



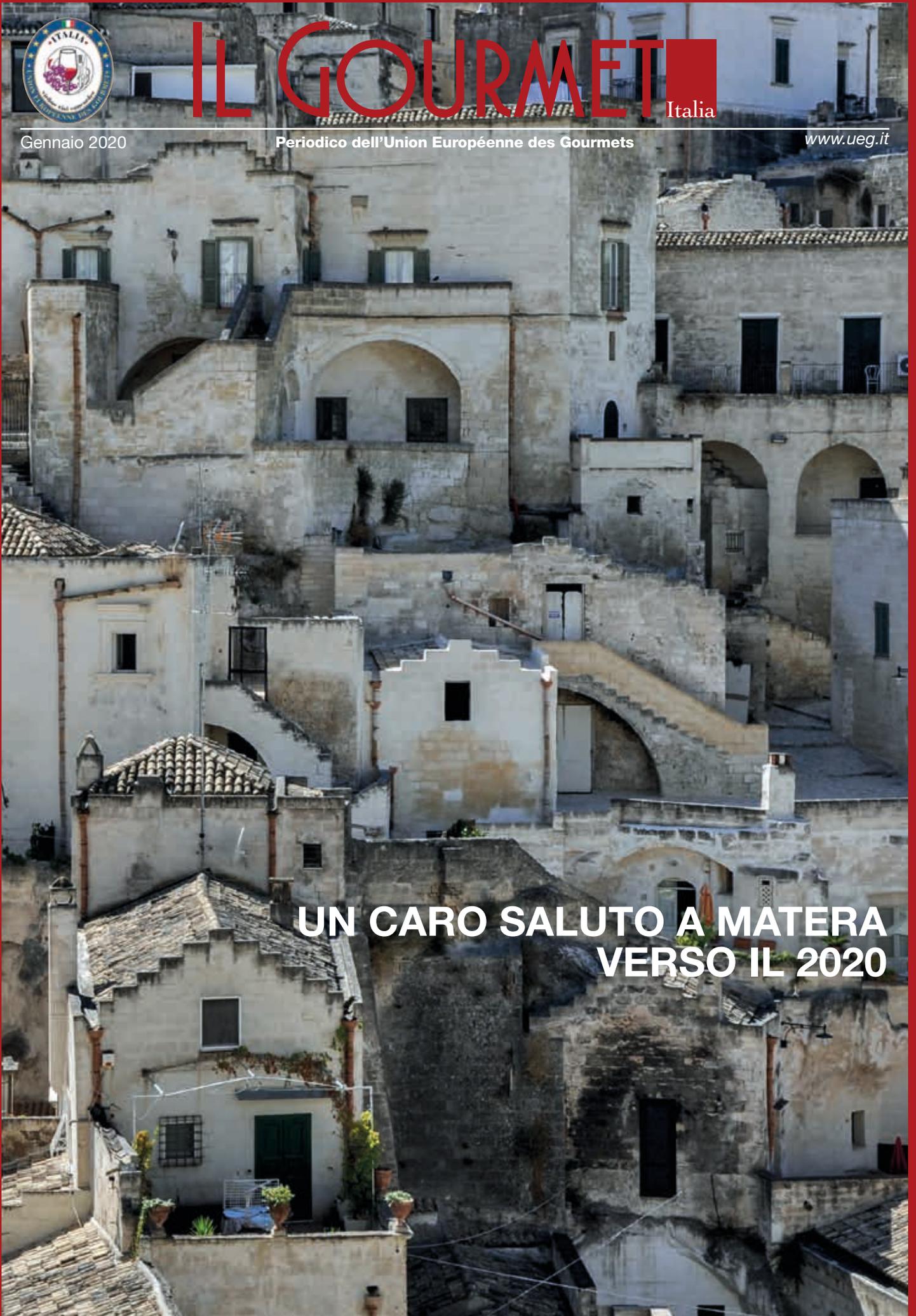
IL GOURMET Italia

Gennaio 2020

Periodico dell'Union Européenne des Gourmets

www.ueg.it

**UN CARO SALUTO A MATERA
VERSO IL 2020**





REDAZIONALE

Un GRAZIE sentito agli amici Gourmet presenti a Matera

Mauro Civai - Console Nazionale alla Stampa

Stilare il bilancio di un nostro Gran Convegno è sempre stata impresa assai piacevole. Lo è ancor di più quest'anno dopo la festosa accoglienza che la città di Matera, Capitale Europea della Cultura, e le Murge baresi e materane hanno saputo tributare ai Gourmets provenienti da tutta Italia, tutti ansiosi di cogliere con le loro mani i frutti di una vera e propria rinascita di questa antica città, troppo a lungo nota per le sue pungenti miserie piuttosto che per le sue ricchezze inestimabili di storia e di bellezza.

Questo numero della nostra rivista, come di tradizione, racconta queste stimolanti esperienze che ci hanno consentito di trascorrere alcuni giorni di piena simbiosi con Matera e anche Altamura e con alcuni dei loro personaggi più rilevanti, potendo così assaporare con cognizione ogni monumento visitato, ogni contatto con una natura aspra e magnifica, così come ogni piatto che ci è stato servito nei molti appuntamenti conviviali vissuti. Un grazie riconoscente va quindi tributato a Antonio Masella, Console Nazionale Presidente, a Marilena Tralli, Console di Matera e Altamura, e a tutti gli amici lucani e pugliesi che hanno saputo rendere il nostro soggiorno irripetibile e difficile da scordare.

La rivista dedica un'attenzione accurata ai temi sollevati nel corso del convegno dedicato al "Tartufo bian-



co lucano" e alle opportunità che la sua auspicabile valorizzazione potrà offrire a questa Regione, in particolare al dotto intervento conclusivo svolto dallo studioso toscano Giuseppe Benelli, ben noto per le sua costante attività al servizio di importanti istituzioni culturali italiane.

