

**PER
SAPERNE
DI PIÙ**

Periodico d'informazione
di Sapori da Sapere

L'ILLUSIONE DEL RITORNO

La campagna come mito borghese



L'illusione del ritorno. La campagna come mito borghese

Il suo rapporto con la terra, dunque, si configura come un'adesione all'immaginario borghese, è un modo di costruire la propria identità sociale.

Il borghese, tuttavia, non è un contadino, e ciò emerge chiaramente in due aspetti: il distacco dal bisogno e la pratica distintiva del ritorno alla terra. Questi elementi si manifestano soprattutto nella cura del giardino o dell'orto, che richiede conoscenze specifiche.

Il borghese, convinto della validità dell'auto-didattismo, si specializza in pratiche agricole che non appartengono al suo status sociale. Inoltre, la gestione del giardino non risponde a esigenze economiche, bensì a una dimensione estetica e simbolica.

Un esempio illuminante è la famiglia tipica che, dalla città, ha scelto di vivere in campagna, dove la cura del giardino comporta un grande dispendio di tempo ed energie.

Agli occhi di un contadino, molte delle sue pratiche appaiono inutili, come la tosatura frequente dell'erba o la raccolta minuziosa delle foglie cadute. Per quanto riguarda i prodotti agricoli, invece, preferisce non intervenire e lascia che i frutti della terra seguano un percorso naturale.

Questa famiglia possiede pochi ulivi, sufficienti per la produzione dell'olio che consuma durante l'anno.

Il rituale della raccolta delle olive rappresenta un momento significativo per comprendere il rapporto della piccola borghesia con la terra.

Questo rito collettivo richiama quello della preparazione della salsa di pomodoro nel Centro-Sud Italia.

Una volta, la sobrietà delle società tradizionali non era una scelta voluta, ma piuttosto una necessità imposta dalle condizioni di vita. Oggi, invece, la parsimonia, la riduzione dei consumi e l'autoproduzione si configurano spesso come scelte consapevoli e distintive.

Gli studiosi sottolineano come i borghesi preferiscano i frutti dei propri alberi, ritenendoli migliori di quelli acquistati. Allo stesso modo, molti si dedicano alla coltivazione di ulivi e vigne, curano orti e serre, e vedono nella terra un mezzo per radicarsi e costruire la propria identità.

Le motivazioni di questo fenomeno sono diverse: il ceto medio e la piccola borghesia possono vantare origini contadine tra i propri antenati, come ex mezzadri.

L'alta borghesia e la nobiltà, invece, in molte regioni italiane, spesso hanno ereditato una tradizione vinicola profondamente radicata e altamente distintiva.

Tuttavia, nella maggior parte dei casi, il borghese odierno ha perso ogni contatto con il mondo contadino, oppure non lo ha mai avuto.

L'illusione del ritorno. La campagna come mito borghese

A differenza dei contadini vicini, che utilizzano prodotti chimici per proteggere gli alberi, questa famiglia evita trattamenti aggressivi. La sua attenzione si concentra più sulla forma degli alberi dopo la potatura e sulla cura estetica del terreno che li circonda.

Così, la coltivazione degli ulivi non ha più una funzione di sussistenza, ma diventa un'occasione per rinsaldare legami familiari.

Ogni anno, intere famiglie si riuniscono per la raccolta delle olive, condividendo un momento di comunione e appartenenza. Il gesto di produrre il proprio olio non ha un fine puramente economico, ma assume un significato simbolico: rappresenta un legame con la terra e con la tradizione.

Il momento della frangitura è atteso con entusiasmo e l'olio nuovo viene assaggiato e considerato superiore a quello acquistato, perché privo di additivi e frutto di un lavoro condiviso.

Oltre alla sua funzione sociale, il cibo riorganizza il tempo delle relazioni familiari e rafforza i legami attraverso rituali consolidati. Il gusto non è solo un'esperienza sensoriale, ma anche visiva ed estetica.

La presentazione del cibo gioca un ruolo fondamentale nel piacere del pasto. L'olio, con il suo colore verde intenso e il suo sapore pungente, partecipa di questa dimensione estetica e simbolica.

