



IL GOURMET Italia

Febbraio 2023

Periodico dell'Union Européenne des Gourmet

www.ueg.it

**DALLA CAMPANIA FELIX
AL TRENTINO
IL GIRO D'ITALIA DEI GOURMET**



EDITORIALE

Di nuovo in gruppo per proseguire il nostro viaggio

Mauro Civai - Console nazionale alla stampa

Nello straordinario contesto della CAMPANIA FELIX abbiamo voluto dedicare un ampio confronto congressuale alla storia gloriosa e plurimillenaria di questo territorio, cui hanno partecipato illustri relatori, teso ad approfondire i soggetti e i contenuti e i principali capitoli di un' epopea che affonda le radici in era preromana, per continuare a caratterizzare il medesimo territorio nell'epoca nostra.

Di questi importanti contributi diamo conto nelle pagine centrali della rivista, volendo riproporre a un pubblico più ampio quanto ci hanno riferito Alfonso Sarno, Enzo Crivella, Luciano Pignataro insieme al nostro antico amico Giuseppe Benelli che anche questa volta è riuscito a conferire agli argomenti che tratta una profondità e un garbo non comuni.

Oltre alla consueta, per quanto sintetica, cronaca del Gran Convegno di Salerno che ha visto nuovamente validi giovani dell'Istituto Alberghiero locali confrontarsi per l'aggiudicazione della borsa di studio intitolata ad Adelaide Masella, si è inteso dare conto anche delle giornate senesi del novembre scorso, quando davanti a un elevato numero di Gourmet provenienti da tutta Italia, è stata presentata l'altra borsa di studio per giovani enologi, pensata dal Consolato di Siena in ricordo di Alessandro Bonelli, Console toscano anche lui recentemente scomparso.

Un bilancio positivo e cospicuo, allora, anche se l'energia che già possiamo individuare nei protagonisti del



denso organigramma del nascente triennio, in primo luogo la nostra nuova Presidente Raffaella Cinelli che qui sotto rivolge a tutti noi il suo saluto cordiale, ci induce a sospettare che fin dal prossimo appuntamento di maggio con il Gran Convegno del Trentino, ne potremo vedere delle belle.

IL SALUTO DEL CONSOLE PRESIDENTE Verso il Trentino Alto Adige Südtirol

Raffaella Cinelli

Abbiamo ancora negli occhi l'incanto della città di Salerno con le sue famose vicinanze che in autunno sono state la sede per noi Gourmet Italiani del Gran Convegno annuale. Anche se visti più volte questi luoghi affascinanti e ricchi di storia non finiscono mai di stupire, lasciando un ricordo indelebile di bellezza e donando uno stato di benessere alla mente e al cuore.

E ora, salutato il mare della Campania, ci apprestiamo a cambiare panorama salendo in nord Italia dove, tra le montagne del Trentino, il Consolato della zona si sta adoperando per organizzare a maggio il XXVII Gran Convegno.

Sono certa che i Consoli Alan Bertolini e Antonio Cosu insieme agli altri Soci del Consolato conoscono le qualità organizzative, le conoscenze culturali e del terri-

torio, ci regaleranno una bella esperienza facendoci apprezzare i prodotti enogastronomici di grande valore di cui questa regione abbonda.

Sarà sempre con noi in queste giornate il ricordo del nostro caro Vice-Presidente Luigi Togn che purtroppo ci ha lasciato nel novembre scorso nel giorno del suo compleanno; Luigi era contento che fosse stata scelta la sua regione per l'effettuazione del nostro ritrovo annuale e tutti noi cercheremo di valorizzare al meglio questa terra ricca di eccellenze vitivinicole e non solo, di paesaggi meravigliosi, di borghi e paesi di alto spessore storico ed architettonico e, non da ultimo, di produttori che portano avanti con orgoglio quanto ereditato dai padri o che creano nuove realtà con spirito imprenditoriale giovane.

Arrivederci in Trentino.

Ci vediamo presto in Trentino...!

Alan Bertolini - Console Territoriale del Trentino Alto Adige



Cari Confreres e Amici, il 27° Gran Convegno si terrà da noi, in Trentino Alto Adige.

Abbiamo colto con piacere l'invito ad organizzare il pregiato evento nazionale, anche se abbiamo dovuto fare le corse, poiché con il Gran Convegno 2023, si inizierà a celebrare tale evento in primavera anziché in autunno, motivo per cui abbiamo avuto a disposizione poco più di cinque mesi per organizzarlo. Siamo comunque pronti e fieri di poter accogliere la nostra famiglia Ueg.

Sarà un Gran Convegno, un po' diverso da quelli del passato, poiché sarà incentrato, più che sulle visite culturali a monumenti e siti storici, su una serie di eventi legati alle specialità enogastronomiche locali ed in particolare a quelle del settore vitivinicolo.

Al fine di permettere però ai nostri cari Confreres e Amici di visitare anche i punti di interesse storico, abbiamo scelto di alloggiare i partecipanti, e di tenere le due cene principali, del venerdì e del sabato, presso il Grand Hotel Trento, a due passi dal centro stesso di Trento: città scelta al tempo da Papa Paolo III quale sede del Concilio (1545-1563) essendo essa una città rinascimentale, politicamente autonoma, ma anche imperiale, crocevia tra il mondo latino (cattolico) e quello tedesco (in buona parte protestante). L'Hotel è nelle immediate adiacenze del Castello del Buon Consiglio, di Piazza del Duomo con la sua bellissima Cattedrale di San Vigilio ed a poca distanza dal famoso Museo della scienza Muse.

La base fissata a Trento città, ci permetterà di raggiungere agevolmente anche i vari punti convegnistici e di degu-

stazione che abbiamo organizzato nei giorni del Convegno, cercando di privilegiare i prodotti più rappresentativi del Trentino Alto Adige, ovvero i vini, i distillati, le mele ed i formaggi. Come noto, il TrentoDoc, con il capofila Ferrari, ha contribuito a rendere famoso lo spumante classico italiano in tutto il mondo. Non da meno, l'arte della distillazione, che ha fatto anch'essa scuola con distillerie storiche del calibro di Bertagnolli, Marzadro e molte altre. E poi, nel campo della frutta, la famosissima Melinda, che non ha bisogno di presentazione. Infine, i formaggi, anche d'alpeggio, che hanno sempre rappresentato l'eccellenza nel campo lattiero-caseario nazionale.

All'interno delle varie attività organizzate, ci sarà anche una conferenza che si terrà presso la Fondazione Mach, Istituto di ricerca viti-vinicola, su un tema di grande attualità: Impatto delle variazioni climatiche sulla viticoltura. Per chi lo vorrà poi, non mancheranno le possibilità di incontrare la storia ed il presente di Trento, grazie alle stuzzicanti iniziative che -com'è nella tradizione dei Gran Convegni UEG- animeranno la giornata antecedente e quella successiva al Gran Convegno stesso.

Ricorderemo anche, in alcuni momenti importanti, la forte mancanza del nostro Caro amico Luigi Togn, che aveva proposto con entusiasmo la nostra candidatura a questo Gran Convegno 2023.

Rinvio quindi al programma, che troverete a seguire, ove sono rappresentati in dettaglio i vari eventi organizzati, sperando di trovarvi numerosi e curiosi di assaggiare e degustare le nostre prelibatezze locali...!