Il congedo da questa Città e dalle terre lucane è stato quindi assai difficile. L'eco della sua antica civiltà, la voce dei suoi poeti, la sapienza dei

suoï artigiani e dei suoi contadini, così come la fragranza dei suoi prodotti ci inseguiranno a lungo, abituati come siamo a riconoscere le eccellenze di questa nostra Italia.

Ci consola la piena fiducia in un futuro prossimo in cui la rinnovata dirigenza della nostra Associazione e l'adesione massiccia di nuovi soci in tante parti del Paese sapranno certamente costruirci occasioni ancora più coinvolgenti e confortanti.

Il saluto del nuovo Presidente Nino Masella

Nino Masella - Console Nazionale Presidente

Carissimi Gourmets, è con molta gioia che porgo il mio saluto a tutti Voi. L'emozione che ho provato nell'accogliervi nella mia Basilicata è stata veramente speciale, dovuta al fatto che l'ho fatto, questa volta, da neo Presidente Nazionale dell'Associazione. Con Voi che siete venuti nella mia terra e avete visitato le bellezze straordinarie di Matera, ho condiviso le forti sensazioni che provo nel

rappresentare l'ospitalità che la mia Regione offre a tutti i visitatori. Ma è già arrivato il momento di mettersi, tutti insieme al lavoro. Da parte mia, sono pienamente consapevole che essere Presidente costituisce un impegno notevole se si vogliono ottenere dei risultati tangibili, il cui raggiungimento sarà possibile, però, solo attraverso l'impegno di tutti i Gourmets.

Mi auguro infatti di riuscire a realizzare il rinnovamento della nostra Associazione, ponendola maggiormente in linea con le nostre aspettative, pur non volendomi assolutamente allontanare dall'indirizzo culturale opportunamente perseguito finora.

Un abbraccio affettuoso a tutti Voi Gourmets d'Italia dal Vostro Presidente, Nino Masella.

Considerazioni di fine mandato

Insieme è la parola giusta

Luciana d'Aprile Romano - Console Nazionale Presidente 2017 / 2019



Consentitemi di porgere un caloroso saluto ai membri del Consiglio Nazionale dei Gourmets, a tutti i Consoli territoriali, ai Soci che sono intervenuti all'appuntamento più importante del nostro sodalizio.

Sono lieta che anche quest'anno la nutrita partecipazione Gran Convegno 2019 di soci e di simpatizzanti, provenienti da ogni parte d'Italia, mi abbia consentito di apprezzare la consapevolezza dei Gourmets circa i legami che li uniscono, la necessità del loro rafforzamento e le opportunità di dialogo e di confronto che tali incontri annuali offrono.

Le cerimonie di assegnazione delle borse di studio e di intronizzazione che rappresentano momenti istituzionali importanti nella nostra vita associativa, con la loro cadenza annuale sono state le ultime che ho svolto nel triennio della mia presidenza; pertanto posso considerarle, in certo modo, come la migliore

occasione per il passaggio virtuale di consegne al nuovo Presidente, Antonio Masella, anche se la sua effettiva entrata nel ruolo si formalizzerà solo dal 1° Gennaio 2020.

Tre anni di presidenza sono impegnativi e certamente richiedono costanza e determinazione, ma non vi sarebbe stata efficienza negli sforzi ed efficacia nei risultati se non vi fosse stato lavoro di gruppo.

“Insieme” è la parola giusta, pertanto consentitemi di ringraziare tutti coloro che in vari ruoli ed in differenti modi, ma sempre con impegno e qualità di lavoro svolto, mi sono stati di supporto in questo percorso triennale. Supportato e...soportato.

Non desidero citare espressamente i singoli nomi perchè non vorrei dimenticarne qualcuno, perciò mi limiterò ad un ringraziamento collettivo che nulla toglie alla stima ed alla considerazione che ho per i singoli.

Un solo pensiero particolare va all'a-

mico Angelo Grando, che ci ha lasciato prematuramente. È stata per me una presenza importante e gli scontri che nel tempo abbiamo avuto, talora anche vivaci, frutto peraltro di un diverso carattere e di differenti vedute, non hanno mai intaccato la stima reciproca, frutto anche di una comunanza di fini all'interno dell'Associazione.

Quando ho accettato la carica di Presidente dell'Union Europeenne des Gourmets d'Italia il mio intento era principalmente quello di proporre una modalità di diffusione della cultura eno-gastronomica basata su una conoscenza approfondita del territorio e delle sue specificità, ma inserita in un contesto culturale più ampio che tenesse conto delle tradizioni storiche della popolazione residente, degli usi e delle consuetudini che si erano mantenute inalterate nel tempo, perchè se è vero che una apertura a variazioni ed innovazioni



nell'arte del bere e del mangiare è possibile, ed in parte accettabile, è pur vero che il "buon" bere ed il "buon" mangiare sono frutto di conservazione e diffusione di tradizioni che affondano le radici nel passato. In altre parole, la cultura del gusto non può prescindere da una cultura a più ampio raggio che coinvolga lo studio e la scoperta dei borghi esistenti sul territorio. Così si giustifica la mia idea di coinvolgere le istituzioni presenti sul territorio e l'istituzione di centri di attività culturale, sociale e di degustazione che, conoscendo il passato, potessero poi possedere il futuro.

D'altra parte insegnare ai giovani, anche nelle scuole, la degustazione e gli eventuali abbinamenti delle bevande significa abituarli anche alla moderazione e ad abitudini alimentari sane.

