IL GOURMET Italia

Giugno 2025

Periodico on line dell'Union Européenne des Gourmet

www.ueg.it



VERSO IL XXIX GRAN CONVEGNO

INIZIA DA BOLOGNA LA STRADA VERSO PESCARA

Editoriale
La via maestra

Mauro Civai - Console Nazionale alla Stampa

La bella foto della copertina di questo numero della nostra rivista ci ricorda i giorni sereni, per quanto concitati data la ricchezza del programma, che noi Gourmet abbiamo trascorso tutti insieme nello scorso novembre a Bologna, nel corso del nostro XXVIII Gran Convegno, mirabilmente organizzato dal nostro esperto Console emiliano.
Ernesto Amaducci ci ha saputo infatti mettere a stretto contatto con le eccellenze enogastronomiche emiliane ma ponendoci anche in piena corrispondenza con le non poche importanti realtà tecnologiche e industriali di quella terra che caratterizzano la volontà e la capacità dei suoi cittadini di porsi come un reale punto di riferimento della crescita del nostro Paese.
I portici bolognesi che salgono verso la Basilica di San Luca, illustrati in copertina e che abbiamo potuto ammirare nel corso dei nostri incontri, sono a mio modo di vedere anche la metafora della nostra missione. Ci indicano un percorso, grandioso nell'architettura e protetto dalle principali intemperie, ma orientato, appunto, in salita e quindi da affrontare con consapevolezza e lucidità e, soprattutto, spirito di collaborazione reciproca in modo che lo sforzo sia più lieve e il raggiungimento delle mete sia più rapido e sicuro.
Il nostro viaggio ci condurrà quest'anno in terra d'Abruzzo per il nostro XXIX Gran Convegno, di cui forniamo ampie anticipazioni della ricca proposta. Un appuntamento che si preannuncia denso di opportunità e di appuntamenti molto stimolanti, che il nostro Console Sandro Angelozzi ha saputo raggruppare in un programma articolato e ricco. Stare insieme a Bologna è stata un'occasione di conoscenza e di individuazione di molti spunti che ci hanno dato la giusta energia per affrontare i temi a cui abbiamo potuto poi ispirare, almeno in parte, le nostre iniziative presenti e future.
Attività che, come sempre è accaduto, sono votate al divertimento e al benessere, all'emozione e al piacere, tutti sentimenti e valori che per essere colti appieno hanno bisogno di un clima sereno e di una continua frequentazione nelle conoscenze di oggi e di ieri, nella solidità della tradizione ma anche nella curiosità di tutto ciò che, con accelerazione esponenziale, si affaccia alla soglia del futuro.
E vogliamo proprio credere che il ricco programma di Pescara saprà consolidare il giusto spirito che deve continuare ad animare la nostra pluridecennale esperienza che, non dobbiamo mai dimenticarlo, è andata significativamente crescendo e che contiene tutte le potenzialità per vederla affermarsi ancora di più.



