

**PER
SAPERNE
DI PIÙ**



Buon Natale



Natale 2025

Nella copertina del numero di Natale dello scorso anno avevamo scelto un'immagine che invitava alla consapevolezza: una tavola apparecchiata per la festa, segno di calore e condivisione, in contrasto con una città segnata dalla guerra sullo sfondo.

Era una rappresentazione forte, volutamente provocatoria, ma carica di un augurio: che il tempo potesse portare con sé un cambiamento.

Speravamo che oggi avremmo potuto raccontare un mondo più sereno, in cui la pace avesse conquistato nuovi spazi.

Sebbene non tutto sia mutato come avremmo desiderato, continuiamo a credere che ogni gesto di umanità, anche piccolo, contribuisca a costruire un futuro migliore.

Non possiamo ignorare ciò che accade attorno a noi, ma possiamo scegliere di non lasciare che l'oscurità offuschi interamente lo sguardo.

Le difficoltà globali ci ricordano quanto sia prezioso ciò che abbiamo: affetti, sicurezza, comunità.

Nell'immagine della copertina di quest'anno ritorna un simbolo a cui siamo affezionati: le colombe bianche che, nonostante tutto, continuano a battere le ali.

Non rappresentano solo speranza, ma anche fiducia, continuità, resilienza. Sono un invito a credere che la pace sia possibile, anche quando sembra lontana, e a impegnarci perché possa crescere, giorno dopo giorno.

Abbiamo preferito rinunciare alla consueta iconografia natalizia carica di colori e festosità, per lasciare spazio a una riflessione più autentica.

Non rinunciamo però alla gioia: quella che nasce dal ritrovarsi insieme, dal condividere un pasto, dal riconoscere la fortuna di poter celebrare, ancora una volta, ciò che ci unisce.

Il cibo, nella nostra Associazione, è cultura, identità, piacere e memoria: ci ricorda che attorno a una tavola si costruiscono storie, si rinsaldano legami, si coltiva l'armonia.

In questo Natale, lasciamoci guidare da gratitudine e misura: apprezziamo ciò che ci è dato, senza dimenticare chi attraversa momenti complessi.

Anche nei periodi più incerti può nascere un sorriso, può accendersi una luce, può compiersi un gesto di amore fraterno.

Che queste pagine portino un messaggio di serenità e di speranza rinnovata.

A voi, alle vostre famiglie, ai vostri progetti futuri, i nostri auguri più sinceri.



La nostra immagine evocatrice del Natale è l'umile asinello che, nella tradizione della Grotta di Betlemme, incarna la semplicità e lo spirito silenzioso di accoglienza su cui si fonda il vero senso del Natale, del Natale delle nostre famiglie.

Non divideremo parole stucchevoli, dolciastre quanto vuote, che troppo spesso risuonano come formule di rito, scollegate dalla realtà che ci circonda.

È vero, nelle nostre case – diciamo con gratitudine – trovano ancora spazio la pace, la serenità, l'abbondanza.

Ma è proprio questa consapevolezza, questa fortuna, che dovrebbero invitarci a riflettere su quanto abbiamo, su quanto diamo per scontato. Non è poco, anzi, è moltissimo.

Ed è un privilegio che non tutti, in questo momento, possono permettersi.

In questi tempi difficili, in cui troppi angoli del mondo sono segnati da conflitti, povertà, isolamento e paura, il nostro primo gesto dovrebbe essere di riconoscenza. Verso chi ci ha preceduto, verso chi ci è accanto, verso la vita stessa o, se si preferisce, verso quel nume benevolo o quella sorte che ci ha voluti qui, ora, in condizioni di relativo benessere nell'oasi tranquilla del nostro Paese.

Facciamo parte di un'associazione che ha come filo conduttore il cibo, ma non inteso soltanto come nutrimento.

Ci occupiamo di quel cibo che appaga, che consola, che genera piacere. Siamo dediti al gusto, alla convivialità, alla cultura gastronomica.

Potrebbe sembrare sconveniente, persino colpevole, in tempi tanto drammatici. Ma non lo è.

Appagare i sensi non è biasimevole se fatto con consapevolezza e misura.