È anche nell'ottica di questa sensibilizzazione che ho proposto incontri formali che fossero un adeguato corollario ad ogni annuale Gran Convegno, valorizzando, di volta in volta, una specificità del territorio in cui veniva svolto l'incontro.

Si sono così succeduti

- nel 2017 l'incontro a Montefalco (Spoleto) : "L'uomo e il coraggio delle sfide: le produzioni del territorio nella realtà di oggi" per comprendere come erano cambiati prodotti e metodi produttivi all'indomani del terremoto che aveva scosso l'Umbria
- nel 2018 l'incontro a Castelbrando Veneto (Cison di Valmarino) sul tema "Spumante italiano. Dati e prospettive", un omaggio alle terre venete per un'eccellenza che ci rende famosi nel mondo
- nel 2019, "Il tartufo bianco lucano: questo sconosciuto", nella cornice di Matera, che oltre a rappresentare la capitale mondiale della cultura, è inserita in contesto che ha in sé preziosità che vanno giustamente valorizzate anche al fine di consentire un maggior sviluppo del territorio soprattutto nell'ottica di una permanenza giovanile.

Il mio ringraziamento, pertanto, va a tutti i relatori degli incontri citati, senza tralasciare naturalmente i



Un affaccio su Matera

componenti delle tre commissioni che hanno realizzato un'organizzazione eccellente dei convegni.

Non posso certo dimenticare di essere grata anche a tutti coloro che si sono impegnati in un'opera di proselitismo che ha generato molti nuovi consoli distribuiti su tutto il territorio nazionale. L'accresciuto numero di soci e le manifestazioni di apprezzamento ricevute sono una gratificazione per gli sforzi compiuti e la dimostrazione della vitalità della nostra Associazione, una caratteristica particolarmente importante nel momento storico attuale in cui molte realtà associative tendono a languire.

Infine, sono grata a tutti i soci per aver accolto la mia proposta della redazione di una rivista online che, utilizzando le più moderne tecnologie, ha certamente agevolato la diffusione delle nostre iniziative anche oltre i confini del nostro sodalizio. Il mio grazie va anche a coloro che hanno consentito alle notizie, anche tramite pubblicazione cartacea, di trasmettere informazione e cultura in modo gradevolmente vivace e competente.

Spero di aver onorato tutti coloro che hanno creduto in me affidando-

mi la carica di Presidente. Al nuovo Presidente vanno i miei migliori auguri con l'assicurazione che, anche da semplice socia, darò il mio contributo, se necessario, affinché l'Associazione cresca sempre più numericamente e culturalmente.



CRONACA DEL GRAN CONVEGNO 2019

Benvenuti a Matera e Altamura

Un affaccio sui Sassi – La cattedrale di Altamura – Il mondo del pane – Elegante cena di accoglienza

L'appuntamento nell'ospitale albergo San Domenico ci consente di ritrovarci tutti insieme, tornando a incontrare i tanti amici Gourmets che non riescono ormai più a sottrarsi a questo nostro fondamentale incontro annuale. La collocazione centralissima dell'albergo ci consente di iniziare a respirare da subito l'atmosfera magica dei luoghi più nobili di Matera, fino alla grande piazza Vittorio Veneto con i suoi austeri palazzi e la chiesa di San Domenico, le sue strade di pietra bianca animate da una straordinaria gioventù e da mille colori, fino al magnifico belvedere da cui si apre la sconfinata visione della costa degradante su cui si estendono i rioni dei Sassi, e le tante stradine che come vene li percorrono e attraverso cui si inerpica il flusso ininterrotto dei tanti visitatori.

Ma è già il momento di partire per Altamura per conoscere l'altro polo del nuovo Consolato delle Murge materane e pugliesi che si è formato anche sull'onda della spinta organizzativa di questo Gran Convegno.

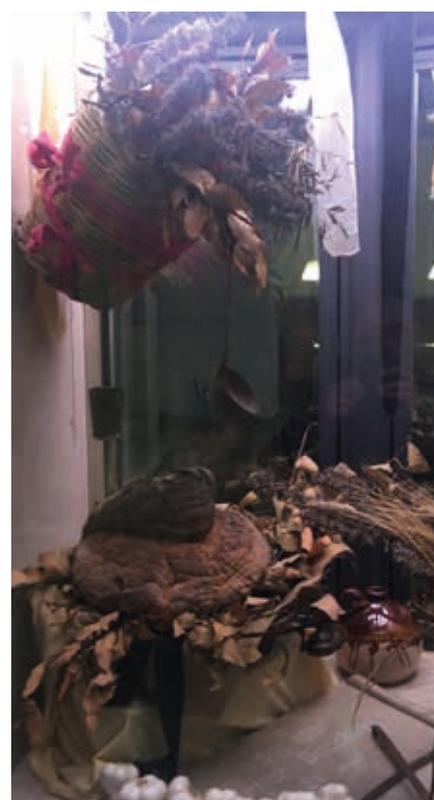
La nobile cittadina ci accoglie con le sue mura massicce e la grande cattedrale, perla dal Romanico, voluta espressamente dall'imperatore Federico II di Svevia e da esso inaugurata, come componente essenziale del suo disegno di potenza e armonia, teso a costruire una realtà di perfezione, ben espresso dalle misure auree del vicino Casteldelmonte e degli altri centodieci manieri di



Cattedrale di Altamura

cui volle disseminare la Puglia e la Basilicata.