La statua che Bologna ha dedicato al suo grande figlio, l'artista Lucio Dalla

Saluto del Presidente

Il XXIX Gran Convegno d'Abruzzo ed altri impegni

Raffaella Cinelli - Console Nazionale Presidente

Del recente Gran Convegno emiliano, come è tradizione parliamo a lungo, con parole e immagini, in questo numero della rivista che tuttavia svolge come sempre il compito di presentare il nostro prossimo incontro in terra d'Abruzzo che, già sulla carta si prospetta di grande interesse sia dal punto di vista enogastronomico che da quello culturale.
Ma del Gran Convegno di Pescara e del Consolato che lo organizza, parleremo diffusamente a suo tempo. Ora mi sembra opportuno fare il punto sui temi che sono stati sollevati in questi ultimi tempi per costatare che le iniziative ad essi connesse ci hanno consentito di approfondire la nostra conoscenza su argomenti sia di grande e diffuso interesse come le varie occasioni riservate a una migliore capacità di valutare qualità e differenti caratteristiche di un prodotto, fondamentale per la nostra salute e per la nostra economia oltre che per il nostro palato, come l'olio EVO.
Ma abbiamo riservato attenzione anche a questioni che potevano apparire marginali ma che invece si sono dimostrate di elevato interesse e tali da suscitare diffusa curiosità, come le iniziative, a tutto tondo, che abbiamo riservato ai vitigni a piede franco fino a sfiorare il mondo dei cosiddetti PIWI, addentrandoci nelle conquiste attuali della genetica, per scoprire che questo è un tema ormai al centro dell'attenzione in un mondo in continua evoluzione come quello della produzione vinicola.
Siamo fiduciosi che anche la discussione che quest'anno stiamo dedicando ai vini rosati, possa svelarci contorni poco noti ma sicuramente di forte attualità in un momento di palese criticità del mondo del vino.
Infine torno a sottolineare come si stia dedicando impegno e cura professionale alla creazione di un sito internet efficiente e accattivante, la cui funzionalità è fondamentalmente diretta ad una migliore comunicazione sia interna che esterna, che ci faccia partecipi delle rispettive esperienze, suscitando interesse e stimoli reciproci, e che sappia, naturalmente, far conoscere all'esterno le nostra realtà in modo da diffondere i nostri valori e i nostri obbiettivi.
Un caloroso saluto a tutti i Gourmet e un augurante arrivederci a Pescara.



Cronaca del Gran Convegno 2024

In Emilia dove anche le più grandi produzioni conservano un'anima artigianale

Nel regno del gelato

Le nostre giornate emiliane del XXIX Gran Convegno sono significativamente iniziate venerdi 15 novembre con la visita a uno stabilimento industriale leader a livello mondiale. Difatti l'azienda Carpigiani produce pressoché la totalità delle macchine per la fabbricazione del gelato diffuse nel mondo, sia a livello industriale che artigianale. E se





si pensa a quanto si siano estesi nel tempo e nello spazio la produzione e il consumo di questa leccornia si può facilmente intuire quanto sia strategicamente rilevante a livello internazionale l'attività di questa azienda.