PROGRAMMA

U. E. G. – XXVII GRAN CONVEGNO INTERNAZIONALE D'ITALIA Trento 5, 6 e 7 maggio 2023

Programma convegno

VENERDÌ 5 MAGGIO

- Dalle ore 12,00 Ritrovo presso il GRAND HOTEL TRENTO di Trento - Piazza Dante, 20 (di fronte alla Stazione FF.SS.)
Ore 13,45 Partenza in pullman privato per lo stabilimento MELINDA di Denno (Tn)
ME (LA) MANGIO. MELINDA, testimoni al del la frutti colturatrenti na nel mondo.
Presentazione, trasferimento per la visita allo stabilimento di Predaia e al Golden Theatre, degustazione guidata, visita alle celle ipogee nella miniera di Rio Maggiore
Ore 18,30 Rientro in Hotel
Ore 20,30 Cena in Hotel, dedicata – con il contributo del ConCaST – ad un itinerario tra i prodotti caseari delle valli Trentine. Il **Dr. Antonio Garofolin** tratterà garbatamente i commensali sul tema “Il galateo a tavola”

SABATO 6 MAGGIO

- Ore 09,30 Partenza in pullman privato per lo spazio **Ferrari Incontri**, a Ravina di Trento
Ore 10,00 Benvenuto e visita guidata alle Cantine Ferrari; **Roberto Anesi**, miglior sommelier AIS d'Italia nel 2017 e Testimonial del TrentoDoc nel mondo, proporrà il tema **TRENTO DOC. Bollicinedi montagna**. Segue spuntino con degustazione guidata di tre calici di spumante Ferrari
Ore 14,00 Trasferimento in pullman privato a San Michele all'Adige
Ore 14,30 Visita all'ex-monastero e alla cantina storica della **Fondazione Edmund Mach**
Ore 15,30 Comunicazione sul tema **Sviluppo della viti coltura. Dai vitigni pre - fillossera ai PIWI**, relatore il **Dr. Marco Stefanini**, responsabile della Unità di Genetica e Miglioramento Genetico della Vite presso la Fondazione E. Mach. Modera l'incontro **Goffredo Pasoli**, Vice Presidente del Consorzio Vini del Trentino e Consigliere di Amministrazione della Fondazione E. Mach
Ore 16,30 Cerimonia di conferimento del **Premio Luigi Togn**
Ore 17,00 Rientro in Hotel per gli appuntamenti istituzionali dell'Associazione e la Cena di Gala
Ore 19,45 **XXVII GRAN CONVEGNO INTERNAZIONALE D'ITALIA**
Assemblea sociale – Presiede Raffaella Cinelli, Console Nazionale Presidente
Cerimoniale di intronizzazione dei nuovi Soci
Ore 20,30 **Cena di Gala**, alla scoperta dell'enogastronomia trentina

DOMENICA 7 MAGGIO

- Ore 09,15 Partenza in pullman privato alla volta del **Maso Poli**, a Pressano di Lavis (TN)
Ore 09,45 Incontro con la famiglia Togn, visita alla cantina e brindisi conviviale, ricordando **Luigi Togn**
Ore 11,00 Trasferimento in pullman privato alla **Cantina Martinelli** di Mezzocorona (Tn), per l'incontro con i giovani operatori del progetto **TeRoldeGo Evolution**; conversazione sul tema **TEROLDEGO, perla della viticoltura in Trentino**, degustazione guidata e pranzo conviviale
Ore 14,30 **ALAMBICCHI, che passione!** Breve percorso in pullman per raggiungere, sempre a Mezzocorona, la storica **Distilleria Bertagnolli**, accolti da Beppe Bertagnolli, confrère UEG, per il racconto della sua esperienza e una piccola degustazione di grappa e... praline fondenti
Ore 16,00 Saluti e termine del Gran Convegno

Per quanti vorranno arrivare prima e/o partire dopo dal Trentino...

GIOVEDÌ 4 MAGGIO, POMERIGGIO

- Dalle ore 16,00 Ritrovo presso il **GRAND HOTEL TRENTO** e da lì, a piedi, a **Palazzo Roccabruna**, sede della **Enoteca Provinciale del Trentino**, per una breve visita al palazzo e la degustazione di 3 calici tipici. Cena libera, in locali convenzionati

VENERDÌ 5 MAGGIO, MATTINA

- Dalle ore 10,00 Ritrovo presso il **GRAND HOTEL TRENTO** e da lì, a piedi, allo **Spazio archeologico del S.A.S.S.** alla scoperta della **Tridentum romana** (visita guidata). Pranzo libero, in locali convenzionati

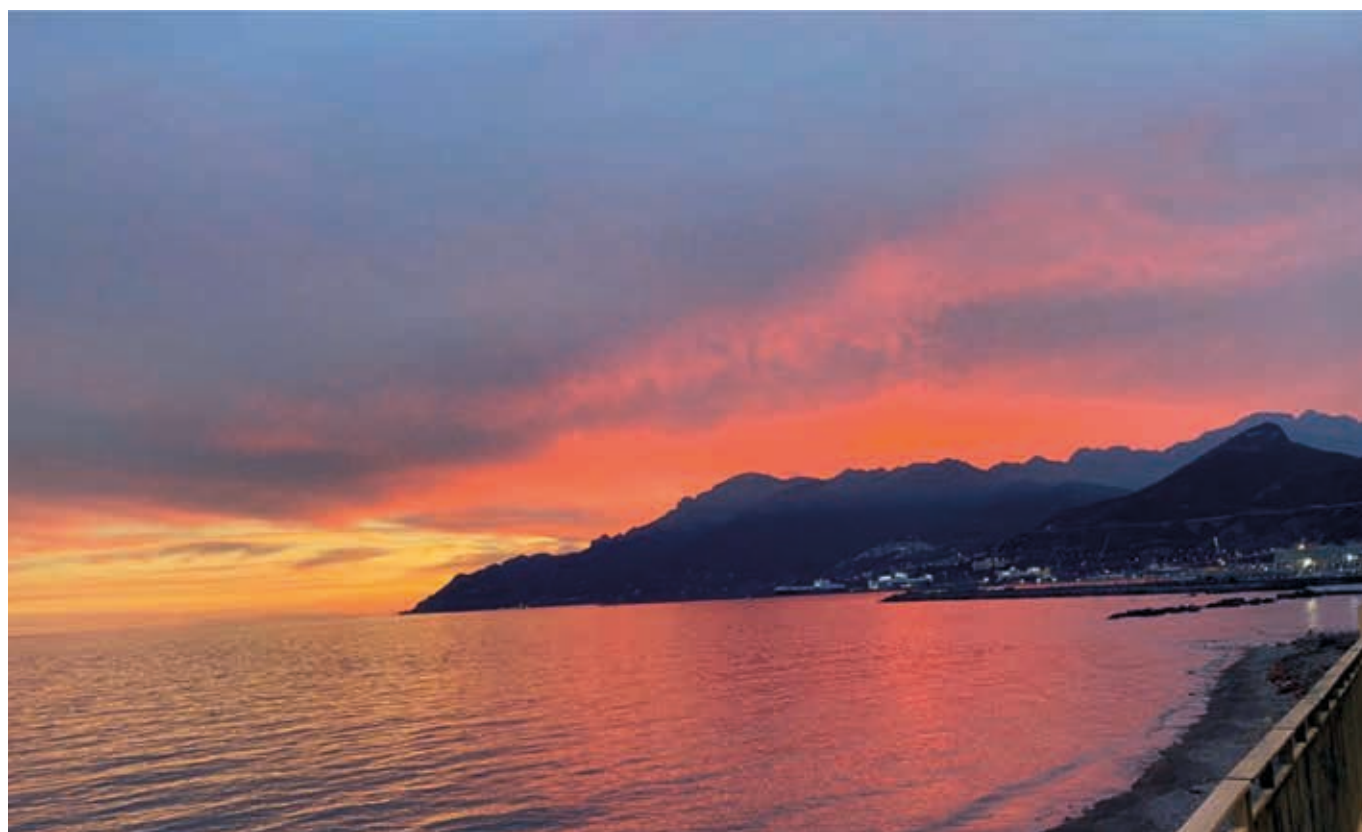
LUNEDÌ 8 MAGGIO, MATTINA

- Alle ore 10,00 Partendo dal **GRAND HOTEL TRENTO**, a piedi, visita guidata al **Centro Storico** di Trento.
Pranzo libero, in locali convenzionati, con un arrivederci al XXVIII Gran Convegno Nazionale

CRONACA DEL GRAN CONVEGNO 2022

Dalla riviera Amalfitana al sottovalutato Cilento:

Una nicchia di bellezze e di bontà



Pur con qualche difficoltà organizzativa dell'ultimo momento, il XXVI Gran Convegno della UEG ha ancora una volta saputo garantire ai Gourmet di tutta Italia un'accoglienza in linea con le nostre consuetudini e aspettative. Il livello delle strutture ricettive e della ristorazione è stato assai elevato come del resto ci si poteva attendere e come ormai le cronache giornalistiche riportano quasi quotidianamente riguardo alle aziende di questa zona che riescono sempre più, come e meglio di altre Regioni, a ritrovare un virtuoso intreccio tra le confortanti sicurezze della tradizione e i rischiosi ma seducenti tornanti della sperimentazione più attuale, sintesi che costituisce un caposaldo della filosofia dei Gourmet.