Ma la cifra alta della città pugliese viene mostrata non soltanto tramite i suoi monumenti maggiori ma anche grazie al suo ordinato tessuto urbano e alle numerose testimonianze dei fatti rilevanti che hanno caratterizzato la sua lunga storia, come la strenua resistenza opposta alle orde





sanfediste all'alba del XIX secolo. Ma nel nostro immaginario, in realtà un po' interessato, Altamura si collega direttamente al suo celebre pane e quindi gli eccellenti organizzatori hanno previsto a vantaggio dei Gourmets un vivace appuntamento in uno dei forni più affermati della città dove ci sono illustrate le modalità precipue della panificazione tradizionale e ci viene ammannita una serie infinita di esempi delle varie possibilità che nell'arco dei secoli è stato possibile escogitare manipolando acqua, farina e lievito.

Una elegante cena al Ristorante BIANCOSPINO conclude la densa giornata, iniziando a connetterci con i sapori e i profumi che faranno da sfondo alla nostra breve ma intensa permanenza.

Il giorno successivo partiamo di buon'ora per una accurata visita a Matera, ai suoi principali monumenti, ai suoi Sassi che ne sono stati nel tempo il simbolo negativo e che invece oggi ne caratterizzano positivamente la peculiarità. In primo luogo



Piazza Vittorio Veneto

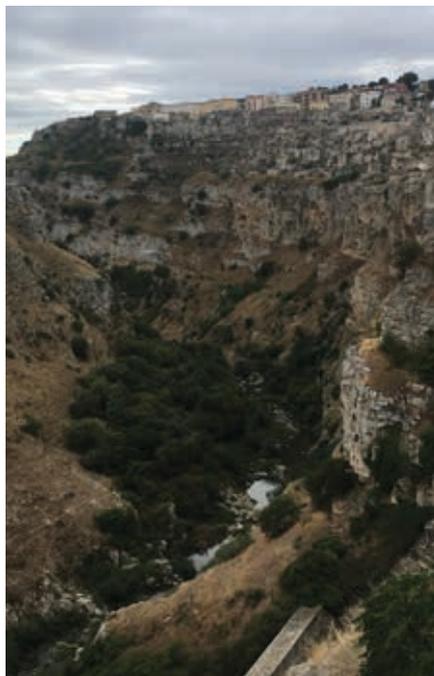
visitiamo la cattedrale, intitolata ai patroni della città la Madonna della Bruna e Sant'Eustachio, con il suo tesoro di elevate testimonianze artistiche e la sua piazza affacciata sulla vertigine della gravina.

Una guida giovane e competente,

che ha abbandonato il mestiere di avvocato per dedicarsi in via esclusiva alla passione per la sua città ci conduce poi nello scosceso labirinto dei Sassi, fino a non tanti anni fa abitata dalle famiglie meno abbienti, che vi vivevano in condizioni



Chiesa di San Francesco



assai lontane dalla stessa decenza. L'epiteto diffuso che condannava Matera al ruolo di vergogna nazionale, grazie all'impegno dei materani e dei lucani, non ha più ragione d'essere e questi rioni, che non si deve scordare furono ascritti già molti anni indietro al Patrimonio culturale dell'umanità dall'Unesco, pur non avendo perso praticamente nulla delle loro caratteristiche originali, oggi sono stati interamente riqualificati e ospitano strutture ricettive di grande raffinatezza, ristoranti apprezzati, eleganti giardini. Nella piazza di San Pietro Caveoso, stretta fra il dirupo e il monticello che la contorna con sullo sfondo la omonima, antica chiesa dei Santi Pietro e



Paolo, trasformata nei correnti modi barocchi nel XVIII secolo, sfilano le comparse in costume impegnate nelle riprese dell'ultimo film della saga di James Bond, così da testimoniare l'attenzione mediatica ormai dilagante nei confronti della città lucana. Visitiamo alcune vecchie case, alcune allestite a museo, ma dove è sempre viva l'immagine delle donne intente gelosamente a custodire i segreti del lievito madre e delle farine locali e della conseguente lavorazione del pane, questo alimento ancestrale cui ogni civiltà ha dedicato la meritata e devota attenzione, ma che qui a Matera assomma storia e aspetti più rilevanti che da ogni altra parte.

Per il pranzo ci disperdiamo in cerca di luoghi idonei a concludere degnamente la full immersion materana. Alcuni hanno la fortuna di incontrare il locale di Stano, in via Santa Cesarea, reso popolare dalla sua recente affermazione nel programma di Alessandro Borghese. Stano è depositario di un ricco bagaglio tradizionale ma che sa riunire con non poche invenzioni attuali. Comunque dopo una montagna di antipasti, tutti composti in base a ricette e a ingredienti locali ci serve, come piatto principe, il "cazzomarro", fastoso trionfo di antichi sapori, direttamente pervenuto dalle cucine della Magna Grecia.



Al Ristorante Biancospino di Altamura



CRONACA DEL GRAN CONVEGNO 2019

Tanti nuovi amici rafforzano i ranghi dell'U.E.G.

La cerimonia di Intronizzazione



Ci ritroviamo nel Salone dell'Hotel San Domenico, alla presenza dei tanti Gourmets intervenuti per prendere parte al Gran Convegno, con la precisa consapevolezza di presenziare al nostro incontro fondamentale, all'occasione in cui si stilano consuntivi delle attività pregresse, in

cui si rinvigorisce il corpo dell'Associazione attraverso l'inclusione di nuovi membri, durante la quale si prospettano le linee di azione del nostro futuro prossimo e più lontano. Le sentite parole della Console presidente nazionale Luciana D'Aprile Romano, che pubblichiamo integral-



mente nelle prime pagine di questa rivista, dettagliano un bilancio assai positivo dell'Unione, che nell'ultimo triennio, coincidente con il suo mandato, ha visto la realizzazione di importanti iniziative, tutte tese irrobustire la nostra attività verso una maggiore consapevolezza e un più profondo coinvolgimento culturale.