La Natura – o chi per essa – ci ha dotati della capacità di godere di un sapore, di emozionarci per un profumo, di riconoscere un vino, di ricordare un piatto. Non solo per sopravvivere, ma per vivere pienamente.

Il nostro Club celebra tutto questo: la bellezza del cibo che unisce, che racconta storie, che ci lega al territorio e alla memoria.

In questo Natale, celebriamo allora la gratitudine, senza retorica, senza eccessi. Per ciò che siamo, per ciò che possiamo condividere, e per il gusto – anche in tempi difficili – di continuare a sapere di nuovi sapori e di poterne godere.

Buon Natale



BOTTIGLIE DA SOGNO

tra passione, feticismo e memoria



Perché collezionare i vini?

La domanda sorge spontanea quando, a casa di un amico ospitale, lo sguardo cade su una cantinetta – non troppo nascosta, anzi spesso bene in vista – dove riposano bottiglie in bella mostra.

Etichette prestigiose, annate remote e quella polvere sottile che non denuncia incuria, ma testimonia in silenzio il valore del tempo trascorso.

Le motivazioni di chi colleziona possono essere molteplici.

C'è la passione e la cultura enologica: conoscere il vino non solo come bevanda, ma come espressione di un territorio, di una storia, di una civiltà.

C'è la memoria affettiva: bottiglie legate a momenti unici – il matrimonio, la nascita di un figlio, il giorno della laurea – da custodire come frammenti di vita in vetro e sughero. C'è l'aspetto economico: certi vini crescono di valore con gli anni e diventano veri e propri investimenti.

E non manca la dimensione di status: una cantina ricca di etichette prestigiose è anche un biglietto da visita, capace di comunicare gusto, raffinatezza, posizione sociale.

C'è poi il piacere dell'attesa: custodire una bottiglia per anni, accompagnarla nella sua evoluzione, con la promessa di aprirla un giorno speciale con la persona giusta. Anche se, ammettiamolo, la domanda resta: perché, poi, quella persona non siamo mai noi?

Infine, il motivo forse più diffuso: il feticismo dell'oggetto. Alcune bottiglie valgono per l'etichetta, la forma, il nome stampato sul vetro. Più icone che contenitori, si colleziona il loro valore simbolico più che il loro contenuto. È un feticismo raffinato, a metà tra l'arte e l'ossessione, che trasforma un contenitore di vino in un oggetto del desiderio. In fondo, collezionare bottiglie significa allineare sogni imbottigliati, con l'illusione che ogni tappo racchiuda non solo un grande vino, ma un frammento di eternità. Il collezionista vive in un paradosso: sogna di bere grandi vini, ma si condanna a non farlo mai.

E noi? Possiamo davvero biasimarlo? Forse no. Perché, siamo sinceri, dentro ognuno di noi si nasconde un piccolo collezionista, un po' feticista e un po' sognatore. Basta ammetterlo... senza troppa vergogna, ma almeno con una differenza: ogni tanto, le stappiamo.

P.S. - Nella pagina che segue citiamo alcuni dei più grandi collezionisti di vino del mondo. Ovviamente si tratta di realtà che trascendono le nostre possibilità, ma che offrono uno spunto affascinante per comprendere questa passione.

i collezionisti di vino più importanti del mondo

Il primo di questi è il tedesco **Hardy Rodenstock** che attorno agli anni '80 era diventato famoso per le sue maratone di degustazione come quella organizzata dal 30 agosto al 5 settembre 1998 dove ha messo a disposizione la sua collezione di Château d'Yquem dal 1784 al 1991 (125 annate). Si parla anche di Rodenstock per una bottiglia messa da lui messa all'asta, una Chateau Lafite, con le iniziali THJ che molti attribuiscono all'ex presidente degli Stati Uniti Thomas Jefferson.

Altro importante collezionista è **Leslie Rudd**, titolare di uno dei migliori ristoranti della Napa Valley, che si stima abbia nella sua cantina oltre 10.000 rari vini della famosa regione vitivinicola dalla California. Ad oggi, si dice, la più grande collezione di vino della Napa Valley.

