



IL GOURMET Italia

Maggio – Giugno 2021

Periodico dell'Union Européenne des Gourmets

www.ueg.it

**I GOURMETS
DALLE MARCHE AL MOLISE
LA LUCE OLTRE IL TUNNEL**

EDITORIALE

Le Marche un'oasi nel buio della pandemia

Con gli amici Gourmet a lesi, Fano e Senigallia

Mauro Civi - Console nazionale alla stampa



Questo tavolo ben allestito e davvero elegante ma desolatamente vuoto costituisce una significativa metafora della attività di noi Gourmets nel triste e ormai lunghissimo periodo presente dominato dalla pandemia, che ci ha costretto per la maggior parte dello scorso anno e praticamente fino adesso all'isolamento, impedendoci di svolgere qualsiasi attività, data l'impossibilità di praticare quella socialità conviviale e quella stretta condivisione che è l'essenza stessa della nostra ragione di esistere e di operare.

Più volte abbiamo intravisto con gioia e speranza una fioca luce in fondo al tunnel della nostra segregazione ma siamo stati altrettante volte disingannati e ricacciati indietro tra timori e incertezze perduranti. Per questo, dobbiamo proseguire a ragionare con cautela e

misurare i nostri progetti, anche se in questa primavera 2021 il miracolo dei vaccini sembrerebbe indurci a un crescente ottimismo.

Per fortuna, pur in questo frangente così tristemente inedito, fra mille incertezze e i dovuti riguardi che hanno impedito a non pochi di noi di esservi presenti, agli inizi dell'autunno scorso è stato possibile svolgere il nostro XXIV Gran Convegno. Non abbiamo potuto accompagnarlo con il convegno scientifico su argomenti specifici che da tempo contraddistingue e qualifica il nostro annuale appuntamento, ma comunque vi è stata l'opportunità di ritrovarsi, fra amici vecchi e nuovi, intorno alle nostre passioni e ai nostri valori.

Le terre delle Marche, con i loro dolci paesaggi collinari, con le loro coste ora impervie ora rassicuranti e ben accoglienti, ma soprattutto

con i loro gustosi vini e la straordinaria gastronomia, hanno accolto i Gourmets con generoso senso di ospitalità, aprendo loro porte in genere poco accessibili. Garantendo occasioni in grado di far conoscere a fondo, malgrado il poco tempo trascorso insieme, la loro civilissima Regione.

Come ormai è nostra abitudine questo primo numero della rivista offre un puntuale rendiconto di quanto accaduto nello scorso ottobre, elencando i nostri incontri coi prodotti, con i musei e i monumenti, ma soprattutto con la gente delle Marche, in primo luogo il nostro Console territoriale Mauro Magagnini, che ha saputo rendere sicuramente interessante, per certi versi indimenticabile, il nostro soggiorno.

L'appuntamento è rimandato adesso al prossimo Ottobre quando ad offrire ospitalità ai Gourmets sarà il Molise, regione per molto tempo marginale e per certi versi quasi inesplorata, ma proprio per questo prodiga di sorprese e ancora più affascinante come ci spiega qui accanto il nostro Presidente. Anticipiamo comunque le linee generali del programma che si preannuncia intrigante e che per la prima volta offre ai soci opportunità eccedenti quello canonico e che daranno ulteriori conoscenze della terra che ci ospita.

Una specifica attenzione abbiamo poi voluto riservare a uno dei temi emergenti in questa fase così strana della nostra esperienza: il buon vivere nell'epoca del *digital food* e del *market on line* che, complice la pandemia, ci ha imposto molte limitazioni fornendoci però anche alcune opportunità che, una volta adeguatamente sviluppate, saranno sicuramente fondamentali per il nostro futuro. Il nostro Console di Salerno, Francesco De Feo, si è occupato di questi temi e ce ne dà ampia informazione in questo numero della rivista.

IL SALUTO DEL CONSOLE PRESIDENTE Invito nel verde Molise

Verso un XXV Gran Convegno senza mascherina?

Antonio Masella – Console Nazionale Presidente



Il Console Nazionale Presidente Nino Masella intronizza il nuovo socio Gourmet del Consolato delle Marche, lo storico e gastronomo Piergiorgio Angelini

Questo titolo è provocatorio. Lontana da noi l'idea di trasgredire alle norme atte a tutelare la nostra incolumità nel frangente difficile della pandemia. Ma dopo le restrizioni che hanno accompagnato il nostro recente XXIV Gran Convegno nelle Marche, di cui ancora è viva l'eco nella memoria e di cui si parla diffusamente in questo numero della rivista, ci aspettiamo con il più grande ottimismo che il nostro venticinquesimo incontro annuale segni finalmente quell'inversione di tendenza e che il sorprendente Molise, proprio in questo giugno prima regione verde d'Italia e settima in tutta Europa, accompagni da par suo la celebrazione di un quarto di secolo della nostra attività.