Anche il nuovo Presidente, Nino Masella condivide le buone valutazioni sul triennio appena trascorso, che ci ha visto crescere in numero e qualità delle iniziative, ma tiene a precisare la assoluta necessità di promuovere un maggiore radicamento nelle importanti realtà regionali che non ci vedono più presenti.





Una maggiore estensione territoriale appare vitale quanto rafforzare i consolati esistenti, i quali, compresi i più corposi e organizzati, non possono prescindere da un più intenso flusso nazionale e dagli stimoli provenienti

dall' esempio e rintracciabili nelle esperienze degli altri gruppi di Gourmets. Pubblichiamo di seguito il completo elenco dei numerosi nuovi soci, in gran parte appartenenti ai Consolati di Potenza e Matera, ma non solo, intronizzati a Matera.

Elenco Intronizzati 2019

CONSOLI NAZIONALI

EGIDIO DI MASE
GIUSTINO DONOFRIO
VALENTINO TRENTIN

CONSOLI TERRITORIALI

POTENZA
MATERA E ALTAMURA
MARCHE

VINCENZO CUOMO
MARILENA TRALLI
MAURO MAGAGNINI

SOCI AMATEUR

BOLOGNA

GIANCARLA GALLETTI

SIENA

BARBARA COLANERI

AVEZZANO

ANTONELLA TARANTELLI

POTENZA

PAOLO SCARCELLA
BENEDETTA CUOMO
LUCA DI MASE
LAURO FERRONE GIUSEPPE LUIGI
FRANCESCO MARIA DE FEO
MASSIMILIANO FERRO
PIETRO POLINO
RAFFAELE PASTORE
DIONIGI PASTORE
DONATO SUMMA
MARIA GIOVANA TROTTA

MATERA

MARISA BONELLI
ANNA GRAZIA DANZI
DOMENICO DENORA
GIOVANNI DENORA
GIULIO DENORA
MARIO MORELLO
EUSTACHIO SARRA
ROSA SCANDIFFIO



CRONACA DEL GRAN CONVEGNO 2019

Giovani d'accesa passione

La consegna della borsa di Studio intitolata a Adelaide Masella



A seguire si è svolta l'ultima fase della nostra festa la consegna della borsa di studio intitolata alla nostra socia prematuramente scomparsa, Adelaide Masella, a uno studente meritevole dell'Istituto alberghiero di Matera, i migliori dei quali erano stati chiamati a confrontarsi sulla composizione di un menu tradizionale di un giorno di festa della loro terra.

Dopo una attenta valutazione degli elaborati presentati, resa ardua dalla alta qualità delle proposte avanzate dagli altri concorrenti, Antonio Lobosco

e Gianfilippo Lo Nigro, il Consiglio nazionale aveva fatto cadere la sua preferenza su Georgia Cellura, autrice di un lavoro assai convincente per di più molto ricco di riferimenti storici e antropologici. La qualità dei contenuti presentati, uniti alla lucida capacità della vincitrice di esporre le sue convinzioni, ci hanno quindi confermato sul successo di una iniziativa così importante, del tutto in linea con la volontà dei Gourmet di contribuire alla formazione di giovani operatori che sappia-

no farsi protagonisti nel mondo della cucina, utilizzando le armi della passione e della sapienza, le

stesse che sono da sempre la base e la ragione del nostro stare insieme.



CRONACA DEL GRAN CONVEGNO 2019

Ritorno al Settecento

La cena di gala nella cornice tardo barocca di Palazzo Bernardini



Matera di notte da Palazzo Bernardini

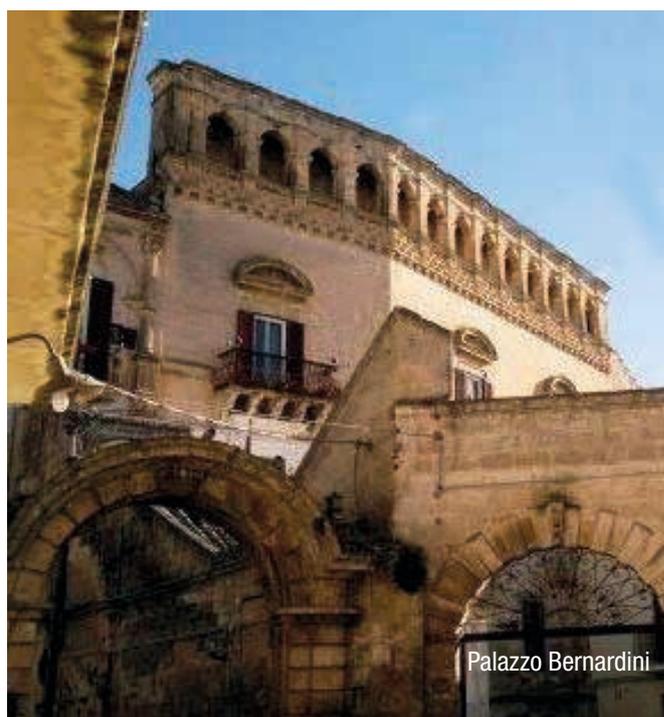
L'ineguagliabile incanto del settecentesco Palazzo Bernardini accoglie i Gourmets per la cena di gala. Il palazzo, pur pienamente immerso nel fitto dedalo urbano, si eleva per imponenza ed eleganza tra tutti gli altri. Peraltro la nobile famiglia Ferrau alla fine del '700 lo volle trasformato secondo i dettami più avanzati del gusto architettonico europeo, specialmente negli interessanti affreschi e negli arredi raffinati che, ancora praticamente intatti, adornano il piano nobile.