In particolare va sottolineata la disponibilità dell'Istituto Alberghiero "R. Virtuoso" che ci ha messo a disposizione sia i suoi accoglienti e centralissimi locali che la tecnica gastronomica dei suoi esperti insegnanti e dei suoi promettenti allievi, di cui abbiamo potuto apprezzare in più occasioni l'elevata qualità.

Dopo il convegno su CAMPANIA FELIX di cui diamo ampio resoconto in questo numero della rivista, abbiamo potuto gustare il variegato menù del ristorante CASAMARE, locale davvero elegante e confortevole, capace di porre nei nostri piatti preparazioni opportunamente caratterizzate dagli ottimi requisiti delle materie prime ma dove è lampante anche il coraggio innovativo della brigata di cucina.

Il sabato 8 ottobre abbiamo intrapreso un non breve e intenso viaggio attraverso i siti archeologici più rilevanti dell'area salernitana, Ascea Velia e Paestum, capaci di suggerire elevate suggestioni anche ai visitatori più adusi a queste esperienze. Di enorme interesse per i Gourmet è stata sicuramente anche la visita alla notissima azienda Vannulo, leader nel mercato dei prodotti del latte di bufala, ruolo di primissimo piano guadagnato attraverso una efficiente e trasparente gestione del ciclo produttivo, dall'allevamento delle bufale alla lavorazione del materiale, alla comunicazione semplice quanto efficace. L'abbondante assaggio delle numerose specialità prodotte dai Vannulo ci ha confortato ulteriormente nella nostra già alta valutazione dei prodotti cilentani.

Alla sera ha luogo il nostro appuntamento più atteso con i soci vecchi e soprattutto quelli nuovi che, spesso anche dopo un ampio periodo di frequenza, entrano ufficialmente nei nostri ranghi distribuiti tra i Consolati di tutta Italia. Il Console Presidente Masella dopo aver annunciato il termine del suo impegno triennale e aver indicato all'approvazione dei Gourmet Raffaella Cinelli come nuova Presidente, introduce alla cerimonia di conferimento della Borsa di Studio "Adelaide Masella" alla studentessa Marika Passaro, dell'Istituto tecnico Alberghiero "Roberto Virtuoso" di Salerno, che ha presentato ai Gourmet la proposta ritenuta più qualificata e merito-



ria sul tema di un menu da presentare in una ricorrenza tradizionale. Viviamo un simpatico momento di panico quando non si riesce a rintracciare la vincitrice per la sua premiazione, scoprendo poi che la ragazza è impegnata in cucina per predisporre la nostra cena di gala che si svolgerà, di lì a poco, proprio nei locali della Scuola. Il giorno successivo, dopo un ap-

profondita visita di Vietri sul Mare, capitale della ceramica, e alle sue celebri botteghe artigiane e in particolare all'atelier di Lucio Ronca, maestro ceramista conosciuto in molte parti del mondo per le sue ammirate opere, ci rechiamo nuovamente a Salerno, per l'incontro dell'arrivederci, al ristorante EMOZIO...NANDO, che ci offre le sue raffinate specialità nel centralissimo

locale nuovo di zecca dove i titolari si sono trasferiti da pochissimo tempo e che viene così inaugurato in occasione della nostra presenza. A questo punto rimane ai Gourmet solo il tempo per i saluti e per mettere in agenda i prossimi appuntamenti, che si preannunciano finalmente liberi dai limiti e dalle costrizioni che hanno angosciato le nostre attività per più di due anni.



ATTI DEL CONVEGNO CAMPANIA FELIX

Il territorio tra identità e tipicità

Come occasione di approfondimento del nostro XXVI Gran Convegno si è voluto raccogliere alcune testimonianze privilegiate di personaggi conosciuti e autorevolmente inseriti nell'odierno dibattito sulla rapida evoluzione della enogastronomia italiana, ovviamente con un forte riferimento al territorio campano, dove i nostri amici operano a vario titolo, ma sempre a vantaggio degli autentici Gourmet di tutta Italia, da sempre. Oltre al nostro Presidente Nino Masella che ha rivolto agli astanti il suo caloroso saluto e alla giornalista Rosita Sosto Archinto, chiamata a coordinare i vari interventi, hanno partecipato il giornalista Alfonso Sarno, il gelatologo Enzo Crivella e Luciano Pignataro, giornalista e scrittore. Come già accaduto in passato, a tracciare la sintesi dei contenuti del nostro incontro abbiamo chiamato l'amico Giuseppe Benelli che, ancora una volta, ha saputo riproporci i tratti più qualificanti della sua consolidata esperienza.

Di questa intensa serata diamo conto ai nostri soci, ai nostri lettori e a tutti quanti amano, come noi, il buon vino e la buona tavola ma desiderano allo stesso tempo di avere piena consapevolezza di ciò che contribuisce alla nostra alimentazione.



ATTI DEL CONVEGNO CAMPANIA FELIX Il territorio tra identità e tipicità



ROSITA SOSTO ARCHIMIO Giornalista

Buonasera a tutti, vi diamo un cordiale benvenuto a questa che è la prima giornata del 26 Gran Convegno dell'UEG qui a Salerno e un particolare ringraziamento all'Istituto Alberghiero "Roberto Virtuoso" che ci ospita. CAMPANIA FELIX è il tema che affronteremo stasera e che dà il titolo al nostro convegno con la identità territoriale veicolata tramite le eccellenze sia in chiave di prodotto che di protagonisti della scena locale, quindi l'identità di un territorio che include le aziende che ne fanno parte e che si rendono protagoniste diventando ambasciatrici culturali del buon bere e della buona tavola. Il cuore del nostro incontro andrà ad analizzare il prodotto quale elemento identificativo del territorio, questo è chiaro, ma andrà ad analizzare quello che c'è dietro, quindi tutto il lavoro, l'importanza della narrazione con lo

storytelling e come e quanto è importante creare un *brand*. A cosa serve: si fa presto a dire tipico, ma come viene comunicato un prodotto così detto tipico? Una vera rivoluzione, un cambio di paradigma dalla vendita all'esperienza, fino all'attrazione. Questo sarà il tema di questa sera ma prima di avviare i lavori invito a raggiungerci il Presidente nazionale dei Gourmet, Antonio Eugenio Maria Masella.

NINO MASELLA

Console Nazionale Presidente UEG

Buonasera devo darvi io il benvenuto a Salerno. Non toccava a me questo ruolo ma il Console che avevamo designato per presentare questo incontro purtroppo si è dimesso per problemi personali. Quindi vi accolgo io in questa splendida riviera salernitana e senza ulteriore indugio voglio iniziare subito a trattare i temi per i quali siamo qui presenti insieme ai nostri relatori.

ROSITA SOSTO ARCHIMIO

Grazie Presidente. Diamo quindi inizio ai lavori col primo ospite, Alfonso Sarno giornalista enogastronomico. Ci parlerà della memoria, della storia e del racconto quali strumenti per creare un ponte tra esperienza di degustazione e strumento di valorizzazione dell'identità locale.