Questo approccio riflessivo al consumo alimentare è espressione di un gusto tipicamente borghese, in cui l'estetica e la consapevolezza prevalgono sulla semplice esperienza sensoriale. Il valore dell'olio prodotto in famiglia non sta solo nel sapore, ma nell'esperienza di condivisione e nell'identità culturale che esso rappresenta.

In questo contesto, il cibo diventa uno strumento di distinzione sociale e di costruzione identitaria.

L'idea di "abbondanza frugale" ben si adatta a questa dinamica: la borghesia abbraccia la sobrietà non come necessità, ma come scelta qualificante e consapevole.

Questo atteggiamento s'inserisce nel più ampio dibattito sulla decrescita e sul rispetto per l'ambiente, temi che oggi assumono un valore non solo etico, ma anche sociale.

Tuttavia, il ritorno alla tradizione spesso comporta una sua reinvenzione. Molte pratiche considerate "autentiche" sono in realtà costruzioni moderne.

In Umbria (ma anche in altre parti d'Italia), ad esempio, si assiste a una valorizzazione del cibo tradizionale che porta alla creazione di versioni idealizzate di piatti poveri.

Questi piatti, un tempo basati su ingredienti di recupero, oggi vengono raffinati con l'aggiunta di ingredienti pregiati, perdendo così il loro carattere originario.

Questo fenomeno rivela un'ambivalenza: da un lato, vi è il desiderio di riscoprire le radici culturali attraverso il cibo; dall'altro, questa riscoperta avviene attraverso una narrazione che reinterpreta il passato secondo le esigenze del presente.

Le zuppe, ad esempio, si trasformano da umili zuppe fatte con gli avanzi a piatto gourmet, cristallizzandosi come simbolo identitario e rappresentativo della nostra storia.

Questo processo di autenticazione evidenzia come il cibo tradizionale venga oggi reinterpretato per rispondere a nuove esigenze culturali e sociali.

Per chi voglia approfondire i concetti trattati in questo articolo, e tanti altri: "Antropologia dell'alimentazione" di Alexander Koensler e Pietro Meloni, pubblicato da Carocci Editore.

GM



SE NE DISCUTEVA, come spesso accade, durante una cena tra amici in una trattoria della campagna ternana: ha senso spendere cinquecento euro per un pasto a “La Terrazza di Gualtiero Marchesi”, sul lago di Como?

A prima vista, può sembrare una follia. Ma questa domanda ci porta a riflettere sul nostro rapporto con il cibo.

Se lo consideriamo un mero bisogno fisiologico, un modo per placare la fame, allora sì, è uno spreco. Ma se lo vediamo come un’esperienza, un’arte, un frammento di storia culinaria, allora il discorso cambia.

Gualtiero Marchesi non era solo uno chef: era il Maestro della cucina italiana moderna.

Assaggiare un suo piatto (o uno ispirato alla sua filosofia, visto che lui non c’è più) significa entrare in contatto con un’idea di cucina che ha rivoluzionato il modo in cui il mondo vede l’Italia a tavola.

È un po’ come osservare un Van Gogh dal vivo invece che su Google Images: il valore sta nell’esperienza diretta, nell’emozione che suscita.

Se il gusto ha un valore che va oltre il semplice “buono o cattivo”, allora quei cinquecento euro potrebbero essere ben spesi. Non è certo una spesa quotidiana, ma per chi ama la cucina potrebbe valere ogni centesimo.

GUALTIERO MARCHESI

Il valore del gusto

A questo punto, però, sorge un’altra questione: abbiamo un palato in grado di apprezzare una cucina così sofisticata?

La risposta è sì e no.

Chi ha un palato allenato coglie meglio le sfumature, le tecniche, l’equilibrio dei sapori.

Ma la grande cucina, come la grande arte, non è riservata agli esperti. È pensata per emozionare chiunque, anche chi non ha mai frequentato un corso di degustazione.

È come la musica classica: un orecchio allenato percepisce ogni dettaglio, ma anche chi non ha competenze può lasciarsi trasportare dalla bellezza di una melodia.

E quei cinquecento euro?