Sorprendente! Questo è l'aggettivo giusto a qualificare il Molise. L'endemica difficoltà di collegamenti ha dato alla Regione e ai suoi abitanti una individualità che rendendola vera e genuina, isolandola dal consumismo di massa, facendone un posto incantato e incantevole, lascia ancora all'ospite il piacere della scoperta. E una regione che va conosciuta per godere dei profumi della

sua natura incontaminata, dove si respira un lontanissimo passato, dove costumi e tradizioni e folklore resistono ai secoli, dove la storia vive.

Pure vi si possono godere valori attuali: in inverno le favolose piste di sci di fondo da campionati mondiali si snodano in un pulito sottobosco di faggi; e poi le rinomate rocce per arrampicata sportiva, gli inaspettati canyon in cui selvaggi corsi d'acqua si prestano a spericolate gare di canoe, laghi dove si specchia il cielo in un quieto silenzio, le sponde del possente Volturno che qui nasce come piccolo ruscello vicino alle riserve MAB di Colle di Mezzo e ancora quella di Collemeluccio posti esclusivi, con una vegetazione rara e interessante per la biodiversità, maneggi per incantevoli passeggiate a cavallo, il ponte tibetano su cui testare coraggio ed equilibrio, la scoperta dei tratturi ultima traccia della transumanza, i cui ricchi resti appaiono snodandosi nel paesaggio proprio come un dannunziano "erbal fiume silente".

Grandi attrattive sono gli incantevoli borghi a volte aggrappati ad impo-

nenti rocce, inaspettati scogli emergenti da un mare verde. Ricchezze di importanti reperti archeologici raccontano con anfiteatri, templi, statue, teatri, la storia dei Sanniti, degli Italici, dei Romani, dei Longobardi. Stupendo l'affaccio sul mare del borgo medioevale di Termoli e le torri saracene lungo la breve costa adriatica e i "trabocchi", poi sparsi sul territorio i castelli, le chiese, i palazzi, testimonianze di esperti architetti, pittori e artisti, venuti, una volta terminata la grandiosa Reggia di Caserta, a lavorare in Molise.

Qui si trova ancora un pregiatissimo artigianato: rame, merletto a tombolo, campane, coltelli... Gastronomia con prodotti di eccellenza: vini tra cui spicca la Tintilia da un vitigno autoctono, olio già citato da antichi, famosi storici romani, pregiate varietà di latticini e caciocavallo, formaggi prodotti col latte di pascoli locali, pregiato tartufo bianco, erbe spontanee... Le strie, lasciate da utensili su ossa di animali, testimoniano la presenza dell'uomo nel territorio già 650.000 anni fa. Questo dimostra che già allora egli aveva scelto un posto sorprendente!

CRONACA DEL GRAN CONVEGNO 2020

In cerca di normalità tra mare e monti

Le Marche da scoprire

Senigallia ci accoglie al suo hotel Raffaello a due passi dal lungomare. È bello rivedersi finalmente con tanti amici Gourmets provenienti da tutta Italia. Questo 2020 è stato, per la maggior parte di noi, l'anno più buio con tutti i timori provocati da un nemico insidioso e sconosciuto come il virus del Covid 19. La pandemia ha fatto cavillare le nostre certezze, minato una serenità faticosamente conquistata. Per la prima volta siamo diventati prigionieri nelle nostre case. Tutti: giovani e vecchi. Perfino i ragazzi sono stati privati della possibilità di andare a scuola.

Se l'estate sembrava aver portato qualche segnale di ripresa, l'autunno ripropone avvisaglie poco rassicuranti, tanto che vi è titubanza da parte di ognuno sulla possibilità e anche sulla opportunità di svolgere comunque il nostro Gran Convegno marchigiano. Ma la macchina organizzativa ha già proceduto con grande efficacia e tutti gli appuntamenti previsti sono stati delineati tenendo conto delle più scrupolose prescrizioni in tema di sicurezza sanitaria. L'aria è già pienamente autunnale in questo Ottobre e incombe l'inverno, una stagione che, purtroppo, vedrà scoppiare la seconda, lunga e drammatica, fase della pandemia, con effetti ancora più nefasti e deprimenti della prima, appena trascorsa.



La "Rotonda sul mare" di Senigallia



Il Presidente Masella
col Console delle Marche
Magagnini e il socio Angelini



La cena di benvenuto all'Hotel Raffaello

Una passeggiata ai bordi dell'infinita spiaggia di Senigallia, ci conduce al simbolo della città, quella "Rotonda sul mare" che il cantante Fred Bongusto, anche lui adriatico di Pescara, ha reso praticamente immortale. Ma il clima è desolato e freddo e troppo sfumata è l'eco di sbicchiere, balli e divertimenti. Un perentorio cartello ci avverte che la struttura è inesorabilmente chiusa. Dopo l'Assemblea dei soci, pas-

saggio necessario per la regolare conduzione del nostro sodalizio, possiamo finalmente deporre le mascherine e ritrovarci a tavola, pur attuando gli opportuni distanziamenti, per la cena di benvenuto che risulta assai gradevole, con piatti originali per quanto accomunati dall'inevitabile ricorso ai prodotti di quel mare, il cui ondeggiare rimbomba a pochi metri dalla nostra mensa.