ALFONSO SARNO

Giornalista enogastronomico

LA MEMORIA, LA STORIA E IL RACCONTO PER CREARE UN PONTE TRA DEGUSTAZIONE E VALORIZZAZIONE DELL'IDENTITA' LOCALE

Buonasera. Credo che molti di noi, non più giovanissimi, abbiamo ricordi della cucina raccontata; negli interventi che mi hanno preceduto si è incentrata l'attenzione proprio sulla memoria per passare, poi, al gusto. Giusta-



i migliori cantori della tradizione culinaria. Anche qui al Sud. Giuseppe Marotta ne “L’oro di Napoli” dedica delle belle pagine al pane con l’olio, piatto povero per eccellenza, ultima spiaggia quando nessun negoziante è disposto a fare credito. Per fortuna – scrive - in ogni casa, anche nella più misera, c’è del pane raffermo, l’acqua del Serino ed un filo d’olio: sapientemente combinati si trasformano in un nutriente pasto sia nella versione calda che fredda. Ed ancora è sempre lui a raccontare la storia della pizza ad “otto”, filtro d’amore che lega, nel film tratto dal libro, una prorompente, infedele Sofia Loren che impasta e inforna sull’uscio del basso dove abita ad una muscolosa guardia notturna. Ne “Il ventre di Napoli” Matilde Serao descrive i pasti dei napoletani plebei, Luciano Pignataro propone ricette di famiglia nel suo libro “Il metodo Cilento. I cinque segreti dei centenari”, Maurizio de Giovanni nella serie del commissario Ricciardi, la saporosa cucina di Tata Rosa. Lolita Lobosco, l’anticonformista commissaria creata da Gabriella Genisi, supera affanni d’amore e di lavoro dedicandosi ai fornelli: le sue ricette del cuore sono riportate in appendice al libro. Anche la salernitana Piera Carlomagno nei suoi *noir* ambientati in Lucania dedica spazio ai cibi del cuore di Viola Guarino, l’anatomopatologa coraggiosa e testarda.

Il cibo non è puro tecnicismo ma deve dare spazio alla memoria, va assaporato anche con le parole e – come sottolineato dalla moderatrice Rosita Sosto Archimio – esprime la fantasia dei territori nelle sue varie declinazioni. Il compito di chi, a vario titolo, si occupa di cucina è di trasmettere l’essenza storica di un piatto, di unire tecnica e cuore, emozionare, incuriosire, lasciare una traccia. Una strada che sta dando buoni risultati ma ancora lunga da percorrere, per fortuna abbiamo dei buoni punti di riferimento. Ricordo una trasmissione in bianco e nero della Rai – era il 1957 - intitolata “Alla ricerca dei cibi genuini – Viaggio nella Valle del Po” che segna la nascita della figura del giornalista enogastronomico televisivo, in cui Mario Soldati

mente, perché il sapore passa prima dal cervello, dai centri emozionali ed, infine, arriva al palato. Sotto questo aspetto siamo stati fortunati: abbiamo un patrimonio enogastronomico molto importante ed oggi – va detto - noi del Sud siamo quelli che resistiamo, siamo dei resistenti. Oggi si parla moltissimo di cucina, ci sono una miriade di programmi, reti televisive esclusivamente a lei dedicate, per non parlare dei giornali. Io che ho trascorso i primi anni di vita in un piccolo paese dove si viveva a contatto con la natura non ho mai accettato la descrizione della ricetta nuda e cruda, con le dosi degli ingredienti freddamente elencate dove, la grande assente, è la storia. No, bisogna raccontare, narrare il perché e come nasce un piatto. Valorizzarlo, contestualizzarlo, cosa che molte volte non accade. Il risultato è l’impoverimento di un fascinioso mondo qual è quello del *food*, con i più giovani che non conoscono nulla

di ciò che mangiano: eppure ogni piatto ha la sua vita, la sua specificità, l’hanno le sue rivisitazioni visto che un cibo nasce in un determinato luogo, in una specifica epoca, è influenzato dalla società, dall’economia.

La narrazione del cibo non è recente ma la troviamo nella Bibbia, in altri testi sia sacri che profani ma, per fortuna, dopo un periodo di obnubilamento sembra che la deriva verso un freddo tecnicismo stia scemando. Un cambiamento di rotta che conquista sempre più giovani – mi piace ricordarlo anche per essere ospiti dell’Istituto Alberghiero “R. Virtuoso” - che si avvicinano alla cucina con passione, desiderosi di ritrovarne le radici, grazie al fondamentale contributo degli insegnanti. Aumentano sempre più gli chef che raccontano ai clienti un piatto, che lo presentano, spiegano perché lo hanno inserito nel menu, lo arricchiscono con citazioni letterarie. Già, gli scrittori sono, da sempre,



dì”, piccola, ha due cabine, andiamo in piccoli paesi che non hanno bar o gelaterie. Noi presentiamo il prodotto principe dei paesini e io ci faccio il gelato. Questo per far capire le opportunità che offrono questi prodotti, straordinarie e tantissime. Fare duecento tipi di gelato con i prodotti del Cilento con le erbe, la frutta, mi consente di avvicinare questa gente e far capire che cos’è il Cilento vero e proprio.

Questo vorremmo farlo anche nelle scuole ma rimane solo un progetto e non ci siamo ancora arrivati. Perché la narrazione oggi è una cosa straordinaria in quanto gestisce il gusto e condiziona le persone. Se io vendessi il gelato dietro il mio banco e parlassi alla gente sono convinto che lo apprezzerebbero di più. Quindi il gelato come informazione ed è una cosa che mi spinge a andare oltre, perché con la narrazione parliamo di tutto, dalla povertà al periodo di adesso della cucina gourmet. A proposito di povertà ho fatto dei gelati col pane quindi attraverso il pane si fa capire cos’era la colazione prima. Non il croissant ma la nostra prima colazione era il pane col caffè, facendo la marmellata e aggiungendo il burro. È come raccontare la storia del Cilento, fino ad arrivare ad oggi quando presento un gelato al formaggio, un erborinato, magari con note al tartufo e viene fuori un’altra cosa, ma dipende un po’ dalle situazioni.

Questo per dire che attraverso il gelato si può fare una rappresentazione di tutto ciò che ci offre il Cilento, quindi il pesce, addirittura la carne, le verdure, le erbe, le spezie. Questo progetto l’ho preso in considerazione quando abbiamo avuto il problema che il Cilento era quasi invisibile come in gran parte continuano ad essere le attività nel Cilento. C’era l’opportunità di trovare questi giovanissimi che stanno fondando delle piccole aziende adoperando tutti i prodotti caseari, oppure ci sono dei ragazzi che stanno utilizzando la canapa. Quindi le possibilità per parlare, per raccontare, sono molteplici. Io c’è l’ho messa tutta e ho avuto diversi riconoscimenti. Sono soddisfatto non soltanto per il fatto di offrire un tipo di gelato ma per la filosofia del progetto, una filosofia che comincia a piacere anche agli amici del nord che anche loro cominciano a

raccontava i piatti della tradizione popolare. Cosa che oggi fa Daniele De Michele, noto come Don Pasta: ha realizzato un docufilm dove intervista contadini, allevatori, produttori di formaggi, pescatori e dei video sulla cucina delle nonne di tutt’Italia che gli hanno raccontato e preparato i loro piatti preferiti.

ROSITA SOSTO ARCHIMIO

A proposito di narrazione e di *brand* cedo la parola a Vincenzo (Enzo come è meglio conosciuto) Crivella, gelatologo, che ci racconta la sua esperienza: in particolare il gelato visto come esperienza nella comunicazione a tutto tondo e quindi nel turismo.

ENZO CRIVELLA

Gelatologo

IL GELATO AMBASCIATORE DEL GUSTO A LIVELLO TURISTICO-ESPERIENZIALE

Sicuramente vi chiedete cosa faccia un gelatiere in una serata come questa. Vi spiego: io mi occupo di gelatografia e questo significa fotografare il territorio attraverso il gelato, perché facevo già questo lavoro, dando visibilità a dei personaggi: un pescatore, un contadino, gli attori del Cilento e mi soffermo su questo territorio perché da una vita facciamo delle serate: insieme a un professore di economia ci siamo inventati la “gelateria del lune-

fare gelati di tipo diverso. Quindi il gelato come mezzo di comunicazione. Se qualcuno vuole fare delle domande...