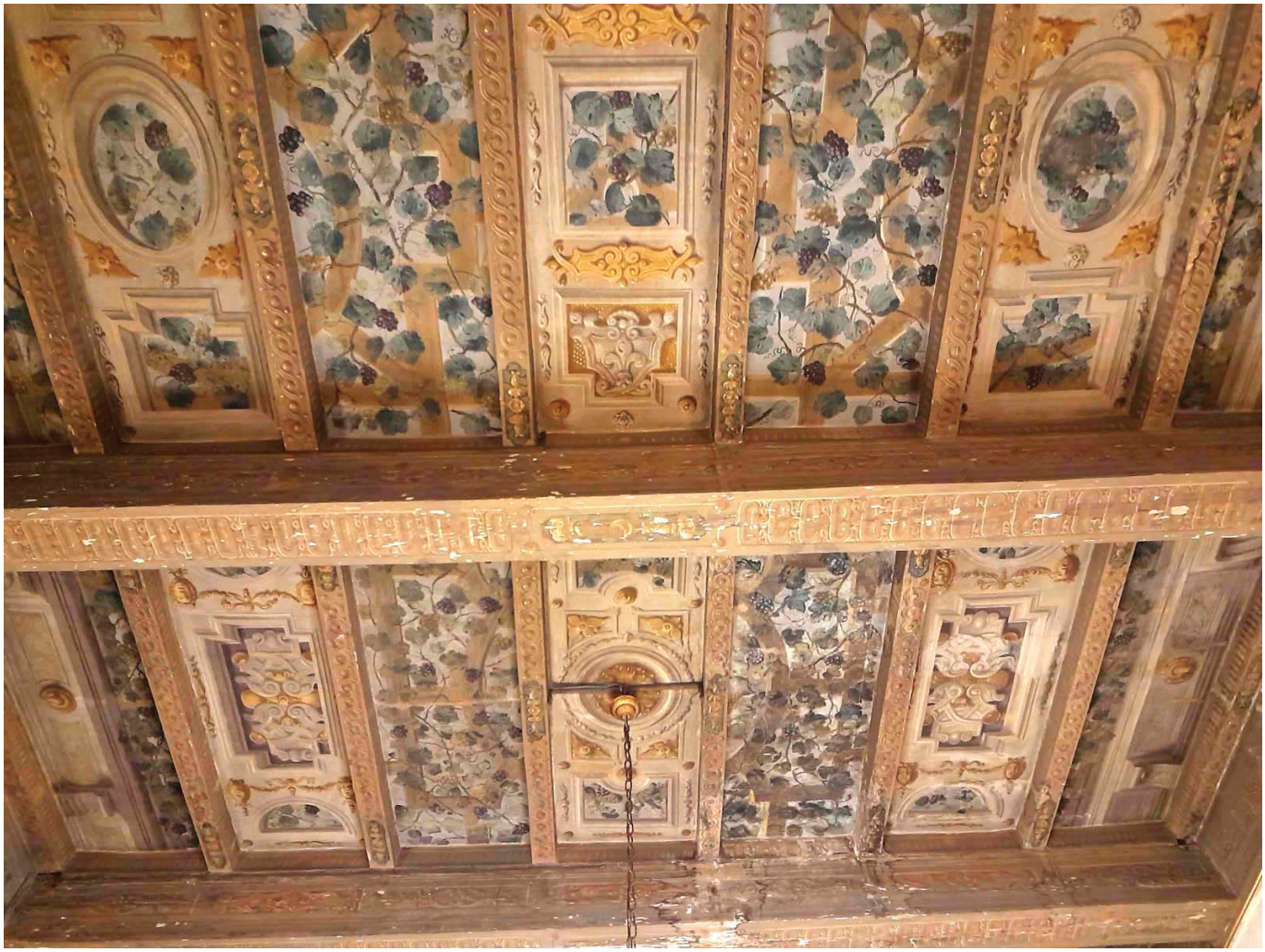
La Direzione ha allestito anche un ampio e ben attrezzato museo (Carpigiani Gelato Museum) che documenta l'evoluzione di un prodotto che affonda le sue origini più che nella storia nell'archeologia e che passando per i sorbetti dei secoli passati di cui tutti i nostri antenati, a iniziare da quelli che se li potevano permettere, sono stati particolarmente ghiotti, giunge ai nostri tempi quando la realizzazione di questo dolce perviene ad eccellenze gourmet per mezzo di abili artefici ma anche, appunto, di macchinari funzionali.

Simpaticamente a molti di noi è stata offerta, dopo una puntuale lezione teorica, la pratica possibilità di realizzare, rigorosamente a mano e quindi non senza fatica(!), un gustoso sorbetto che poi è stato adeguatamente divorato.

Dopo un succulento pranzo presso il ristorante La Lumira di Castelfranco Emilia, naturalmente a base di piatti della tradizione emiliana, al pomeriggio abbiamo effettuato una accurata visita ai principali monumenti del centro storico di Bologna per poi essere accolti, per una squisita cena, dalla Presidente e dai soci del Circolo "Bononia" presso la loro prestigiosa sede di Palazzo Bolognetti.

Il palazzo si trova in pieno centro ed è stato edificato, nelle forme che in gran parte mantiene ai nostri giorni, alla metà del XVI secolo da parte di una famiglia bolognese di antica nobiltà. Attualmente è sede di questo club





esclusivo, il “Bononia” appunto, esemplato sui modelli inglesi, che ci ha consentito il privilegio di poter apprezzare, oltre alla qualità dei piatti predisposti dal loro chef, le raffinate caratteristiche artistiche dei loro accoglienti saloni.

