



IL GOURMET **Italia**

Dicembre 2017 / Gennaio 2018

Periodico dell'Union Européenne des Gourmets

www.ueg.it

Appendice

Sintesi del Convegno

L'uomo e il coraggio delle sfide.
Le produzioni dei territori
sismici nella realtà di oggi

Montefalco, 14 ottobre 2017



Montefalco
Palazzo Comunale
14 ottobre 2017, ore 10,30

L'Uomo e il coraggio delle sfide. Le produzioni dei territori sismici nella realtà di oggi

Indirizzi di saluto:
Donatella Tesei
Sindaco di Montefalco
Luciana d'Aprile Romano
Console Nazionale Presidente UEG

Relatori

Tommaso Lucchetti
Storico della cultura gastronomica e dell'arte conviviale
Comunità dissolte, tradizioni in fuga: la memoria a rischio di ricette e riti della festa nei borghi devastati dal sisma

Stefano Maggi
Micologo
Eccellenze dell'area sismica a rischio: tartufi, funghi, zafferano

Leonardo Seghetti
Docente di Trasformazione dei prodotti alimentari
Istituto Tecnico Agrario "C. Ulpiani" di Ascoli Piceno
La qualità degli olii di oliva extravergine e la valorizzazione dei territori

Miriam D'Ascenzo
Docente di Economia - Università degli Studi "G. D'Annunzio" di Chieti - Pescara
La rinascita del territorio tra rischi ed opportunità

Amilcare Pambuffetti
Presidente Consorzio Tutela Vini Montefalco

Moderatore

Mauro Civai
Console Nazionale UEG-Giornalista



IL CONVEGNO DI MONTEFALCO

L'uomo e il coraggio delle sfide. Le produzioni dei territori sismici nella realtà di oggi

Luciana D'Aprile Romano – Console Nazionale Presidente

Benvenuti, mi fa molto piacere che in tanti abbiano risposto a questo mio invito a celebrare il ventennale del nobile sodalizio dei Gourmets Italia nell'ambito dell'annuale Gran Convegno: incontro magico, suggestivo che festeggia con l'intronizzazione dei nuovi iscritti la crescita del sodalizio.

Saluto gli autorevoli ospiti istituzionali patrocinanti questo convegno ed in particolare la Sindaca di Montefalco, Dott.ssa Donatella Tesei, che ci ha offerto questa splendida ospitalità nella Sala Consiliare del Comune.

Ringrazio per la loro presenza i Consoli nazionali Angelo Grando, Luigi Masella, Roberto Bonelli, Raffaella Cinelli, Luigi Togn, Mauro Civai, Giuseppe Corti e tutti i Consoli territoriali. Un particolare ringraziamento va agli illustri relatori, Tommaso Lucchetti, Stefano Maggi, Leonardo Seghetti, Miriam D'Ascenzo, Amilcare Pambuffetti, per aver accettato l'invito a trattare il tema del convegno odierno. Infine, ma non per questo meno sentito, un cordiale saluto va a tutti gli intervenuti.

Francesco d'Assisi ha affermato che chi lavora con le sue mani è un lavoratore; chi lavora con le sue mani e la sua testa è un artigiano; chi lavora con le sue mani, con la sua testa e il suo cuore è un artista.

E i Gourmets sono artisti. Gli artisti del gusto che, come ha affermato il Prof. Massimo Montanari, esperto di Storia Medievale e dell'alimentazione, attraverso "il cibo che è natura, è identità, è piacere, è salute, è convivio, è scambio, è tradizione, è linguaggio, è territorio ed innovazione", trovano il giusto modo di rapportarsi agli altri nel godimento della natura.

Artisti, dunque, che usano i sapori per raccontare la terra, la gente, la storia, la vita.

Umbria, terra in cui si sono succeduti culti e religioni e in cui è possibile scoprire l'essenza di una cucina regionale italiana in cui prodotti e sapori parlano ancora di Medioevo.

Umbria, terra in cui ogni pietra parla

di Francesco, uomo a metà tra frate e trovatore e nei cui scritti appaiono già tre elementi fondamentali della tavola: il pane, il vino e l'olio.

Per la verità in Umbria nel Medioevo c'erano pochi olivi, la cui coltivazione si sviluppa in modo consistente solo nell'Ottocento. Una prova è proprio nell'affresco di Benozzo Gozzoli, eseguito nella metà del '400 proprio nella chiesa di Montefalco, in cui San Francesco predica agli uccelli e in cui risulta evidente che pochi sono gli alberi che appaiono sullo sfondo nel Monte Subasio.

