IL GOURMET Italia

Novembre 2026

Numero Unico edito in occasione del XXX
Gran Convegno dell'Union Européenne des Gourmets www.ueg.it Italia

www.ueg.it



XXX GRAN CONVEGNO GOURMET

TUTTE LE STRADE PORTANO A SIENA

Con il Patrocinio del COMUNE DI SIENA

Redazionale
UN NUOVO CORSO NEL SEGNO DELLA CONTINUITÀ

Mauro Civai
Console Nazionale Presidente

È ormai già trascorso quasi un anno da quando i Gourmet italiani, già nel corso del felice incontro di Pescara, hanno deciso che fossi io a guidare la nostra Associazione per questo triennio e seppure non sia ancora tempo di stilare bilanci, tuttavia questi mesi ci portano a dover fare alcune riflessioni sulle nostre attività e ancor più sugli obbiettivi che dobbiamo continuare a darci per fornire nuovi stimoli ai nostri Consolati e per restare in sintonia con gli anni complessi che stiamo attraversando e che ci propongono in continuazione nuove sfide a vari livelli.

Le nostre ambizioni di crescita nel numero dei soci e di conseguente sviluppo delle attività sono state sufficientemente ripagate da molti nuovi amici, presenti per la prima volta anche in regioni d'Italia dove non lo eravamo ancora, malgrado le difficoltà che abbiamo incontrato l'anno passato con alcuni altri soci che invece non hanno inteso di proseguire il cammino comune.

Accanto ai tanti appuntamenti conviviali abbiamo vissuto incontri con esperti che ci hanno aggiornato sui temi più scottanti del momento e che ci hanno aiutato a vivere ogni esperienza con maggiore consapevolezza e profondità, confermando in genere le nostre convinzioni volte a non rinnegare niente della grande tradizione gastronomica ed enologica del nostro Paese, pur restando attenti e curiosi di tutto ciò che la modernità possa apportare di benefica novità al mondo Gourmet, certi che la globalizzazione intesa come accorciamento delle distanze e abbattimento delle barriere non debba necessariamente e solamente generare conflitti e disagi ma che sia anche portatrice di conoscenze e di benessere, come in ogni tempo è successo e segnatamente nelle epoche che hanno consentito il cosiddetto Rinascimento e il raggiungimento della crescita più alta del nostro mondo occidentale.

Anche l'attenzione che abbiamo sempre riservato al mondo dei giovani e della scuola è stata significativamente premiata: non pochi giovani si sono accostati ai nostri Consolati e molto nutrita e di elevata qualità è stata la partecipazione alla selezione per l'aggiudicazione del I Premio di Studio, intitolato al nostro fondatore Angelo Grando e destinato al mondo universitario, di cui parliamo diffusamente in altra parte del giornale.

Tra pochi giorni avremo modo di incontrarci tutti in quello che rimane il nostro maggiore appuntamento, il Gran Convegno che ormai da trent'anni ci accompagna nel nostro reiterato Giro d'Italia alla ricerca del buon vivere. Quest'anno faranno da sfondo al nostro gioioso peregrinare le rosse mura di Siena e le dolci colline della Val di Chiana con gli splendidi vini dell'antica Montepulciano.

Non vi nascondo quanto piacere mi faccia, un sentimento che spero di condividere molto presto con tutti voi.



XXX Gran Convegno dell'Union Européenne des Gourmet
SIENA UN'OCCASIONE

Luigi Alessi
Console territoriale di Siena e Toscana

È con grande piacere e orgoglio che, in qualità di Console Territoriale per la Toscana dell'Union Européenne des Gourmets, do il benvenuto a tutti i partecipanti a questo XXX Gran Convegno della nostra amata associazione, che ci condurrà per tre giorni nel cuore di una delle terre più affascinanti e vocate alla cultura del vino.

Ospitarvi tra Siena e Montepulciano significa accogliervi in un territorio dove la bellezza del paesaggio si intreccia da secoli con la storia, l'arte, la gastronomia e una straordinaria tradizione vitivinicola. Una terra capace di raccontarsi attraverso i suoi borghi, le sue vigne e, soprattutto, attraverso il lavoro e la passione di chi ogni giorno ne custodisce l'identità.

Il tema che ci riunisce è particolarmente suggestivo. I vini dolci rappresentano infatti una delle espressioni più affascinanti e complesse del mondo enologico. Sono vini che richiedono sensibilità e pazienza; vini nei quali la natura manifesta talvolta la propria generosità attraverso condizioni particolari, mentre l'esperienza dell'uomo sa interpretarla e trasformarla in qualità, eleganza e armonia. Qualcuno li ha definiti *"il bacio che la terra dà all'autunno prima di addormentarsi".*

Dietro un grande vino dolce si cela spesso una storia fatta di attese e di scelte coraggiose. È una storia che parla di vendemmie selezionate, di tecniche tramandate e di una ricerca continua dell'equilibrio tra dolcezza, freschezza e persistenza. Un equilibrio che rende questi vini capaci di sorprendere e di emozionare, anche oltre i confini del tradizionale abbinamento con il dessert.

Per la nostra Associazione, dedicare un convegno a questo tema significa riconoscere il valore della cultura del gusto nella sua espressione più completa. Il vino, infatti, non è soltanto un prodotto da degustare, ma un patrimonio di conoscenze ed identità. E quando incontra la gastronomia, diventa occasione di dialogo, scoperta e piacere condiviso.

Sono convinto che questi tre giorni saranno un'opportunità preziosa per approfondire conoscenze, confrontare esperienze e riscoprire quanto il mondo dei vini dolci abbia ancora da raccontare. Saranno anche un'occasione per rafforzare quei legami di amicizia e di passione che costituiscono il valore più autentico della nostra Associazione.

Desidero rivolgere un sincero ringraziamento a tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione di questo appuntamento, ai relatori, e a ogni partecipante che, con la propria presenza, contribuisce a rendere vivo e significativo il nostro incontro.

A tutti voi rivolgo il mio più caloroso benvenuto in Toscana, con l'augurio che il convegno possa essere ricco di contenuti, di emozioni e di piacevoli momenti conviviali.

Perché, in fondo, il grande vino — e forse ancor più il grande vino dolce — ci ricorda che alcune delle cose migliori della vita richiedono tempo, attenzione e la capacità di assaporarle senza fretta.





Siena
LA CENA COME CONVIVIO

di Roberto Barzanti

SIENA
LA CENA COME CONVIVIO

di Roberto Barzanti
già Sindaco di Siena e Vice Presidente del Parlamento Europeo



Presentare in breve una città non è impresa facile, soprattutto quando una città ha ancora l'orgoglio di dirsi tale. E il coraggio di ritenersi una comunità, una civitas dotata di suoi antichi tratti. Non dirò una sua identità, parola che si spreca, giustamente ritenuta ormai enfatica e impropria. Ogni città, specialmente se attraversata da migliaia di turisti o abitata a lungo da ospiti temporanei, è un pezzo di mondo. Il passato si fa sentire, ma via via ha accolto sensibilità, culture, linguaggi che l'hanno continuamente arricchito e reso plurale. Ha scritto Ranuccio Bianchi Bandinelli in una guidina del 1934: «In pochi luoghi, – in nessuna città, forse – l'aderenza fra la storia e il presente è così viva come in Siena, né le vicende storiche sono così connesse allo svolgimento artistico e culturale, che disgiungerlo a forza sarebbe rompere l'armonia stessa di Siena». Non credo che oggi il grande archeologo ripeterebbe la stessa convinzione. L'armonia si è dissolta da tempo.

È stato scritto da Massimo Cacciari che, se si dà uno sguardo ai processi che hanno investito le città da quando nacquero in età comunale ai nostri incerti anni, sbattiamo in una contraddizione insuperabile. Chiediamo alla città di essere un luogo privilegiato dal punto di vista simbolico e contraddittoriamente la usiamo in frusti termini commerciali, fino al punto di denominare lo spazio del cosiddetto "centro storico" un "centro commerciale naturale". Gli abitanti sono stati indotti a lasciare Siena per disperdersi nei dintorni o più lontano. La città dei cittadini, di cui si è parlato, è diventata sempre più ristretta e sfigurata rispetto alla fisionomia originaria. Nonostante tutto però, si deve riconoscere che Siena ha serbato la sua forma, anche se non più funzionale a quanto le si domandava. Sarebbe un errore classificarla ancora come un caso straordinario di coerenza gotica: però le immissioni o gli interventi che hanno intaccato o ferito parti del suo corpo non sono riuscite a distruggerne l'anima. Uno spirito conservatore è stato alla base di questo risultato e il fatto che Siena non sia stata coinvolta nelle direttrici di mobilità dominanti nel Paese ha contribuito a mantenerla nella sua misura classica.

