



IL GOURMET **Italia**

Novembre 2024

Numero unico stampato in occasione
del XXVIII Gran Convegno dell'Union Européenne des Gourmet

www.ueg.it

**XXVIII GRAN CONVEGNO
NAZIONALE D'ITALIA
15, 16, 17 NOVEMBRE 2024**

**LA DOTTA E GRASSA
EMILIA ACCOGLIE I GOURMET**





EDITORIALE

In Emilia con fiducia

Mauro Civai - Console Nazionale alla Stampa

Al termine di un anno intenso di propositi e, naturalmente, anche di interessanti attività concluse, ci apprestiamo a vivere il nostro XXVIII Gran Convegno, l'appuntamento più importante per la nostra Associazione che quest'anno ci consentirà una profonda immersione nelle tante eccellenze, non solo quelle culinarie, della civilissima Emilia, cuore di un'Italia che guarda al futuro con fiducia e positività, pur nella consapevolezza della complessità delle circostanze internazionali e con la inevitabile preoccupazione per una crisi climatica in continuo aggravamento che fanno da sfondo al nostro vivere nel concitato presente.

La nostra Presidente, che dell'Emilia è figlia orgogliosa e l'attivissimo Console Ernesto Amaducci hanno confezionato un programma che saprà metterci in perfetta sintonia con questa terra di antica civiltà ma anche di forte e insostituibile presenza nella vita della Nazione perché portatrice di innovative opportunità per un futuro ormai quasi dappertutto di difficile decifrazione.

Avremo, noi Gourmet, l'opportunità di riflettere tutti insieme su ciò che nei tempi recenti siamo stati capaci di conseguire e pure l'occasione per concentrarci, ancora più a fondo, sugli obiettivi che ci eravamo posti e che rimangono distanti, perché sappiamo bene che con il contributo di tutti sarà possibile rendere ancora più propositiva la nostra Associazione, alla ricerca dei piccoli segreti del buon gusto collegato alle esigenze della salute e del buon vivere in generale, dove la ricerca dei migliori prodotti dell'enologia italiana e della buona e innovativa cucina, sempre naturalmente nel rispetto della multiforme e variegata tradizione nazionale, sappia convivere con le offerte della cultura e con le esigenze dell'economia.

Augurandovi buona lettura per gli approfondimenti che questo numero unico della rivista dedica alla descrizione delle principali attrattive della Regione che ci ospiterà, non mi resta che augurare buon gran convegno emiliano a tutti.



Saluto del Presidente Insieme per conoscerci meglio

Raffaella Cinelli - Console Nazionale Presidente

Eccoci ormai prossimi all'annuale Convegno della nostra Associazione che quest'anno sarà in terra emiliana, la mia terra d'origine che amo fortemente e della quale apprezzo il territorio, le città e i paesi ricchi di storia e cultura, ma soprattutto le donne e gli uomini che da nulla hanno saputo creare realtà produttive artigianali e industriali che hanno reso e rendono la nostra regione ai primi posti dell'economia nazionale.

Penso in primis alle ceramiche del modenese e ai maglifici di Carpi e, come esempio, mi permetto di condividere con tutti voi un ricordo di quando da bambina vedevo le mie parenti modenesi utilizzare in casa macchine da magliaia per produrre lavorati che poi venivano ritirati porta a porta, assemblati e rifiniti da quei primi industriali lungimiranti che hanno fatto della maglieria del carpigiano un prodotto famoso nel mondo.

Si sono perfezionate le visite e i momenti a tavola di questi tre giorni che comunque rappresentano un appuntamento importante soprattutto per stare insieme e conoscerci meglio.

A presto.





Presentazione del Console Territoriale La mia Emilia

Ernesto Amaducci - Console di Bologna, Modena, Ferrara e Reggio Emilia

Cari Soci ed Amici, è con grande piacere ed emozione che vi accolgo nella mia Bologna e spero di aver preparato un programma che possa incontrare il vostro interesse e diventare un ricordo piacevole.

Come in tutto il territorio italiano anche nella nostra Emilia sono innumerevoli gli aspetti di interesse sia artistico e storico ma anche culinario e quindi fare una scelta per la programmazione di questi tre giorni è stata ardua. Prima di tutto ho inserito visite a realtà industriali che hanno reso il nome di Bologna e Modena famose nel mondo come le macchine per il gelato della Carpigiani che anche all'estero possiamo trovare ovunque, per non parlare poi del colosso modenese Ferrari che fa parte insieme alle bolognesi Ducati e Lamborghini di quella Motor Valley che è un vero e proprio vanto italiano.