L'olio in quel contesto aveva più una connotazione di ingrediente rituale che di condimento presente sulla tavola umbra che all'epoca si presentava con una carenza cronica di calorie e che alcuni storici fanno risalire ad una sorta di arretratezza tecnologica. Al giorno d'oggi la tavola umbra è ricca, ma parla ancora di Medioevo per la presenza di farro, lenticchie, cicoria, roveja, una sorta di legume che attualmente viene coltivato nella zona di Cascia e che anticamente cresceva spontanea nei bordi dei fossi garantendo a contadini e pastori un certo apporto proteico, seppur modesto.

È questo il contesto che l'Associazione dei Gourmets ha ritenuto adeguato per questo incontro che ha il sapore di antico, ma che risponde anche alle esigenze del momento storico e dell'uomo di oggi che cerca di creare un modello sociale istituzionale sostenibile, in armonia col territorio, pronto a condividere piuttosto che a concentrare.

Il momento storico attuale, funestato dalle recenti vicende legate ai catastrofici fenomeni sismici impone di tentare di dare un contributo



in termini di sollecitazione e di stimolo per la rinascita del territorio per la conservazione delle sue caratteristiche culturali per la ricostruzione di borghi per la creazione di possibilità lavorative, in speciale modo per i giovani.

E se lo dice Francesco perché non crederci?

Amici, la mia innata verbosità ed il tema di questo convegno, che sento particolarmente, mi indurrebbero a rubare tempo agli illustri oratori che si succederanno approfondendo i vari aspetti della tematica posta alla loro attenzione, pertanto senza indugio passo a loro la parola.



Benozzo Gozzoli, *La Predica agli uccelli*, Montefalco, San Francesco



IL CONVEGNO DI MONTEFALCO

Multa paucis

La rinascita del territorio tra rischi e opportunità

Miriam D'Ascenzo - Università di Pescara

Ai miei collaboratori raccomando sempre di non seguire linee prevedibili perché al traguardo delle prevedibilità arriveranno prevedibilmente anche i concorrenti. E magari arriveranno prima di noi!

Sergio Marchionne

Se è difficile davanti a scene di devastazione immaginare un futuro possibile per i territori e le comunità colpite dal sisma non è tuttavia impossibile comprendere che accanto a priorità immediate è indispensabile sostenere quelle realtà d'impresa locali che avevano scommesso su quelle aree interne del Paese, da sempre luoghi per vivere esperienze ricche di passato, dove i fenomeni sismici sono parte della storia e dove le popolazioni, pur salvaguardando consuetudini e tradizioni, hanno sempre cercato di proiettarsi verso il futuro, programmandolo in modo tale da superare quelle criticità che per molto tempo hanno caratterizzato questi territori.

Si comprende perciò perché i produttori locali i produttori locali abbiano posto tanta resistenza nell'abbandonare la loro terra e perché desiderino mantenere alta l'attenzione e la sensibilità sui loro territori, consapevoli di voler continuare a vivere e a finalizzare il loro lavoro verso produzioni, spesso di nicchia, svolte sempre comunque in armonia con il territorio.

Certamente ci vuole coraggio perché la rinascita passa attraverso una ricostruzione fatta con coraggio. Churchill sosteneva che senza il coraggio ogni virtù perde valore ed in questo caso il coraggio sta anche nel comprendere che talvolta bisogna abbandonare l'idea di ricostruire com'era ciò che è andato distrutto e talvolta anche dov'era.

In che modo allora possiamo sostenere i produttori, sempre più spesso giovani, per far ripartire le proprie attività evitando così nuovi danni ad un territorio già drammaticamente provato?



“Ovunque, in qualsiasi momento e con qualsiasi mezzo” illustra una realtà che non è più legata agli spazi fisici.

In un contesto simile, essere allenati alla complessità e alla variabilità e soprattutto alla capacità di adattamento, diventano valori decisivi e ciò significa che la rinascita in un mondo in evoluzione, è legata alle competenze che dobbiamo sviluppare abbandonando ogni forma di diffidenza verso ciò che di nuovo si prospetta anche se profondamente diverso da ciò che siamo abituati a vedere.

La grande partita che devono giocare questi territori passa per l'unione di tecnologia e sostenibilità.