LUIGI ALESSI

Console Siena, Firenze e Toscana

Vorrei approfondire il tema del gelato fatto col pesce e con la carne. Fino ai formaggi posso arrivarci, specialmente gli erborinati, anche in Francia vengono fatti piatti freddi con delle spume di formaggio. Vorrei capire se viene fatto come gelato normale, come può essere utilizzato e come suggerisce di mangiarlo e di abbinarlo.

ENZO CRIVELLA

Io parto da Blumenthal che mette insieme degli ingredienti incredibili, per esempio abbinando la carne al cioccolato fondente e ci sta benissimo. Vado sul sicuro quando c'è un'esperienza fatta da Blumenthal e non trovo questo disagio. Per il pesce, io vivo a Sapri il pesce fresco là c'è e faccio una serie di combinazioni. Ultimamente ho usato il mare, l'acqua di mare e poi ho usato le alici con del pane tostato, lo stesso ho fatto con gli amici di Cetara. Non ci sono limiti ma l'argomento va trattato in maniera seria e si deve dire quale è il motivo che ti spinge a fare questo tipo di lavoro, altrimenti viviamo di narcisismo ed è la pecca che abbiamo perché in cucina l'individualismo oggi potrebbe essere la causa di cose molto negative intorno al cibo perché ci sono delle autenticità da salvare, per altre bisogna motivare e giustificare perché si fa una determinata cosa, se no diventa inutile e la si fa solo per mettersi in mostra

ROSITA SOSTO ARCHIMIO

Per fare sintesi si può dire che il gelato non è un cibo mordi e fuggi ma diventa ambasciatore di un messaggio che diventa comunque un'esperienza. Ma lei ha il tempo di raccontare al cliente tutte queste cose?

ENZO CRIVELLA

Quando ne ho l'occasione come stasera, sì. Ma devo sintetizza-



re molto e questo non mi fa dare una visione reale di quello che faccio. Luciano Pignataro ha avuto la possibilità di assaggiare qualcosa presso uno dei ristoratori che hanno avuto un successo enorme nel suo locale perché gli ho preparato un gelato al nero di seppia che a dire la verità io non gradisco molto, ma la gente va lì e si fa la zuppetta. Una cosa così non l'ho mai provata però piace e io continuo a fare la cosa che mi sono proposto: la comunicazione

NINO MASELLA

Molti ristoranti di grandissimo livello fanno piatti col gelato. questo gelato fa parte del piatto e diventa un tutt'uno con il prodotto con cui è fuso. Questo dà ragione a Enzo sull'esigenza di comunicare esattamente. Ho mangiato piatti spettacolari assaggiando come componente del piatto il gelato.

ENZO CRIVELLA

Ho letto stamani che c'è un ristorante vicino Roma che non è un ristorante di gelato ma fa degli abbinamenti. Il gelato deve avere suoi contenuti se no sarebbe troppo facile. Andiamo avanti così ma ci vuole audacia.

ROSITA SOSTO ARCHIMIO

Dulcis in fundo, ora tocca a Luciano Pignataro. Chi non lo conosce? Il prossimo 16 ottobre riceverà il premio di miglior giornalista enogastronomico italiano 2022. Il metodo Cilento lo abbiamo raccontato in precedenza ma è meglio descritto in un suo libro: I cinque segreti della longevità. Quindi, i centenari perché lo sono? un vademecum per una vita lunga sana e felice. La dieta mediterranea: l'importanza di tale concetto per attrarre turismo a livello locale.

LUCIANO PIGNATARO

Giornalista e scrittore

IL METODO CILENTO, LONGEVITÀ, DIETA MEDITERRANEA

La provincia di Salerno è molto complessa: è divisa in varie aree geografiche molto ben delimitate e che sono famose per diversi motivi. Pensiamo alla Costiera Amalfitana per citare quella che è più famosa in tutto il mondo, da Vietri a Positano. Poi alle spalle c'è l'area vesuviana, l'area della provincia di Salerno che guarda il Vesuvio, una parte intrisa di cultura napoletana. il Vesuvio è sempre stato la grande dispensa della città di Na-



poli e quindi abbiamo la cultura del pomodoro, del baccalà, della frutta, la cultura dell'orto. Ed è quella parte che giustamente dovrebbe rientrare nella dizione di *Campania Felix*. I romani che si intendevano di amministrazione facevano iniziare la Campania appena sotto Roma all'altezza di Anzio e Ostia e terminare con il fiume Sele che domani attraverserete quando andrete a visitare l'azienda Vannulo.

È questa l'area intesa come *Campania Felix* perché qui come nell'area dell'Etna si poteva fare facilmente agricoltura grazie all'azione millenaria del vulcano. Quando l'uomo non aveva nozioni di chimica e di fertilizzanti, aveva dalla sua un terreno già pronto e più facile da coltivare che grazie alle sue condizioni pedoclimatiche per esempio permetteva la doppia fioritura dei limoni come ancora oggi accade. Permetteva una serie di colture che un tempo era difficile portare a casa mancando le conoscenze tecnologiche di oggi anche se il livello di conoscenza dei romani raggiunto in agricoltura è molto elevato e anche oggi è molto interessante per chi si interessa di agronomia leggere Cocomella e i trattati antichi. Poi c'è l'area del Cilento che comincia con il Sele e termina a Saprim dove c'è il chiosco del qui presente Enzo Crivella, una sub regione vera e propria: in una Campania che ha problemi di sovrappopolamento da quattro secoli là ci sono problemi di crisi demografica, un territorio grande quasi un terzo della regione che ha circa 150mila abitanti, come il Vomero o Testaccio, tanto per fare qualche paragone. Un'area di grande potenza naturale dove il fatto di essere stata ferma molto tempo oggi le consente di avere dei punti di vantaggio tra cui la biodiversità, la possibilità cioè di avere diverse colture. L'Italia è ricchissima da questo punto di vista, se noi pensiamo che abbiamo 600 - 500 uve diverse e che ogni regione italiana ha più uve da sola dell'intera Francia che ne utilizza 12, 13, al massimo 14. Le regioni più ricche di vitigni autoctoni sono la Calabria e a seguire la Campania. Proprio perché la conformazione particolare del terreno con le conseguenti difficoltà di comunicazione del passato l'ha resa una fortezza gastronomica inespugnabile, che ha mantenuto certe forme ed un certo rapporto.

Ed è qui che nasce la cosiddetta Dieta Mediterranea che fu codificata dal medico americano Ancel Keys, al seguito delle truppe durante la seconda guerra mondiale, esperto di razioni alimentari per i militari. Già all'epoca gli anglosassoni calcolavano la composizione degli alimenti, quanti carboidrati, quante proteine, quante fibre, dimenticando la gioia del cibo che per noi latini è invece fondamentale. Lui venne a Napoli e fu colpito dal fatto che qui non esistevano reparti di cura delle malattie cardiocircolatorie. E non esistevano non perché la medicina a Napoli fosse arretrata, c'erano infatti anche allora fior di luminari, malgrado i disastri causati dalla guerra, ma perché erano mali assolutamente sconosciuti nella popolazione napoletana. Lui cominciò a studiare motivo di questa assenza ed ebbe l'intuizione, poi confermata da decine e decine di studi scientifici, di mettere in relazione ciò che si mangiava con gli effetti sulla salute. Peraltro se qualcuno di voi ha un animale domestico, un uccellino per esempio, vede che il suo comportamento deriva immediatamente da ciò che gli diamo da mangiare, e questo riguarda anche gli umani.