Tra auto di lusso e vecchie botti

Al sabato il suono della sveglia è stato anticipato per non perdere contatto con le fitte scadenze del programma del Gran Convegno emiliano. Il primo appuntamento è con l’azienda più conosciuta dell’Emilia, ma non solo: sicuramente la Ferrari di Maranello è uno dei marchi più apprezzati e ricercati in tutto il mondo.

La ressa dei visitatori è notevole ma non ci impedisce di immergerci in un viaggio idealmente lungo settant’anni attraverso i modelli d’auto che costituiscono da sempre il sogno di ogni sportivo e di ogni automobilista. Tra perfezione tecnica e elegante creatività, più volte ribadita attraverso la cura di ogni pur minimo dettaglio, ci scorrono davanti le testimonianze ancora vive di imprese leggendarie e ben incise nei ricordi degli appassionati, anche di quelli più sprovveduti.

Ma è già l’ora di trasferirsi nella vicina Castelvetro, una delle patrie del Lambrusco, dove visiteremo la famosa cantina di proprietà della famiglia Chiarli a Villa Cialdini. L’antica fattoria oltre che essere la sede di un’azienda pioniera nella produzione e



nella diffusione di questo particolarissimo tipo di vino, fu uno dei luoghi privilegiati del Risorgimento italiano, proprio ospitando a lungo il Generale dei Bersaglieri Cialdini, di cui si ricorda in particolare l'eroico comportamento nel corso della battaglia di Palestro, quando riuscì a recuperare il re Vittorio Emanuele II che si era avventurato incautamente nelle prime file dei combattenti.

I titolari dell'azienda ci raccontano i tratti fondamentali del loro secolare impegno e anche come un vino considerato a lungo di "serie B" come il lambrusco, attraverso il lavoro e l'affinamento sia diventato accompagnamento insostituibile di molte specialità gastronomiche non solo emiliane.

Per avvalorare questa tesi ci sottoponiamo a numerosi assaggi di tipologia e annate diverse, naturalmente accompagnate da formaggi, salumi e altre specialità locali che sembrano essere nate e cresciute in piena sintonia con







questo vino dal carattere bonario e dal tono vivacissimo, come, del resto, tutti gli abitanti della generosa terra di Emilia.

Il tesoro nel sottotetto

Nel pomeriggio ci trasferiamo a Modena per visitare l'acetaia Giusti, che tramanda la produzione dell'aceto balsamico da oltre quattro secoli e, come tengono a precisare, da ben diciassette generazioni della stessa famiglia. Visitiamo a gruppi le varie sale del Museo che, attraverso immagini e oggetti d'uso, ripropongono la storia della famiglia Giusti e del loro stretto e intenso rapporto con questo straordinario alimento.

Poi finalmente ci trasferiamo nello sterminato solaio che ospita le antiche acetaie. Si tratta di un deposito di oltre settecento botti plurisecolari in cui affinano i migliori invecchiamenti. I continui cambiamenti di temperatura indirizzano i pregiati mosti verso l'eccellenza, il tutto sotto l'attenta sorveglianza del maestro acetiere della Famiglia Giusti che tiene sotto continuo controllo il contenuto dei preziosi recipienti.

Dopo aver effettuato una degustazione verticale in purezza sul cucchiaino dei migliori balsamici della collezione ci avventuriamo in un'altra emozionante esperienza: sempre sotto la guida del Maestro Acetiere, ci viene consentito di estrarre il prezioso balsamico direttamente da una batteria di botticelle, di degustarlo nuovamente per poterne valutare con piena consapevolezza la speciale qualità.





Al termine di questa giornata, interessante quanto impegnativa, facciamo ritorno all'hotel per il momento più rilevante del nostro Gran Convegno, attraverso l'intronizzazione dei nuovi soci e il conferimento del Premio Angelo Grando allo studente meritevole individuato dall'Istituto Scolastico, cerimonie di cui diamo conto a parte.