Sono tanti, certo. Ma se pensiamo a un fine settimana in una città d’arte – tra hotel, ristoranti, viaggi e ingressi ai musei – alla fine la spesa è anche maggiore. Eppure, nessuno s’interroga sul senso di quell’investimento.

Forse, allora, la vera domanda non è quanto costa, ma quanto vale quell’esperienza per noi.



I sapori in libreria "Opere", di Gualtiero Marchesi

Un libro straordinario, quasi un manifesto del pensiero di Marchesi, dove la cucina incontra l'arte in una sintesi perfetta. Ogni piatto è raccontato come un'opera d'arte, con una cura estetica e concettuale che va oltre la semplice ricetta.

Trastullandoci in una libreria per ingannare il tempo, complice la pioggia insistente che non accennava a cessare, abbiamo preso a sfogliarlo, e subito ci ha colpito la prefazione, nella quale Marchesi si confronta con un altro grande della cultura italiana, Gillo Dorfles, critico-filosofo, "inventore" nel 1968 del concetto di kitsch.

I due, intervistati dal filosofo e storico Aldo Colonna, danno vita a un dialogo sul cibo che *«sembra attivare tutti i nostri sensi, sia quelli direttamente preposti, l'olfatto e il gusto, che quelli che comunque partecipano e condizionano una scelta e un piacere, la vista, il tatto»*.

Dorfles chiarisce: *«A me pare che l'elemento antropologico relativo alla cucina sia assoluto perché se un uomo non mangia non può continuare a studiare, a lavorare, in una parola a vivere»*.

E Gualtiero Marchesi ricorda *«una bellissima frase lasciata da Seneca nel suo testamento, che dice, appunto, che l'uomo una volta non aveva bisogno neanche del medico perché mangiava in maniera sana. Poi sono arrivati i condimenti, tutte queste perversioni, e adesso siamo combinati così»*.

Insomma la bellezza e l'eleganza stanno nella semplicità.

L'insegnamento di Marchesi è quindi d'intervenire il meno possibile sul prodotto da cucinare per conservarne il gusto più autentico.

Come nel caso dei piatti che sono ritratti nel volume.

Varrebbe la pena di acquistare questo vero e proprio libro d'arte - malgrado il prezzo di 50 euro non sia proprio invitante - non fosse altro per i 133 piatti che vengono raffigurati.

È il catalogo di una vita, nel quale scrive: *"ho sempre cercato di andare oltre il soddisfacimento dell'appetito, l'interesse o l'esibizione. Dietro ognuno di questi piatti c'è un pensiero e l'ispirazione legata, di volta in volta, a un oggetto, un incontro, una situazione."*



Perché ci gemelliamo con altre associazioni enogastronomiche?

È una domanda che molti soci del nostro Club si pongono ogni volta che stipuliamo un nuovo gemellaggio, ormai diventato una tradizione consolidata.

Spesso, queste iniziative vengono percepite come semplici occasioni per eventi conviviali, senza che ci soffermiamo a spiegare i veri motivi che le ispirano.

Partiamo da un punto fondamentale: il gemellaggio tra due associazioni enogastronomiche non è solo un accordo formale, ma un'alleanza autentica, basata sulla condivisione di tradizioni, esperienze e passioni.

È un atto d'amore verso la cultura del cibo e del vino, un ponte che unisce territori, storie e persone con un obiettivo comune: celebrare il gusto e l'identità locale attraverso il dialogo e la collaborazione.

Uniti dal gusto. *Il vero significato dei gemellaggi tra club*

Tuttavia, oltre all'aspetto simbolico e culturale, il gemellaggio rappresenta un'opportunità concreta di crescita e sviluppo.

Se volessimo pensare a un approccio più pragmatico, quello che nel mondo degli affari si chiama "rendimento economico dell'investimento", potremmo definirlo un investimento strategico per il futuro del nostro Club e delle realtà con cui collaboriamo.

I BENEFICI SONO MOLTEPLICI

- **Scambio di conoscenze e valorizzazione delle tradizioni.**

Ogni territorio custodisce un patrimonio enogastronomico unico.

Il gemellaggio favorisce la condivisione di tecniche culinarie, ricette tradizionali e metodi di produzione, contribuendo a preservare e diffondere queste ricchezze.