Questa dieta ha la caratteristica di non proibire nulla a differenza di tutte le altre diete che stanno uscendo tanto di moda: per esempio mangiare solamente dalle otto alle dodici, non mangiare carboidrati, evitare il glutine: in realtà la Dieta Mediterranea, e per questo è stata dichiarata patrimonio dell'Umanità dall'Unesco, è prima di tutto uno stile di vita che consente di mangiare tutto ma osservando la giusta misura. Significa seguire quella famosa piramide, che poi è stata aggiornata dagli studiosi, che ha alla base cereali, frutta e ortaggi e poi piano piano si sale fino all'ultimo gradino con gli zuccheri raffinati e le carni. Seguendo questo principio, che non veniva praticato per virtù ma per necessità, ovviamente, gran parte dei problemi che colpivano la ricca e opulenta America, non riguardavano queste zone. Si parla di Napoli ma poi il professore si trasferì nel Cilento, ne rimase completamente ammaliato e ci visse per quarant'anni e lui stesso campò con la moglie Margaret fino a 103 anni. Lui riuscì a codificare questa dieta,

che fa riferimento all'area dove è stata studiata che è Pioppi, un borgo di Pollica un piccolo paese del Cilento, ma che era la dieta naturale in gran parte dell'Appennino Centro-meridionale e delle popolazioni che vivevano lontano dalle grandi città. È una dieta, poi traslata nella cucina napoletana, che non ha al proprio centro la carne, ma il desiderio della carne, perché è chiaro che il consumo di carne per noi che siamo onnivori è istintivo. Però gran parte dei piatti che sono stati inventati e codificati per la prima volta nel 1836 da Vincenzo Corrado, altra persona che campò cento anni, cuoco di corte, grande organizzatore di banchetti pirotecnici, era una dieta che metteva al centro alcuni piatti che parlavano di desiderio di carne. Infatti uno dei piatti napoletani più famosi è il ragù che altro non che è un pezzo di carne in cui la salsa cotta all'estremo fa da conduttore e esaltatore del sapore. Quando c'era la fortissima povertà del dopoguerra e non c'era la sicurezza dell'alimentazione, pensate, questo pezzo di carne toccava al capofamiglia. Oggi che c'è abbondanza e la carne è diventata il cibo dei poveri mentre le verdure sono il cibo dei ricchi, è possibile mangiare questi ragù con ogni tipo di carne, ma allora in genere si trattava di una braciola spesso di vitello, che dava sapore aggiunta alla pasta e sapete che la pasta sta ai napoletani come il riso sta ai cinesi e ha permesso loro di svilupparsi demograficamente e di risolvere il problema dell'appetito ancestrale.

Però questo tipo di alimentazione aveva, non per scelta ma in sé, queste virtù che consentivano di stare meglio. Poi soprattutto quando è arrivato l'olio d'oliva al posto dello strutto, che a Napoli come in ogni altra città del mondo era il grasso principale, addirittura la cucina napoletana si è rinnovata e ingentilita e ha avuto una nuova esplosione a partire dagli anni Ottanta Novanta, tanto che la Campania dopo la Lombardia è la regione italiana con più stelle Michelin e la provincia di Napoli addirittura è la prima stellata in Italia perché c'è un'enorme concentrazione di locali e di giovani che hanno questa vocazione.

Per finire, il libro *Il Metodo Cilento* edito da Mondadori nasce dalla notizia che si sparse nel 2016 relativa ad

Acciaroli, un borgo di pescatori vicino a Pioppi, dove viveva un numero esagerato, rispetto alla popolazione, di centenari. Di qui, per lo strano meccanismo palla di neve come lo chiamo io, nel senso che una palla di neve diventa una valanga, spesso per motivi incomprensibili, favorito dall'estate quando c'è mancanza di notizie, la stampa anglosassone fece propria questa notizia e molti studiosi vi si sono buttati. La Mondadori chiese al professore Giancarlo Vecchio, che è coautore di questo libro di raccontare l'aspetto scientifico e a me che sono giornalista del posto l'aspetto di costume giocato sulla memoria.

In pratica l'estrema sintesi è questa: il cibo sicuramente è importante, un terzo delle malattie che colpiscono in maniera letale l'uomo dipendono dal cattivo stile di alimentazione, cioè che mangiamo male o poco in equilibrio, ma ci sono altri elementi che in queste civiltà rurali si sono mantenuti, per esempio le relazioni sociali o il continuo movimento, il continuo stare a lavoro, che consentono a queste persone, a prescindere da quello che è scritto nel loro DNA, di diventare una zona blu, cioè quelle dove c'è un'alta concentrazione di anziani e di persone che vivono oltre la media. Per esempio nel Cilento la media è di 90 e 85 anni, 90 per le donne e 85 gli uomini, rispetto a una media italiana comunque alta che, almeno dai dati pre Covid, era di 85 e 82. Nel Cilento e in Sardegna, dove si fa questo stile di vita, la media è più alta.

Domanda: questo stile di vita si può ottenere anche nelle città? La risposta è sì, ma bisogna dedicarsi a questo, così come ci si dedica alla palestra o ad altri impegni, facendo un gesto molto semplice: andando a fare la spesa ogni giorno. Se fai la spesa ogni giorno, a parte il risparmio, conosci e dosi quello che devi comprare e soprattutto eviti sprechi di cibo e segui la stagionalità. Cioè non mangi l'uva di inverno perché viene dal Cile o dall'Australia ed è seppellita di solfiti per arrivare fino a qua e quindi è inutile a quel punto che tu cerchi il vino senza i solfiti se poi ce li mangiamo nella frutta e nelle merendine.

Il primo atteggiamento di autotutela è quindi la spesa quotidiana. Non voglio fare il passatista o il nostalgico, nel sud anche a Roma ci sono



tanti mercati con i produttori della Coldiretti che vengono nelle città quindi è possibile vedere gli *organic market* come a Manhattan dove ci sono i produttori che non usano sostanze chimiche. Ma anche i supermercati negli ultimi periodi si stanno adeguando molto, non tutti guardano solo al contenimento del prezzo, hanno cominciato a inserire delle cose. Il paradosso del mercato mondiale è che la roba di prossimità costa di più di quella che viene di lontano. Faccio un esempio i fagioli locali possono costare fino a cinque, sei euro il chilo. I fagioli argentini costano due euro. Come è possibile? La risposta c'è: tutto quello che viene coltivato in Italia con tutti i difetti e le sovrastrutture e i controlli che abbiamo, la tutela del consumatore è ai vertici mondiali, è difficile che succedano incidenti, è quando succedono è colpa di piccole magagne della grande industria. Ricorderete il caso delle mozzarelle blu, si diceva che conteneva diossina, l'unica però fu quella della Granarolo beccata in tre o quattro supermercati di Bologna e Torino.

Riassumendo, quindi: benvenuti in CAMPANIA FELIX.

ROSITA SOSTO ARCHIMIO

Grazie a Luciano. E ora la parola al prof. Giuseppe Benelli, già docente di Filosofia all'università di Genova, per le sue conclusioni.

GIUSEPPE BENELLI

Filosofo e scrittore

CONCLUSIONI

Grazie per l'invito. Grazie al Presidente Nino Masella per l'amicizia che mi dimostra e che io ricambio con affetto. Il tema di oggi mi coinvolge particolarmente perché sono legato a questa terra: un mio cugino, per me come un fratello, l'avvocato Andrea Baldini, ha creato a Torre Orsaia l'Università Popolare del Cilento, dove ha chiamato i massimi studiosi del territorio per fare libri interessantissimi, fra cui un grosso volume *Le nove Muse del Cilento. Viaggio nell'immaginario culturale di una terra del Sud*, uscito nel 2018, dove ho scritto il capitolo *La filosofia nasce nel Cilento* dedicato alla scuola di Parmenide e a Elea, la Velia che andremo a visitare domani. In questo



volume Luigi Crispino, storico della medicina, illustra *La Dieta Mediterranea* ispirata al fisiologo americano Ancel Keys, l'inventore della razione K con cui si alimentavano i marines americani dello sbarco in Italia. Questo modello esemplare di cibo, buono sano sostenibile, è stato inserito dall'Unesco nel Patrimonio Immateriale Mondiale dell'Umanità.

