

“LE DONNE NELL’ARTE DEL FLAMBÈ®” – EDIZIONE 2025***Maria Luisa Speri Challenge*****VIII edizione Grado 10-13 marzo 2025****Relazione illustrativa**

Nella mia qualità di Vice Presidente Vicario e delegato dal Presidente nazionale cav. Valerio Beltrami per i rapporti istituzionali con gli enti pubblici della Regione Friuli Venezia Giulia di **A.M.I.R.A.®** – Associazione *Maîtres Italiens* Ristoranti ed Alberghi”, (nel proseguo AMIRA) il cui scopo sociale è la promozione e la tutela dell’attività dei *Maîtres d’Hotel* nonché la divulgazione dei prodotti tipici delle regioni d’Italia divulgo la presente breve relazione al fine di presentare la **XIII edizione** di una importante manifestazione “aperta al pubblico” dedicata alle donne denominata ‘**LE DONNE NELL’ARTE DEL FLAMBÈ®**’, organizzata fin dal lontano 2016 (marchio registrato presso la C.C.I.A.A. di Gorizia), nella sua sede operativa di Grado.

In un’ottica di sviluppo del tema dell’accoglienza, che da sempre è uno dei cardini della strategia turistica del comune di Grado, l’AMIRA intende proseguire anche nel 2025 con l’appuntamento annuale de “**Le Donne nell’Arte del Flambé®**”. La manifestazione è stata ideata e curata, fin dalla prima edizione, dal sottoscritto, unitamente al Giornalista **Antonio Boemo**. L’ **A.M.I.R.A.®** sezione Trieste-Gorizia supportata dalla sede nazionale è al lavoro per l’organizzazione della VIII° edizione, prevista nei giorni 10-13 marzo 2025 sempre presso il Grand Hotel Astoria, sede operativa AMIRA nel comune di Grado.

Si tratta di una competizione tra le migliori donne *Maîtres* del panorama nazionale ed europeo, alla quale parteciperanno sia *Maîtres* professioniste, sia giovani allieve di Istituti

alberghieri italiani ed esteri nonché giovani Amirine. Le squadre saranno composte da tre elementi che si esibiranno in sala, alla presenza di una numerosa platea in presenza oltre al collegamento in diretta streaming, nella preparazione di un piatto inedito al Flambé (suggestiva cottura alla fiamma) eseguito dalla Maître, abbinamento del vino al piatto eseguito dalla Maître sommelier ed un'ulteriore prova speciale svolta dalla terza Maître.

Particolare rilevanza per competenza, professionalità e rigore, è stata attribuita alla formazione della giuria, composta da soggetti che nel corso della loro carriera professionale si sono particolarmente contraddistinti per esperienza e cultura nel campo enogastronomico; la presidenza della giuria è stata affidata a Claudio Recchia, Cancelliere dell'Ordine dei Grandi Maestri della Ristorazione di AMIRA nonché autorevole Maître Sommelier, di affermata fama internazionale, assai noto per l'indiscussa professionalità nel campo eno-gastronomico e per il rigore morale nel presiedere le gare. Comporranno la giuria cinque donne: **Manuela Sain Colombo** (giornalista eno-gastronomica/scrittrice), **Anna Valli** (Presidente dell'Associazione Svizzera Sommelier Professionisti), **Claudia Speri** ristoratrice ed albergatrice, erede di una storica famiglia operante nel settore dell'hotellerie, **Franca Rizzi** (conduttrice televisiva) e **Isabella Sorgente**, insegnante di un importante Istituto alberghiero partenopeo e Delegata nazionale del Club 'Le Donne dell'AMIRA". Il tema assegnato alle partecipanti per questa VII° edizione, scelto dal Presidente di giuria della gara, da sempre attento a non mettere in difficoltà le concorrenti straniere, è la preparazione di un dessert al flambé di frutta, la deliscatura di un pesce del pescato Gradese e

l'abbinamento dei vini ai due piatti. Le concorrenti saranno valutate in base a parametri qualitativi stabiliti a priori dalla giuria.