È vero che la città reale, quella vissuta da chi a Siena lavora o studia o fa ricerca, non coincide più con la delimitazione di un perimetro che si è sfrangiato. Il cuore della Siena più nota con i suoi monumenti di spicco e il suo affascinante labirinto di vicoli e strade è ancora visibile. Per percepirne la grandiosa bellezza e l'ombrosa umiltà è consigliabile, dopo aver visitato la Cattedrale e il Palazzo Pubblico e aver sostato almeno a San Domenico, in Fontebranda, a Provenzano, a San Francesco, inoltrarsi alla ricerca di quegli angoli che più di altri introducono all'anima di un tessuto urbano unico.

Occorre scartare la standardizzazione delle visite guidate e vagare da *flâneur* con curiosità personale in una città a saliscendi, godendo delle improvvise aperture sulla campagna che la circonda e scoprendo i tesori intatti e riposti che sopravvivono. Il nucleo più rilevante è costituito senz'altro dalle opere di pittori della scuola senese – a partire da Duccio di Buoninsegna – che hanno avviato una fase nuova dell'arte per tutta l'Europa. La Pinacoteca, in via San Pietro, è il forziere dal quale il pellegrinaggio a Siena deve avere il suo inizio. Per raggiungere il Campo non conviene accorciare i tempi, meglio scegliere una via meno frequentata e sfociare nell'abbagliante luce della grande piazza a ventaglio che nei secoli d'oro conteneva tutta la popolazione. La torre del Mangia svetta in alto come fulcro che tiene la concava vallata che si apre in basso.

Quindi, direi sia cruciale dirigersi verso la basilica dei Servi, verso Porta Romana, magari traversando la valle di Porta Giustizia e sostando nell'orto dei Pecci. Qui, il *gourmet* che vuole evitare i ristoranti celebrati, troverà i piatti saporosi di una cucina campestre: una cucina povera.

Un geografo raffinato ha scritto che la cucina senese è fatta di ingredienti elementari: pane, olio, legumi, carni con erbe aromatiche. E in pagine di esigenti *gourmet* è d'obbligo annotare qualche spunto che evochi, se non piatti specifici e ricette descritte con cura, ingredienti e aromi di una tradi-



zione che ha lasciato tracce indelebili. Per nobilitarla si sono scomodati mitici e misteriosi antenati e si è discettato con altezzosa erudizione di "cucina degli Etruschi". L'autorevole Luigi Veronelli è stato, tra quanti si sono occupati della gastronomia senese, uno dei più eleganti testimoni intrecciandola con le radici storiche mai recise. «Siena – ha scritto – è il trionfo primo di una cucina che ha nella terra e dalla terra le sue ragioni, la insalata di campo cui concorrono appunto con cicoria, ceciarello e crescione, le erbucce e in particolare la menta e la nepitella; seguono le verdure in pinzimonio che hanno nell'olio frantoiano l'eccellenza, i crostini di milza, la panzanella, la zuppa di fagioli e la ribollita….». Ma son pure da rammentare la panzanella di pane raffermo, nella sua depositata versione mischiato a pomodoro, abbondante basilico e cipolla e la pappa al pomodoro, ancora, nominata nelle briose peripezie di Gian Burrasca.

L'elenco è straripante e include uno dei piatti più richiesti di un *menu* difficilmente semplificabile e bisognoso di esplicazioni dettagliate. Oggi come oggi, anche in città è difficile trovare una trattoria che non collochi al posto d'onore i pici, a Montalcino detti pinci. Si possono servire in cento salse: la più tipica è quella all'aglione. Ma qual è l'origine di una parola che desta interrogativi a non finire? L'etimologia sicura spiega molto del successo del piatto: pinco è un diminutivo che ha ascendenze classiche. Da *penis* si passa a *peniculus* e per deformazioni di pronuncia a *plincus* che a sua volta si traduce volgarmente in pinco, che nella lingua popolare da luogo ad un "pinco pallino", un minchione che mette sulla buona strada. In altri termini, pinco è già registrato nel *Vocabolario all'uso Toscano* di Pietro Fanfani (1882) come "membro virile" ed è frequente appiopparlo a una persona qualsiasi, in segno di scherzoso epiteto. Esempio «Che c'è costì il sor Antonio?». Risposta sbrigativa: «No c'è Pinco». La preparazione casalinga dell'impasto di acqua e farina da cui si ricavano i piici è il risultato di una manipolazione allegra di donne che si divertono e faticano per rendere questi spaghettoni più lunghi e voluminosi: l'allusione non ha bisogno di ulteriori spieghe.

Per insaporire le pietanze, è diffuso l'uso di erbucce: oltre alla salvia, al rosmarino al timo e alla nepitella, la parte da regina spetta al dragoncello, l'*estragon* dei francesi, erba di difficile attecchimento, che però a Siena ha trovato il suo habitat ideale. Occupano una parte predominante della cucina tradizionale le carni, con gli arrosti, la gota, la cacciagione, i fegatelli, il costoleccio... E non son da omettere i prodotti della lavorazione del suino e della cinta senese, che ha avuto l'onore di comparire negli affreschi del Buon Governo di Ambrogio Lorenzetti. Meritano un cenno il buristo, la soppressata, le salsicce secche e fresche, i fegatelli al finocchietto selvatico, gli scriccioli, il migliaccio. Tra i dolci eccelle il panpepato con il panforte, i cavallucci e il pan co' santi, sfornato solo fra ottobre e novembre, come le frittelle di riso offerte dal baracchino ligneo che, senza scandalo, appare nel Campo in coincidenza con la festa di San Giuseppe. Il quadro sommario abbozzato non può concludersi senza esaltare le qualità di vini eccellenti sul piano mondiale. In prima fila il Brunello di Montalcino che compare sempre nei pranzi ufficiali di capi di Stato e reali. E poi ovviamente il Chianti, che non ha bisogno di delucidazioni.

Non è infrequente a Siena imbattersi in lunghe tavole imbandite per le strade della città, magari in un quartiere delle diciassette Contrade che celebra la vittoria nel Palio. Così, la cena diventa occasione di incontro di una comunità che si riconosce nei colori delle proprie bandiere, nel *totem* di un magico bestiario. Così la cena diventa "convivio": «Noi – scrive Plutarco nelle *Dispute conviviali* – non ci invitiamo l'un l'altro semplicemente per mangiare e bere, ma per mangiare e bere insieme». E la nostalgia è un condimento essenziale, si sposa perfettamente con la memoria di una Repubblica che resistè fino all'ultimo e infine, dopo la caduta a metà Cinquecento, trasformò la sconfitta in un agonismo tra piccole patrie, protette dal circuito solenne delle antiche mura.

Il borgo divenuto cantina fortificata che ha reso "Nobile" il vino
MONTEPULCIANO D'OGNI VINO È RE

di Luigi Alessi



A Montepulciano già verso l'anno 1000 il vino aveva una grande importanza tanto che, per preservare questa grande "ricchezza" dalle incursioni delle vicine Siena e Firenze, si decise di costruire proprio all'interno dell'intero centro storico una complessa rete di cantine sotterranee scavate nel tufo che intersecano le antiche mura medievali e i bastioni difensivi della città. Il punto di riferimento principale è quella che oggi si chiama l'Enoliteca. È situata proprio presso l'Antica Fortezza di Montepulciano dove trova spazio all'interno del chiostro. Oltre alla Fortezza si contano almeno altri due siti che sono degni di essere annoverati tra i fulgidi esempi di cantina storica sotterranea: la Cantina De Ricci ribattezzata "La Cattedrale" per la sua maestosità; è caratterizzata da enormi pilastri e volte che ricordano una cattedrale gotica. La struttura sorge proprio adiacente alla prima cerchia muraria di Montepulciano e alla Rupe del Sasso. Oltre il 50% dei vini di questa azienda affina in questo ambiente sotterraneo a temperatura costante. Nella Piazza Grande proprio vicino al Comune troviamo la Cantina Contucci che sarà oggetto di una visita durante la nostra escursione a Montepulciano. La famiglia Contucci produce vino a Montepulciano fin dal Rinascimento. Il loro storico palazzo, progettato nel 1517, è stato costruito direttamente sui basamenti delle vecchie mura medievali della città. Le cantine monumentali sottostanti, risalenti al periodo tra il 1000 e il 1200, sfruttano gli spessi spazi della fortificazione per l'invecchiamento del Vino Nobile in grandi botti di rovere.