Per quanto riguarda i prodotti enogastronomici di punta del territorio non poteva mancare un approfondimento sull'Aceto Balsamico tradizionale di Modena e sul Lambrusco; per il primo avremo la visita all'Acetaia Giusti 1605 con un incontro con il Maestro Acetiere della famiglia che ritengo essere un'esperienza molto interessante; per il Lambrusco ci affideremo alla Famiglia Chiarli, che ci ospiterà nella loro proprietà Villa Cialdini di Castelvetro e alla Cantina della Volta di Bomporto che ci farà degustare alcune delle loro etichette di Metodo Classico.

Mi piace poi ricordare alcune particolarità e "primati" che vanta la mia città e che potrebbero essere spunto per una successiva visita da effettuare con più calma per la quale mi rendo sempre disponibile.

Anche in questo caso ho dovuto fare una piccola scelta:



I PORTICI

Bologna è la città più porticata al mondo e i suoi portici hanno una lunghezza totale di ben 62 chilometri di cui 42 nel solo centro storico. Sono diventati recentemente patrimonio dell'umanità UNESCO e insieme alle torri sono il simbolo della città e punto di ritrovo garantendo la protezione dalla pioggia. E questo poter stare all'aperto sicuramente ha influito nel corso dei secoli sul carattere cordiale e socievole dei bolognesi!

**IL SANTUARIO DI SAN LUCA
E IL SUO PORTICO**

Il portico che inizia a porta Saragozza fuori dalla cinta muraria e raggiunge il Santuario della Madonna di San Luca posto sul colle della Guardia a 250 metri sul livello del mare, è lungo 3.796 metri (il più lungo al mondo) ed è composto da 664 archi. Senza elencare informazioni a livello di guida turistica mi piace raccontarvi quanto sia importante per noi bolognesi questo Santuario: ci fornisce sempre un senso di protezione e al ritorno da un viaggio vederlo in lontananza sia dall'aereo che dalla strada ci fa dire "eccoci a casa".





LE TORRI

Tra il 1200 e il 1300 spuntarono a Bologna circa cento torri, ma alcuni studi ne ipotizzano 180 facendone quindi la città con più torri al mondo. Ora, purtroppo, ne sono rimaste solo ventidue. Sono state costruite dalle famiglie più ricche nel periodo medievale della Lotta per le investiture tra Papato e Impero per essere utilizzate sia come strumento di difesa che simbolo di potere.

L'UNIVERSITÀ

Tutti sanno che la nostra Università è la più antica del mondo occidentale, essendo stata fondata nel 1088 dal giurista Irnerio. Nel suo logo compare l'antico motto latino "ALMA MATER STUDIORUM" (la madre che nutre gli studi).





IL COLLEGIO DI SPAGNA

Fu fondato dal Cardinale Gil de Albornoz nel 1364 per ospitare gli studenti spagnoli che frequentavano l'Università di Bologna, funzione che tuttora svolge ed è a tutti gli effetti un pezzetto di Spagna in città.

CHIUSA DI CASALECCHIO DI RENO

È la più antica opera idraulica in Europa. Ancora in funzione dalla metà del 1300, costituisce anche oggi uno strumento fondamentale per la vita dell'intera città di Bologna.

LIBER PARADISUS

Bologna fu la prima città nel mondo nel 1200 ad abolire la schiavitù liberando i servi della gleba. Il 3 giugno del 1257 il Comune promulgò il decreto che riscattò tutti i servi presenti nel suo territorio (circa 6000 persone) pagando ai loro signori (quasi 400 proprietari) le somme prestabilite di 8 lire per i minori di 14 anni e di 10 lire per gli altri senza distinzione di sesso.



LA SETA

Per secoli Bologna fu un grande centro industriale e la lavorazione della seta ne rappresentava il settore più importante. Nel 1600 si contavano 119 mulini da seta molti dei quali nascosti all'interno delle case che sfruttavano la forza idrica dei tanti canali che attraversano la città. Una grande innovazione tecnologica fu il "mulino da seta alla bolognese" utilizzato per la filatura e la torsione del filo di seta.



PRIMO CODICE AGRARIO

La "Ruralium commodorum", il testo che viene considerato il primo codice agrario che si conosca, fu pubblicato da Pier Crescenzi (1233 - 1320), considerato il maggior scrittore e agronomo del medioevo occidentale, già nel 1306.



GUGLIELMO MARCONI

Non posso fare a meno di citare quest'uomo che ha connesso il mondo; nato nel 1874 (quest'anno ricorrono i 150 anni dalla nascita), nel 1909 ricevette il premio Nobel per la Fisica.