Tecnologia, una parola che suscita talune resistenze, forse le stesse che comparvero quando nel 1889 fece la sua comparsa nei campi il primo trattore, eppure poi se ne videro gli effetti positivi non solo sull'agricoltura, con il minor uso di animali e la velocizzazione dei processi di lavorazione dei terreni, ma anche sul modello stesso di organizzazione dell'economia e

della società.

Tecnologia, sinonimo di 4^a Rivoluzione industriale, quella legata al digitale, che sta cambiando in profondità le imprese della manifattura e che anche per le imprese del settore primario, che per queste terre è una delle attività produttive più rilevanti ed il principale volano economico, rappresenterebbe, sia pure con tempi e modalità certamente diversi, un salto in lungo importante ed una grande sfida; un incremento di valore nel rispetto della specifica cultura del territorio, del prodotto e della sua vocazione.

Un valore aggiunto soprattutto per chi sa creare il “valore del food”.

D'altra parte è innegabile che assistiamo ad un cambiamento del modello produttivi e di business.

Anche allo chef più accreditato al



giorno d'oggi non sono più richieste solo competenze tecniche in cucina, ma anche una mentalità manageriale, competenze economiche, relazionali e d'immagine, facendo dell'innovazione il suo obiettivo principale.

Ed è proprio l'Innovazione alla base dello scenario di questo nuovo paradigma produttivo, che non vuol dire semplicemente riduzione dei costi, ma esaltazione del concetto di efficienza, ottenuta sia dal possesso di competenze tecniche, il *saper fare*, che da quelle trasversali, il *saper essere*, che significano capacità di problem solving, pensiero critico, creatività.

E non c'è da stupirsi dal momento che se la 4^a Rivoluzione è caratterizzata da una maggiore potenza degli strumenti, la sua peculiarità è quella di essere centrata sull'uomo e sulla sua esperienza, ma un uomo diverso, che può contare su un maggior numero di fonti informative, di conoscenza, di monitoraggio, di analisi, di sensibilizzazione.

In un tessuto produttivo come il nostro, formato prevalentemente da piccole e medie imprese, il supporto informativo e culturale di questa nuova impostazione produttiva impone il superamento della credenza che dimensione dell'azienda, valore della coltura e costi di produzione siano ostacoli insormontabili e ciò vale, in particolar modo, per le produzioni di nicchia il cui successo non dipende tanto dalla dimensioni degli investimenti necessari per la realizzazione, quanto, e soprattutto, dall'efficacia dell'idea sul mercato.

Un cambiamento culturale, quello che viene suggerito, avente lo scopo di creare, in definitiva, un ponte tra una domanda, che diventa ogni giorno più variegata, e un'offerta che sta crescendo, ma molto lentamente. Un continuo disallineamento tra le due variabili, laddove non si trovasse interlocutori preparati, rischierebbe di dirottare la richiesta verso altri mercati.

È un ritardo che non possiamo permetterci.

È chiaro, però, che la tecnologia da sola non basta per far risorgere le molteplici realtà di un territorio poiché la sua rinascita non è un fatto prettamente economico, ma transita attraverso l'ambiente.



L'implicazione, pertanto, è che qualsiasi operazione di sostegno per favorire l'innescò di percorsi efficaci di ripresa e sviluppo deve riguardare un contesto più ampio, in cui obiettivi di vitale importanza sono

- La salute degli individui
- La salvaguardia dell'ambiente faunistico
- La prevenzione del dissesto idrogeologico
- L'incremento dell'occupazione mediante lo sviluppo di risorse umane attraverso il coinvolgimento formativo di scuole, Università, di altre imprese con il modello dello story telling, di associazioni di varia natura e naturalmente dell'Esecutivo che dovrebbe porsi come promoter dell'innovazione
- La valorizzazione del patrimonio storico, artistico e enogastronomico

Sono iniziative che presuppongono idee chiare circa i piani di lavoro, la difesa del territorio, la politica energetica e infrastrutturale perché non possiamo permetterci sprechi.

La vera grande scommessa è di capire che ruolo vogliamo giocare in modo tale da trasformare un abito troppo stretto in un vestito confortevole.