Michel-Jack Chasseuil (nella foto della pagina precedente) è considerato uno dei più grandi collezionisti al mondo con almeno 40.000 bottiglie delle più prestigiose cantine francesi. La sua fama è talmente popolare che in passato è stato tenuto in ostaggio da alcuni ladri nella sua mitica cantina la quale, nonostante tutto, ha retto all'intrusione tanto che i delinquenti sono fuggiti solo con vini di scarso valore.

Sir Alex Ferguson, ex manager del Manchester United, è un noto wine lover che ha acquistato moltissime grandi bottiglie nel corso della sua carriera. Alcune di queste, tra cui una grande quantità di Domaine de la Romanée-Conti, un Petrus 2000, un imperiale di Sassicaia 2005 e di Ornellaia 2006, sono state vendute quest'anno nel corso di tre aste di beneficenza organizzate da Christie's. La vendita ha fatturato oltre 2 milioni di sterline.

Il miliardario americano **Bill Koch** è un appassionato collezionista di vino ma entra nella classifica sicuramente per il maggior numero di fregature prese durante le aste. Infatti, oltre ad aver citato Hardy Rodenstock per l'acquisto del Lafite firmato Thomas Jefferson, lo stesso Koch ha citato altre importanti case d'aste perché sostiene che queste gli abbiano rifilato almeno 200 bottiglie false tra il 2005 e il 2006 per un valore di oltre due milioni di dollari.

Un altro grande collezionista di vini è il compositore **Andrew Lloyd Webber** che pare sia cresciuto a sorsi di Barolo grazie all'amore dei suoi zii per il grande vino italiano. Collezionista fin da giovane, nel 2011 ha venduto parte della sua vasta collezione realizzando oltre £ 3.500.000. Webber, comunque, mantiene gran parte della sua collezione di vini rari e preziosi nel suo rifugio di campagna in Hampshire.

Tra i maggiori collezionisti al mondo, storicamente, non si può non nominare **Thomas Jefferson**, il terzo presidente degli Stati Uniti, la cui passione per il vino era talmente forte che è stato definito il primo esperto di vino negli Stati Uniti. La sua passione pare sia nata grazie a George Wythe, suo mentore legale in giovane età, famoso per il suo amore per i grandi vini francesi, che Jefferson poté successivamente studiare quando, nel 1785, successe a Franklin come ambasciatore in Francia. A Parigi, infatti, Jefferson visse per cinque anni e in quel periodo, oltre a viaggiare spesso a Bordeaux e in Borgogna, acquistò una grande collezione di vini francesi che egli stesso avrebbe poi successivamente marcato con le proprie iniziali.

[Da un articolo apparso su The Drink Business che elenca i dieci maggiori collezionisti di vino al mondo]



"I mercati del contadino in Italia, conosciuti anche col nome di farmer's market, possono essere descritti come un momento enogastronomico e sociale dove i prodotti agroalimentari delle aziende agricole vengono proposti, tramite la vendi-

ta diretta, dal produttore al consumatore. I mercati del contadino, tramite questa loro formula commerciale tanto moderna, quanto antica, ci regalano un'opportunità eccezionale per promuovere il patrimonio enogastronomico del nostro territorio e per tenere in vita le tradizioni contadine del nostro paese.

Se ne avete l'occasione, un sabato mattina, andate a visitare un mercato contadino vicino a casa vostra.

Anziché rinchiudervi in un centro commerciale, fate quattro passi nella piazza di un paese e provate a riscoprire il piacere di fare la spesa all'aria aperta.

Chiedete ad un contadino con quale latte realizza i suoi formaggi ed in che modo li fa stagionare, chiedete ad un viticoltore con quali uve ha prodotto il suo vino e prendete un biglietto da visita per andarli a trovare, la prossima volta, direttamente in fattoria!"

Così il portale al quale possono iscriversi i "mercati del contadino" descrive i mercati locali dove i produttori agricoli vendono direttamente ai consumatori.

Sono molto diffusi in Italia e in molte altre parti del mondo, e offrono anche un'occasione per scoprire le varietà del territorio e prodotti tipici che potrebbero non essere disponibili nei supermercati, anche se i prezzi possono essere più elevati della media, ma comunque giustificati dalla qualità.