E qua mi fermo non per mancanza di altre particolarità e di ulteriori primati per non annoiare chi mi legge e vi aspetto a Bologna per scoprirne altre insieme.



Breve storia del nostro piatto tradizionale più famoso ed amato

Il tortellino

Ernesto Amaducci

Si sa che noi bolognesi siamo “fanatici” di questo piatto che deve essere tradizionalmente in brodo e che le versioni alla panna o al ragout non le prendiamo proprio in considerazione. Sembra che le prime tracce di questa pasta ripiena risalgano al 1300 e leggenda vuole che abbiano avuto origine nel paese di Castelfranco Emilia, allora in provincia di Bologna, per mano di un oste che volle riprodurre l’ombelico di una bella donna che aveva spiato dal buco della serratura.

Vorrei condividere con voi alcune ricette che ci danno l’idea di come, nel corso dei secoli, venivano preparati tenendo conto dei prodotti esistenti ed oggi non più reperibili ad esempio l’ enula che invece si utilizzava nel 1300, mentre certe spezie sono state introdotte solo dopo la scoperta dell’America. Sotto riporto i testi tratti da libri di cucina del 1300, 1500, 1800 e 1900.

“Torteleti de enula con brodo”

Ricetta fedelmente riprodotta dal Libro di cucina del secolo XIV di Ludovico Frati tratto dal Codice Casanatense

“Se tu voy fare torteleti de enula con brodo, toy caponi o tuo’ de la carne del bo per xii persone, toy iij libre de lonza de porcho e toy tri cassi passi fini e toy tri onze de specie fine e dolze e forte mesedate e ben zalle e toy do derate d’ enulla e toy xx ova e toy la lonxa del porcho e mitila a lessare con essa la enola ben monda, e quando è ben cocta bati la lonza la



enulla insieme e no metere tuta la enola. Toy lo caxo che tu ay e pestalo con la lonza e mitige le specie e l’ ova dentro tanto che baste e fa che non sapia tropo de enola e mena insieme ogni cossa e fay batuto e po fay i tortelli pizenini in fogli de pasta zalla. Questi tortelli volle essere ben zali e potenti de specie”.

Il fatto stesso che l’ignoto autore di questa ricetta trecentesca definisca la vivanda “tortelli pizenini”, tortelli piccini, confezionati con “fogli de pasta zalla”, fa veramente pensare ai tortellini o ai cappelletti (purtroppo non conosciamo la loro forma precisa). E’ vero comunque che la presenza dell’enula e delle spezie produce una certa perplessità nell’avvicinarli alla tradizionale minestra emiliana, anche se è vero che, attraverso i secoli, essa ha certamente perso per strada alcuni degli ingredienti originari della farcia per acquistarne altri come la mortadella, il prosciutto, il midollo (fino all’inizio dell’800 era un componente basilare del ripieno mentre oggi sono in pochi a usarlo) e - in certe ricette “spurie” - anche il petto di tacchino che, come si è già detto, è un animale da cortile giunto in Europa dopo la scoperta dell’America.

“Tortelletti d’ella in brodetto”

Pressochè analoga alla precedente è anche la versione per preparare Tortelletti d’ella in brodetto che è racchiusa in un altro testo culinario trecentesco, quello rappresentato dal Codice 1071 della Biblioteca Riccardiana di Firenze, pubblicato nel 1890 da Salomone Morpurgo per i tipi di Zanichelli col titolo *LVII ricette d’un libro di cucina del buon secolo della lingua.*





Anche in questo caso la protagonista è l'enula o l'ella: *“Se vuoi fare tortelletti d'ella a brodetto di capponi o di carne di bue per XII persone, toglì tre libre di bronca (lonza) di porco e tre cascì passi, fini, e toglì IIII oncie di spetie forti e dolce, fine mischiate e bene gialle, e toglì due derrate d'ella, e con esso ella, ben monda; e quando è bene cotta la bronca del porco, battila molto, e batti per sè l'ella. E toglì il cascìo che tu ài, e pestalo bene con la bronca, e mettivi dentro delle spetie e l'uova tanto che bastino; e mettivi d'ella quantità che tu ne sapia poco: e di questo battuto fai tortelli piccolini con ispoglio di pasta gialla. Questi tortelli vogliono essere gialli e potenti di spetie; e dagli per iscodella con buona peverada e con cascìo grattugiato.”*

Sempre nello stesso codice della Riccardiana si trova un'altra ricetta per la preparazione di “tortelletti a brodetto”, anch'essi a base di lonza di maiale, uova, formaggio e spezie, ma con l'aggiunta di uva passa, prezzemolo, datteri, maggiorana (persa) e zafferano. Con questo ripieno ben amalgamato si imbottivano “tortelli piccoli” fatti con “ispoglio di pasta”, che però venivano fritti con strutto oppure cotti in brodetto di mandorle e poi serviti con una buona spruzzata di zucchero. Sia la prima versione che quella in guazzetto sono molto lontane dai nostri tortellini.

