

# SPECIALE CALICI D'INVERNO ALLEGATO AL

## Notiziario n° 22 (Novembre 2006)

### Calici D'inverno 2006

Alla fine di un anno intensissimo per la Condotta Slow Food del Monteregio, è arrivato il momento della classica "ciliegina sulla torta". Ma ..... CALICI D'INVERNO più che piccola ciliegina è proprio una grossa, opulenta torta; una torta multistrato con tanti colori e tanti gusti che oltre ad appagare l'occhio ed il palato fortifica l'orgoglio di noi maremmani grazie a tutti quei buoni prodotti che contribuiscono a presentare il Territorio nella sua splendida potenzialità.

Tutto è cominciato 4 anni fa, pochi mesi dopo la costituzione della Condotta del Monteregio, ed ora siamo "già" alla 5<sup>a</sup> edizione; negli anni è stata sì acquisita esperienza, ma soprattutto la consapevolezza di aver concretizzato un percorso che ci ha dato la fiducia di una intera zona, non circoscritta ad un singolo campanile. L'ottimo rapporto instaurato con pubbliche amministrazioni, con produttori "enogastronomici", artigiani, agricoltori, ristoratori, ci dà lo stimolo per continuare a cercare di migliorare quello che abbiamo fatto sino ad ora.

L'appuntamento con il gusto è per il "ponte" della Madonna, da Venerdì 8 sino a Domenica 10 Dicembre; Calici 2006 è sintetizzata con alcuni numeri: **4** LABORATORI DEL GUSTO®, **1** CONVEGNO REGIONALE, l'assegnazione di **3** differenti PREMI AI PRODUTTORI, **2** CONVIVI, **1** BANCO D'ASSAGGIO con oltre **100** Bottiglie (tra vino ed olio) scelte tra le **200** in esposizione. E' quasi impossibile riassumere tutto con i numeri: per esempio, non si sintetizzano le emozioni od i sapori, i profumi ed i colori, le conoscenze acquisite; tutto questo avviene grazie alla tranquillità che serve per una migliore conoscenza di ciò che si degusta, per capire tramite l'assaggio le note uniche di ciascun prodotto, la storia che lo avvolge ed il territorio in cui nasce e viene curato.

Calici d'Inverno è cultura del gusto, amore per il territorio, consapevolezza delle splendide opportunità di vita che questo lembo di terra riesce ad offrire.

Ancora una volta la sinergia tra **Slow Food Monteregio** e l'**Amministrazione Comunale di Massa Marittima**, con la collaborazione dell'**Associazione Strada del Vino Monteregio di Massa Marittima** ed il contributo della **Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Grosseto**, il concreto supporto della **Huntsman Tioxide** e della **Soc. Cooperativa PLT**, ha portato alla realizzazione di questa manifestazione che è ormai divenuta sinonimo della qualità del territorio.

*Fausto Costagli*

**Fiduciario Slow Food Monteregio**

La quinta edizione vedrà l'assegnazione di un numero di Calici nettamente superiore alle precedenti edizioni, merito del lavoro qualitativamente valido fatto dai produttori vitivinicoli del territorio: ecco le eccellenze evidenziate dalla riconquista dei "Tre Bicchieri" (Morisfarms), dalla prima volta di un Monteregio di Massa Marittima nelle finali nazionali (Coliberto), di altri 3 vini Igt Maremma Toscana andati in finale (La Cura – Ampeleia – Rocca di Frassinello), di ben 15 "Due Bicchieri" distribuiti tra le 10 aziende entrate in Guida Vini d'Italia 2007. Anche i "nuovi arrivati" nell'Alta Maremma stanno contribuendo al successo del territorio e quest'anno tra i premiati ci sono nomi dell'italico gotha vinicolo quali: Foradori – Panerai/Rotschild – Rivella – Zonin – e.....

Quest'anno oltre ai Calici ai produttori di vino, per la prima volta, verranno premiati dei produttori di olio. Due le aziende del territorio che verranno insignite della targa di OLIO E' perché assunte agli onori della Guida agli Extravergini 2006; si tratta dell'Az. Agr. Riparbella (di Massa Marittima) e Poggiarello (di Roccastrada).

La seconda edizione del Trofeo Huntsmann-Tioxide (Best Wine Label Monteregio) vedrà ancora il pubblico votare per stabilire l'Etichetta di vino più bella tra quelle indicate dalle singole aziende.