I vantaggi offerti dai mercati del contadino

- Prodotti genuini e freschissimi.
- Vendita diretta fra il produttore e il consumatore: è un metodo utile per fare la spesa a kilometro zero, con rispetto per l'ambiente e a sostegno delle aziende agricole locali.
- Valorizzazione dei piccoli produttori.
- Riscoperta del proprio territorio grazie alla vendita su scala provinciale.
- Riscoperta e rispetto della stagionalità dei prodotti.



In questi mercati è possibile acquistare quasi sempre **prodotti biologici**.

La parola “biologico”, come sappiamo, è utilizzata per sottolineare le differenze tra questo sistema di produzione e uno tradizionale, in termini di intervento di processi esterni.

In agricoltura biologica la fertilità della terra viene preservata grazie all’uso di fertilizzanti organici, grazie alla pratica della rotazione colturale, alla lavorazione attenta del suolo e alla percentuale di sostanze organiche.

Le piante vengono salvaguardate e nutrite solo con preparati minerali, animali e vegetali.

Gli animali vengono allevati nel pieno rispetto del loro benessere e sono nutriti con alimenti vegetali e biologici. Si evitano sempre tecniche che possano forzarne la crescita e i metodi di gestione industriale dell’allevamento sono messi la bando.

Non dimentichiamo che, spesso, molte fattorie che troviamo vicino a casa nostra, pur non fregiandosi del marchio che definisce come “biologici” i loro prodotti agricoli, utilizzano metodi non invasivi, nel pieno rispetto dell’ambiente, dell’agricoltura e degli animali, consentendo a noi consumatori di assaporare prodotti migliori di quelli che troviamo presso la grande distribuzione e che siano comunque ecosostenibili ed ecologici.

I prodotti che arrivano sui banchi del mercato contadino viaggiano su una **filiera corta** e, pertanto, offrono ai consumatori la possibilità di acquistare prodotti

genuini, come quelli che consumavano i nostri nonni, senza costi aggiuntivi dovuti al trasporto, alla conservazione o alla distribuzione.

La filiera corta ci dà quindi la garanzia di una qualità maggiore ad un prezzo più trasparente e contenuto per noi che facciamo la spesa, e consente sicuramente un guadagno più equo per le aziende agricole che producono.

E’ come ritornare a pochissimo tempo fa quando facevamo la spesa dal fruttivendolo sotto casa, dal macellaio di fiducia, e nel piccolo negozio di alimentari all’angolo.

Certo, andare al supermercato è più comodo, soprattutto per coloro che possono fare la spesa soltanto nelle ore della giornata libere da impegni di lavoro, ma chi non ha mai visitato un mercato contadino potrebbe non essere consapevole del valore che questo tipo di esperienza può offrire.

Partecipare a un mercato contadino non è solo un modo per fare la spesa, ma anche un’esperienza culturale e sociale.

Anche per noi, sempre “affamati” di quanto può arricchire le nostre conoscenze nel mondo dei sapori, il mercato contadino vale a riscoprire tradizioni culinarie, conoscere nuovi ingredienti e condividere momenti di comunità in un ambiente più umano e genuino rispetto a quello asettico del supermercato.

Per saperne di più:
<https://umbria.coldiretti.it>
<https://www.campagnamica.it>



DUE CUCINE O UNA SOLA CULTURA DEL CIBO?

Tra élite, popolo e territori: un confine che si assottiglia

Allo stesso tempo, consumatori più consapevoli e un turismo gastronomico in crescita hanno trasformato la cucina del territorio nel terreno di incontro tra quotidiano e straordinario: i piatti delle nonne entrano nei menu stellati, e l'origine degli ingredienti diventa valore culturale.

Un ruolo fondamentale in questo processo è svolto da confraternite e club enogastronomici, custodi appassionati delle tradizioni locali. Difendono ricette storiche e prodotti identitari dall'omologazione globale, e ne promuovono la riscoperta da parte di chef e pubblico.