Un discorso analogo può farsi per i “crispelli di carne” o vero tortelli e ravioli, di cui ci offre due varianti lo stesso codice bolognese dell'Universitaria nel brano dato alla luce da Francesco Zambrini (si tratta del Libro della cucina del secolo XIV inserito nella “Scelta di curiosità letterarie inedite o rare” edita

dalla Commissione per i testi di lingua che ebbe fra i suoi animatori anche il Carducci):

I - “Prendi ventresca di porco scorticata, lessala, e tritala forte col coltello. Togli erbe odorifere bona quantità e pestale forte nel mortaio, mettivi su del cascìo fresco con esse et un poco di farina e distempera con albume d'uova, sì che sia duro. E preso del grasso del porco fresco in bona quantità, metti in la padella, sì che bolla, e fàne crispelli; e cotti cavati e mettivi su del zuccaro.”

II - “Togli cascìo fresco, trito forte, mettivi un poco di farina e distempera con albume d'ova, sì che sia spesso; metti a cuocere con lardo, come detto è di sopra, e mettivi su zuccaro, come nell'altra.”

Nessuna di queste proposte, che ci giungono dal secolo XIV, possiede titoli decisivi per essere collocata alle radici dell'albero genealogico della classica specialità petroniana.

“Per far tortelletti con la polpa di cappone”

Pestinosi nel mortaro due polpe di due petti di capponi, che prima siano stati alessati con una libra di midolle di bove senza ossa, tre oncie di grasso di pollo e tre di zinna di vitella alessata. Quando ogni cosa sarà pestata, giungavisi una libra di cascìo grasso, otto oncie di zucaro, una oncia di cannella, meza oncia di pepe, zafferano a bastanza, meza oncia tra garofani e noci moscate, quattro oncie di uva passa di Corinto ben netta, una brancata tra menta, maiorana e altre erbette odorifere, quattro rossi d'uove fresche e due con il chiaro. Fatta che sarà la detta composizione di modo che non sia troppo salata, habbiassi uno sfoglio di pasta alquanto



sottile, fatto di fior di farina, acqua di rose, sale, butiro, zucchero e acqua tiepida, e con esso sfoglio faccianosi i tortelletti piccoli e grandi tagliati con lo sperone o bus-solo e faccianosi cuocere in buon brodo di pollo o d'altra carne grasso e servanosì con cascio, zucchero e cannella sopra. In questo medesimo modo si potrebbe fare di polpe di galline d'India e pavoni arrostiti nello spiedo e di faggiani e starne e di altri volatili usati, e ancho di lombolletti di vitella arrostiti nello spedo con grasso di rognone.

da: Opera di M. Bartolomeo Scappi cuoco secreto di Papa Pio V, Roma, 1570

Cappelletti alla bolognese

Per ogni libra di forma gratata vi vogliono sei oncie di grasso di rognone di bue e due oncie di midolla e, se non si può avere la midolla, si sostituisce a questa due oncie di grasso di rognone come sopra, procurando di separar bene il detto grasso dalle pellicole e di pistarlo finissimo al mortaro. Poi si prende una noce moscata e anche questa si pesta finissima, della quale se ne serve per condimento. Per l'impasto vi vogliono almeno quattro uova, procurando di mescolare il tutto insieme colla medesima diligenza ed il pieno sarà terminato. Per questa dose o quantità vi vogliono due libbre di fior di farina per la spoglia, che vuole essere morbida alquanto. vanno cotti in brodo sostanzioso all'uso degli altri cappelletti.

da: A. Bassani - G. Roversi, *Eminenza il pranzo è servito: le ricette di Alberto Alvisi cuoco del Cardinal Chiaramonti Vescovo di Imola (1785-1800)*, Bologna, 1964



Veri tortellini di Bologna

La ricetta attualmente utilizzata è la seguente:

Ingredienti:

- Lombo di maiale, grammi 100
- Prosciutto crudo, grammi 100
- Vera mortadella di Bologna, grammi 100
- Formaggio Parmigiano-Reggiano, grammi 150
- Uovo di gallina N. 1
- Odore di noce moscata

N.B. La dose di gr. 150 di formaggio Parmigiano-Reggiano è valida se il formaggio ha una stagionatura di almeno tre anni. Se il formaggio è meno stagionato può essere aumentata la dose.