Il legame del vino con i patrizi di Montepulciano face sì che in epoca moderna il vino di Montepulciano ottenesse l'appellativo di "Nobile". Il termine non è nato come un'operazione di marketing, ma ha profonde radici storiche basate su due ragioni principali: - I produttori erano nobili: Nel passato, le vigne e le monumentali cantine di Montepulciano erano di proprietà delle famiglie patrizie locali (come i Contucci o i De Ricci). Erano loro a curare la produzione di questo vino, che veniva quindi identificato come il vino "dei nobili". - Era destinato alle tavole dei potenti: Per secoli, questo vino è stato considerato di qualità talmente superiore da essere riservato alle corti, ai papi, ai re e ai nobili d'Europa. Nel XVI secolo, Sante Lancerio, bottigliere di Papa Paolo III Farnese, lo celebro' come un "vino da signori", e il poeta Francesco Redi nel 1685 arrivò a scrivere nel suo ditirambo Bacco in Toscana che "Montepulciano d'ogni vino è re". "La comparsa della dicitura "Vino Nobile" in un registro ufficiale avviene nel Settembre 1787. In quell'occasione, il Governatore del Conservatorio di San Girolamo di Montepulciano registrò la spedizione di "28 fiaschi di Vino Nobile" come omaggio istituzionale a Firenze. Il nome è rimasto nei secoli per indicare l'eccellenza del prodotto, tanto che nel 1980 il Vino Nobile di Montepulciano è stato in assoluto il primo vino italiano a potersi fregiare del marchio DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita).

Il Prugnolo Gentile rappresenta l'anima e l'identità liquida di Mon-



tepulciano. Dal punto di vista scientifico e storico, è la perfetta testimonianza di come un vitigno possa mutare geneticamente per fondersi in modo indissolubile con un microclima e un suolo specifici. Per decenni si è dibattuto se considerarlo semplicemente un sinonimo locale del Sangiovese o una varietà del tutto autonoma. A livello genetico è a tutti gli effetti un biotipo di Sangiovese Grosso ma nei secoli, adattandosi ai terreni poliziani, composti da sabbie, argille e i caratteristici "sassi che nutrono", ha sviluppato tratti somatici e organolettici unici tanto che nel 1971 è stato formalmente iscritto al Catalogo Nazionale delle Varietà di Vite al Numero 201. Recenti analisi del DNA tendono persino ad avvalorare una sua forte indipendenza genetica rispetto al Sangiovese classico. Rispetto al Sangiovese coltivato nel Chianti Classico o a Montalcino, il Prugnolo Gentile si differenzia per aspetti morfologici netti. Acini più piccoli e buccia spessa, fattore che si traduce in una grande concentrazione di sostanze estrattive e in tannini importanti, densi e profondi. Anche a livello di morfologia dell'acino il "Prugnolo" si differenzia perché l'acino maturo ha una forma leggermente allungata che ricorda una piccola prugna selvatica, e perché sprigiona un marcato sentore primario di prugna e frutti rossi sotto spirito in fase di degustazione.

Union Européenne des Gourmets
XXX GRAN CONVEGNO D'ITALIA
Siena 6, 7 e 8 Novembre 2026

Programma

VENERDÌ 6 NOVEMBRE

Ore 16.00 Ritrovo presso NH Hotel Siena – La Lizza, 1, Siena (Tel. 0577/382111).

Ore 16.15 Breve passeggiata nel centro storico di Siena per raggiungere Piazza del Campo.

Ore 17.00 Presentazione del XXX Gran Convegno Nazionale d'Italia della U.E.G. presso la Sala delle Lupe del Palazzo Comunale di Siena.

Ore 18.00 Attraversando Piazza del Campo, trasferimento a Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi, e visita dei suoi meravigliosi ambienti.

Ore 20.00 Cena presso la Sala "la Suvera" (Via di Beccheria, Siena).

SABATO 7 NOVEMBRE

Ore 8.30 Ritrovo presso NH Hotel Siena e partenza per Montepulciano.

Ore 10.00 Visita alle storiche Cantine Contucci (Via del Teatro, 1) e, a seguire, del piano nobile del Palazzo Tarugi nell'adiacente Piazza Grande.

Ore 13.00 Pranzo presso le Cantine Dei (Via di Martiena, 35)

Ore 15.30 Rientro presso NH Hotel Siena.

Ore 18.15 Ritrovo e partenza dall'NH Hotel Siena per raggiungere l'Enoteca Italiana (Fortezza Medicea, Siena).

Ore 18.30 Inizio XXX Gran Convegno a tema «vini dolci» presso i locali dell'Enoteca Italiana e, a seguire, intronizzazione nuovi soci.

Ore 20.30 Cena presso i locali dell'Enoteca Italiana.

DOMENICA 8 NOVEMBRE

Ore 9.30 Partenza dall' NH Hotel Siena e passeggiata verso il Santuario di Santa Caterina (Costa Sant'Antonio 6,Siena).

Ore 10.00 Visita del Santuario di Santa Caterina e, a seguire, al Museo della Nobile Contrada dell'Oca.

Ore 12.30 Pranzo presso i locali della Società Trieste della Nobile Contrada dell'Oca.

Dopo il caffè Conclusione del Gran Convegno e saluti finali.

Con il Patrocinio del COMUNE DI SIENA

SANTA CATERINA DA SIENA: STORIA, SPIRITUALITÀ E IL LEGAME INDISSOLUBILE CON LA CONTRADA DELL'OCA

di Enrico Toti
Storico dell'Arte

Caterina nacque a Siena, nel rione di Fontebranda, il 25 marzo 1347. Era la penultima di ventiquattro figli nati da Jacopo Benincasa, tintore, e da Lapa Piagenti, lavandaia. Fin da giovanissima manifestò una forte inclinazione spirituale: a soli sedici anni, vincendo la ferma opposizione della famiglia, decise di entrare tra le "mantellate" del Terzo Ordine domenicano. Da quel momento dedicò ogni energia alla cura materiale e spirituale dei poveri e dei malati, guadagnandosi subito l'ammirazione profonda e la devozione del popolo senese.

Vissuta in un secolo estremamente tormentato dal punto di vista politico e religioso, Caterina non fu una figura chiusa nella contemplazione, ma una protagonista attiva e coraggiosa del suo tempo. Ebbe infatti un ruolo di primo piano nelle vicende più complesse dell'epoca: intervenne nelle grandi crisi del Papato, lottando per la crociata, adoperandosi per la pace tra Firenze e la Santa Sede e schierandosi contro lo Scisma d'Occidente. Uno degli episodi più celebri della sua straordinaria forza di persuasione riguarda il rientro a Roma di Papa Gregorio XI. Il pontefice, insieme a tutti i suoi cardinali, risiedeva ad Avignone (dove il papato si era trasferito circa settant'anni). Caterina, accompagnata da un gruppo di discepoli e guidata dal suo confessore Raimondo da Capua, intraprese un viaggio avventuroso e, dopo quattro mesi di soggiorno e trattative, riuscì nell'intento storico di ricondurre il Papa nel "luogo suo proprio". Dettò oltre 380 lettere a discepoli di fiducia — tra cui Stefano Maconi, Neri Pagliaresi, Barduccio Canigiani, Tommaso di Antonio da Siena (il Caffarini) e il notaio Cristofano di Gano Guidini — intessendo una fitta corrispondenza con re, regnanti e gerarchie ecclesiastiche di tutta Europa.

Caterina morì a Roma il 29 aprile 1380 all'età di trentatré anni.



Sano di Pietro, 1450 ca., *Santa Caterina da Siena*

Il pensiero cateriniano pone al centro la dignità assoluta dell'uomo e una fede profondamente razionale, in cui l'azione e la contemplazione procedono di pari passo. Per la Santa, la carità non conosce confini ed è l'unico mezzo attraverso cui l'essere umano può avvicinarsi a Dio, il quale ha creato gli uomini affinché pratichino la solidarietà reciproca.

Nonostante la grande venerazione popolare di cui godeva già in vita, la sua canonizzazione ufficiale fu celebrata solo nel 1461 da Papa Pio II (il senese Enea Silvio Piccolomini), un evento che scosse l'intero mondo cristiano. L'anno successivo, nel 1462, nacque la "Societas Sancte Caterine", e moltitudini di pellegrini iniziarono a recarsi a Siena per visitare i luoghi nativi della Santa. La sua casa a Fontebranda fu trasformata in santuario dagli abitanti del rione, che la arricchirono subito con capolavori dell'arte rinascimentale senese, come la statua lignea policroma opera di Neroccio di Bartolomeo Landi.