L'Umbria - cuore verde d'Italia e regione di riferimento del Club Sapori da Sapere - offre un esempio emblematico. Qui la cucina popolare nasce dalla terra: il pane "sciapo" che diventa panzanella, la cacciagione che si fa tradizione, i legumi come i fagioli di Cave e la lenticchia di Castelluccio, poveri nelle origini ma ricchissimi di carattere. E la torta al testo, nata come sostituto del pane, oggi è simbolo gastronomico reinterpretato con eleganza.

Accanto a questi pilastri convivono prodotti ormai riconosciuti a livello internazionale, come il tartufo nero di Norcia e l'olio extravergine Dop Umbria, protagonisti di esperienze degustative raffinate ma profondamente legate al territorio.

Tradizione e innovazione, accessibilità e raffinatezza: da questa armonia nasce una nuova idea di cucina, inclusiva e condivisa, dove ogni ricetta è il risultato di un dialogo continuo tra classi sociali, epoche e culture,

Oggi, più che due cucine, possiamo parlare di un'unica cultura del cibo: fatta di nutrimento e di emozione, radicata nei territori e aperta al mondo.

È in questo equilibrio - tra ciò che era di pochi e ciò che appartiene a tutti - che risiede la vera ricchezza della nostra tradizione gastronomica.

Per secoli, parlare di gastronomia ha significato tracciare una divisione netta: da una parte la cucina elitaria, nata nelle corti e, in seguito, celebrata nei grandi ristoranti dove il lusso degli ingredienti e la complessità tecnica si trasformavano in spettacolo del gusto; dall'altra la cucina popolare, fatta di pochi mezzi e molta creatività, radicata nel bisogno di nutrire una comunità con ciò che la terra offriva, senza sprechi, sublimando la semplicità.

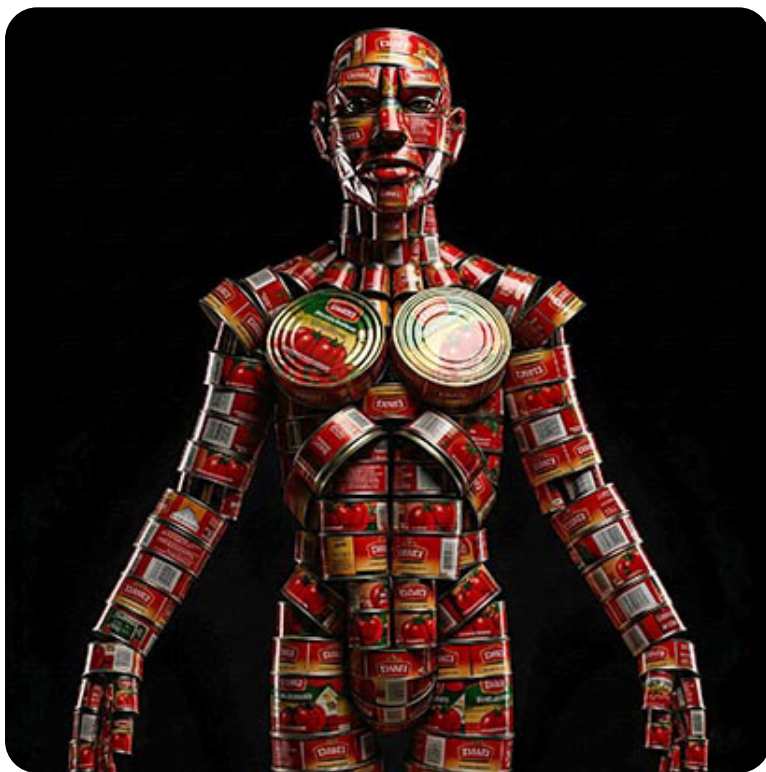
Già nel Cinquecento Bartolomeo Scappi, cuoco di Papi e cardinali, definiva la cucina «arte e scienza», un ambito per chi poteva permettersi sperimentazione e raffinatezza. Nelle case contadine, invece, s'imparava l'altra metà della verità gastronomica: che l'arte può nascere anche dalla povertà, dal pane raffermo che diventa ribollita, dai tagli umili trasformati in simboli di identità.