Preparazione:

Deve essere molto accurata. Il lombo va tenuto in riposo per due giorni con sopra un battuto composto di sale, pepe, rosmarino ed aglio, quindi va cotto a fuoco lento, con un pò di burro e poi tolto dal tegame e ripulito del suo battuto.

Infine, possibilmente col battilardo, si trita molto finemente il lombo, il prosciutto e la mortadella e si impasta il tutto col parmigiano e le uova, aggiungendo l'odore della noce moscata.

L'impasto si deve mescolare a lungo fintanto che risulti bene amalgamato e si lasci riposare per almeno ventiquattrore, prima di riempire i tortellini.

Naturalmente la bontà del ripieno dipende dalla qualità delle materie prime impiegate.

Per gustare un buon tortellino, è indispensabile disporre di un ottimo brodo che si ottiene mettendo nella pentola un cappone ruspante (non allevato con i mangimi) con aggiunta di quelle parti di carne di manzo notoriamente adatte per fare il brodo (punta di petto, doppione, falata, ecc.).

(Depositata il 7 dicembre 1974, con atto notarile, presso la Camera di Commercio Industriale, Artigianato e Agricoltura di Bologna dalla DOTTA CONFRATERNITA DEL TORTELLINO e dalla Delegazione di Bologna della ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA).

Olio e aceto da sempre sulle nostre tavole Condire con arte

Mauro Civai

Osserviamo con attenzione un'oliera, il comunissimo utensile presente sulle nostre tavole da molti secoli che si compone in genere di due vasetti per il sale e il pepe e di due piccole bottiglie atte a contenere l'olio e l'aceto. In un questo angusto microcosmo è ben presente la vicenda plurimillennaria del condimento dei cibi, la cui importanza immagino non sfugga a nessuno, trattandosi della svolta epocale paragonabile alla scoperta che portò il nascente genere umano a cuocere gli alimenti, per renderli più godibili e salutari. Nel nostro caso, iniziare ad arricchire con altri sapori i prodotti reperibili liberamente in natura fu il primordiale anelito alla ricerca non più soltanto della pura sopravvivenza e quindi della perpetuazione della specie, ma anche dell'appagamento del gusto e del conseguimento del piacere attraverso la scoperta della novità.

È altrettanto innegabile come il vero pilastro del condire sia da epoche antichissime il sale, elemento anch'esso reperibile con relativa facilità in natura e raffabile con una lavorazione abbastanza semplice, anche se la sua preziosa ed esclusiva capacità di garantire la conservazione dei cibi ne ha di fatto sopravanzato il ruolo di insaporitore. Ugualmente antica e consolidata è la percezione del valore delle spezie, il pepe *in primis*, che in ogni epoca hanno rappresentato una merce rara e ambita, proveniente da paesi lontani, la cui circolazione è stata al centro di interessi economici fortissimi e capace per questo di generare contese anche aspre come sconfinite ricchezze. L'olio e l'aceto sono gli altri soggetti basilari del condire. Sono anch'essi elementi naturali pur presupponendo procedimenti e tecnologie più complesse per la loro raffinazione. A questi due straordinari prodotti dell'intelligenza umana noi Gourmet abbiamo prestato attenzione proprio quest'anno e pare opportuno dedicare loro un po' di spazio anche da parte della nostra rivista.

L'OLIO

L'olivo è presente nell'area mediterranea da epoche preistoriche. La stessa Bibbia testimonia come abbia costantemente accompagnato l'umanità fin dai suoi primordi, raccontandoci come il patriarca Noè, ancora arenato con la sua arca sul monte Ararat, abbia accertato la riacquistata abitabilità del pianeta vedendo tornare la colomba che aveva liberato con un rametto di olivo nel becco.

Le ricerche archeologiche e antropologiche ci informano come siano stati già gli abitanti del Neolitico, diecimila anni fa e anche più, a selezionare i migliori semi dell'oliva-stro selvatico per ottenere piante non dissimili da quelle coltivate ai nostri giorni, così come è ben nota la ampia utilizzazione dell'olio da parte degli antichi Egizi specialmente nelle pratiche sacrali, tanto che l'uso di questo prezioso elemento risulta regolato dal celebre **Codice di Hammurabi**, risalente al 2500 a.C.