La serata si conclude con la consueta cena di gala il cui sostanzioso menù è simpaticamente arricchito da generose portate di "sua maestà" la mortadella e



"Sua Maestà" La Mortadella al centro della cena di Gala

non un qualunque salume industriale ma il raro frutto dell'ingegno di un sapiente artigiano che ha saputo negli anni rasentare la perfezione nella preparazione di questo straordinario prodotto, uno dei simboli universalmente conosciuti della dotta e grassa Bologna. Pensate che in Toscana, ma forse anche in altre regioni, il nome del salume viene ricondotto al solo nome della città. "Mi dia due etti di Bologna!" chiediamo infatti al salumiere, promuovendo una totale simbiosi fra due realtà così diverse ma convergenti nella consolidata e tradizionale altezza della proposta.

Esperienze uniche

Anche la mattina della domenica ci invita a una pronta partenza per l'antico borgo di Dozza Imolese famoso per i murales, con cui molti artisti di diffusa fama hanno arricchito i suoi suggestivi vicoli. La Rocca Sforzesca di Dozza eretta a metà del XIII secolo e per secoli contesa tra il papa e le signorie romagnole per la sua collocazione strategica, è oggi sede dell'Enoteca Regionale dell'Emilia-Romagna e ospita un catalogo di oltre mille etichette di produzioni del territorio, alcune delle più interessanti delle quali ci vengono offerte per una esauriente degustazione di alcuni vini del territorio.

A seguire, partiamo per uno degli appuntamenti più attesi dell'intero programma. Nella vicina Imola ci attende infatti il ristorante stellato "San Domenico" per il nostro pranzo dell'arrivederci. Che dire? La fama che accompagna questo locale, uno dei più apprezzati e noti e non solo in Italia, viene confermata per l'ennesima volta dalla qualità dei piatti e dalla raffinatezza dell'accoglienza.

Per non parlare della splendida e fornitissima cantina che ci viene dato modo di visitare a fondo e dove un nostro socio arriva ad affermare: "Se esiste un paradiso dei Gourmet assomiglia sicuramente a questo posto!"

Adesso, però, le nostre giornate emiliane sono arrivate alla conclusione e non resta che salutarci e darci appuntamento alle future esperienze, che saranno sicuramente attrattive e coinvolgenti come quelle che abbiamo appena trascorso.



Cronaca del Gran Convegno 2024

Assegnata la borsa di studio “Angelo Grando”



Proseguendo nell’attenzione che la nostra Associazione rivolge da sempre al mondo della scuola e della formazione anche l’anno scorso è stata svolta una selezione in uno degli Istituti specialistici secondari più conosciuti dell’Emilia Romagna con insegnamenti indirizzati alla pratiche agroalimentari sostenibili, in collaborazione con la dirigenza scolastica e gli insegnanti, per individuare uno studente particolarmente meritevole e dalla promettente carriera nelle attività che prevalentemente appassionano noi Gourmet.
L’annuale edizione della borsa di studio “Angelo Grando” è stata quindi assegnata al giovane Lorenzo Romoli dell’Istituto d’Istruzione superiore “Lazzaro Spallanzani” di Castelfranco Emilia al quale, oltre ai calorosi applausi, i Gourmet hanno espresso i più fervidi auguri per la prosecuzione dei suoi studi e per una fortunata carriera professionale.
Fra l’altro, grazie all’iniziativa della nostra socia Antonietta Mazzeo, nel periodo primaverile è stata intitolata ad Angelo Grando la Biblioteca specializzata, brillantemente denominata Vinoteca, di un Istituto d’istruzione anch’esso diffusamente conosciuto per il valore specifico dei suoi insegnamenti. Iniziativa che costituisce il coronamento di un percorso che ci rende fieri e che spinge noi Gourmet a proseguire il nostro operato riferendoci ai valori e ai contenuti su cui il nostro fondatore ha costruito la nostra realtà ormai più che venticinquennale.
Riguardo al premio di studio dedicato al nostro fondatore, comunque, l’Associazione sta promuovendo un progetto ancora più ambizioso che ci consentirà di far conoscere ancora di più e meglio la nostra Associazione rivolgendosi al mondo dell’Università e quindi con una presenza ancora più incisiva nel mondo della ricerca legata agli argomenti gastronomici e ancor di più enologici, quei temi cioè a cui dedichiamo la maggior parte della nostra attenzione.