Questa bipartizione rifletteva non solo la diversa disponibilità economica, ma anche differenti immaginari sociali: se l'alta cucina rappresentava lo status e l'eleganza, la cucina popolare custodiva memoria, tradizione e comunità.

Oggi i confini si dissolvono. La rivoluzione culinaria del Novecento ha rimescolato le carte: quando Paul Bocuse affermò che «la semplicità è il lusso supremo», indicò la strada a un'alta cucina capace di tornare alle radici, alleggerire e reinterpretare la tradizione.

Salsa al pomodoro e incubi

Mangiar bene sì, ma anche dormire bene. E se il pomodoro disturbasse il nostro sonno?



C'è chi giura che dopo un piatto abbondante di pasta al sugo, la notte si popola di sogni agitati, inseguimenti improbabili o strani viaggi nel tempo. **Ma è davvero possibile che una semplice salsa al pomodoro influisca sulla qualità del nostro sonno?**

La risposta, come spesso accade in questi casi, è: dipende. Non esiste una prova scientifica che colleghi in modo diretto il pomodoro agli incubi, ma diversi fattori legati alla sua digestione possono in effetti contribuire a disturbare il riposo.

Il pomodoro, soprattutto se cotto in salsa e consumato in quantità, è naturalmente acido. Questo può provocare reflusso gastrico, una delle principali cause di sonno disturbato.

Se aggiungiamo aglio, cipolla, peperoncino e olio (tutti ingredienti comuni nei sughi tradizionali), il risultato è un piatto gustoso ma potenzialmente pesante da digerire, soprattutto se consumato a cena.

Attenzione anche alle salse confezionate: spesso arricchite con zuccheri, sale e conservanti, possono alterare i livelli di glicemia e disturbare le fasi più profonde del sonno, in particolare quella REM — la fase in cui sogniamo di più.

E quando il sonno è frammentato o superficiale, aumentano anche le probabilità di sogni vividi e talvolta poco piacevoli.

Un ruolo lo gioca anche la mente: chi si convince che un cibo porti sogni strani può sperimentare un vero e proprio effetto placebo onirico.

In conclusione: Il pomodoro non è il mostro sotto il letto, ma può diventare un nemico del sonno se consumato in modo eccessivo e nei momenti sbagliati.

Il consiglio? Gusta la salsa senza timore, ma meglio a pranzo che a cena. E se vuoi dormire sogni d'oro, dai un'occhiata ai cibi da evitare poco prima di andare a letto.

Cibi da evitare per dormire bene

- Formaggi stagionati – Ricchi di tiramina, possono stimolare l'attività cerebrale.
- Cioccolato fondente – Contiene caffeina, anche in piccole dosi.
- Cibi piccanti – Aumentano la temperatura corporea e disturbano la fase REM.
- Snack industriali – Il glutammato può interferire con il sonno profondo.
- Alcolici – Apparentemente rilassanti, in realtà frammentano il sonno.

“Chi si scotta con la minestra soffia anche sull’insalata”

Ancora un esempio di come la saggezza popolare utilizzi il cibo come metafora per esprimere concetti profondamente umani e universali. A prima vista, il detto sembra riguardare un comportamento prudente, quasi esagerato, ma in realtà allude a un meccanismo psicologico ben noto: la paura di ripetere un errore o di rivivere una sofferenza passata.

La minestra, calda e insidiosa, rappresenta l’esperienza negativa, l’evento che ha lasciato una bruciatura, fisica o simbolica. L’insalata, fresca e innocua, diventa invece il simbolo di una nuova occasione, apparentemente priva di pericoli. Tuttavia, chi si è già scottato una volta tende a reagire con eccessiva cautela anche di fronte a ciò che non presenta reali minacce. È un comportamento irrazionale, ma profondamente umano.

Questo proverbio si applica a molte situazioni della vita quotidiana: relazioni affettive, fiducia sul lavoro, decisioni importanti.

Ciò che colpisce è l’uso del cibo come linguaggio per parlare delle emozioni. I proverbi, spesso legati alla tavola, hanno il potere di rendere comprensibili concetti astratti attraverso immagini concrete e familiari. In una società dove il cibo è al centro della vita quotidiana, è naturale che esso diventi veicolo di riflessione, saggezza e memoria collettiva.