Il confronto tra esperienze diverse stimola inoltre l'innovazione e la reinterpretazione dei piatti tipici.

- **Maggiore visibilità e promozione del territorio.**

Collaborare con altre associazioni amplia la visibilità del nostro Club e del suo territorio di appartenenza.

Un impegno che va oltre le parole

Eventi congiunti, degustazioni e manifestazioni – anche a livello nazionale – attirano appassionati, esperti e media, generando un impatto positivo in termini di attrattività turistica e sviluppo economico locale.

- **Opportunità di formazione e aggiornamento.**

Il contatto con realtà diverse consente ai soci di arricchire le proprie competenze, accedendo a percorsi di formazione su tecniche di produzione, abbinamenti enologici, strategie di marketing e comunicazione. Un'occasione preziosa per aggiornarsi e crescere professionalmente.

- **Creazione di eventi e collaborazioni commerciali.**

I club gemellati possono organizzare festival, fiere e concorsi enogastronomici, ampliando la rete di contatti con produttori e aziende del settore. Questo favorisce nuove opportunità commerciali, potenziando la diffusione e la vendita dei prodotti tipici.

- **Rafforzamento del senso di appartenenza e dello spirito associativo.**

Il gemellaggio non è solo un'opportunità di business, ma anche un'esperienza che rafforza il legame tra i soci. Viaggi, eventi e progetti condivisi contribuiscono a creare una comunità più coesa e motivata, alimentando il senso di appartenenza all'associazione.

Gemellarsi con altre associazioni enogastronomiche significa ampliare i propri orizzonti, rafforzare la propria identità culturale e creare nuove opportunità di collaborazione con iniziative comuni.

Tuttavia, affinché queste iniziative abbiano un impatto reale, devono essere accompagnate da un impegno concreto da parte di chi guida il nostro Club.

Senza un'azione efficace e coerente, rimangono solo belle dichiarazioni d'intenti, prive di un vero ritorno pratico. Il valore del nostro lavoro non si misura solo dal numero di iniziative che portiamo avanti, ma dalla qualità con cui le realizziamo.

Solo così il gemellaggio può trasformarsi da semplice cerimonia priva di significato a strumento di crescita per tutti.

Sapori da Sapere è gemellata con:

1. *Accademia Italiana del Peperoncino, Delegazione di Perugia*
2. *Confraternita dei Cavalieri della Birra*
3. *Confraternita del Gorgonzola di Cameri*
4. *Confraternita del Brodetto alla Fanese*
5. *Confraternita del Bacalà alla Vicentina di Sandrigo*
6. *Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa di Guarene*

ADDIO SEMPLICE CARBOIDRATO

Oggi si sgranocchia in modalità beta-glucanizzata



*Quando la
croccantezza
incontra
la biochimica
emozionale*

È ufficiale: i cracker di un produttore contengono betaglucani.

Sì, proprio loro, gli arcani betaglucani, la cui esistenza fino a ieri era avvolta nel mistero, insieme ai buchi neri dell'universo e all'esistenza nell'aldilà.

Non più solo farine di vermi o sale dell'Himalaya: ora, nel dorato mondo degli snack, l'ingrediente del momento sono i betaglucani. E noi siamo qui per certificarlo.

Sul retro della confezione campeggia la scritta: "Con betaglucani di orzo e di

avena", come se tutti, da anni, stessimo aspettando questo momento, sognando croccanti bocconcini al sapore di betaglucano, qualunque cosa sia.

Forse è una popolazione? Forse sono molecole di una sostanza extraterrestre? Forse sono piccoli esseri invisibili che migliorano la fragranza agitando la coda della quale sono provvisti?

Lo abbiamo chiesto all'ufficio vendite del supermercato nel quale erano esposti i cracker con i betaglucani.

Nessuno lo sa e nessuno osa sapere. Si comprano a pacchi, questi cracker, perché oggi va così: se un prodotto contiene qualcosa di misterioso, allora fa bene. Punto.

È la nuova legge del marketing: se non lo capisci, ti serve e, nel frattempo, nei supermercati i betaglucani sono diventati status symbol.