Dal palazzo si gode anche uno splendido punto di vi-

sta, sia sulla parte alta della città che sul vertiginoso dislivello dei sassi, particolarmente suggestivo in una notte serena come quella che fa da sfondo al nostro convegno.

In questa atmosfera particolare si svolge la cena di gala, predisposta dallo chef pluristellato napoletano, Francesco Sposito, che presenta un menù assai variegato e convenientemente calibrato tra i conforti della tradizione della cucina meridionale e i brividi della sperimentazione globale.

Un festoso brindisi conclude una giornata intensa e produttiva.



Palazzo Bernardini



CRONACA DEL GRAN CONVEGNO 2019

Il tartufo bianco lucano: questo sconosciuto

Un incontro ad alto livello per valorizzare il più misterioso frutto della terra

Come di consueto, nell'ambito del Gran Convegno annuale della UEG è previsto uno spazio di più specifico approfondimento su un tema legato al territorio che ci ospita, ma recante sicuramente un interesse ben più ampio e generalizzato. Quest'anno l'attenzione è stata rivolta al tartufo bianco, ben presente anche in Basilicata, anche se deve la sua fama a produzioni più conosciute e reclamizzate come quelle piemontesi.

Ne parlano, all'interno del complesso congressuale del Cristo Flagellato (ex Ospedale San Rocco) alcuni conoscitori e apprezzati specialisti.

Dopo il saluto del Presidente Marsella e sotto la regia del Console di Basilicata, Giustino Donofrio, i

relatori espongono i loro contributi a cominciare da Gianluigi Rana, presidente AMSCIL, che, in due distinti momenti, disegna un accuratissimo ed esauriente quadro delle varie specie e qualità del prezioso tubero, con ampio ausilio di documentazione visiva.

A seguire Ferdinando Mirizzi, antropologo dell'Università della Basilicata, traccia un avvincente racconto della presenza del tartufo nella cultura popolare antica e moderna mentre lo chef Francesco Sposito elenca le varie occasioni di utilizzo del saporito ingrediente nella cucina attuale.

A concludere il celebre studioso Giuseppe Benelli svolge una relazione finale, ottimamente riassuntiva di



quanto discusso, che pubblichiamo per intero di seguito, in attesa della realizzazione degli atti completi del convegno.

Matera «mater terrae» interprete del «mistero poetico» del tartufo

di Giuseppe Benelli

La Basilicata è terra di tartufi. Questo è il responso scontato del convegno tenuto a Corleto Perticara (PZ) il 30 giugno 2018. Convegno che ha voluto ribadire la necessità della conoscenza delle eccellenze gastronomiche che danno valore a questa Regione. Nelle aree collinari e montane si trovano abbondantemente i tartufi chiamati scorzone estivo, il bianchetto e quello invernale. Nelle zone più umide non è difficile trovare il bianco pregiato. A Matera, l'11 novembre 2018, si è tenuta la prima Asta del Tartufo di Basilicata in concomitanza e in collegamento in diretta con l'asta mondiale di quello di Alba, e in contempo-

ranea anche con Dubai e Hong Kong. Nella splendida cornice di Palazzo Viceconte, alla presenza del Gastronomo Davide Paolini, oltre 150 partecipanti tra imprenditori e ospiti hanno potuto apprezzare e competere per acquistare il tartufo lucano. L'asta è stata l'occasione per far conoscere al mondo intero Matera, «Capitale Europea della Cultura 2019», oltre che attestare l'eccellenza dei tartufi di questa terra, meritevoli di essere paragonati per qualità ai più noti di Alba. Ne deriva un crescente interesse verso i raccolti di provenienza lucana di tartufo Bianco pregiato, Scorzone, Uncinato, Tartufo Nero Ordinario e Nero Pregiato,

oltre che il bianchetto che si trova nelle pinete del Metapontino.

Per la prima volta, i pezzi più importanti di tartufo rinvenuti sul territorio regionale sono stati esposti per essere messi in vendita in un'asta di beneficenza. Accanto al lotto più pregiato dell'Asta Mondiale - il vincitore da Hong Kong si è aggiudicato l'esemplare del peso di 880 grammi per 85mila euro - il tartufo made in Basilicata di Michele Viggiani, azienda di San Mauro Forte, di 460 grammi, è stato battuto alla somma di 6 mila euro. Un vero successo per i «tuberi made in Lucania» e in particolare quelli dell'area della Collina Materana. Da ricordare, lo scorso anno,

la scoperta record per la regione di un *Tuber magnatum Pico* da oltre mezzo chilo: un pezzo pregiato di 600 grammi che ha raggiunto anche i 5mila euro al chilo di quotazione. Eccellenze e patrimonio Unesco sono stati il filo conduttore della scelta di realizzare la Prima Asta del tartufo di Basilicata che, dopo quest'asta, acquisisce un ben preciso status e un suo spazio identitario in grado di portare un valore aggiunto per tutta la Regione.

Il tartufo, *terrae tuber*, «tubero della terra», è «la musica dell'olfatto», una sinfonia che esalta le emozioni umane più profonde e, per questo, un potente evocatore e «un cibo iniziatico della men-

te». I miti e le leggende sul tartufo attraversano la storia di questo «fungo sotterraneo». Mentre per la cultura classica il tartufo è dono degli dei, per il cristianesimo diventa elemento diabolico. Questo mistero ha interessato filosofi e naturalisti che hanno azzardato varie ipotesi sulla sua origine. Ci fu chi lo ha identificato come uno strano connubio tra folgori, uragani, calore, nevi. Chi lo ha creduto figlio di divinità, avvalorando il mito che lo voleva nato dalla saetta di Giove. Ma in tempi di stregonerie e di magie, il mistero diviene sempre più fitto e quel fosco color bruno fa pensare a cumuli di depositi satanici o a frutti di diaboliche alchimie.