“Chi si scotta con la minestra soffia anche sull’insalata” non è solo un invito alla prudenza, ma anche un monito a riconoscere i nostri limiti emotivi. È un incoraggiamento a distinguere tra il pericolo reale e la paura del passato. Perché vivere sempre con il fiato sospeso significa rinunciare alla possibilità di gustare pienamente ciò che la vita, come un buon piatto, ha ancora da offrire.

Ancora una volta, il cibo – e con esso i sapori, le sensazioni, i ricordi che evoca – si conferma non solo come nutrimento del corpo, ma anche come chiave simbolica capace di influenzare il nostro comportamento, le emozioni e persino il modo in cui interpretiamo il mondo.

Nel proverbio “Chi si scotta con la minestra soffia anche sull’insalata”, il sapore è solo un punto di partenza: è la temperatura, la bruciatura, il ricordo vivido di un’esperienza negativa legata a un gesto

quotidiano – il mangiare – che si trasforma in una metafora potente di prudenza e diffidenza.

Il cibo, in questo senso, diventa un linguaggio: lo conosciamo tutti, lo viviamo ogni giorno, ed è per questo che le sue immagini parlano direttamente alla nostra esperienza. Quando ci si riferisce a situazioni della vita usando esempi tratti dalla tavola, si attiva una comprensione immediata, viscerale.

Ma c’è di più. Il sapore, proprio per la sua forza evocativa, può agire come una sorta di memoria emotiva. Basta assaggiare qualcosa che ci ha provocato disagio in passato perché scatti un meccanismo di difesa. Questo vale nel proverbio, e vale nella vita: dopo una delusione, spesso siamo meno disposti ad “assaggiare” nuove esperienze, anche se potenzialmente buone.

Insomma, il cibo non è solo alimento, è esperienza, ricordo, simbolo. E i sapori, nel loro dialogo silenzioso con la memoria e le emozioni, possono davvero influenzare il nostro modo di pensare, agire e persino amare.

In questo senso, mangiare non è mai un gesto neutro: è sempre, in qualche modo, un atto umano profondo.



Sapori da Sapere: a tavola con Dante, tra gusto e conoscenza

Questa volta il nostro testimonial d'eccezione è nientemeno il Sommo Poeta, Dante Alighieri che, con l'incipit del *Convivio*, ci ricorda una verità tanto semplice quanto profonda: **"Tutti li uomini naturalmente desiderano di sapere."** Un'affermazione che, pur attraversando i secoli, parla ancora con forza al nostro presente: siamo esseri assetati di sapere, affamati di conoscenza.

Nel *Convivio*, Dante non sceglie l'austera forma del trattato, ma costruisce un'opera che è al tempo stesso poetica e filosofica, colta e accessibile. Soprattutto, sceglie una metafora profondamente umana: quella del banchetto. Il sapere viene servito come cibo prelibato, dove le canzoni rappresentano le pietanze nobili, e il commento in prosa è il pane quotidiano che permette a tutti di partecipare al convivio.

Dante intuisce che il sapere, come il cibo, si gusta, si mastica, si digerisce. E, come il cibo, non ha solo una funzione materiale, ma celebra l'incontro, accende la riflessione, stimola l'anima. In questo, l'immagine del convivio è perfetta: attorno a una tavola si è uguali, si ascolta, si parla, si ride. Si cresce insieme.

Ed è proprio questo spirito che anima il Club enogastronomico "Sapori da Sapere". Anche qui, il cibo non è mai fine a se stesso, ma punto di partenza per un viaggio più ampio: culturale, sensoriale, umano. Come nel convivio dantesco, ogni incontro è un'occasione per nutrire non solo il palato, ma anche la mente e lo spirito. Ogni piatto racconta una storia, ogni bicchiere di vino apre un dialogo, ogni serata diventa un atto di conoscenza condivisa.

Perché chi partecipa a "Sapori da Sapere" non cerca soltanto il piacere della buona tavola, ma anche – come Dante – quel sapere che si gusta insieme, lentamente, con attenzione e con il cuore.