CRONACA DEL GRAN CONVEGNO 2020

Da Senigallia a Jesi e a Fano



Il nuovissimo Museo interattivo dedicato a Federico II

Enrico VI, suo marito, fresco conquistatore della Sicilia – avvenne in forma tanto singolare da assumere i contorni del mito.

Difatti Costanza aveva quaranta anni, età assai avanzata almeno per l'epoca medievale, ed erano sorti timori e maldicenze su una sua possibile falsa gravidanza. Per fuggire ogni dubbio l'imperatrice mise al mondo Federico praticamente in pubblico, in un padiglione allestito al centro della città, in modo che vi fossero numerosi testimoni sulla veridicità dell'evento.

Il museo, partendo dalla sua nascita, ripropone le tappe principali della vicenda di questo enorme interprete del mondo medievale, con le sue imprese militari, con la sua fama di costruttore di castelli, con gli apporti formidabili che seppe portare alla cultura del suo tempo, garantendo molte fondamenta alla nascente lingua italiana e alla letteratura che l'avrebbe fatta conoscere al mondo. Abbiamo poi visitato Palazzo Pia-netti, sede della Pinacoteca cittadina che vanta una collezione assai ricca di opere d'arte provenienti per lo più da chiese cittadine e del territorio, nobilitato da un cospicuo gruppo di straordinarie pitture di Lorenzo Lotto, che nel primo scorcio

Il sabato facciamo sollecita partenza alla volta di Jesi, realtà centrale delle Marche sia sul piano storico-culturale sia come "capitale", coi suoi castelli, di uno dei vini più celebri in Italia, il Verdicchio. Il nostro console Magagnini ci ha predisposto un itinerario interessantissimo, che inizia dal nuovo museo, moderno e multimediale, dedicato a Federico II di Svevia, uno dei figli più illustri di questa città, collocato da pochi anni nello storico palazzo Ghislieri. Lo *Stupor mundi* nacque infatti proprio a Jesi nel 1194 e per quanto l'avvenimento fosse dettato da casualità - la madre Costanza d'Altavilla era in viaggio per raggiungere l'imperatore

Si prepara "in diretta"
il monumentale Brodétto del Ristorante La Lanterna





Un momento della Cena di Gala



Scenografico arrosto a Le Grotte

del Cinquecento fu assai attivo nelle Marche e a Jesi in particolare.

Dopo un pranzetto leggero, ma non troppo e non privo di punte di eccellenza rappresentate da un paio di porzioni di ultracollaudati *Vincisgrassi* che ci viene offerto nella cornice confortevole del Circolo cittadino, ripartiamo per Senigallia dove avrà luogo il nostro Gran Convegno. Con tutte le cautele imposte dalle norme sanitarie ci incontriamo per il nostro momento di verifica più importante dell'anno nel corso del quale, dopo un attento esame della nostra recente attività, concretizziamo due fondamentali iniziative, l'assegnazione della ormai tradizionale Borsa di Studio intitolata ad Adelaide Masella a uno studente marchigiano meritevole e l'intronizzazione dei nuovi Gourmets, che in questa occasione, malgrado le difficoltà imposte dalla pandemia, si sono presentati in buon numero. Ma di questi importanti momenti diamo conto più precisamente nelle pagine che seguono.

Il ritmo del nostro programma è assai serrato e rimane poco tempo per raggiungere una delle mete

più ambite previste, il ristorante Alla Lanterna di Fano, dove è prevista la cena di gala. Una volta deposte (finalmente) le mascherine possiamo dedicarci ai prelibati piatti di pesce allestiti da una delle cucine più apprezzate di questa parte del Mar Adriatico. Ma la Lanterna è rinomata fondamentalmente per il Brodetto, piatto fondamentale della cucina adriatica, una zuppa di pesce, povera di origine ma impreziosita dal sedimento di tanti anni di preparazioni simili ma dai risultati spesso nettamente diversi, e di cui ogni artefice rivendica primogenitura e primato. La "costruzione" del brodetto ci viene offerta in forma quanto mai coinvolgente e spettacolare: pesci

e molluschi di tante specie vengono fatti lentamente sobbollire in un enorme casseruola al centro della sala da pranzo, coinvolgendo tutti i commensali in un rito che si preannuncia quanto mai stimolante e appagante. In effetti il risultato è all'altezza della preparazione e il sapore pieno ed unico di questa straordinaria pietanza rimarrà a lungo nel palato e nella memoria di noi Gourmets. La domenica ci offre l'opportunità di seguire un itinerario interno alla Regione, fino alla sorprendente voragine di Frasassi. Il lungo e tortuoso percorso dentro queste straordinarie grotte, dove le concrezioni calcaree formano ricami delicatissimi insieme a grandiose architetture in un'emozionante sequenza di spazi vertiginosi, costituisce un'esperienza sicuramente emozionante e coinvolgente. Usciti dalle viscere della terra, possiamo dunque recarci all'ultimo appuntamento in terra marchigiana, il tradizionale "Pranzo dell'arrivederci" previsto nel ristorante Le Grotte, all'interno di un confortevole complesso ricettivo. Il menu ci concede piatti ancora legati alla tradizione marchigiana e in particolare un arrosto dalla preparazione altamente scenografica che rende ancora più malinconico il momento in cui, a breve, dovremo salutarci dopo tre giorni intensi e proficui.