Nel corso del Novecento la Chiesa ne ha solennemente ratificato l'importanza universale con tre fondamentali proclamazioni:1939 (18 giugno): Proclamata Patrona d'Italia insieme a San Francesco d'Assisi da Papa Gregorio XVI. 1970 (3 ottobre): Elevata alla dignità di Dottore della Chiesa da Papa Paolo VI. 1999 (1 ottobre): Proclamata Compatrona d'Europa da Papa Giovanni Paolo II.

Se per la Chiesa e per il mondo intero Santa Caterina è Patrona, Dottore e Compatrona, per il popolo dell'Oca ella riveste un significato ancora più intimo e peculiare: è l'unica Contrada del Palio ad avere il Santo Patrono nato e vissuto all'interno dei propri confini Ancora oggi, molte donne



L'antica Fonte Branda, cuore della Nobile Contrada dell'Oca

dell'Oca portano il nome Caterina. Per gli ocaioli, la Santa non è una figura lontana o astratta, ma una "fanciulla di Fontebranda" percepita alla stregua di una persona di famiglia, con cui si dialoga in modo diretto e confidenziale. Questo culto, tramandato gelosamente dal Cinquecento e radicato nell'orgoglio e nell'autonomia contradaiola, rappresenta la forma più alta di fedeltà alla storia e all'identità dell'Oca, vissuta con profonda partecipazione anche dai contradaioli meno religiosi o agnostici.

Il legame tra l'Oca e Santa Caterina si esprime attraverso cerimonie e consuetudini secolari. Al termine della Festa Titolare, una grande e solenne processione attraversa le vie di Siena. Il corteo è composto dalla Comparsa dell'Oca con bandiere e tamburi, centinaia di contradaioli (uomini e donne), bambini che portano in mano un giglio (uno degli attributi iconografici della Santa) e, a turno, una fanciulla che indossa l'abito delle terziarie domenicane sul modello di quello indossato da Caterina. Durante la processione si portano in spalla il busto d'argento e una reliquia della Santa. La cerimonia si conclude con la benedizione al suono dell'inno della Contrada e con il tradizionale bacio della sacra reliquia da parte di

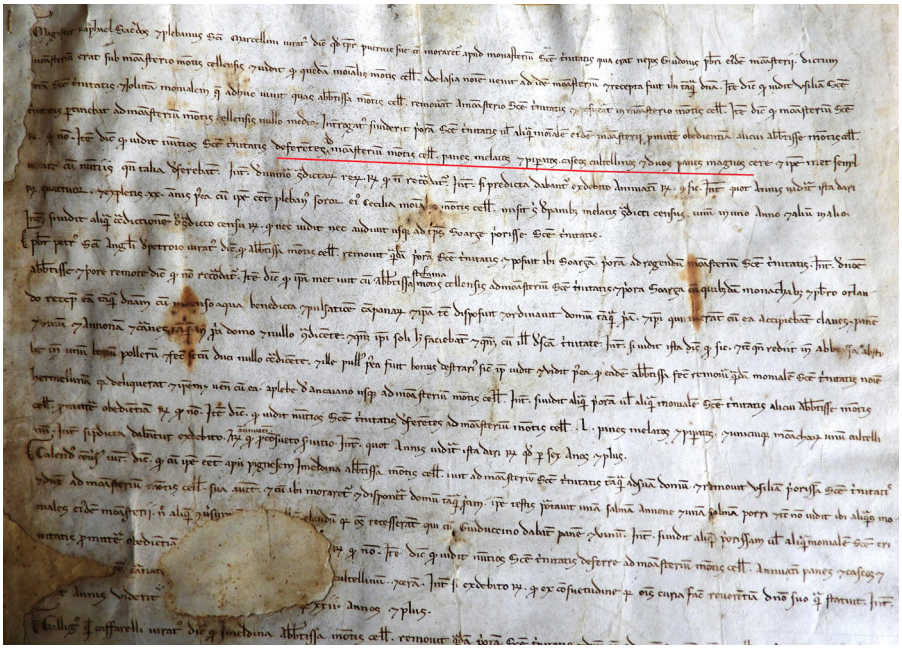


tutti gli ocaioli. È antica consuetudine che, ogni anno in occasione della Festa Titolare, durante "il Giro" per la città un paggio della Comparsa distribuisca un sonetto composto appositamente in onore di Santa Caterina. Il culto cateriniano permea anche il mondo del Palio. All'interno della stalla della Contrada, il barbero (il cavallo assegnato dalla sorte per la corsa) viene custodito amorevolmente dal barbaresco; accanto all'effigie del protettore ufficiale degli animali, Sant'Antonio Abate, campeggia l'immagine di Santa Caterina. La stessa immagine viene applicata all'interno dello "zucchino", il casco di protezione indossato dal fantino dell'Oca durante il Palio. La protezione della Santa viene invocata in particolare durante la benedizione del cavallo e del fantino, prima della corsa, essi vengono "toccati" con la sua reliquia. L'oratorio della Contrada non è solo il luogo delle celebrazioni per la Santa, ma il cuore pulsante della vita sociale degli ocaioli, che vi si recano per celebrare i matrimoni, raccogliersi durante le veglie funebri e officiare molte altre cerimonie identitarie. La natura di questo rapporto — fatto di una confidenza quasi domestica e priva di eccessivi formalismi — è splendidamente testimoniata anche da due celebri episodi che videro protagonista negli anni Sessanta del Novecento il popolare correttore della Contrada, Monsignor Duilio Bani. Una mattina intorno alle nove, mentre don Duilio si trovava nei pressi dell'oratorio a godersi il suo inseparabile sigaro, gli si avvicinò una turista straniera la quale, con grande gentilezza e un italiano incerto, gli domandò dove si potesse trovare Santa Caterina. Don Duilio la guardò con distacco e, borbottando, le rispose: "Dove vuole che sia a quest'ora? Sono le nove, sarà a fare la spesa".