Quando sono stato invitato e Nino mi ha detto di cosa avrei dovuto parlare, subito il tema mi è piaciuto come studioso di filosofia. *Campania felix* indica l'opulenza e la produttività di una regione in cui clima e fertilità del terreno vulcanico generano prodotti unici da degustare. La parola latina *felix* in origine aveva significato di "fertile, ricco di messi e frutti". *Arbor felix* è un albero fruttifero e la Campania è ricca dei doni della terra perché c'è la presenza del Vesuvio che con il calore che sprigiona determina produzioni abbondanti e miracolose. Per questo quando penso alla *Campania felix* penso alla bellezza di una terra che esprime la cultura, la fantasia e la creatività della greca *Neapolis*. Io dico sempre che in Italia non ci dovrebbe essere il festival di Sanremo, ma il festival della canzone napoletana. L'unica canzone che noi esportiamo nel mondo perché il napoletano rappresenta la più grande cultura poetica e musicale d'Italia. Con tutto il rispetto per la tradizione dei cantanti italiani, la poesia della canzone napoletana non teme confronti. Per me, docente di filosofia teoretica all'università di Genova, è Benedetto Croce l'anima di questa *Campania felix*, pensatore che ho incontrato in terza liceo classico con il *Breviario di estetica*, portato all'esame di maturità. È Croce che mi ha aperto nuovi orizzonti con *l'Aesthetica in nuce* che interrompe la storiografia positivista per avviare un nuovo corso storiografico che nella prima metà del Novecento diventa fondamentale. Ed è Croce che con la sua rivista *La Critica*, che nasce nel 1903 e dirige per più di quarant'anni, ha diffuso il pensiero neoidealista, la cultura liberale e un gusto letterario rinnovato. Ma questa sua rivista non aveva solo gli argomenti

importanti della filosofia e della letteratura, aveva anche le note storiche e le osservazioni etnografiche. Non a caso da Croce nasce Ernesto De Martino coi suoi studi di antropologia culturale. Quindi Croce, che oggi si tende a dimenticare, ha aperto campi di ricerca dove anche le tradizioni alimentari venivano storicizzate. Con la sua passione per Napoli ci ha fatto scoprire il volto segreto della città: non solo le vestigia della dominazione spagnola e l'epopea dei lazari, ma anche il vociò assordante dei venditori e l'incanto della vita negli anni di "feconda preparazione e semplice gaiezza" allorché a Santa Lucia, su lunghi banchi di legno protetti da lembi di vela, si mangiavano i frutti di mare e furoreggiava *Te voglio bene assaie, / e tu non pienze a me!...*

Ma mi piace ricordare anche un altro personaggio che ho avuto modo di conoscere, un grande napoletano che mi ha accompagnato per molti anni nelle letture sul "Corriere della Sera", un personaggio strano e singolare: Paolo Isotta. Era un grande musicologo morto purtroppo due anni fa a settant'anni. Rappresentava per me lo spirito di Napoli. Non solo ha scritto sul cibo quel bel saggio *Cibo materiale e cibo celeste*, dove il tema del celeste rappresenta l'apertura all'armonia. Ed è vero: il rito del mangiare, del bere e dello stare insieme è un'opera musicale. "Beati e cari agli dèi voi che vivete adesso! Quante piante nascono per voi, quanti frutti vengono raccolti; quanta ricchezza potete mietere dai campi, quanti prodotti gustosi cogliere dagli alberi!". Non si può stare insieme se non attraverso il piacere che colpisce il palato. Il cibo, grazie al quale la vita si conserva e perpetua, è un elemento fondamentale del mito e della religione. Esso si trasforma in sangue che è a un tempo stesso nutrimento degli Dei e simbolo del cibo. Nella vita, nel lessico e nell'immaginativa di Pulcinella, il cibo e il sesso si equivalgono. O, per dirla con linguaggio filosofico, la categoria del cibo sussume quella del sesso. Il sesso Pulcinella lo mangia e, in caso di obbligo d'una scelta esclusiva fra i due,

opta per il cibo. La maschera si nutre del tipico cibo napoletano: la pasta e della pasta soprattutto i maccheroni.

Il cibo è dunque in sé divino perché tramanda la vita e consente all'uomo di gioire e nell'ebbrezza di andare oltre se stesso. Paolo Isotta ha dedicato recentemente un libro, forse il suo ultimo, a Totò: *Toto per me è un santo* pubblicato da Adelphi. Ha fatto rivivere nella figura di Totò un'immagine stupenda non solo del mondo napoletano, ma del mondo della fantasia e della creatività. Molti film interpretati da Totò hanno spazi importanti per il cibo, ma uno in particolare è rimasto nel nostro immaginario: Totò che s'ingozza e intasca ciuffi di spaghetti in *Miseria e nobiltà*, film di Mario Mattoli del 1954, ispirato all'opera teatrale di Eduardo Scarpetta. Il personaggio principale è Felice Sciosciammocca, un uomo povero che lavora come scrivano e vive col figlio e un'altra famiglia nella stessa casa. La famosa scena mostra Totò e i membri della sua "famiglia allargata" che lentamente si avvicinano a un piatto di spaghetti molto grande servito elegantemente sulla loro umile tavola. Continuando a stare seduti, i personaggi si muovono a piccoli passi trascinandosi dietro la sedia fino a quando non saltano tutti assieme verso il gigantesco piatto di pasta e iniziano a prendere gli spaghetti con le mani. Tutti gli attori a quel punto iniziano ad ingurgitare la pasta con sempre maggiore foga, fino a quando Felice balla sul tavolo mangiando pasta con le mani e mettendosi degli spaghetti in tasca.

Non si può capire Isotta se non si capisce Napoli. Come tutti gli innamorati, egli ne vede solo i pregi e se magari gli si indica un difetto trasforma in pregio anche quello. Per lui Napoli resta «la città più bella del mondo», con «il mare più bello del mondo» e i napoletani sono i più intelligenti del mondo così come il napoletano è la più bella lingua del mondo. È, quella di Isotta, una Napoli immaginaria che vive al di sopra di quella vera, metafisica in un certo senso, immersa nel ventre materno di ciò che era, un passato tanto più mitico perché se



n'è perso lo stampo. Per i napoletani il cibo è felicità e questo concetto ci viene proprio dalla grande scuola di medicina salernitana, dove il cibo non solo era di un gusto piacevole, ma doveva far bene. La scuola riprendeva le teorie umorali di Ippocrate e di Galeno, i quali avevano tradotto gli elementi costitutivi del mondo della filosofia greca antica (aria, acqua, fuoco e terra) nei fondamenti della medicina. Un loro disequilibrio all'interno del corpo portava alla malattia. Ecco perché la cucina, con la sua capacità di trasformare gli alimenti, permetteva il loro perfetto equilibrio nel piatto. Gli alimenti per essere digeriti facilmente dovevano risvegliare i succhi gastrici attraverso il piacere della tavola. Come per il bambino succhiare il latte è felicità, così per noi il cibo deve significare felicità, deve rappresentare il ricordo di quel succhiare che ci portiamo dentro, che ci accompagna, che diventa una dimensione di vita che soltanto il mondo greco ci ha consegnato.

Mio padre col suo buonsenso diceva che tutte le volte che noi ingeriamo dei cibi che ci infiammano, facciamo la rovina della nostra salute.

I cibi che buttiamo giù non possono essere miscele infiammanti perché è da questa fiamma che nascono tutti i nostri guai. E allora bisogna spegnere questo fuoco e la cucina di cui abbiamo parlato questa sera lo sa fare. Come il gelato che ci è stato raccontato attraverso un'esperienza molto bella anche da un punto di vista didattico, che io proporrò nelle scuole della mia Pontremoli. E proprio la dolcezza del gelato, che è così legato ai ricordi della nostra infanzia, mi porta a chiudere questo mio intervento con un grande personaggio che è morto da poche settimane all'età di 92 anni, Pietro Citati. Lo scrittore che ha raccontato i grandi della letteratura, da Omero a Leopardi, da Goethe a Proust, da Manzoni a Kafka, ha scritto *l'Elogio del pomodoro* dal gusto ormai perduto. Quel sublime frutto, ormai standardizzato nella forma e privo di sapore, rappresenta per Citati il rimpianto per la lontana giovinezza trascorsa a Cervo Ligure, quando condito con olio e sale costituiva il principe della tavola. Lo studioso racconta che quando si arrampicava fino alle mura di

questo paese dov'era la casa di sua madre, una delle emozioni più grandi la viveva osservando il barbiere, uomo gentile, che mangiava seduto davanti al suo negozio della focaccia genovese con un pomodoro. Scrive Citati: il sapore di quei pomodori lì non lo ritrovo più, i pomodori sono cambiati. Ma lo dice non da scienziato o da coltivatore, lo sostiene da gustatore, da letterato, da esigente commensale.