Scorcio delle Grotte di Frasassi

BORSA DI STUDIO ADELAIDE MASELLA

Giovani cuochi crescono

Si è ormai consolidata l'iniziativa di porre in competizione i migliori studenti delle scuole alberghiere delle città che ospitano il nostro Gran Convegno annuale, attribuendo al più meritevole un premio in forma di elargizione finanziaria, utile a incentivare i suoi studi e nelle sue esperienze professionali future.

Come ormai è noto, la volontà di incoraggiare con questo concorso la carriera di giovani promettenti oltre a rappresentare uno dei principali fondamenti della filosofia della nostra Associazione, costituisce l'occasione per ricordare la nostra socia, assai attiva e affezionata, Adelaide Masella prematuramente scomparsa.

Come di consueto ai candidati, prescelti dai dirigenti scolastici in base alla bontà del curriculum di studi, era stato proposto un tema da approfondire in termini storico-antropologici prima di dover sviluppare proposte operative gastronomiche ed enologiche derivanti da queste premesse.

I candidati frequentavano l'Istituto di Istruzione Superiore "Alfredo Panzini" di Senigallia, Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ed chiamati a lavorare sulla predisposizione del menu di un giorno di festa sulla base della tradizione culinaria della propria zona d'origine.

Tra i quattro partecipanti è stato scelto l'elaborato di Alessio Tomasetti che, sia pure in forma stringata ma anche con vivace capacità di esposizione trasporta i suoi lettori in una trattoria tipica dove si propongono appunto alcune pietanze, basate principalmente sulla cottura di varie parti dell'oca, destinate alla confezione di piatti diversi.

Il Console Presidente Masella si complimenta con i partecipanti, e in particolare col vincitore che viene esortato ad approfondire le sue esperienze e i suoi studi, condizione necessaria per un fruttuoso percorso professionale.



Il presidente Masella premia il vincitore della Borsa di studio Alessio Tomasetti

CRONACA DEL GRAN CONVEGNO 2020

I gourmets aumentano di numero malgrado le difficoltà della pandemia

La cerimonia d'Intronizzazione dei nuovi soci dell'Unione

Malgrado il perdurare della difficile situazione sanitaria e generale della nazione, pur nell'incertezza del momento che vincola i cittadini all'osservanza di norme severe e in continuo adeguamento, numerosi sono stati i Gourmets che, da ogni Consolato hanno raggiunto la sede del Convegno marchigiano.

Il presidente Nino Masella, nel corso dei lavori, ha sottolineato l'importanza di questo passaggio per la nostra Associazione, che vede ogni anno accrescere le proprie file con l'adesione di nuovi membri, in genere già da tempo presenti alle nostre attività. Quest'anno è stato particolarmente importante



e gradita la fondazione del Consolato delle Marche che, grazie all'opera dinamica del Console Mauro Magagnini, si appresta intanto a garantirci l'ospitalità più qualificata in questa occasione e poi a intraprendere le appropriate iniziative alla ricerca di appuntamenti tesi alla ricerca di buone pratiche alimentari e delle eccellenze del terri-

torio, accompagnate dai dovuti approfondimenti storico-culturali, essenziali per il pieno godimento delle tante opportunità perseguite. I nuovi soci, di cui forniamo qui sotto l'elenco, dopo che il Console territoriale ha tracciato il loro profilo biografico ed esperienziale, su invito del Presidente ripetono il giuramento del Gourmet.

Elenco Intronizzati 2019

TRENTINO ALTO ADIGE SUDTIROL

ANTONIO COSSU

VENETO BASSANO DEL GRAPPA

GIANCARLO FAVARETTO

STEFANO MIOTTI

DIEGO SCHIAVOI

MARCHE

PIERGIOORGIO ANGELINI

GIUSEPPE LANDI

NUOVI CONSOLI TERRITORIALI

VENETO

PATRIZIA PIANALTO

MOLISE

GIOVANNA MARIA MAJ

TENDENZE DEL MERCATO ALIMENTARE

Il Phygital cambierà anche le esperienze nel mondo del Food?

Frank Maria De Feo- Console territoriale di Salerno e Avellino



Il Phygital è in sostanza il collegamento di due ambienti: online e offline.