Furono i greci, poi, i primi a diffondere il consumo dell'olio e quindi la coltivazione dell'olivo ai popoli loro collegati o



comunque vicini, ricavandone grandi benefici e guadagni. L'importanza che i padri Elleni riconobbero a questo frutto è ben testimoniata dal mito che ci narra come ad Atena fosse concesso il dominio sull'Attica poiché aveva offerto a Zeus il dono più gradito, piantando un olivo sull'altura dove sarebbe sorta l'Acropoli di Atene.

Dalla Magna Grecia, prima culla italiana, questa coltivazione si estese nella nostra Penisola e in Europa, almeno fino alle latitudini il cui clima ne consentiva il pieno sviluppo. Eppure, nei secoli, almeno in quelli che conosciamo meglio, questo fondamentale alimento ha avuto destini differenti e diversa fortuna.

Gli Etruschi e i Romani curarono intensivamente la coltura dell'olivo e la diffusero nei territori da loro controllati, considerando maggiormente gli usi dell'olio riservati alla salute e alla bellezza, nonché a quelli fondamentali finalizzati all'illuminazione, utilizzazione questa che sarà adottata ancora per un paio di millenni. Comunque, sulle pratiche agricole avevano idee già molto chiare e addirittura premonitrici: **Catone** indicava l'opportunità di cogliere le olive appena mature sull'albero senza aspettare che cadessero a terra e di frangerle tempestivamente, mentre



Plinio non mancava di sottolineare come l'olio si dovesse consumare il più vicino possibile alla spremitura per coglierne al meglio la freschezza e il sapore.

Apicio, il più noto gastronomo dell'antichità, nel suo *De re coquinaria* ne consiglia il consumo nelle zuppe di cereali, alimento diffusissimo tra i nostri antenati, per quanto essi prediligessero l'impiego del frutto fresco, seccato o conservato in salamoia.

Le invasioni barbariche e il consistente afflusso di popolazioni provenienti dal Nord Europa nell'ormai indifferibile crisi dell'Impero, portarono da una parte a un abbandono generalizzato delle campagne, dall'altra al prevalere del gusto degli invasori, avvezzi a insaporire i cibi con il lardo e con altri grassi animali.

Per una nuova ampia diffusione dell'olivo e il pieno riconoscimento del ruolo alimentare dell'olio si dovette allora attendere il pieno Medio Evo, grazie alla tutela operata dai grandi monasteri sui terreni agricoli e allo sviluppo delle città che vedevano nella campagna ottime occasioni di investimento e una fonte pressoché inesauribile, almeno in tempo di pace, per far fronte alle crescenti esigenze nutrizionali di una popolazione in rapida crescita.

Si cominciò a distinguere e ovviamente a preferire l'olio **buono, dolce e chiaro**, così descritto in un documento senese del Trecento, che doveva essere obbligatoriamente utilizzato se non altro nelle ricorrenti circostanze in cui veniva prescritto il digiuno, come la Quaresima e le altre occasioni di vigilia, quando lo strutto non poteva essere consumato. D'altra parte, il cosiddetto olio "nero", per lo più proveniente dal Mezzogiorno d'Italia, veniva usato preferibilmente per le lampade ma anche per la lavorazione della lana e la produzione del sapone, industria peraltro più diffusa in Francia anche perché, a quanto sosteneva il citato Plinio, era stata intrapresa dai Galli per primi.

I grandi flussi migratori dell'Ottocento che hanno spinto milioni di Italiani a spostarsi in tutti i paesi del mondo rappresentano un fattore determinante per cui il consumo dell'olio si è così diffuso su larga scala anche se la sua definitiva consacrazione si deve al fisiologo Ancel Keys che, al seguito dell'esercito americano durante l'ultima guerra, lanciò i primi dettagli su quella che poi si sarebbe affermata come **dieta mediterranea**, ponendo proprio l'olio al centro di questo sistema alimentare, la cui preziosa dote di conservare il benessere fisico è stata ampiamente rilevata e approfondita in ogni sede e anche nel nostro recente Gran Convegno di Salerno.

L'ACETO

Anche la storia dell'aceto è plurimillenaria e la sua antica e larga utilizzazione è dovuta in primo luogo alla sua facoltà di permettere la conservazione dei cibi come allungare la potabilità dell'acqua. Peraltro, l'aggiunta all'acqua dava luogo a una bevanda più gradevole e quindi assai diffusa, magari con l'aggiunta di qualche altro ingrediente zuccherino, sia nel mondo greco che in quello dell'antica Roma.