L'incontro offerto dal 21° Gran Consiglio rappresenta l'occasione per approfondire e confrontarsi

- sui temi delle produzioni tipiche
- sulla capacità di diversificazione

aziendale

- sull'approfondimento di possibilità di produzione di alimenti speciali
- sulla individuazione ed esplorazione di inserimento in nuovi mercati per i prodotti di nicchia dei produttori tradizionali e di coloro che hanno un "cuore giovane", perché sono principalmente le start up innovative l'unico modo per favorire la ripresa e favorire un'alleanza intergenerazionale che dia continuità alla crescita.

Per consentire alle imprese di agganciare i drivers di sviluppo che caratterizzano questo momento storico è necessario mettere in campo specifiche politiche che eliminino le rigidità strutturali, che prevedano strutture di governance basate su protocolli di legalità, una maggiore snellezza e velocità nell'assegnazione di sovvenzioni erogate con continuità e non legate soltanto a situazioni di criticità, meccanismi burocratici meno farraginosi, interventi mirati di microfinanza, facilitazioni nell'accesso al credito.

La strada più promettente è quella di lavorare sulla capacità di integrazione di saperi diversi e non da investimenti motivati da elementi autocelebrativi perché le sfide non si vincono da soli e mai senza una certa dose di imprevedibilità perché, come è solito raccomandare Sergio Marchionne ai suoi collaboratori, *"...al traguardo della prevedibilità arriveranno prevedibilmente tutti, anche i concorrenti. E magari arriveranno prima di noi!"*



IL CONVEGNO DI MONTEFALCO

Eccellenze delle aree sismiche a rischio: Tartufi, funghi e zafferano

Stefano Maggi - Micologo

Il nostro Gourmet abruzzese Stefano Maggi, in qualità di micologo, ci ha esposto una brillante relazione su prodotti di punta che accomunano i territori colpiti dal terremoto. Ha in tal modo puntualizzato l'enorme beneficio economico apportato da tali prodotti spingendosi a quantificarne l'indotto e l'importanza, che per tradizione svolgono nel variegato universo enogastronomico. La presenza in questi territori del tartufo "bianco pregiato" e del "nero pregiato di Norcia e di Spoleto" ha spinto a qualificare il prodotto con denominazioni di qualità (I.G.P. e D.O.P.).

Oggi sempre più cavaatori, professionali e non, si riuniscono in Consorzi atti a regolarne il commercio, evitando così l'enorme illegalità che ruota intorno a tali prodotti a discapito della tutela del consumatore. Su questa linea si sta pian piano muovendo anche la regione Abruzzo, seguendo gli esempi dell'Umbria e delle Marche. Territori ricchi anche di funghi epigei spontanei, sempre più richiesti dal consumatore poiché economicamente più accessibili: ovoli, porcini, finferli e non solo, oramai sono proposti un po' dovunque dalla media e alta ristorazione.



Di Marco Plassio, Wikimedia Commons, CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=17976663>

Il relatore ha poi concluso la sua esposizione descrivendo la coltivazione dello zafferano: "l'oro rosso" di Navelli, piccolo Comune posto nella provincia del capoluogo abruzzese; preziosa spezia che in passato rese famosa la città dell'Aquila in tutta Europa. Eccellenza del territorio aquilano, lo zafferano fu importato nel XIII secolo dal monaco domenicano Santucci, esperto

e appassionato di agricoltura, che partecipò a Toledo, in Spagna, al tribunale della Santa Inquisizione e di ritorno a Navelli portò con sé, nascosti in un ombrello, dei bulbi di questa pregiata pianta. I bulbi seminati nell'altopiano aquilano trovarono le condizioni ideali, in termini di clima e di terreno.

La consacrazione dell'oro di Navelli si è avuta nel 2005, anno in cui la Comunità Europea ha riconosciuto la **D.O.P. "Zafferano di L'Aquila"** e la classificazione dello stesso come di categoria superiore. Il prezzo elevato di questa straordinaria spezia è giustificato dalla lavorazione esclusivamente manuale, tenuto conto che per ottenere un grammo di zafferano puro occorre raccogliere circa duecento fiori! Le virtù come eccellente condimento gastronomico sono il felice risultato della presenza di diversi principi attivi: questi, combinati sapientemente dalla natura, rendono lo zafferano capace di esaltare qualunque pietanza e soddisfare i palati più esigenti. La ricca presenza di **vitamine del gruppo B**, soprattutto **B1** e **B2**, contribuisce alla metabolizzazione dei grassi, rendendo lo zafferano anche un ottimo digestivo.