Si mormora che mangiarli aumenti il carisma, faccia lievitare lo share e dia diritto a un abbonamento gratuito a misteriosi club gastronomici in un altro continuum spazio-temporale.

Apprendiamo che alcune associazioni come la nostra stiano già organizzando dei corsi di formazione sui betaglucani, e, addirittura, che qualcuna già ne abbia proposto l'inserimento nella lista dei presidi slow food.

La verità? E se i betaglucani non siano mai esistiti? Se siano solo un refuso sulla confezione che li contiene?

Ma va bene così. Perché, diciamolo, chi non ha bisogno di un po' di sano, inspiegabile betaglucano nella propria vita?

Coltivare = Cultura

*La cultura nasce dalla terra,
e la terra ci dà da mangiare*

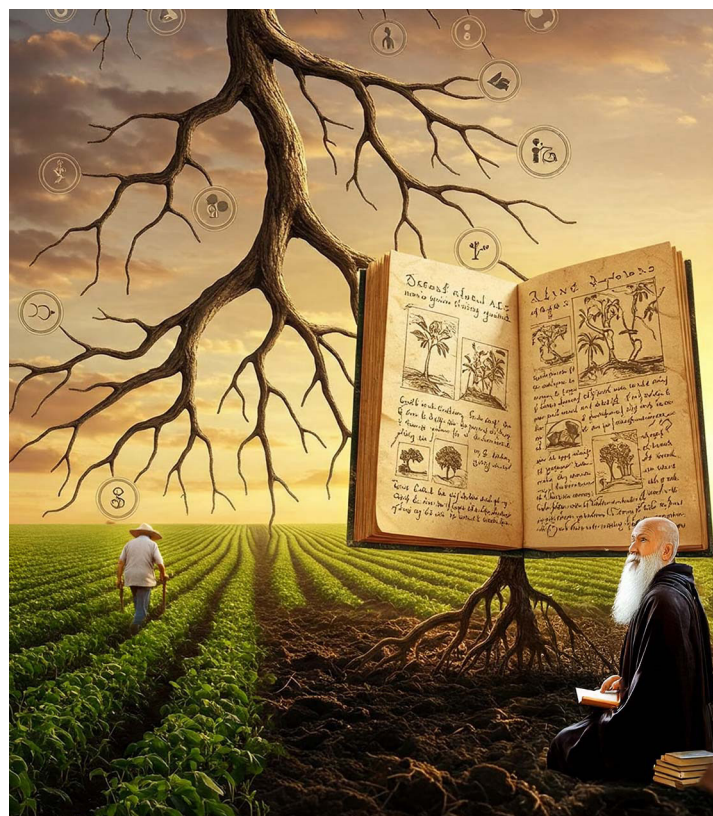
Il termine cultura affonda le sue radici nel verbo latino *colére*, che significa “coltivare”, un’azione originariamente riferita alla cura della terra e delle piante. In questa etimologia si trova un legame profondo tra l’idea di cultura e quella di crescita, trasformazione e cura, elementi essenziali tanto nell’agricoltura quanto nel sapere umano.

La parola *colére* non si limitava alla semplice attività agricola: nel latino classico, essa assumeva anche il significato di “abitare”, “venerare”, “curare”, indicando così un rapporto di rispetto e dedizione nei confronti di ciò che veniva coltivato, sia esso un campo, una divinità o una conoscenza.

Da questa radice derivano non solo cultura, ma anche colonia (territorio abitato e coltivato), culto (pratica religiosa) e colto (persona istruita, ossia “coltivata” nel sapere).

L’evoluzione del termine ha portato a un’espansione semantica, dove la cultura è diventata simbolo della crescita interiore e intellettuale. Proprio come il contadino prepara il terreno, semina e cura il raccolto, l’essere umano sviluppa il proprio sapere attraverso l’educazione e l’esperienza.

Questa analogia tra agricoltura e conoscenza non è casuale: l’uomo antico vedeva nella terra il fondamento della civiltà, e nell’atto di coltivarla il primo passo per costruire società evolute.