Entrambi questi popoli ne apprezzarono anche le proprietà curative, a cominciare da Ippocrate che lo consigliava per la cura di ferite e piaghe, ma diffusissimo ne era l'uso alimentare come si può rilevare dalle innumerevoli citazioni che ne fa il già menzionato Apicio nel suo celebre trattato culinario.

Oltre che nelle bevande, come abbiamo visto, si era lar-

gamente consolidato il suo uso come stimolante e insaporitore ma contemporaneamente anche come digestivo. Basterà accennare al famoso **garum**, una salsa a base di interiora di pesce che proprio l'aceto rendeva prima che più gradevole, commestibile o alla **posca**, la bevanda che non mancava mai sulla mensa dei legionari e con cui il centurione volle recare un po' di sollievo a Cristo sofferente sulla croce.

Nel Medio Evo, permanendo la diffusa importanza di questo prodotto soprattutto per la sua capacità di attenuare il sapore di marcio che caratterizzava gran parte dei cibi, in genere soggetti a cattiva e troppo lunga conservazione, si andarono affinando le tecniche per la sua fabbricazione fino a questo momento lasciate alla semplice pratica dell'inacidimento del vino, assai facile da ottenere. Si iniziò, ad esempio, a far fermentare l'uva ancora acerba e comunque a impiegare procedimenti che rimanevano segreti, così da aumentare, oltre alla qualità, l'interesse



dei consumatori. Una di queste lavorazioni prevedeva l'utilizzo del mosto cotto e garantiva risultati che nei secoli successivi porteranno sulle nostre tavole quella autentica meraviglia che è l'**aceto balsamico**.

Si andò in ogni modo consolidando, anche sulla scorta dei dettami della **Scuola Medica Salernitana**, la fiducia nell'aceto come medicamento e come elemento di protezione anche nei confronti delle epidemie più devastanti dei secoli centrali dello scorso millennio, come la peste e il colera. I "monatti" manzoniani, trasportatori di cadaveri e di contagiati dal terribile morbo nella Milano del XVII secolo, si proteggevano dal contagio con una fascia inzuppata d'aceto portata sulla testa.

Nei secoli più recenti l'utilizzo dell'aceto si è affermato anche come prodotto di bellezza mai assente dalla *toilette* delle signore eleganti, alle quali, nei casi non infrequenti di mancamento, veniva restituito il controllo dei sensi proprio ponendo sotto le loro narici un'acetiera dalle proprietà evidentemente taumaturgiche.

Tornando ai nostri giorni e tenendo d'occhio la semplice olera da cui è partito il nostro viaggio, non possiamo fare a meno di continuare ad apprezzare il suo contenuto: l'olio, che continuerà ad incontrare i nostri alimenti, avvolgendoli in un morbido e insistito abbraccio mentre qualche minuscola goccia d'aceto li ravviverà, provocando scosse simili a quelle elettriche, in un perfetto connubio che renderà una semplice insalata di sole verdure o una povera minestra di legumi un raffinato piatto gourmet. Come accade da secoli e secoli.

PROGRAMMA

U. E. G. - XXVIII GRAN CONVEGNO D'ITALIA

Bologna - Modena 15, 16 e 17 novembre 2024

Programma convegno

VENERDÌ 15 NOVEMBRE

- Ore 09:00 Partenza in pullman dall' HOTEL RELAIS BELLARIA di Bologna - Via Altura, 11 bis (vicino all'Ospedale Bellaria).
- Ore 10:00 Visita **Carpigiani Gelato Museum** importante realtà industriale del bolognese conosciuta in tutto il mondo. Tour guidato del Museo per conoscere la storia del gelato dai tempi degli egizi ai giorni nostri, lezione sul gelato e sul sorbetto, realizzazione di sorbetto con tecnica manuale e di gelato e conseguente degustazione.
- Ore 12:30 Pranzo presso il ristorante **La Lumira** di Castelfranco Emilia (MO) con piatti della tradizione emiliana.
Al termine del pranzo rientro in Hotel.
- Ore 18:00 Partenza in pullman dall'Hotel per il centro storico di Bologna per una passeggiata lungo i portici.
- Ore 20:00 Cena presso il Ristorante del Circolo Bononia. Questo Circolo privato è situato nel prestigioso Palazzo Bolognetti che risale al 1551 e avremo così l'opportunità di ammirarne le splendide storiche sale.
Al termine della cena rientro in Hotel in pullman.