Nuovi arrivi per un'Associazione più forte

Gli Intronizzati del 2024

Il momento dell'intronizzazione, la consacrazione cioè dei nuovi soci, rimane uno dei momenti fondamentali della vita di ogni comunità organizzata. Anche a Bologna abbiamo avuto l'opportunità di vedere ammessi numerosi Gourmet, nuovi da un punto di vista regolamentare ma in genere già attivi nei vari Consolati di riferimento. Naturalmente da tutti loro ci aspettiamo da subito un forte contributo di idee ed energia per una Associazione sempre più radicata e propositiva.

ELENCO INTRONIZZATI ANNO 2024

Gabriella Forese	Pescara	Giuseppe Marotta	Siena
Domenico Morra		Federica Biagetti	Bologna
Lino Berti	Trentino – Alto Adige	Andrea Binazzi	
Walter Zanon		Anna Galli	
Umberto Casellato	Veneto	Morena Martuzzi	
Luisella Cozzi		Carlo Trifirò	
Francesco Favaretto		Antonietta Mazzeo	
Giuseppe Prosdocimo		Rosario Troiano	



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 LA MANSIONE DI ESPERTO DEGUSTATORE NAZIONALE E INTERNAZIONALE DI DISTILLATI	GIUSTINO DONOFRIO
CONSOLE NAZIONALE TESORIERE	ROBERTO BONELLI
CONSOLE NAZIONALE CON LA MANSIONE DI RESPONSABILE SITO U.E.G.	GIUSEPPE CORTI
CONSOLE NAZIONALE CON LA MANSIONE DI CERIMONIERE E ARCHIVISTA CON DELEGA ALLA SEGRETERIA NAZIONALE	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 TRENTINO 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 MOLISE	PASQUALINA VALENTINO
CONSOLATO POTENZA E BASILICATA	EGIDIO DI MASE

Union Européenne des Gourmet

XXIX GRAN CONVEGNO D'ITALIA

Abruzzo 26, 27 e 28 settembre 2025



U. E. G. – XXIX GRAN CONVEGNO D'ITALIA

VENERDI 26 SETTEMBRE

Ore 09:00 Partenza in pullman dall'HOTEL.
Ritrovo presso l'hotel DRAGONARA in località Dragonara di San Giovanni Teatino.
Contatti: tel. 085 444751 / mail: info@dragonara.it

Ore 10:00 Visita allo stabilimento RUSTICHELLA D'ABRUZZO.

Ore 11:30 Visita al Museo dell'Olio di Pianella.

Ore 13:30 MASTERCLASS sulle Pasta alla Chitarra presso il Ristorante "La Bilancia" con la confraternita della chitarra.

Ore 15:30 Visita all'Abbazia di San Clemente a Casuria



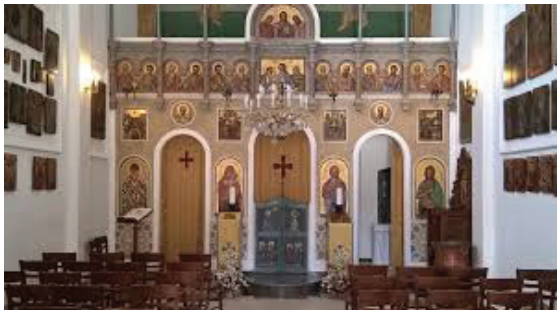
Ore 17:00 Vista alla Cantina SECOLO IX a Castiglione a Casuria con degustazione del Moscatello

Ore 20:30 Cena presso Ristorante del Club nautico di Pescara



SABATO 27 SETTEMBRE

Ore 09:00 Partenza in pulman da Hotel
Ore 09:30 Visita a Villa Badessa a Rosciano Chiesa e Museo Ortodosso



PROGRAMMA

Ore 11:30 Visita alla Cantina Bosco con passeggiata al museo.
Degustazione dei vini e light lunch con arrosticini.

