



I ricordi sono come il vino che decanta dentro la bottiglia: rimangono limpidi e il torbido resta sul fondo. Non bisogna agitarla, la bottiglia.
Mario Righi Stern



Qui sopra Valentino Trentin, responsabile del Consolato territoriale "Veneto Bassano del Grappa".

Sotto Il numero unico de *Il Gourmet*, testata ufficiale dell'associazione, dedicato alla nostra regione (ottobre 2018).



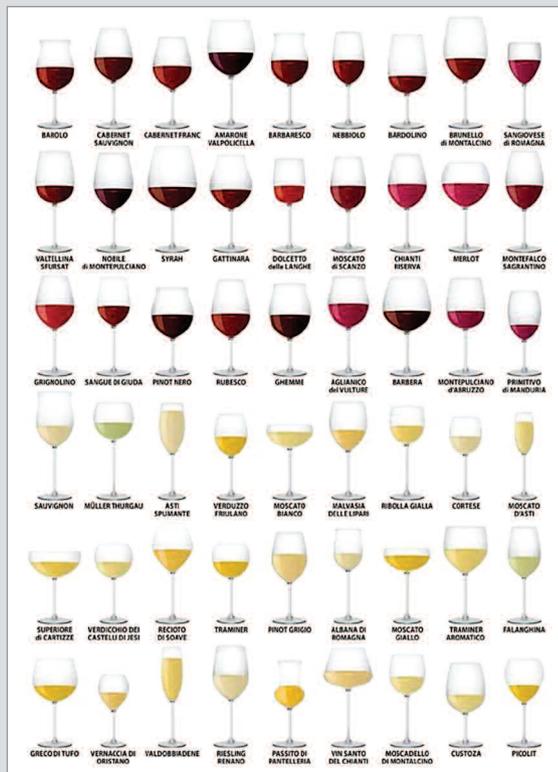
Valentino Trentin, Console nazionale dell'Union Européenne des Gourmets, ci illustra le finalità di questo blasonato sodalizio

TUTTI CONCORDI SULLE VIRTÙ DEL VINO (e sul piacere della convivialità)

Anche Bassano può vantare una rappresentanza dell'associazione, nata nel 1997 a Torino e cresciuta all'insegna di quella cultura enogastronomica che non può mancare in un Paese come il nostro.



IL VINO NEL BICCHIERE



Recentemente, in un paio di occasioni, abbiamo incontrato l'industriale Valentino Trentin, che ci ha illustrato la moderna realtà aziendale nella quale opera, Recold srl, e la sua personale visione sulla necessità, da parte delle imprese italiane, di imboccare un percorso d'innovazione secondo una logica umanistica. È stata soprattutto questa particolare filosofia a indurci a conoscere il suo lato umano e a venire a sapere, fra le altre cose, che è un grande appassionato di vini e di cucina. Così, nel corso della conversazione, abbiamo anche scoperto che, in veste di *Console nazionale*, fa parte dell'*Union Européenne des Gourmets*. A questo punto, impossibile non approfondire...

Partendo naturalmente dalla consultazione della Treccani, giusto per apprendere che il vocabolo "gourmet" deriva dall'incrocio dell'antico termine inglese "grom" (ragazzo, valletto) con "gourmand" (goloso); per estensione possiamo oggi tradurre quest'espressione con "degustatore", "esperto di vini" e anche come sinonimo di raffinato buongustaio. Premessa indispensabile per affrontare il tema. E per capire la natura e gli scopi di questa associazione. Detto in soldoni, chi sono e cosa fanno i *Gourmets*?

"Non siamo né sommelier, né chef - spiega Valentino Trentin - anche se parecchi di noi provengono da questi percorsi. Scherzosamente mi viene da dire che siamo i *Cavalieri*

della tavola o, con maggior semplicità, dei *buongustai*. E a quanti sostengono di essere tali pur senza far parte del nostro sodalizio, pongo sempre una domanda: *siete davvero sicuri di possedere tutti gli strumenti conoscitivi per effettuare una corretta valutazione culinaria di un ristorante?* Ricordo, solo a titolo di esempio, che prima ancora di cominciare gli assaggi è infatti indispensabile considerare una serie di aspetti relativi ai nostri sensi (vista, olfatto, tatto, udito e ovviamente gusto) e anche al nostro benessere complessivo: si parte dunque da lontano..."