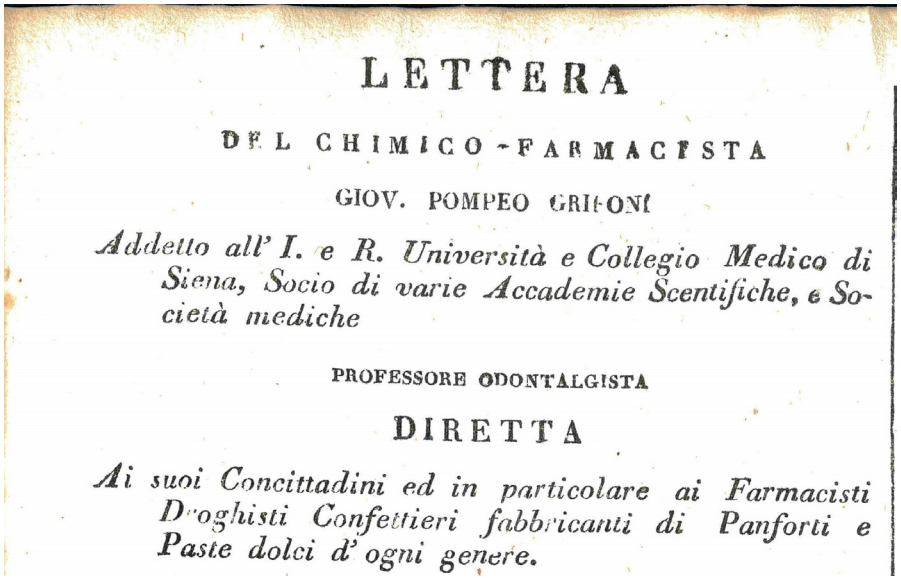
QUALCHE NOTA E UN PO' DI CURIOSITÀ SUI DOLCI SENESI

di Alessandro Leoncini
Storico e Archivista

Parlare dei cosiddetti "dolci tipici" di una qualsiasi città è come avventurarsi su un terreno molto instabile perché gli aspetti da affrontare sono moltissimi e ancora più numerose sono le leggende e i luoghi comuni che li riguardano e che regolarmente mettono su una strada sbagliata e ancor più insicura.
I dolci senesi naturalmente non fanno eccezione e, proprio come molti altri prodotti simili, ricercare le loro vere origini, lontane sia nella geografia e sia nel tempo, è un'impresa veramente ardua. È sufficiente dire che la pasta di mandorle, ovvero il marzapane con cui vengono preparati i ricciarelli, potrebbe verosimilmente discendere dal termine arabo *mauthaban*, che sembra abbia definito la scatola per contenere, appunto, il marzapane.
E proprio il marzapane, sia come pagnotta di pasta di mandorle, sia ridotto nella forma dei ricciarelli senesi, offre una curiosa divagazione: a Siena nel Quattrocento, ma sicuramente anche prima, in occasione di banchetti organizzati per celebrare ospiti degni di particolare riguardo, come nel 1429 il figlio del re del Portogallo e nel 1432 Sigismondo di Lussemburgo, imperatore del Sacro Romano Impero, re di Boemia e di Ungheria, fra le altre pietanze furono portati "molti marzapani dorati" e "venti tavole di marzapani coll'oro". Non saprei precisare quale differenza ci sia stata tra i marzapani dorati e quelli con l'oro descritti dal cronista contemporaneo Paolo di Tommaso Montauri, fatto sta che i battiloro, che preparavano le sottilissime sfoglie d'oro per i dipinti a fondo oro tipici del Medioevo e del primo Rinascimento, lavoravano all'occasione anche per i cuochi che cucinavano i marzapani destinati a ricevere quel prezioso rivestimento.
Il marzapane era radicato così profondamente nella cultura gastronomica senese da essere entrato a pieno titolo nelle cerimonie per il conferimento delle lauree agli statuti dell'Università. Gli statuti dell'Ateneo, infatti, prevedevano che "Siano obbligati tutti li Scolari che s'hanno a dottorare donare al Rettore due marzapani e due fiaschi di vino". Dopo aver ricevuto il dono, il Rettore era però tenuto a "farne un presente a chi si dottora", in pratica gli studenti offrivano i dolci al Rettore, il quale li accettava per poi gentilmente restituirli agli studenti in modo che li consumassero festeggiando i neolaureati.
Il più antico dolce senese documentato è però il "panes melato et pipatos", ovvero pane aromatizzato con miele e pepe: il panpepato, o panforte, cioè pane reso forte dal pepe, citato in un documento del monastero di Montecelso del 1206.
Proprio il pepe di un panpepato fu oggetto di un disturbo ben poco poetico al novelliere quattrocentesco Gentile Sermini. Scrivendo verso il 1424 a una certa Masa, Gentile rammenta infatti che "facemmo jer mane colazione in bottega con certo pan pepato che per tanto pepe ch'aveva mi misse uno foco addosso che anco ne sento". Evidentemente chi aveva preparato il panpepato non aveva risparmiato il pepe e Gentile, dopo averne mangiato probabilmente un bel po', il giorno dopo sentiva ancora del bruciore.
Il pepe, anche se nel panpepato mangiato da Gentile abbondava, era un aroma tanto pregiato da essere oggetto di attenzione anche da parte di ladri e pirati, come testimonia l'avventurosa vicenda sofferta da Vieri di Cola di Oliviero Barote, un mercante senese abitante in Vallepiatta, che nel 1309, mentre tornava



Archivio di Stato di Siena, Diplomatico Bichi Borghesi vol. X, 1205, febbraio 7. Documento del convento di monache di Montecelso, a poca distanza da Siena, con ricordato che i coloni che lavoravano i poderi di proprietà del convento erano tenuti a donare ogni anno alle religiose alcuni panpepati, almeno due dei quali dovevano essere "magnos", cioè di grande formato.



LETTERA

DEL CHIMICO-FARMACISTA

GIOV. POMPEO GRIFONI

Addetto all' I. e R. Università e Collegio Medico di Siena, Socio di varie Accademie Scentifiche, e Società mediche

PROFESSORE ODONTALGISTA

DIRETTA

Ai suoi Concittadini ed in particolare ai Farmacisti Droghisti Confettieri fabbricanti di Panforti e Paste dolci d' ogni genere.

3 - Lettera a stampa inviata nel 1832 da Giovanni Pompeo Grifoni ai produttori di panforti per invitarli a fare attenzione alle sostanze chimiche usate per decorarli. Era infatti avvenuto che un panforte fosse stato decorato con sostanze tossiche come l'ossido di rame e l'arsenico (Lettera del Chimico-Farmacista Giovan. Pompeo Grifoni addetto all'I. e R. Università di Siena [...] Professore Odontalgista, diretta ai suoi Concittadini ed in particolare ai Farmacisti Droghisti Confettieri fabbricanti di Panforti e Paste dolci d'ogni genere il 7 decembre 1832, in Archivio Storico Università di Siena, *Motupropri Rescritti e Ordini dell'anno 1834*, I.34, carta non numerata).

dall'Oriente con una nave stivata di pepe e altre spezie, oltre a cinquantacinque libbre di marzapane, fu assalito da pirati genovesi, rapinato di tutto il carico e abbandonato per un mese, e con indosso solo la camicia, in una parte deserta e difficilmente raggiungibile dell'Isola di Cefalonia. Poi, per sua fortuna, fu soccorso e poté tornare a Siena, ma il furto subito dal mercante dimostra in quanta considerazione venivano tenute le spezie provenienti dall'oriente.

Gli ingredienti del panpepato venivano amalgamati per lo più nelle spezierie: queste già nel Trecento, come ricorda il Breve degli Speziali senesi, oltre a "cedrata e ranciata", producevano dolci con noci e mandorle la cui lavorazione, se iniziata con "mèle", ovvero con miele, non doveva, pena un'ammenda, essere completata con zucchero. Alle "mandorle confecte", cioè confezionate con zucchero come i moderni confetti, veniva attribuito anche un effetto medicamentoso, tant'è vero che nel 1460 dalla farmacia dello Spedale di Santa Maria della Scala ne furono inviate per dodici soldi a "Fra Iacomo granciere a Monteghisi, perché si sentiva male".

La distinzione fra i dolci edulcorati con il miele e quelli con il più costoso zucchero di canna era in vigore, come risulta dalle tariffe delle gabelle in vigore nel Granducato, anche nel XVII e XVIII secolo. Lo zucchero di canna, il "cannamele" cantato nel Duecento dal poeta Cecco Angiolieri, era apprezzato in proporzione alla sua purezza: ne fa testimonianza una lettera spedita nel 1466 al mercante senese Priore di Mariotto Nardi da un suo fratello per ringraziarlo di "due pani di zucchero" e di uno "cho' curiandoli", sollecitandolo però a inviare ancora altri "due o tre pani di zucchero più biancho che questo".

Fin dall'antichità, i panpepati, o panforti che dir si voglia, venivano prodotti soprattutto dagli speziali e una spezieria particolarmente attrezzata era quella del convento dell'Osservanza, fondato nel XV secolo da San Bernardino da Siena sul colle della Capriola, a poca distanza delle mura cittadine. Nonostante che il Santo fondatore considerasse i peccati di gola fra i più gravi che si possano commettere e avesse addirittura ammonito che "a lo 'nferno non vi si va se non per lo troppo mangiare", oltre naturalmente che per l'assidua frequentazione di qualche altro vizio, i frati dell'Osservanza non trascuravano di preparare panpepati.

Fu al riparo di quelle pie mura che alle vicende storiche del panpepato e degli altri dolci senesi fu impressa una svolta decisiva: il 5 luglio 1802 entrò nel convento dell'Osservanza Natale di Luigi Pepi, nato a Buti, in provincia di Pisa, nel 1779. Natale, il giorno successivo, indossò la veste di terziario francescano assumendo il nome di fra Mariano, e iniziò a lavorare nella spezieria dove, oltre a dosare sciroppi, estratti e balsami, imparò anche a preparare panpepati. L'attività di Natale



Gli statuti dell'Ateneo prevedevano che tutti gli Scolari laureandi dovessero donare al Rettore "due marzapani e due fiaschi di vino" che poi venivano ridistribuiti tra gli studenti perché festeggiassero.