Per Aristotele il tartufo influisce positivamente sulle capacità amatorie, tanto da essere consacrato ad Afrodite, dea dell'amore. Il filosofo Plutarco di Cheronea nel I secolo d.C. tramanda l'idea che il raro e pregiato fungo nasca dalla combinazione di alcuni elementi naturali, come acqua, calore e fulmini. Da questa teoria prende spunto il poeta latino Giovenale, secondo cui l'origine del tartufo si deve ad un fulmine scagliato da Giove in prossimità di una quercia. E siccome il fulmine scaturisce dal dito di Giove, ne deriva che il tartufo è il dono del padre degli dei, famoso per la sua prodigiosa attività sessuale. Del resto alle foglie di quercia è attribuito il potere d'incantare i leoni e un palo di quercia conficcato nei letamai scaccia i serpenti. Anche Galeno di Pergamo, il medico greco che ha dominato

la medicina occidentale fino al Rinascimento e da cui è derivata «l'arte galenica di preparare i farmaci», sosteneva che il tartufo doveva essere somministrato ai pazienti afflitti dalla «vergognosa impotenza». Nei primi secoli della cristianità il tartufo cade nel dimenticatoio, vittima della fama di potente afrodisiaco e, quindi, assolutamente inadatto alla vita monastica e apportatore di peccato. In particolare il tartufo nero viene considerato nocivo perché sterco del diavolo e cibo da streghe, oggetto di malefici. Del resto la leggenda che il tartufo sia malefico e simbolo diabolico è legata anche al fatto che è il porco l'animale più adatto alla ricerca del prezioso fungo. E, in epoca medievale, il porco viene spesso associato al demonio, al peccato e al peccatore per l'antico retaggio derivato dal vecchio testamento, da alcuni passi dei Vangeli e dalla simbologia dei bestiari che lo rappresentano come incarnazione dell'avidità e della lussuria, della gola e dell'accidia e, addirittura, dell'eresia. Ci vorrà il culto di Sant'Antonio Abate per passare dal ruolo del maiale come incarnazione del demonio, alla completa sottomissione dell'animale. Nell'XI secolo il Pontefice accorda ai seguaci di Sant'Antonio il privilegio di allevare maiali: il loro grasso è usato per curare il «fuoco di Sant'Antonio» (*herpes zoster*). Nel Trecento Francesco Petrarca, sfidando l'opinione corrente, esalta le virtù culinarie del tartufo, aprendo la strada alla sua definitiva consacrazione. Nel *Canzoniere* Petrarca



scrive: «E non pur quel che s'apre a noi di fore,/ le rive e i colli, di fioretti adorna,/ ma dentro, dove già mai non s'aggiorna,/ gravidò fa di sé il terrestro humore,/ onde tal fructo ed simile si colga». Il sonetto accompagna il dono di un frutto che cresce sotto terra, «tuberorum munus», e più precisamente un tartufo nero che nasce in inverno e all'inizio della primavera. L'umanista Bartolomeo Sacchi nel *De honesta voluptate et valetudine* scrive a proposito del tartufo: «È questo un cibo molto nutriente come crede anche Galeno, ed è un eccitante della lussuria. Perciò è servito frequentemente nei pruriginosi banchetti di uomini ricchi e raffinatissimi che desiderano essere meglio preparati ai piaceri di Venere». Nel Rinascimento il tartufo raggiunge la sua massima diffusione, al punto che in un banchetto di rispetto non era ammessa la sua assenza. A Caterina dei Medici, sposa di Enrico II, è attribuito il merito di aver portato il tartufo alla corte di Francia. La sua opera viene continuata dalla sorella Maria, sposa di Enrico IV. En-

trambe, nei loro sontuosi banchetti, usano offrire quel tartufo francese tanto simile a quello toscano che, ricordano, «costava la vita ai cinghiali che ne erano ghiotti». Tuttavia è con Molière nel Seicento che si ha la diffusione del nome tartufo. Nel 1664, in occasione dei festeggiamenti per l'inaugurazione della reggia di Versailles, Molière mette in scena *Tartuffeuou l'Imposteur*. Protagonista di questa commedia è un personaggio ipocrita e malvagio che cerca di ingannare un uomo credulone. La commedia è aspramente osteggiata dalla Chiesa, ma il drammaturgo protetto da Luigi XIV può rappresentare la sua opera con grande successo in tutta Europa. Nel 1776 Bernardo Vigo scrive in latino il poema *Tuber Terrae* in lode al tartufo. Il naturalista polacco Michel Jean Compte de Borch pubblica a Milano nel 1780 una monografia sul tartufo intitolata *Lettres sur les truffes du Piemont*, dedicata al tartufo bianco piemontese, definito il più profumato, aromatico e pregiato. Alla corte di Torino la ricerca del tartufo costituisce un diver-



timento di palazzo con, al posto del porco, l'utilizzo del cane da tartufo. Vittorio Pico, nel 1788, nella sua *Melethema Inauguralia* descrive il tartufo bianco, chiamandolo con il nome di *TuberMagnatum*. Pico: *Magnatum* indica che si tratta di cibo da magnati e *Pico* è il nome dello scopritore. Ma solo nel 1831 si ha il primo studio scientifico del tartufo con la *Monographia Tubera-earum* scritta da Carlo Vittadini. In questo libro, il micologo italiano, che ha dato il suo nome a numerose specie di tartufo, ce ne dà la descrizione precisa. Il tartufo nasce spontaneamente, ad una profondità che varia dai 10 ai 60 centimetri, vicino alle radici degli alberi. In particolare ama il pioppo, il tiglio, la quercia, faggio, noccioli e salici, dai quali riceve le sostanze organiche sotto forma di zuc-