Nel convivio della mente come in quello della tavola, la vera ricchezza è riservata a chi ha fame. E come l'appetito del sapere nutre lo spirito e lo innalza, così la fame di sapori, quando è autentica e consapevole, diventa un atto di cultura, di rispetto e di meraviglia.

E allora, sediamoci anche noi al Convivio del nostro Club, desiderosi di sapere con la mente e con il cuore i sapori dei cibi che mangiamo.

Buon Natale





SWEET PAMPEPATO

Seconda edizione del festival dedicato al dolce tipico ternano che, lo scorso anno, ha registrato oltre 60.000 presenze.

La seconda edizione di Sweet Pampepato ha trasformato Terni, per tre giorni, in una città tutta da gustare.

Il festival cultural-gastronomico ha celebrato uno dei simboli più autentici della pasticceria umbra, rendendo omaggio al pampepato e alle eccellenze dolciarie del nostro Paese.

Dal 21 al 23 novembre, il celebre dolce ternano è stato il protagonista assoluto di un ricco palinsesto di appuntamenti pensati per appassionare, incuriosire e meravigliare il grande pubblico. Degustazioni, incontri, laboratori e presentazioni si sono intrecciati in un programma capace di coinvolgere ogni tipologia di visitatore.

Le vie e le piazze del centro storico di Terni si sono animate di un vero spirito di festa: spettacoli musicali, performance teatrali e maxi installazioni hanno catturato l'attenzione di grandi e piccoli, scandendo tre giornate dense di emozioni e partecipazione.

Poche città in Italia possono vantare un dolce certificato IGP, e Terni è una di queste. Il pampepato, nato dalla tradizione familiare, diventa oggi un potente strumento di promozione culturale ed enogastronomica del territorio.

Tra i momenti più attesi del festival, la **Disfida tra il Pampepato Tradizionale e il Pampepato Innovativo**, che si è svolta venerdì 21 novembre alle 16 in Piazza Tacito. Alla competizione, in qualità di giurati, hanno partecipato anche alcuni rappresentanti di Saperi da Sapere: Alfredo Veneri, Roberto Frasca, Roberto Cresta, Pier Giorgio Palpacelli e Lorenzo Paggi Pieroni.





Cosa bolle in pentola

La Cena di Gala di Fine Anno *Celebrare, Condividere, Degustare*

Con l'arrivo della fine dell'anno, il nostro Club si prepara a vivere uno dei momenti più attesi e significativi: la Cena di Gala di fine anno.

Non si tratta solo di una serata all'insegna della buona tavola, ma di un vero e proprio rito che celebra la nostra storia, i nostri legami e la passione che condividiamo per il mondo enogastronomico.

La cena rappresenta la chiusura di un ciclo, un'occasione per riflettere sull'anno trascorso, ricordare gli eventi che ci hanno visti protagonisti e brindare ai traguardi raggiunti.

È un momento di convivialità e amicizia, in cui il senso di comunità che ci unisce si rafforza attorno a tavole imbandite con cura e con eleganza.

Ogni piatto servito, ogni bottiglia stappata, non è mai casuale. La selezione dei menù e dei vini diventa un racconto gastronomico, un modo per valorizzare la cultura del gusto e condividere con tutti i membri le eccellenze culinarie e vinicole che abbiamo avuto il piacere di scoprire nel corso dell'anno.

Non di rado, la serata diventa anche il palcoscenico per riconoscimenti, investiture di nuovi membri o premiazioni, momenti che conferiscono prestigio e ritualità al nostro Club.

Ma al di là di ogni cerimoniale, la Cena di Gala è soprattutto un momento per vivere insieme la bellezza della condivisione, gustare con piacere ciò che amiamo e celebrare la passione che ci accomuna.

È la nostra occasione di chiudere l'anno con eleganza, gratitudine e... un brindisi sincero alla vita, al buon cibo e al buon vino!

Non resta che augurare a tutti un felice incontro e una serata indimenticabile.

*Al Relais dei Principi, a Montecastrilli
il 20 Dicembre 2025*



PER SAPERNE DI PIÙ

PERIODICO D'INFORMAZIONE DI SAPORI DA SAPERE

a cura di Enzo Medici

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