proseguì ininterrottamente fino al 1810, allorché Napoleone soppresse gli ordini religiosi provocando la vendita all'incanto dei beni sequestrati alle istituzioni religiose. Natale, che era divenuto uno dei più abili preparatori di medicine e di panpepati di Siena, si unì in società con il collega Lodovico Dei e si trasferì in città.
È probabile che Pepi abbia acquistato l'attrezzatura della farmacia conventuale e conservato le formule di alcuni medicinali prodotti all'Osservanza, come il "balsamo di Gerusalemme" e le "pillole di San Romano", che non è chiaro per quale cura fossero indicati, oltre alle ricette del panpepato e di altri dolci che gli saranno rimasti assai utili per arrotondare il bilancio.
Nel 1826 la società Pepi - Dei era già stata sciolta e quell'anno Natale Pepi, che aveva iniziato a esportare il panpepato fuori dalla Toscana, prese in affitto dall'Università di Siena una spezieria in Banchi di Sotto agli attuali numeri civici 55-57, esattamente nel punto in cui nel 1893 l'architetto Giuseppe Partini aprirà l'attuale l'ingresso al palazzo del Rettorato dell'Università.
Negli stessi anni anche altri speziali senesi, già soliti vendere oltre i preparati medicamentosi anche bibite e "cioccolata sbattuta", svilupparono la produzione dei dolci e nel 1829 il farmacista Giovanni Parenti, nativo di Lucignano Val di Chiana, fondò l'omonima fabbrica di panforti nella farmacia di Piazza del Campo.
Natale Pepi, una volta tornato al secolo aveva sposato la sarta Virginia di Bernardino Marchi e nel 1816 nacque il loro primogenito al quale, in ricordo del nonno materno e in onore del fondatore del convento in cui aveva appreso l'arte di preparare medicine e panpepati, fu dato il nome di Bernardino. Bernardino Pepi seguì la strada del babbo e il 10 giugno 1840 si diplomò alla scuola di Chimica e Farmacia dell'Università per rilevare l'azienda familiare nel 1866, alla morte di Natale, riuscendo a darle un notevole sviluppo.
Incoraggiato dal successo ottenuto dai suoi dolci, Natale Pepi prese in affitto un altro negozio adiacente alla spezieria per aprirvi un caffè. In un primo tempo in questa bottega, gestita dalla moglie e dai figli di Natale, venivano vendute solo "droghe ed altri generi", oltre "la mescita di liquori scuri e stemperati, a piacimento dei ricorrenti". Poi, essendo divenuto il negozio un vero e proprio punto di ritrovo, "per compiacere alcuni ricorrenti suoi amici" Natale iniziò a servire anche "qualche tazza di caffè". Alle tazze di caffè sarà stato naturale accompagnare cavallucci, detti anche biriquocoli o belliquocoli, e ricciarelli preparati dall'ospitale farmacista che in breve, per soddisfare i clienti, fu costretto ad assumere altre cinque persone.
Furono dunque Natale Pepi e Giovanni Parenti che negli stessi anni, seppure con metodi puramente artigianali, avviarono con più decisione di altri speziali la produzione dei dolci senesi che poi, col trascorrere del tempo, a eccezione di poche e preziose eccezioni ancora in attività, assumerà caratteristiche industriali.
Fu inevitabile che fra le due ditte più antiche, la Pepi e la Parenti, scattasse la competizione e dopo che avevano assunto una dimensione industriale anche l'antichità della Casa costituì un valore aggiunto. Agli inizi del Novecento, mentre i discendenti di Giovanni Parenti affermavano con sicurezza che la "Ditta Giovanni Parenti è inoppugnabilmente la più antica e rinomata di Siena", nonostante in realtà fosse stata fondata dopo quella di Natale Pepi, i successori dell'antico terziario francescano (che ricordiamo



4 - Siena, via Simone Martini n. 98. Ezio Trapassi (Siena, 1871-1960), Mattonella in cemento tinto a imitazione della terracotta con pubblicità del Panforte Parenti, anni Venti del XX secolo.



era nato nel 1779) scrissero nelle loro pubblicità “Ditta Natale Pepi Siena Casa fondata nel 1785”, facendo così apparire Natale come un industriale tanto precoce da fondare un’azienda addirittura a sei anni!
Dagli anni Trenta dell’Ottocento, a quanto scrive il contemporaneo Alessandro Romani, si affermò l’uso di decorare i panforti con un dischetto di glassa su cui venivano dipinti paesaggi e vedute con paesaggi di fantasia, rovine romane o monumenti senesi. Non sempre però coloro che decoravano i panforti erano sufficientemente preparati sui prodotti che usavano e questo poteva causare problemi anche gravi a coloro che lo consumavano. Nel 1832, documentò Pompeo Grifoni, preparatore nel gabinetto chimico dell’Università di Siena, un panpepato bello colorato capitò a Livorno dove provocò una grave intossicazione a una quindicina di persone che lo avevano assaggiato.
Era accaduto, scrisse Grifoni, che un “panpepato lavorato al di sopra e colorato con somma eleganza” fu offerto da “un benestante” livornese a quindici suoi amici i quali, poco dopo, furono colti da “dolori al basso ventre, che attaccandoli leggermente ed a grado a grado aumentando avevano prodotto sconcerti tali che facevano ai Fisici prognosticare con fondamento delle tristi e forse irreparabili conseguenze”. Fortunatamente le cure prestate furono efficaci e i quindici livornesi se la cavarono con un forte mal di pancia e un po’ di paura. A quel momento un pezzo di panforte che non era stato consumato fu sottoposto ad analisi e da queste risultò che per “dare un colore più vivo e soddisfacente all’apparenza” a dei fiorellini usati per decorare il dolce, era stato impiegata “la così detta Lacca verde, che è dai chimici conosciuta come un resultato d’ossido di rame e arsenico”. Girolamo Grifoni, quindi, anticipando quella che oggi viene definita ‘tutela dei consumatori’, inviò a “Farmacisti, Droghisti, Confettieri fabbricanti di Panforti e Paste dolci d’ogni genere” una lettera a stampa invitandoli ad astenersi da usare coloranti dei quali non conoscevano sicuramente la composizione.
Nel 1851 fu sempre la decorazione di un panforte ad attirare l’attenzione della polizia granducale, non per la sua eventuale tossicità ma perché ritenuto oggetto di pericolosa propaganda risorgimentale. Era accaduto che “il confettiere Antonio Cimballi” aveva esposto nella vetrina del proprio negozio due panforti decorati, in uno c’era una raffigurazione dell’Italia e l’iscrizione Libertas, nell’altro ancora l’Italia con ai piedi alcuni militari caduti, ricordo dei volontari toscani morti nella battaglia di Curtatone e Montanara combattuta il 29 maggio 1848 nel corso della prima guerra d’Indipendenza. La polizia austriacante provvide immediatamente a sequestrare e togliere dalla vista dei tranquilli cittadini i due panforti sovversivi (che poi saranno stati sicuramente mangiati in caserma dalle guardie).
Il successo ottenuto dal panforte non poteva non suscitare l’interesse di altri produttori anche fuori Siena, e infatti nel 1845 la “Gazzetta di Firenze” pubblicò un’inserzione pubblicitaria intitolata *Fabbrica di Panforte all’uso di Siena* con la quale un farmacista fiorentino comunicava “che da vari giorni aveva intrapresa la fabbricazione del Panforte d’ogni sapore all’uso di Siena” e che avrebbe ricevuto “ordinazioni di panforti lavorati di qualunque gusto”. Il panforte conservava la denominazione “di Siena”, ma ormai veniva fabbricato anche fuori dal territorio senese.



Il Migliaccio senese

In queste pagine abbiamo ricordato solo alcuni dei dolci che caratterizzano Siena e le loro vicende, ma per concludere non possiamo dimenticare quello che dei dolci di Natale, senesi e non senesi , è senza esagerazione la sublimazione, la massima valorizzazione: il migliaccio.
L'ingrediente che lo caratterizza, anche se non ne è il principale, è il sangue di maiale, e questo lo rende simile a molti altri dolci, altrove detti "sanguinacci", preparati in tutti quei paesi nei quali viene tranquillamente mangiata la carne del maiale. E, come dice un antico proverbio, "del maiale non si butta via niente", nemmeno il sangue che è la prima cosa che si deteriora.
Per essere sinceri, Pellegrino Artusi, che con il suo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* è giustamente considerati uno dei padri nobili della moderna lingua italiana, definisce il migliaccio a cui mi riferivo Migliaccio di Romagna, ma le differenze fra quello romagnolo e quello senese sono minime. In Romagna al tempo dell'Artusi non disponevano del nostro panpepato e usavano mandorle, canditi, zucchero e spezie, i medesimi ingredienti che a Siena troviamo nel panpepato.
Rinviando quindi all'Artusi per la ricetta del migliaccio romagnolo, presento quella che mi è stata tramandata ormai molti anni fa da un'anziana cuoca di origine contadina, che il migliaccio aveva imparato a farlo secondo l'antica tradizione della Montagnola senese. Prima di passare alla ricetta è d'obbligo una precisazione: la signora che mi dettò la ricetta non precisò le dosi limitandosi a dire a proposito della spezie "un pizzichino ... una puntina ... più o meno quello che ci vuole".