Vale a dire che cerca di riunire il meglio del mondo fisico e digitale per creare un'esperienza d'acquisto molto più completa e soddisfacente. Questa tendenza è, quindi, caratterizzata da un **orientamento multicanale**, ossia un'interazione tra impresa e clienti attraverso molteplici canali, in cui il processo di acquisto del consumatore avviene indifferentemente attraverso canali tradizionali e digitali.

La pandemia da Covid-19 ha contribuito ad accelerare alcune tendenze del mercato che erano già in ascesa nei mesi precedenti all'esplosione del Coronavirus, come il ricorso all'e-commerce per gli acquisti.

Viviamo nel pieno dell'era digitale e quindi non è insolito acquistare, oggi, tutti i tipi di prodotti su Internet;

da qui deriva l'importanza dell'esperienza di acquisto online.

Secondo lo IAB (Interactive Advertising Bureau) spagnolo, nel 2020 il 72% degli utenti dell'intera rete internet effettua acquisti online. Ma durerà questa tendenza? E se sì fino a quando?

Condivido il pensiero di **Massimo Temporelli**, fisico e divulgatore scientifico, che nell'ultima puntata di *Startup Economy*, condotta da Carlo Massarini sul canale La7, ha cercato di spiegare l'incertezza del momento in cui stiamo vivendo con la metafora del pendolo e del suo effetto oscillante.

Siamo in equilibrio perenne fra due mondi. Quello fisico e quello digitale. Il mondo digitale sono le nostre pizzerie, i ristoranti, i bar etc. Il mondo digitale è invece rappresentato dalla rete, dagli acquisti online, dagli smartphone usati come strumenti di

pagamento, informazione e socializzazione. La pandemia è stata come un vento che ha spostato la nostra vita sul versante digitale. Quando questo vento smetterà di soffiare non ci sarà un equilibrio nuovo, il pendolo non riacquisterà subito il punto di mezzo fra analogico e digitale. Avremo un'ondata forzata e d'urto verso l'analogico, per riacquistare spazi fisici. Giunti all'estremo, l'equilibrio di romperà di nuovo. Avremo un continuo rompersi di equilibri fra analogico e digitale. Saremo in un mondo sempre più connesso, accelerando quel processo che era già in compimento negli ultimi 20 anni, con internet, con i computer e con gli smartphone. La nostra vita fra 10 anni sarà ancora oscillante, ma con oscillazioni più brevi e sempre più spostate verso il digitale, non tralasciando la parte fisica di cui noi, homo sapiens, siamo



affamati, ed è in questo senso che si parla di **“New Normality”**.

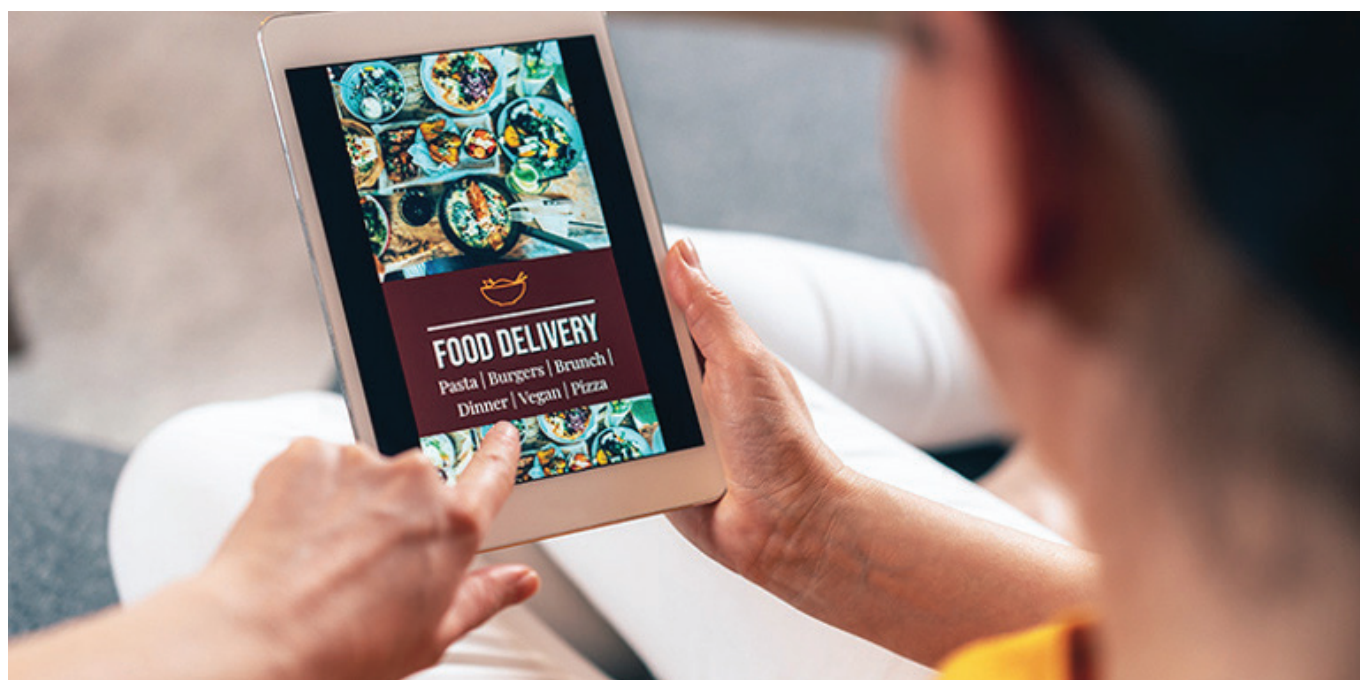
Negli anni abbiamo attraversato varie fasi del marketing, passando dall'1.0 al 4.0. Cos'è cambiato nel tempo? È cambiato il modo di concepire il mercato e lo stesso consumatore. Una volta bastava produrre bene e parlare indistintamente ai propri segmenti di mercato. Oggi la situazione è diventata molto più ar-