Dunque, parlare di cultura significa sempre parlare di radici, cura e trasformazione, ricordando che ogni sapere ha bisogno di essere coltivato con dedizione, proprio come un campo da cui ci si aspetta un raccolto fecondo.

Alla fine, tutto torna al cibo, perché il cibo non è solo nutrimento, ma anche metafora della vita, della conoscenza, delle relazioni.

Coltivare la terra è stato il primo grande atto di civilizzazione, e da lì è nata la cultura, intesa sia come sapere che come identità collettiva.

Studiare è “nutrirsi” di conoscenza, le idee devono essere “digerite”, un pensiero può essere “sapido” o “insipido”. Anche il linguaggio è pieno di riferimenti al cibo. E non è un caso: il cibo è il bisogno primario, e anche il piacere più antico, il fulcro delle comunità e delle tradizioni.

Quindi sì, la cultura nasce dalla terra, e la terra ci dà da mangiare.

Alla fine, tutto torna sempre a ciò che mettiamo nel piatto e a come lo trasformiamo in qualcosa di più grande.

TRADIZIONE CONTADINA, ELEGANZA CONTEMPORANEA

Il filo invisibile tra le cucine di ieri e i ristoranti di oggi

Un recente soggiorno in Alto Adige insieme ad alcuni autorevoli membri del nostro Club ci ha ricordato come un piatto povero della tradizione contadina possa trasformarsi, nelle mani della cucina contemporanea, in una creazione raffinata capace di conservare la sua anima, ma acquisendo nuove forme di espressione.

Questa metamorfosi è il frutto di diversi elementi: la valorizzazione degli ingredienti — un tempo pochi, locali e stagionali — oggi selezionati con cura maniacale; la reinterpretazione delle tecniche di lavorazione, dove lunghe cotture e metodi semplici come bolliture e stufature lasciano spazio a procedimenti più attuali e precisi; l'attenzione all'estetica e all'impattamento, che trasformano il "piatto di sostentamento" in un "piatto d'esperienza", in cui il gusto visivo anticipa il piacere del palato.

Il fascino risiede anche nella storia: raccontare le origini umili del piatto e le mani che lo hanno tramandato aggiunge un valore emotivo e culturale che lo rende prezioso agli occhi del commensale moderno.

Emblema di questa trasformazione sono i canederli (Knödel), specialità dell'arco alpino nata nelle cucine contadine di montagna.

Nella versione originaria, i canederli erano una ricetta di recupero: pane raffermo, latte, uova, speck o altri salumi avanzati, cipolla, erbe aromatiche. Il composto veniva modellato in grosse sfere e cotto in brodo o acqua: un piatto unico o un sostanzioso primo, ideale per dare energia dopo il lavoro nei campi o nei boschi, servito in porzioni generose e senza fronzoli.

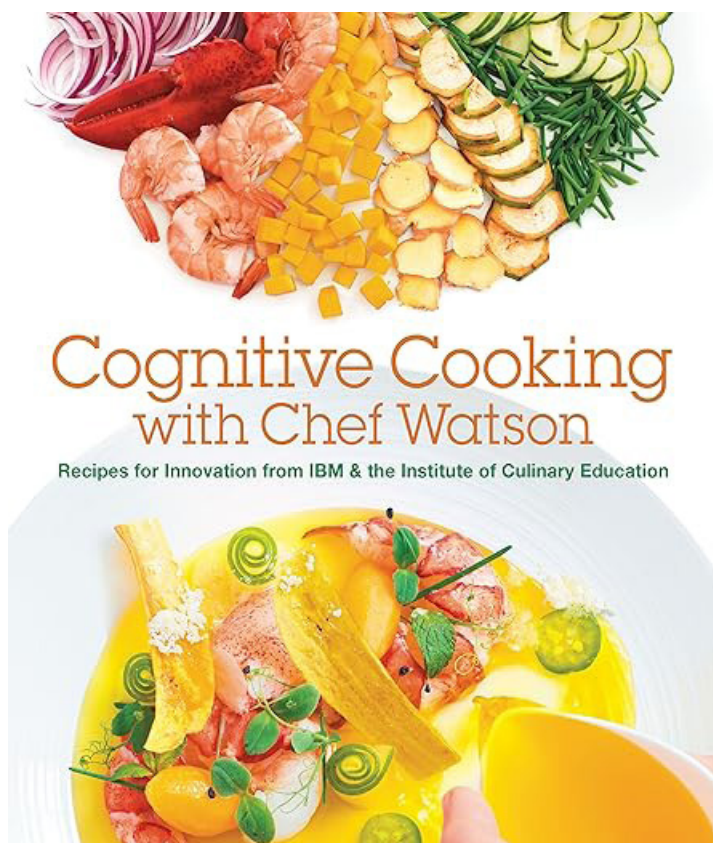
Oggi, nella loro interpretazione contemporanea, i canederli si arricchiscono di materie prime eccellenti: pane artigianale integrale o di segale, speck IGP tagliato al coltello, latte fresco di malga, uova da allevamento all'aperto, erbe spontanee raccolte in quota, burro di panna centrifugata.