In quella narrazione si sente il dispiacere per un cibo che ha cambiato sapore, l'amarrezza che nasce dal cuore, dal ricordo che deriva da *cor-cordis*. Solo l'emozione, *ex movere*, crea il ricordo e se questa sera non vi emozionarete non ricorderete niente di questo convegno! Come il ricordo di una bella mangiata, in piacevole compagnia, col quel gusto che Platone ci ha insegnato nel *Simposio*. Dove accanto al cibo e la bere si apre sempre il discorso di *Eros*, il dio più grande di tutti, il dio che feconda la terra con la pioggia, il dio che secondo i Greci dà il senso più autentico della nostra cultura e della nostra civiltà. Grazie.



A Siena nel ricordo di Alessandro

Una borsa di studio dedicata agli aspiranti enologi dell'Istituto Agrario e Alberghiero "Bettino Ricasoli" di Siena in memoria del Console di Siena e della Toscana recentemente scomparso.



In margine al XXVI Gran Convegno salernitano, i Gourmet italiani hanno aderito con entusiasmo all'invito del Consolato Toscano di dedicare un incontro di due giorni ai temi che furono più vicini al nostro compianto Console toscano, prematuramente scomparso di recente. Alessandro Bonelli è stato un grande organizzatore di eventi, dove l'ossequio rispettoso delle tradizioni sapeva spesso strizzare un occhio, magari ambedue, a una sperimentazione anche ardita di seducenti novità, ma ancor più ha riservato un'attenzione vivissima ai vini toscani e italiani, ben comprendendo come anche il cibo più sofisticato o magari il piatto meglio confezionato trovassero una sublime sintesi nella combinazione che il palato sa costruire in presenza di un vino ben scelto.

Memori di questa sua dote i Gourmet senesi, insieme ad altre Associazioni di cui Alessandro aveva fatto parte, hanno deciso di fondare una borsa di studio a suo nome destinata agli studenti dei corsi di Enologia dell'Istituto Agrario "B. Ricasoli" il cui esito è stato proclamato appunto il 12 novembre nella splendida cornice della villa peruzziana di Vico Bello, nella immediata campagna senese, quando molti Gourmet provenienti da vari Consolati italiani hanno potuto congratularsi con la vincitrice.

A seguire si è svolta l'elezione e la proclamazione della nuova Console Presidente, Rafaella Cinelli che, a sua volta, ha annunciato la composizione della nuovo Consiglio Nazionale, assegnando a vecchi e





nuovi Consoli le rispettive specifiche funzioni. Molti Consolati sfruttano poi l'occasione per presentare i nuovi soci, che non sono potuti intervenire a Salerno, per l'intronizzazione. La serata si conclude con un'apprezzata conferenza del Dott. Riccardo Binda, Direttore del Consorzio di tutela DOC Bolgheri e Bolgheri Sassicaia, volta a illustrare le apprezzate e ormai celeberrime caratteristiche di questo territorio. Il giorno successivo, prima del commiato, ai *confrères* presenti viene offerta la singolare opportunità di visitare la sede museale della Contrada Sovrana dell'Istrice, una delle 17 che concorrono alla celebrazione della festa del Palio, ricca di testimonianze storiche e artistiche assai importanti.

ORGANIGRAMMA TRIENNIO 2023 - 2025

CONSOLE NAZIONALE PRESIDENTE

RAFFAELLA CINELLI

CONSIGLIO NAZIONALE

PRIMO CONSOLE DELEGATO (1° VICE PRESIDENTE) CON L'ULTERIORE MANSIONE DI ADDETTO ALLA STAMPA	MAURO CIVAI
SECONDO CONSOLE DELEGATO (2° VICE PRESIDENTE) CON L'ULTERIORE MANSIONE DI ESPERTO DEGUSTATORE NAZIONALE E INTERNAZIONALE IN ENOLOGIA	GIOVANNA DI PIETRO
CONSOLE NAZIONALE CON L'ULTERIORE MANSIONE DI ESPERTO DEGUSTATORE NAZIONALE E INTERNAZIONALE DI DISTILLATI	GIUSTINO DONOFRIO
CONSOLE NAZIONALE TESORIERE	ROBERTO BONELLI
CONSOLE NAZIONALE ARCHIVISTA CON DELEGA ALLA SEGRETERIA NAZIONALE	ANTONIO COSSU
CONSOLE NAZIONALE CON LA MANSIONE DI RESPONSABILE SITO U.E.G.	GIUSEPPE CORTI
CONSOLE NAZIONALE CON LA MANSIONE DI CERIMONIERE	MAURA PASINI
CONSOLE NAZIONALE CON LA MANSIONE DI CREARE NUOVI CONSOLATI TERRITORIALI NEL NORD ITALIA	VALENTINO TRENTIN
CONSOLE NAZIONALE CON LA MANSIONE DI CREARE NUOVI CONSOLATI TERRITORIALI NEL CENTRO ITALIA	SANDRO ANGELOZZI
CONSOLE NAZIONALE CON LA MANSIONE DI CREARE NUOVI CONSOLATI TERRITORIALI NEL SUD ITALIA	ANTONIO MASELLA



CONSOLI TERRITORIALI

CONSOLATO TRENINO ALTO ADIGE SÜDTIROL	ALAN BERTOLINI
CONSOLATO VENETO BASSANO DEL GRAPPA	PATRIZIA PIANALTO
CONSOLATO BOLOGNA MODENA FERRARA REGGIO EMILIA	ERNESTO AMADUCCI
CONSOLATO SIENA FIRENZE TOSCANA	LUIGI ALESSI
CONSOLATO PESCARA ABRUZZO ULTERIORE	FRANCESCO CIATTONI
CONSOLATO LANCIANO ABRUZZO CITERIORE	PIERO FARINA
CONSOLATO MOLISE	GIOVANNA MARIA MAJ
CONSOLATO POTENZA	EGIDIO DI MASE
CONSOLATO MATERA ALTAMURA	MARILENA TRALLI

Elenco Intronizzati 2019

ROBERT BARON	VENETO
VITO D'AMANTI	“
LUCA MICHIELAN	“
MAURIZIO NAPOLI	“
GIOVANNI SPILLER	“
FULVIO BOSCHI	BOLOGNA
PALMIRA ARMENTI	MOLISE
GIOVANNI CANESTRELLI	“
VALENTINA DE SIMONE	“
CLAUDIO SANTANGELO	POTENZA
EMILIO CORTESE	“
MASSIMO BOLDRINI	SIENA
EMILIA BONELLI	“
PAOLO BURRONI	“
MARTA CORSI NALDINI	“
FRANCESCO DE FEO	“
FEDERICO FAVILLI	“
MARCO FRANCHI	“
GIANLUCA LANDI	“
LETIZIA MANCINI PELLEGRINI	“
GIULIANA MANCINI TOCCABELLI	“
DEANNA MESSINI	“
PIERO MORBIDI	“
ALESSANDRO MORI	“
CARLO PERUZZI	“
FRANCESCA TARANTINO	“

SOMMARIO

Di nuovo in gruppo
per proseguire il nostro viaggio

2



Verso il Trentino Alto Adige Südtirol

2



Ci vediamo presto in Trentino...!

3



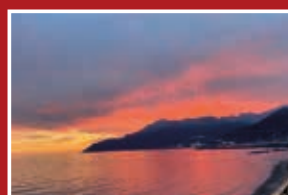
Dalla riviera Amalfitana al sottovalutato Cilento

5



Atti del Convegno CAMPANIA FELIX

7



A Siena nel ricordo di Alessandro

16



**Periodico on line dell'Union
Européenne des Gourmets**

Presidente
Raffaella Cinelli

Direttore responsabile
Mauro Civi

Fotografie
Claudio Giomini, Redazione

Progetto grafico
creadipendenza.it

Impaginazione
creadipendenza.it

Stampa
Tipografia Rossi, Sinalunga (Si)