cheri semplici, gli idrati di carbonio, indispensabili per il suo sviluppo. Vive in simbiosi con la pianta che lo «ospita» tanto che il colore, il profumo e addirittura il sapore dipendono direttamente dal tipo di albero col quale il tartufo nasce e cresce. La forma dipende dal tipo di terreno: se il terriccio è soffice, il tartufo si presenta più liscio; se invece è compatto, il tartufo è nodoso e bitorzoluto per la difficoltà che, nel suo sviluppo, ha incontrato per farsi spazio. Il tipico profumo penetrante e persistente si sviluppa solo a maturazione avvenuta e ha lo scopo di attirare gli animali selvatici (maiale, cinghiale, tasso, ghio, volpe) per spargere le spore contenute e perpetuare la specie. Nell'Ottocento, tra i numerosi cultori del tartufo, mi piace ricordare il grande compositore musicale

Gioacchino Rossini, che definisce il tartufo «il Mozart dei funghi». L'autore di capolavori, come *Il barbiere di Siviglia*, *L'italiana in Algeri*, *La gazza ladra*, è descritto dai biografi come umorale e collerico, oppure profondamente depresso, ma pure *bon vivant*, amante della buona tavola e delle belle donne. Il grande musicista confessa di aver pianto tre volte nella vita: quando gli fischiarono la sua prima opera, quando sentì suonare Paganini e quando, in una gita in barca, gli cadde in acqua un tacchino farcito di tartufi. Con il fascino di Matera, perfetta sintesi metaforica di un territorio poetico, antico e primitivo, visionario e selvaggio, il mio augurio è che la collaborazione tra la Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba e la Regione Basilicata pos-

sa continuare. In questa ellissi di case che precipitano l'una sull'altra, con «i morti al di sopra dei vivi», la città lucana diventa il simbolo felice del «mistero poetico» del tartufo, stretto fra antichi sapori e rinnovati saperi. Una perturbante archeologia sociale che sopravvive negli usi e costumi di quella corte dei miracoli che oggi diventa simbolo di rinascita. Per questo occorre prendere consapevolezza che associare Matera a un prodotto di eccellenza come il tartufo, che evoca emozione e attrae turisti enogastronomici, è un'occasione unica da non perdere. Il riscatto del Sud, con la sfida della «Capitale Europea della Cultura 2019», per la prima volta è davvero a portata di mano. È una sfida ambiziosa che la Basilicata deve saper affrontare.

CRONACA DEL GRAN CONVEGNO 2019 Pranzo di commiato al ristorante “Baccanti”



Pranzo di commiato al Ristorante Baccanti



Il pranzo dell'arrivederci ci vede riuniti nel Ristorante “Baccanti”, inserito negli anfratti del Sasso Barisano, dove il

clima frizzante è corroborato dagli ottimi piatti della tradizione lucana, predisposti dal patron Sergio Guasti e serviti

in un ambiente confortevole e ospitale. Purtroppo è già il momento dei saluti. Ma ci aspettano mesi impegnati

per rafforzare l'Associazione e per organizzare un prossimo Gran Convegno all'altezza di quelli appena trascorsi.

UNION EUROPÉENNE DES GOURMETS – ITALIA

CONSIGLIO NAZIONALE 2020-2022

Antonio Masella - Console Nazionale Presidente
 Luigi Togn - Console Nazionale 1° Vice Presidente
 Luciana D'Aprile - Console Nazionale 2° Vice Presidente
 Roberto Bonelli - Console Nazionale Tesoriere
 Raffaella Cinelli - Console Nazionale Segretario
 Mauro Civai - Console Nazionale alla Stampa
 Giuseppe Corti - Console Nazionale Attività Culturali - Cerimoniere
 Egidio Di Mase - Console Nazionale Sviluppo Centro Sud
 Giustino Donofrio - Console Nazionale Coordinatore Comitati Tecnico Scientifici
 Valentino Trentin - Console Nazionale Sviluppo Centro Nord

CONSOLI TERRITORIALI 2020-2022

Alan Bertolini - Consolato Trentino Alto Adige Sudtirol
 Valentino Trentin - Consolato Veneto Bassano del Grappa (pro-tempore)
 Ernesto Amaducci - Consolato Bologna Modena Ferrara Reggio Emilia
 Alessandro Bonelli - Consolato Siena Firenze Toscana
 Mauro Magagnini - Consolato Jesi Marche
 Sandro Angelozzi - Consolato Pescara Abruzzo Ulteriore
 Stefano Maggi - Consolato Avezzano Abruzzo Interiore
 Piero Farina - Consolato Lanciano Abruzzo Citeriore
 Paolo Pinelli - Consolato Molise
 Vincenzo Cuomo - Consolato Potenza Basilicata
 Marilena Tralli - Consolato Matera Altamura
 Maurizio Alaimo - Consolato Sicilia

SOMMARIO

Un GRAZIE sentito agli amici Gourmet presenti a Matera
 Saluto del nuovo presidente

2

Benvenuti a Matera e Altamura

5

Insieme è la parola giusta

3

Tanti nuovi amici rafforzano i ranghi della U.E.G.

8

Giovani d'accesa passione

10

Ritorno al Settecento

11

Il tartufo bianco lucano

12

Periodico on line dell'Union
 Européenne des Gourmets,
 via Campansi 19 - Siena
 Gennaio 2020

Presidente
 Antonio Masella

Direttore responsabile
 Mauro Civai

Foto
 Ernesto Amaducci

Progetto grafico
creadipendenza.it

Impaginazione
creadipendenza.it

Stampa
 Tipografia Rossi, Sinalunga (SI)