Anche l'impattamento contribuisce alla nuova identità: serviti in un ampio piatto fondo, adagiati su un velo di crema di sedano rapa o di topinambur, con il brodo versato al momento davanti al commensale.

Ancora una volta, quel filo invisibile che lega la cucina di ieri alla tavola di oggi diventa un ponte tra epoche: ricorda il silenzio delle malghe e il lavoro nei campi, ma parla pure il linguaggio elegante dei ristoranti d'autore.

È la dimostrazione che la vera raffinatezza non nasce dall'eccesso o dalla cura eccessiva nel modo di cucinare ma dall'amore per ciò che è semplice e autentico... Gualtiero Marchesi docet!





Chef Watson di IBM *L'intelligenza artificiale che ispira la cucina*

Abbiamo trattato il tema dell'AI in cucina nel numero di luglio del Notiziario. Oggi lo riproponiamo, approfondendo la conoscenza di Chef Watson, l'intelligenza artificiale che ispira la cucina.

Chef Watson è un progetto sviluppato da IBM in collaborazione con l'Institute of Culinary Education di New York. Nato come esperimento di creatività computazionale, il suo scopo non è replicare ricette esistenti, ma proporre combinazioni inedite di ingredienti, basate su dati scientifici, conoscenze culinarie e preferenze sensoriali umane.

Grazie al cosiddetto Cognitive Cooking, Chef Watson analizza enormi

quantità di informazioni – dalla chimica degli alimenti alle tradizioni gastronomiche – e apprende le logiche che governano la creazione culinaria: abbinamenti di sapori, tecniche di cottura, aspettative sensoriali.

L'AI può così generare migliaia di ricette originali, spesso sorprendenti, come il celebre Belgian Bacon Pudding, nato dall'intersezione di criteri molecolari e gustativi.

Tuttavia, Chef Watson non nasce per sostituire lo chef, ma per affiancarlo. È uno strumento di co-creazione, una "musa digitale" che stimola nuove idee, ma lascia all'essere umano il compito di selezionare, interpretare, cucinare e valutare. Solo lo chef può adattare le proposte al contesto culturale, alla stagionalità, alla sensibilità del palato. La creatività in cucina, infatti, non è solo calcolo: è memoria, emozione, intuizione e racconto.

Un'AI come Chef Watson non ha sensi, né esperienze personali legate al cibo. Può suggerire abbinamenti audaci come gamberi e vaniglia, ma non può prevedere se susciteranno piacere, fastidio o nostalgia. E non comprende appieno il valore simbolico e conviviale del cibo, che è anche linguaggio, rituale, identità.

Oggi il progetto non è più al centro delle attività IBM, ma ha lasciato un'eredità importante: ha mostrato che l'intelligenza artificiale può essere un potente alleato nella cucina d'autore. Non uno chef, ma una fonte inesauribile di stimoli, capace di ampliare l'immaginazione culinaria. In definitiva, Chef Watson è un acceleratore di possibilità, ma resta l'uomo a trasformarle in esperienza.

l'angolo di vino

Un ristorante dove l'atmosfera, i prodotti, i vini e le ricette sono frutto della contaminazione culturale e gastronomica della cucina umbra da parte della cucina francese, dovuta alle origini della famiglia che gestisce l'attività.