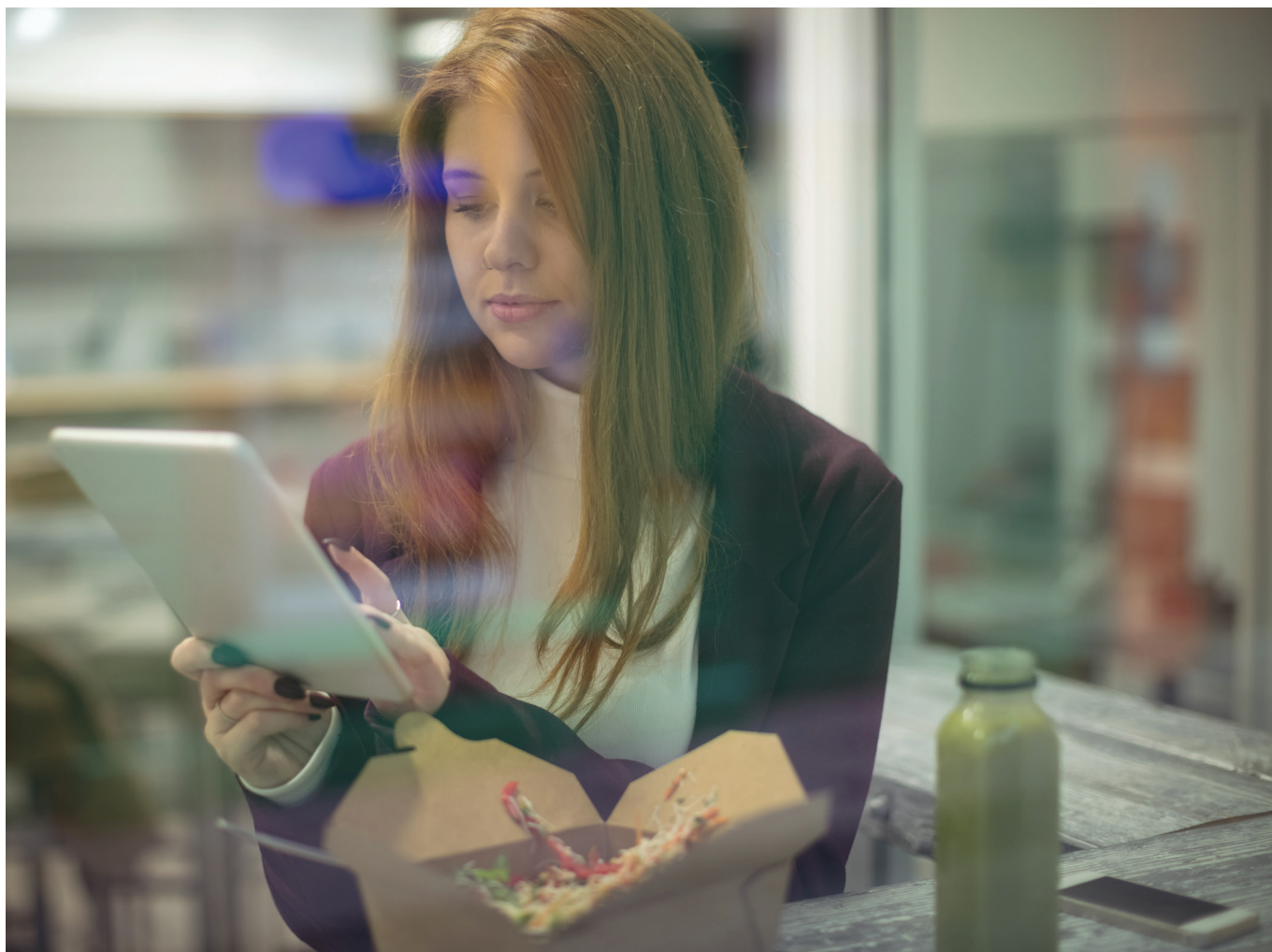
ticolata. Tocca ai brand creare relazioni e veicolare attraverso i propri valori le emozioni che gli utenti, non più passivi ma co-creatori di valore, vogliono sentire e percepire.