Sopra e alle pagine precedenti: Cartoline pubblicitarie e scatole di dolci senesi dei primi decenni del Novecento.

Migliaccio della Montagnola senese

Ingredienti:
Pane un po' secco, un pizzico di sale, panpepato, un po' di cioccolata fondente, noce moscata, cannella, buccia d'arancio grattata, un po' di farina, un po' di pepe nero e brodo possibilmente di maiale. A questo possiamo aggiungere altri dolci natalizi come i cavallucci avanzati dalle feste. Sangue fresco di maiale.

Preparazione:
Tagliare il pane, il panpepato e gli altri dolci a fettine sottili e far bollire nel brodo. Se nella bollitura il tutto si compatta troppo allungare con altro brodo tenuto da parte. Quando l'impasto è omogeneo farlo raffreddare, aggiungere una coppia di uova sbattute e finire con un bicchiere abbondante di sangue di maiale per una pentola da quattro litri. Mescolare a lungo in modo da amalgamare bene gli ingredienti e a questo punto cuocere un migliaccio in una padella unta con olio o strutto.
È consigliabile dosare con prudenza le spezie ed eventualmente aggiungerle dopo aver assaggiato il primo migliaccio. All'occorrenza aggiungere una spolverata di zucchero.

Il tema di approfondimento dell'anno: i vini dolci
IL VIN SANTO E SUOI "FRATELLI"

di Mauro Civai

Come ogni anno, anche nel 2026 è stato proposto un tema che fornisse occasioni per approfondire determinati argomenti connessi a specialità regionali in grado di arricchire l'esperienza di noi Gourmet. In particolare quest'anno abbiamo provato a indagare il campo sterminato dei vini dolci, intesi come variante nobile e festiva del mondo dell'enologia. Come tutti sanno questa tipologia di vini, la cui pratica si perde nel tempo come quella dei prodotti più quotidiani derivanti dai frutti della vite, si ottiene da sempre o utilizzando uve particolarmente ricche di zuccheri e interrompendone prima la fermentazione o attraverso grappoli stesi ad appassire su appositi supporti in modo che gli acini perdano la maggior parte della loro componente d'acqua. A questi ultimi appartiene il celebre Vin Santo che è un prodotto tipico del Centro Italia e assai diffuso in Toscana, accanto naturalmente alle produzioni ben più consistenti di vini da tavola e da invecchiamento. La primogenitura della Toscana relativamente al Vin Santo è del resto acclarata dalla sua storia più o meno reale, come ci è stata tramandata dai nostri antenati. La prima identificazione della sua curiosa denominazione si ritrova a Siena, durante la micidiale epidemia di peste del 1348 che proprio in questa città, allora molto popolata, compì una vera e propria strage. Ai numerosi malati che venivano assistiti nell'antico ospedale di Santa Maria della Scala davanti al Duomo, era versato dagli "oblati" lo stesso vino utilizzato per le funzioni religiose, ottenendo risultati così positivi da potergli appunto conferire l'appellativo di "santo". Risale invece al secolo successivo l'ulteriore ipotesi secondo cui fu il cardinale Bessarione, vescovo di Nicea impegnato nel 1439 nel Concilio di Firenze che tentava di riunire la Chiesa romana con quella ortodossa, a riconoscere nel vino dolce che gli era stato offerto una forte



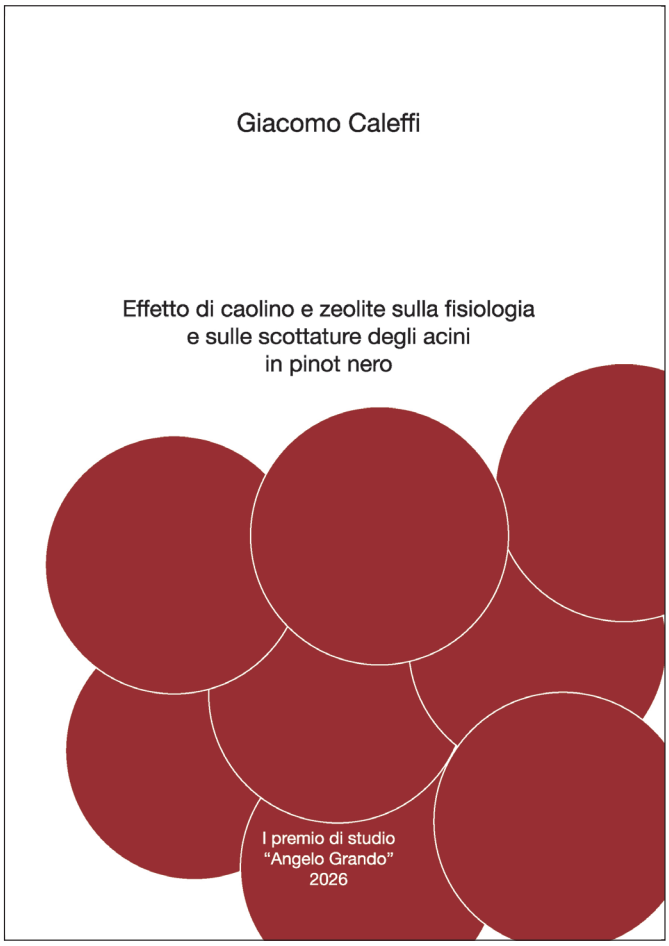
simiitudine con quello assaggiato dall'alto prelato nell'isola greca di Xanto, cioè nella Zante che poi sarà la patria del grande Ugo Foscolo. A parte le suggestioni di questi vetusti racconti, la tecnica produttiva è rimasta con ogni probabilità quella di allora: i coltivatori moderni continuano, come i mezzadri dei secoli passati, a selezionare i grappoli più sani di Trebbiano e Malvasia, secondo un disciplinare che ne prevede un impiego corrispondente almeno al 70%, a cui si può aggiungere un quota inferiore di San Colombano o Canaiolo bianco. Una nota a parte può meritare proprio l'uva cosiddeta "colombana", presente ancora nel Pisano, in particolare a Peccioli, ma che aveva rischiato l'estinzione perché nel suo uso preminente come uva da tavola era stata soppiantata dalle uve del Meridione, grazie ai chicchi più grandi e ai semi più piccoli, mentre si è poi dimostrata proficua alla lavorazione dei vini dolci. Tornando alla lavorazione, i grappoli vengono stesi ad asciugare su graticci, come usava una volta anche se oggi risulta più conveniente appenderli ad appositi grandi trespoli, sistemati in ambienti aerati, anche forzatamente. Una volta appassita l'uva viene pigiata e il mosto collocato nei tipici "caratelli", piccole botti di portata e di essenze variabili, in genere tramandate di generazione in generazione perché sarà proprio la "madre" presente nel contenitore, in molti anni di invecchiamento, a suggerire al prezioso contenuto il suo percorso di eccellenza. La gestazione non è breve ma nemmeno standardizzata: dipende dall'esperienza e dalla dominante conoscenza degli strumenti a disposizione. I più, attraverso lo zipolo principale o magari praticando un forellino tra le doghe, facile poi da sigillare immediatamente dopo il prelievo, verificheranno direttamente il grado di maturazione del Vin Santo per decidere se proseguire ancora il suo invecchiamento oppure di rivelarlo al mondo degli amatori. A questa e altre simili creazioni dell'ingegno umano dedicheremo a Siena, nel corso del XXX Gran Convegno dell'Union Européenne des Gourmet, molta attenzione e un viaggio che partirà inevitabilmente proprio dal Vin Santo a cui ormai ogni azienda vinicola toscana dà vita ma per poi proseguire attraverso un lungo itinerario che ci porterà lungo l'Italia alla ricerca degli altri straordinari prodotti che del mondo del vino vogliono essere i più amabili rappresentanti.