Dominique Pasqualetti è nata in Lorena, la regione più orientale della Francia, ai confini con la Germania, rinomata per piatti come i macarons di Nancy, i formaggi come il Munster e l'Emmental Grand Cru, il pâté lorrain, senza dimenticare la famosa quiche lorraine e il babà al rhum.

Ha nel cuore i sapori della sua infanzia: le prugne Mirabelles nell'immane crostata, le Madeleines, gli amaretti di Boulay, i mirtilli (le "brimbelles"), ma a un certo momento della sua vita, all'età di vent'anni, viene a Terni.

La città non ha l'eleganza da cartolina delle città d'arte italiane, ma ha qualcosa che la tocca nel profondo, è concreta, diretta, genuina, dove sente un'energia che le ricorda qualcosa: una sincerità nei sapori, nei volti, nei gesti quotidiani.

Dominique decide quindi di restare, non solo per reinventarsi, ma per creare uno spazio dove raccontare ciò che ama: il vino, le piccole storie dietro ogni bottiglia, e quel legame profondo tra terra, tempo e tavola.

Nasce così, nel 2011, L'Angolo Divino, un ristorante-enoteca nel centro di Terni, che abbina una rivendita di alimentari di qualità, dove l'atmosfera, i prodotti, i vini e le ricette sono il frutto della contaminazione culturale e gastronomica della cucina umbra da parte della cucina francese dovuta alle origini di Dominique.

Nel sito web, L'Angolo divino è descritto come *"un contesto alimentare innovativo e, allo stesso tempo rispettoso della tradizione familiare e cittadina, in cui è possibile sedersi e ordinare un buon piatto, accompagnato da un ottimo vino, oppure ordinare e usufruire del ricchissimo banco alimentare adibito all'ingresso del ristorante."*



Ma è la carta dei vini il vero cuore del locale: Dominique e i figli Simone e Riccardo selezionano personalmente etichette francesi e italiane, raccontando ad ogni cliente una storia, un ricordo, un profumo.

Da sempre legati al mondo slow food, alla ricerca di materie prime d'eccellenza, oggi L'Angolo divino è considerato dai critici gastronomici tra le migliori botteghe del Gusto italiane. L'idea è quella di riportare le origini francesi della famiglia nella piccola città umbra, e unire la ristorazione all'offerta di prodotti unici ricercati e di qualità, sia nel banco degli alimentari sia nei piatti.

L'Angolo Di Vino è a Terni, in via Roma, 99



Cosa bolle in pentola

Gemellaggio tra il Club Sapori da Sapere e la Compagnia dei Vignaioli e Tavernieri di Torgiano.

Il prossimo 21 settembre, nella splendida cornice del Relais dei Principi di Montecastrilli, avrà luogo un evento che unisce storia, tradizione e passione: il gemellaggio tra il Club Sapori da Sapere e la Compagnia dei Vignaioli e Tavernieri di Torgiano.

Non si tratta di un semplice accordo formale, ma della celebrazione di un legame autentico, fondato sulla consapevolezza che vino e cibo sono due facce della stessa medaglia culturale.

La Compagnia dei Vignaioli e Tavernieri è custode dell'arte enologica: dal lavoro paziente nei vigneti al calice che racconta il territorio, onora ogni sfumatura del frutto della vite.

Il Club Sapori da Sapere è promotore dell'eccellenza gastronomica, della valorizzazione dei prodotti della terra e della tavola come luogo di incontro e cultura.

Questo gemellaggio rappresenta la nascita di una collaborazione fertile, capace di unire le forze per diffondere il patrimonio enogastronomico e promuovere iniziative condivise.

È la dimostrazione che la vera ricchezza non è mai solitaria: nasce dalla sinergia, dall'amicizia e dalla comune dedizione a ciò che di più nobile la nostra terra sa offrire.

Un brindisi, dunque, alla tradizione, alla qualità e a una nuova, grande avventura insieme.



PER SAPERNE DI PIÙ

PERIODICO D'INFORMAZIONE DI SAPORI DA SAPERE

a cura di Enzo Medici

enzo.medici@icloud.com - www.saporidasapere.it