La pandemia ha reso tale relazione fra clienti e brand ancora più delicata. Le aziende sembrano aver smarrito la capacità di intercettare i desideri dei loro pubblici.

Questo è quello che sta succeden-

do ad esempio con quest'ultima generazione, quella “Alpha” dei veri nativi digitali che, pur avendo – a differenza dei loro predecessori – strumenti di intrattenimento collegati, palesano una grande voglia di scelte sostenibili, green e di spazialità, seppur attraverso la connessione digitale. Alexa, Google Home, Robot con Artificial Intelligence sono solo alcune delle fiorenti tecnologie che





interessarono le future generazioni. Il compito del marketing in futuro sarà quindi quello di superare il coinvolgimento dei propri pubblici per arrivare a intrattenere. Dalla realtà aumentata alla percezione aumentata delle persone, supportata da device e giochi in chiave digitale. Le aziende dovranno “mostrare” più che “dire”, “condividere vision” e “risolvere problemi”. Dovranno “immaginare” più che “riciclare”. Ma dovranno soprattutto saper intrattenere.

La “chiave di svolta” (per citare Seth Godin) di questa complessità però non sarà più il contenuto da mostrare dal punto di vista del design, ma ciò che sarà percepito dall'utilizzatore finale.

È questa la sfida che vede coinvolti da un lato gli esperti di marketing e dell'altro gli operatori del settore del Food, ripensare con rinnovato vigore a soddisfare le esigenze ed i bisogni della loro clientela, specie quella più esigente e raffinata. Il cibo come esperienza e strumento di veicolazione di identità, territoria-

li, produttive, valoriali e culturali, da promuovere anche con l'ausilio di tecnologie e canali digitali.

Citerò alcuni casi di successo che ci fanno capire come tali cambiamenti siano già in atto nel settore del Food. La catena di fast food Kentucky Fried Chicken ha installato, ad esempio, schermi intelligenti nei suoi stabilimenti in Cina che, attraverso il riconoscimento facciale e l'intelligenza artificiale, servono i clienti e offrono loro offerte speciali. Con questo, il cliente può effettuare un ordine e pagare.

Nel nostro Paese la degustazione di vini e di pietanze gourmet avviene già in modalità phygital attraverso “Dark Kitchen”, “Degustazioni Web”, “Enoteche Virtuali” e “Cene Online con esperti di settore”. Importantissime anche le App che contrastano il fenomeno dell'Italian sounding, ossia della contraffazione del Made in Italy, attraverso la tecnologia della blockchain.

Resto comunque dell'idea che l'aspetto esperienziale, sensoriale e fisico sia una condizione essenziale

ed ineliminabile nella ristorazione. La mediazione e l'informazione può avvenire anche tramite canali digitali, ma come si fa a sostituire quella parte conviviale tanto cara a noi gourmet?!

Mangiare è un'esperienza già di per sé immersiva. Lo è il racconto della storia che c'è dietro un piatto, lo è il mood di un locale, lo è la presentazione su cui ci si sofferma il prima di servire un piatto.

Il digitale potrà sempre essere integrativo dell'esperienza fisica senza sostituirsi ad essa. Pagare tramite **App**, scaricare il menù in **Qr code**, conoscere il terroir di un vino tramite una tecnologia di **realtà aumentata** non potrà che arricchire la nostra esperienza di degustatori.

Sono questi i temi che abbiamo affrontato con **“On Food Hub”**, webinar dedicati al settore del Food, noi della UEG, grazie al Consolato di Salerno ed Avellino e che hanno visto come protagonisti: manager, chef, docenti universitari ed esperti del mondo social e digitale di altissima caratura e prestigio.



UNION EUROPEENNE DES GOURMETS

XXV GRAN CONVEGNO NAZIONALE D'ITALIA

MOLISE

8 - 9 - 10 OTTOBRE 2021

PROGRAMMA

VENERDÌ 8 OTTOBRE

Nel primo pomeriggio arrivo dei partecipanti a **CAPRACOTTA**
Hotel Il Ginepro****

ore 16,30 Passeggiata attraverso il centro di **Capracotta**
ore 17,00 **Sala del Consiglio Comunale**

CONVEGNO *L'Arte del Vino, il Vino nell'Arte*,
Dialogo tra Marco **Zanasi** e Giuseppe **Benelli**
curato da Ersilia Caporale
Al mandolino il maestro Francesco Mammola

ore 20,00 Cena di benvenuto Ristorante dell'Hotel **Il Ginepro**



Veduta invernale di Capracotta

SABATO 9 OTTOBRE



Teatro italico di Pietrabbondante

Ore 9:00 Partenza per **PIETRABBONDANTE** in Pullman, accom-
pagnati dal Dott. Nicola **Mastronardi**
Visita guidata al Teatro italico e al Tempio sannita
Nello teatro **esibizione del Gruppo "Il tratturo"** di
Mauro **Gioielli**

ore 12,00 partenza per **VASTOGIRARDI**, visita al **Borgo Antico**,
passeggiata tra i vicoli

ore 13,30 Pranzo all'agriturismo "**Vecchio Granaio**" di Vastogi-
rardi

rientro in Hotel a Capracotta

ore 17,30 **Sala riunioni Hotel il Ginepro**

25° GRAN CONVEGNO U.E.G.