PREMIO DI STUDIO "ANGELO GRANDO"
CONFERITO A GIACOMO CALEFFI
IL PREMIO NELLA SUA PRIMA EDIZIONE

Nel corso del nostro Gran Convegno senese procederemo anche al conferimento del Premio di studio intitolato al nostro fondatore Angelo Grando al Dott. Giacomo Caleffi risultato vincitore della selezione operata dalla Commissione Giudicatrice. La stessa Commissione, composta da nostri soci e da amici di solida esperienza specifica a cui va il vivo ringraziamento del Consiglio Nazionale, ha innanzi tutto costatato con piacere l'alto livello qualitativo comune a tutte le tesi presentate. realtà che d'altra parte ha reso assai complesso il suo lavoro. Dopo attento e approfondito esame è stato comunque appurato che il lavoro che ha ottenuto la maggior quota di consensi è stato quello di Giacomo Caleffi, già iscritto al Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Trento, dal titolo Effetto di caolino e zeolite sulla fisiologia e sulle scottature degli acini in pinot nero. *In esso sono state infatti valutate positivamente sia l'appropriatezza delle soluzioni avanzate sia la chiarezza espositiva del testo proposto in relazione alla complessità del tema , rispondente peraltro a problematiche quanto mai attuali e ricco di spunti ben corrispondenti alla sensibilità e alle aspettative della nostra Associazione. Sono stati poi segnalati i lavori di Margherita Tadei sul tema de* Il profilo sensoriale del Bianchello del Metauro: uno strumento per la valorizzazione di un vitigno storico delle Marche e quello di Erika Quintozzi dal titolo Ricerca di tannini idrolizzabili in vino attraverso HPLC-HQOMS. *La tesi vincitrice è stata pubblicata in un volume, il primo di una collana che auspichiamo molto ricca di titoli in futuro, che l'UEG provvederà a distribuire nelle sedi più idonee e interessate. Di seguito pubblichiamo la premessa che il nostro Presidente Mauro Civai ha anteposto al testo della tesi di Caleffi.*

Questa pubblicazione propone il testo della tesi di laurea di Giacomo Caleffi, predisposta con la supervisione del prof. Michele Faralli e del dott. Stefano Zanoni presso il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia dell'Universita degli Studi di Trento, nell'anno accademico 2024-2025, che è risultata vincitrice del I Premio di Studio "Angelo Grando" relativo all'anno 2026. Il Premio "Angelo Grando" è stato promosso dall' Union Européenne des Gourmet in primo luogo a ricordo e in onore del suo fondatore, personaggio irraggiungibile per sapienza enologica e passione didattica. Grando intendeva infatti la nostra Associazione come un laboratorio continuo di ricerca costante e di continuo inseguimento della eccellenza e della perfezione, restando fortemente contrario, tuttavia, a che i risultati raggiunti nel compimento delle varie attività restassero relegati nella sfera angusta del nostro godimento ma che di ogni progressiva acquisizione si facesse dono a chi condivideva le nostre passioni. Va da sé che a suo dire il maggiore sforzo di informazione dovesse essere rivolto al mondo dei giovani, impegnati negli studi, inferiori e superiori, propedeutici alle occupazioni nei settori dell'alimentazione e dell'enologia, ammirando in non pochi di questi studenti la competenza presto raggiunta e, ancora di più, l'appassionato impegno che distingue proprio coloro che aspirano a esercitare un mestiere come pochi altri rivolto al benessere altrui e dove non si possono raggiungere i migliori livelli se non lo si persegue con grande abnegazione ed entusiasmo sincero. Nelle varie esperienze condotte negli ultimi anni, sempre sulla scorta del suo insegnamento, era stato principalmente ricercato un collegamento territoriale con le realtà scolastiche delle regioni in cui andavamo a tenere i nostri incontri, nella convinzione che guardare alle più radicate tradizioni dovesse rappresentare la base costante del nostro operare, chiamando i nostri giovani interlocutori a "saccheggiare" la loro cultura personale e familiare, comunque nella riproposizione di concetti e pratiche derivanti dai patrimoni inestimabili costituiti dalle nostre cucine, appunto, regionali, auspicabilmente rivisitate in chiave contemporanea, magari futuribile e visionaria. Poi, proprio in nome di Angelo Grando abbiamo più di recente deciso di rivolgerci al mondo universitario, a quei talenti sicuramente protagonisti delle sfide che novità ormai neppure più sconvolgenti come la globalizzazione e l'intelligenza artificiale, ci lanciano ormai ogni giorno anche nei settori strategici della coltivazione e della trasformazione dei prodotti agricoli. Vogliamo credere e per quello



che ci è possibile contribuire a fare sì che tali innovative culture vengano prevalentemente applicate alla creazione di prodotti competitivi su ogni mercato, potendo peraltro avvalersi di un territorio privilegiato come quello italiano, nobilitato da secoli di duro lavoro e di buone pratiche. L'invito è stato quindi rivolto agli Atenei italiani che hanno al loro interno corsi di laurea pertinenti alle discipline vitivinicole, enologiche ed enotecniche, ormai molto numerose e ben frequentate nel nostro paese, convinti che la risposta sarebbe stata all'altezza delle nostre aspettative. E così è stato, tanto che sono stati sottoposti alla Commissione giudicatrice lavori numerosi e. più che altro, di ottimo contenuto tecnico-scientifico tanto che i Commissari, persone peraltro di indubbia esperienza e competenza specifica, hanno avuto effettiva difficoltà a selezionare l'opera vincente, perché quasi tutte rispondevano ai criteri di richiesti di originalità, di profondità, di adozione di un linguaggio atto a essere compreso anche da un pubblico di lettori appassionati ma non sorretti da approfondita padronanza della materia. La scelta è infine caduta sul lavoro di Giacomo Caleffi che qui si seguito trova la sua enunciazione e che affronta una tematica assai attuale, inerente i pericoli e i guasti procurati in modo crescente dal cambiamento climatico, soprattutto dall'aumento della temperatura data dall'irradiazione solare, sulle nostre coltivazioni viticole. Le difese proposte sono molto condivisibili e dagli effetti ben sperimentati e documentati. Noi proponiamo le riflessione di Caleffi in primo luogo ai nostri soci, ma ci premureremo di diffonderle, attraverso la distribuzione di questo volume tra i nostri amici, i nostri interlocutori e in genere tra quelli che come noi cercano di fornire un contributo attivo alla società e alla Nazione in cui ci è dato di vivere.

Mauro Civai
Console Nazionale Presidente
Union Européenne des Gourmet

ORGANIGRAMMA TRIENNIO 2026 - 2028

CONSIGLIO NAZIONALE

CONSOLE NAZIONALE PRESIDENTE
MAURO CIVAI

PRIMO CONSOLE DELEGATO (1° VICE PRESIDENTE)
GIUSTINO DONOFRIO

SECONDO CONSOLE DELEGATO (2° VICE PRESIDENTE)
GIOVANNA DI PIETRO

CONSOLE NAZIONALE SEGRETARIO
RAFFAELLA CINELLI

CONSOLE NAZIONALE TESORIERE
ROBERTO BONELLI

CONSOLE NAZIONALE
MAURA PASINI

CONSOLE NAZIONALE
VALENTINO TRENTIN

CONSOLE NAZIONALE
SANDRO ANGELOZZI

CONSOLE NAZIONALE
DIEGO SCHIAVOI

CONSOLI TERRITORIALI

CONSOLATO LOMBARDIA	EMILIO BALDONI
CONSOLATO VENETO BASSANO DEL GRAPPA	STEFANO MIOTTI
CONSOLATO BOLOGNA MODENA FERRARA REGGIO EMILIA	ERNESTO AMADUCCI
CONSOLATO SIENA FIRENZE TOSCANA	LUIGI ALESSI
CONSOLATO PESCARA ABRUZZO ULTERIORE	ROSARIA CHICCHIRICHI
CONSOLATO MOLISE	PASQUALINA VALENTINO
CONSOLATO POTENZA E BASILICATA	EGIDIO DI MASE

SOMMARIO

Un nuovo corso nel segno della continuità 2



Siena un'occasione 3



La cena come convivio 4



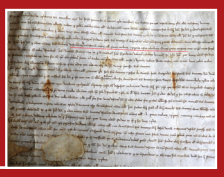
Montepulciano d'ogni vino è re 7



Santa Caterina da Siena: storia, spiritualità e Il legame indissolubile con la Contrada dell'Oca 9



Qualche nota e un po' di curiosità sui dolci senesi 11



Il vin santo e suoi "fratelli" 16



Il premio di studio Angelo Grando 17



Numero unico stampato in occasione del XXX Gran Convegno dell'Union Européenne des Gourmet Italia – Siena, 6-7-8 novembre 2025

Presidente
Mauro Civai

Direttore responsabile
Mauro Civai

Fotografie
Mauro Guerrini

Progetto grafico
Stefano Davide Scarani
creadipendenza.it

Impaginazione
Stefano Davide Scarani
creadipendenza.it


ITALIA
viribus vini concordes
UNION EUROPÉENNE DES GOURMETS