Fontana del Nettuno

SABATO 16 NOVEMBRE

- Ore 08:45 Partenza in pullman dall'Hotel per il Museo Ferrari di Maranello (MO).
- Ore 10:00 Visita guidata a gruppi del Museo.
- Ore 12:00 Trasferimento in pullman a Castelvetro (MO) a **Villa Cialdini** di proprietà della famiglia Chiarli dove visiteremo la Cantina, degusteremo alcuni dei loro vini e avremo una sosta golosa con prodotti locali.
- Ore 14:30 Trasferimento in pullman a Lesignano di Modena all'**Acetaia Giusti 1605**. Visita a gruppi alle stanze del recente Museo che ripercorrono la storia della famiglia e dell'aceto balsamico; si vedranno le antiche acetaie (un deposito di oltre 700 botti plurisecolari in cui affinano i migliori invecchiamenti Giusti) e avremo una degustazione verticale in purezza sul cucchiaino dei migliori balsamici della collezione.
Seguirà un'esperienza con il Maestro Acetiere della famiglia Giusti insieme al quale sarà possibile estrarre, valutare e degustare il prezioso balsamico direttamente da una batteria di botticelle.
Al termine della visita rientro in pullman in Hotel.
- Ore 19:45 Cerimonia di conferimento del Premio Angelo Grandò e presentazione e intronizzazione dei nuovi Soci.
A seguire cena nel Ristorante Corbezzoli dell'Hotel.



Museo Ferrari - Maranello



DOMENICA 17 NOVEMBRE

- Ore 09:00 Partenza in pullman dall'Hotel per il **Borgo di Dozza Imolese** (BO), famoso per i suoi murales, che vedremo effettuando una breve passeggiata per i suoi vicoli. La Rocca di Dozza è sede dell'Enoteca Regionale dell'Emilia-Romagna (che conta ben 1.000 etichette). Nelle sue sale è prevista una degustazione di alcuni vini del territorio.
- Ore 12:00 Partenza in pullman alla volta di Imola (BO) dove si terrà presso il Ristorante Stellato **San Domenico** il nostro pranzo dell'arrivederci.
- Ore 16:30 Saluti, ritorno in pullman in Hotel e termine del Gran Convegno



Union Européenne des Gourmets - Italia



ORGANIGRAMMA TRIENNIO 2023 – 2025

CONSOLE NAZIONALE PRESIDENTE
Raffaella Cinelli

CONSIGLIO NAZIONALE

Mauro Civai Primo Console Delegato (1° Vice Presidente) con l'ulteriore mansione di Addetto alla Stampa; **Giovanna Di Pietro** Secondo Console Delegato (2° Vice Presidente) con l'ulteriore mansione di esperto degustatore Nazionale e Internazionale in enologia; **Giustino Donofrio** Console Nazionale con la mansione di esperto degustatore Nazionale e Internazionale di distillati; **Roberto Bonelli** Console Nazionale Tesoriere; **Giuseppe Corti** Console Nazionale con la mansione di responsabile Sito U.E.G.; **Maura Pasini** Console Nazionale con la mansione di Cerimoniere e Archivista con delega alla Segreteria Nazionale; **Valentino Trentin** Console Nazionale con la mansione di creare nuovi Consolati Territoriali nel Nord Italia; **Sandro Angelozzi** Console Nazionale con la mansione di creare nuovi Consolati Territoriali nel Centro Italia; **Antonio Masella** Console Nazionale con la mansione di creare nuovi Consolati Territoriali nel Sud Italia

CONSOLI TERRITORIALI

Alan Bertolini Consolato Trentino-Alto Adige Südtirol, **Patrizia Pianalto** Consolato Veneto Bassano del Grappa, **Ernesto Amaducci** Consolato Bologna Modena Ferrara Reggio Emilia, **Luigi Alessi** Consolato Siena Firenze Toscana, **Francesco Ciattoni** Consolato Pescara Abruzzo Ulteriore, **Pasqualina Valentino** Consolato Molise, **Egidio Di Mase** Consolato Potenza

SOMMARIO

Editoria in Emilia con fiducia

2



Saluto del Presidente

3



Presentazione
del Console territoriale
La mia Emilia

4



Storia del tortellino

8



Condire con arte

11



Programma del XXVIII
Gran Convegno dell'UEG

13



Organigramma 2023-2025

14



**Numero unico stampato
in occasione del XXVIII
Gran Convegno dell'Union
Européenne des Gourmet Italia**

Direttore responsabile
Mauro Civi

Fotografie
Ernesto Amaducci

Progetto grafico
creadipendenza.it

Impaginazione
creadipendenza.it

Stampa
Tipografia Rossi, Sinalunga (Si)

Presidente
Raffaella Cinelli