Relazione del Console Nazionale **Antonio Masella**

Assegnazione borsa di studio "**Adelaide Masella**"

Cerimonia di intronizzazione nuovi soci

ore 20,30 **Cena di gala Ristorante L'Elfo** di Capracotta

DOMENICA 10 OTTOBRE

ore 9,30 Partenza (mezzi propri) per
AGNONE attraversando la
valle del Sangro
Breve sosta a Pescopen-
nataro

ore 10,00 **AGNONE** Visita alla **Biblio-
teca Emidiana e Chiesa di
S. Emidio, Palazzo S. Fran-
cesco** guidati dalla dott.ssa
Antonia **Di Nucci**

ore 11,30 Visita guidata al **Museo del
rame**

ore 13,00 Partenza per Ristorante
Mammi (mezzi propri)

ore 13,30 **Pranzo dell'arrivederci**

*Partenza dei partecipanti per le proprie de-
stinazioni*



Teatro italaico di Le antiche campane di Agnone

UNION EUROPEENNE DES GOURMETS

XXV GRAN CONVEGNO NAZIONALE D'ITALIA

MOLISE

8 - 9 - 10 OTTOBRE 2021

PROGRAMMA

La Console del Molise Giovanna Maria Maj ha organizzato per chi lo desiderasse un'anticipazione e un prolungamento del programma così come sotto riportato:



PROPOSTA DI ANTICIPAZIONE DI UN GIORNO IN MOLISE

VENAFRO 7/8 ottobre 2021

GIOVEDÌ 7 OTTOBRE

Arrivo dei partecipanti **all'Hotel Dora**** POZZILLI** – S. Statale 85 Venafrana km 24,600

ore 17,00 **VENAFRO** visita guidata dall'arch. Franco **Valente** al **Castello Pandone e Chiesa dell'Annunziata**
ore 20,00 **Cena di benvenuto in Hotel**

VENERDÌ 8 OTTOBRE

ore 9,30 **VENAFRO** Visita guidata **Museo Civico – Scacchi** dell'anno 1000
ore 12,00 partenza per **CAPRACOTTA** (mezzi propri)
ore 12,30 **COLLI AL VOLTURNO** sosta pranzo al **Ristorante Volturmo**
ore 16,00 **CAPRACOTTA Hotel il Ginepro****** Incontro con gli altri partecipanti

PROPOSTA DI PROLUNGAMENTO DI UN GIORNO IN MOLISE

ISERNIA, LARINO, TERMOLI (CB) 10/11 ottobre 2021

DOMENICA 10 OTTOBRE

dopo pranzo partenza per **ISERNIA** (mezzi propri)

ISERNIA Sistemazione **Hotel EUROPA******

ore 17,30 Visita guidata al **Museo del Paleolitico**
ore 19,00 Passeggiata in **Centro Storico**
ore 20,00 Cena al Ristorante **Marantò** dell'Hotel oppure in centro storico
Ristorante **L'affresco** o **Antiche Mura**

LUNEDÌ 11 OTTOBRE

ore 9,00 Partenza (mezzi propri) per **LARINO** (CB)
Folclore e storia del Iarinate nella visita guidata del Prof. Marcello **Pastorino**
ore 12,00 Partenza per **TERMOLI**
ore 12,30 Visita guidata dallo storico **Oscar** al **Borgo Antico**
ore 13,30 Pranzo ristorante **"Moriello 2000"** specialità di mare
Caffè dell'arrivederci

Partenza dei partecipanti per le proprie destinazioni



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 Civali - 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
Patrizia Pianalto - Consolato Veneto Bassano del Grappa
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
Giovanna Maria Maj - Consolato Molise
Vincenzo Cuomo - Consolato Potenza Basilicata
Marilena Tralli - Consolato Matera Altamura
Maurizio Alaimo - Consolato Sicilia
Frank Maria De Feo - Consolato Salerno Avellino



SOMMARIO

Un'oasi nel buio della pandemia

2



Verso un Gran Convegno senza mascherina

3



In cerca di normalità tra mare e monti

4



Da Senigallia a Jesi e a Fano

5



Giovani cuochi crescono

7



I Gourmets aumentano di numero

8



Il Phygital cambierà anche le esperienze nel mondo del Food?

9



Verso il Gran Convegno 2021 in Molise

12



Periodico on line
dell'Union Européenne des
Gourmets
Sede via Campansi 19 - Siena
Maggio - Giugno 2021

Presidente
Antonio Masella

Direttore responsabile
Mauro Civai

Progetto grafico
creadipendenza.it

Impaginazione
creadipendenza.it