L'*Union Européenne des Gourmets* è stata fondata a Torino nell'aprile del 1997 e ufficializzata a livello internazionale a Vienna un paio



A fianco
La conviviale “Il Vino in cucina”, organizzata al Ristorante Sant’Eusebio dal Consolato Veneto lo scorso novembre.

In basso, da sinistra verso destra
Un momento della degustazione.
Valentino Trentin con Alan Bertolini, Console del Trentino Alto Adige.

Si fa presto a dire “degustazione”

Alcune semplici (e fondamentali) regole per stare bene a tavola

Ancor prima di sedersi a tavola e iniziare la degustazione dei piatti è **indispensabile** tener conto di alcune semplici e importanti regole, legate ai nostri sensi (e non solo). Tutto ciò, ovviamente, prima di parlare del **Gusto**...

Vista: la sala deve essere bene illuminata (né troppo, né troppo poco);

Olfatto: nel locale non devono esserci interferenze di odori, per esempio derivanti dalla cucina;

Udito: il reverbero della sala, qualora presente, deve essere annullato da appositi dispositivi fonoassorbenti.

Temperatura: la sala deve essere priva di correnti d’aria e né troppo calda né troppo fredda;

Comfort: le sedie e i tavoli devono avere un giusto rapporto di altezza; la seduta deve essere confortevole per permettere ai commensali di poter apprezzare le varie portate fino al termine della degustazione (anche per tre ore o più);

Tempi: le tempistiche delle portate devono essere assolutamente bilanciate; se un commensale attende troppo a lungo l’arrivo del piatto di un altro convitato, rischia di mangiare freddo! Tra una portata e l’altra, inoltre, l’attesa deve essere equilibrata. Anche le bevande devono essere servite secondo le giuste tempistiche.

di mesi dopo. La finalità primaria è di tipo culturale: divulgare la conoscenza del vino, soprattutto di quello italiano, ma anche di acquaviti, liquori e superalcolici. Non manca nemmeno la birra, poiché anch’essa concorre a rallegrare una buona tavola.

“Il nostro è certamente un obiettivo ambizioso, ma le sfide non ci spaventano. Per raggiungere lo scopo organizziamo presentazioni di vini e altre bevande in occasione di degustazioni e in concomitanza con simposi e incontri conviviali. Ci impegniamo poi a promuovere i migliori prodotti vitivinicoli con discussioni e relazioni, così come attraverso la programmazione di concorsi. Ci sta a cuore valorizzare le specialità gastronomiche, soprattutto quelle di nicchia: da questo punto di vista, l’Italia, con le sue tipicità regionali, non teme alcun rivale!”

Ci pare però di capire che le attività dell’*Union Européenne des Gourmets* non finiscono qui... “Infatti. Un altro nostro impegno, assolutamente significativo, consiste nel promuovere e organizzare visite a cantine, tenute agricole, stabilimenti vinicoli e aziende agroalimentari. Non dimentichiamoci della ristorazione, che costituisce l’ultimo rappresentativo anello di una lunga laboriosa catena. Per questo motivo affianchiamo altre associazioni nell’appoggiare iniziative qualificate a favore del buon bere e della buona tavola. Aggiungo che ogni anno l’UEG organizza un *Gran Convegno* internazionale grazie alla disponibilità di uno dei nostri *Consolati*: un evento di tre giorni che si pone quale obiettivo la conoscenza del territorio ospitante, i suoi prodotti enogastronomici e le proprie tradizioni. Nel 2019 ci siamo trovati, accolti con grande calore,

a Matera, Città Europea della Cultura purtroppo recentemente ferita da fortissimi nubifragi”.

La voce dell’*Unione* viene diffusa da *Gourmet*, la testata ufficiale, e da *Gocce di Sapere*, quaderni di approfondimento alla cui stesura collaborano esperti e appassionati.

Union Européenne des Gourmets

Consolato Veneto Bassano del Grappa
www.ueg.it
Tel. 335 407152