Ore 15:30 Visita alla casa natale di Gabriele D'annunzio con visita successiva alla Casa del Parrozzo dalla premiata pasticceria D'Amico.



Ore 18:30 Rientro in Hotel e cerimonia di Intronizzazione
Cena di Gala

DOMENICA 28 SETTEMBRE

Ore 10:00 Visita alla Cantina Dora Sarchese con degustazione vini

Ore 11:30 Visita all'Eremo D'Annunziano



Ore 13:00 Pranzo conclusivo presso il Trabucco "Pesce Palombo"



Il tema dell'anno 2025

Tra moda e mercato: i vini rosati

Raffaella Cinelli



Come è stato a suo tempo anticipato ogni anno è stato proposto un tema di studio a livello nazionale sul quale lavorare per condividere a fine anno i risultati e le relative informazioni. Come nel 2023 ci siamo occupati dei vini prefillossera, nell' occasione di incontri mirati in zone comode a tutti, per quest'anno ho pensato, con l'appoggio anche della nostra Vice Presidente Giovanna Di Pietro, esperta in Enologia, ai Vini Rosati.

La scelta è dettata dal fatto che questa tipologia di vini è ancora poco considerata, a volte apostrofata in modo volgare come "vino da donna" quindi di poca importanza. Ritengo invece che la materia meriti di essere conosciuta meglio da parte di tutti noi e sono sicura che questo ampliamento di informazioni porterà a belle sorprese.

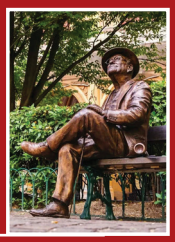
Confido che questi Vini Rosati abbiano incontrato l'interesse dei Gourmet in occasione degli incontri conviviali già organizzati e di quelli che lo saranno da ora a questo autunno, degustandoli in corretto abbinamento ai piatti dei futuri menù. È chiaro che ogni Consolato dovrà uscire dal proprio territorio per una ricerca più adeguata e accurata.

Molte informazioni sono già state inviate ai Consolati compreso un ampio elenco comprendente i settantasei marchi premiati con Medaglia d'oro nel corso del recente Concours Mondial di Bruxelles dove vengono presentati ogni anno un migliaio di vini rosati in arrivo da tanti paesi. Infatti, quest'anno come miglior vino rosato è stato scelto l'italiano "Villa Cordevigo Gaudenzia 2019" della Cantina Veneta vigneti Villa Bella che si è aggiudicata il trofeo Vinolok rivelazione Internazionale e Gran Medaglia d'Oro.

Altri due vini italiani hanno vinto la Gran Medaglia d'Oro: il "Sangro Rosato 2023" della cantina Frentana e "l'Anfora Chiaretto Classico Rosato 2022". L'Italia in generale si è confermata leader nella produzione di grandi rosati con ben 76 vini premiati: le regioni con un maggior numero di premi ottenuti sono state la Puglia (26) e il Veneto (16).

SOMMARIO

La via maestra 2



Il XXIX Gran Convegno e altri 3



Cronaca del Gran Convegno 2024 4



La borsa di studio “Angelo Grando” 9



Programma del XXIX Gran Convegno 12



I vini rosati tra moda e mercato 14



Periodico on line dell’Union Européenne des Gourmet Italia – Giugno 2025

Presidente
Raffaella Cinelli

Direttore responsabile
Mauro Civai

Fotografie
Ernesto Amaducci

Progetto grafico
Stefano Davide Scarani
creadipendenza.it

Impaginazione
Stefano Davide Scarani
creadipendenza.it


ITALIA
viribus vini concordes
UNION EUROPÉENNE DES GOURMETS