In questo evento, oltre all'eccellente professionalità delle concorrenti che animano la splendida sfida ad altissimo livello di cucina alla lampada, vengono valorizzati i concetti di promozione sia del mondo dei Maîtres, sia dell'isola di Grado che ospita l'iniziativa, unica in Italia nel suo genere. La manifestazione che si svolge da sempre a **Grado, considerata l'Isola delle donne**, rappresenta infatti la finale nazionale, cui accederanno le più brave concorrenti in rappresentanza delle regioni italiane.

A livello promozionale l'iniziativa sta riscuotendo sempre più ampi consensi e successi, sia in Italia che nel resto d'Europa, non soltanto per il costante aumento delle squadre partecipanti, sia nazionali che estere, ma anche per le sue importanti finalità, a partire dalla volontà di valorizzare l'alto livello di professionalità raggiunto dalle donne Maître, in un contesto che si è aperto al mondo femminile da relativamente pochi anni, ma soprattutto la promozione e la veicolazione dei prodotti tipici del territorio, protagonisti della manifestazione, stante la partecipazione di numerosi produttori del luogo che in tal modo avranno occasione di presentare i loro prodotti, esponendo le eccellenze enogastronomiche locali in appositi spazi messi loro a disposizione per tutta la durata dell'evento ed offrendone la degustazione ad una numerosa platea di imprenditori agricoli e commerciali, ai rappresentanti del comparto turistico ed ai Maîtres Sommelier provenienti da tutta Italia e dall'estero, che avranno in tal modo occasione di approfondire la loro già ampia conoscenza dei prodotti di eccellenza e veicolare l'immagine del comune di Grado e di tutto il territorio della Regione FVG attraverso l'utilizzo degli stessi nei propri locali. Il successo ormai conclamato delle trascorse edizioni, pur godendo

attualmente di ampi consensi riservati a canali di settore, legati al mondo dell'organizzazione e accoglienza turistica, fa ben sperare che l'edizione 2025 creerà larghe occasioni per favorire maggiormente la conoscenza del territorio comunale stante che le centinaia di persone che assisteranno in presenza e le decine di migliaia collegati in diretta streaming avranno modo di ammirare la bellezza ed i tesori del territorio comunale mediante la proiezione di immagini delle bellezze locali oltre alla veicolazione e la promozione dei nostri prodotti tipici.

Si tratterà di una valorizzazione contestuale tra l'evento, la cultura dell'accoglienza che lo stesso intende trasmettere, ed il territorio, in chiave di valorizzazione turistica. In particolare, in collaborazione con PromoTurismo FVG, si intende creare una sinergia tra l'evento e la Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia. Le aziende che da sempre collaborano con l'organizzazione dell'evento (Nonino distillerie, Illy caffè, az. agr. Valentino Butussi, az. agr. Fiegl, Az. agr. Scubla, az. agr. Zuani, az. Agr. Fiegl, az. agr. Sergio Gelisi, az. agr. Modeano, az. agr. La Raiade, az. agr. Mauro Drius, az. agr. Castello di Spessa, az. agr. Specogna, az. agr. Cà Bolani, az. agr. Luisa, az. Agr. Humar, az. agr. Livio Felluga, az. agr. Marco Felluga Fattoria Gortani, Fondazione Villa Russiz, Jolanda de Colò, Salumificio il cortile, verranno ospitate negli appositi spazi allestiti presso la sede della competizione. Infatti, come di consueto, anche nel 2025 verranno allestiti dei desk di promozione dei prodotti di eccellenza del nostro territorio.

Il clamore che sta riscuotendo sin d'ora è legato alla dinamicità, intesa come capacità di evolversi da parte delle partecipanti, perché anche se ripetuto col tempo, non ha mai le stesse caratteristiche, che dipendono da un insieme di fattori, questa edizione è rivolta espressamente alle allieve di istituti/scuole Alberghiere.

Si tratterà di una interazione tra l'evento, la cultura dell'accoglienza che esso intende trasmettere, e il territorio, in chiave di valorizzazione turistica.

Numerose le Istituzioni coinvolte nel promuovere l'iniziativa: la Regione Friuli Venezia Giulia, il Comune di Grado, PromoTurismo FVG, la BCC di Staranzano & Villesse, lo IAL FVG, si propone una sinergia tra l'evento e l'eccellenza del settore enogastronomico di Grado e del Friuli Venezia Giulia.

Comm. Giacomo Rubini

Vice Presidente Vicario Nazionale A.M.I.R.A.



Grado, 29 luglio 2024