Con il contributo di 3 euro sarà consegnato un bicchiere ed un tagliando da 6 degustazioni per accedere al banco d'assaggio che vedrà la schiera di oltre 80 bottiglie di vino e 20 di olio, formaggi, salumi, mieli, dolci e forneria, tutti sapientemente spiegati dai volontari del Comitato Condotta Slow Food del Monteregio.

Quattro i "Laboratori del Gusto®" che vedranno protagonisti vini e distillati del territorio in abbinamento con salumi, prodotti di forneria e..... cioccolato artigianale. Tutto illustrato e commentato da esperti docenti, ma anche raccontato dai produttori. Laboratori concepiti in modo da creare dialogo fra il pubblico e gli esperti, dando la possibilità a tutti di avvicinarsi all'intima essenza dei prodotti in degustazione.

Massa Marittima Cittaslow ospiterà il Coordinamento Regionale dei responsabili delle Condotte Slow Food della Toscana e sarà gratificata dalla presenza di Roberto Burdese, Presidente di Slow Food Italia.

*Fabio D'Avino*

**Tesoriere Slow Food Monteregio**

## CALICI D'INVERNO 2006

**DURATA** Venerdì 8, Sabato 9, Domenica 10, Dicembre 2006  
**LUOGHI DI SVOLGIMENTO** Ex Convento San Francesco Massa Marittima (Grosseto)

### PROGRAMMA

**Venerdì 8 – Sabato 9 dalle ore 16 alle 23 / Domenica 10 ore 16/20**

#### I GUSTI DEL MONTEREGIO

(Banco d'assaggio Vino – Olio – Prodotti di forneria – Miele – Salumi – Formaggi – Dolci)

#### IL MONTEREGIO IN MOSTRA: Vini – Oli – Distillati

(oltre 160 vini/distillati e 40 oli in esposizione)

#### ETICHETTE DELLA MAREMMA

Mostra di etichette del vino di Maremma curata dal MUSEO DELL'ETICHETTA DEL VINO - Comune di CUPRAMONTANA AN

**VENERDI' 8 ore 18,00**

#### LABORATORIO DEL GUSTO® "Le New Entry del Monteregio"

Degustazione guidata da Slow Food Monteregio per presentare alcune "nuove produzioni" del panorama enologico dell'alta Maremma, in abbinamento ai prodotti naturali di cinta senese dell'Azienda Arcadia di Monterotondo M.mo

**VENERDI' 8 ore 21,30**

#### LABORATORIO DEL GUSTO® "Il cioccolato della Torta Pistocchi ed i distillati del Monteregio"

Luca Gatteschi (Docente Master Slow Food) conduce una degustazione che mette in risalto le potenzialità dei distillati del territorio (quattro grappe, un mosto d'uva, un brandy) in abbinamento alle cioccolatose varietà della Torta Pistocchi, presentate direttamente da Claudio Pistocchi

**Sabato 9 ore 10,00**

#### ASSISE SLOW FOOD TOSCANA "Guardando al futuro"

Coordinamento Regionale di fine anno dei responsabili delle Condotte Slow Food della Toscana con la presenza di Roberto Burdese (Presidente Slow Food Italia)

**Sabato 9 ore 13,30**

#### SLOW FOOD INCONTRA I PRODUTTORI DEL MONTEREGIO

Il Presidente di Slow Food Italia ed i Fiduciari della Toscana a convivio con i rappresentanti delle aziende premiate ed altri produttori del Monteregio

**Sabato 9 ore 17,00**

#### PREMIO "CALICI D'INVERNO 2006"

Consegna dei calici ai produttori dell'anno riconosciuti dalla GUIDA AI VINI D'ITALIA 2007

#### PREMIO "OLIO E' 2006"

Consegna delle targhe ai produttori dell'anno riconosciuti dalla GUIDA EXTRAVERGINI 2006

**Sabato 9 ore 18,00**

#### LABORATORIO DEL GUSTO® "I Vini d'Italia del Monteregio"

Riservato a 10 vini (uno per ciascuna delle aziende inserite nella Guida VINI D'ITALIA 2007) Condotto da Stefano Ferrari (Docente Master Slow Food) con la partecipazione dei produttori premiati

**Domenica 10 ore 17,30**

#### LABORATORIO DEL GUSTO® "Il Norcino Sergio Falaschi incontra l'Alta Maremma"

Bettino Squicciarini (Docente Master S. F), Fausto Costagli e Lorena Lucietto presentano: Il Mallegato (Presidio Slow Food) e altri prodotti della premiata Macelleria Falaschi di San Miniato abbinati ai vini ed ai pani dell'Alta Maremma

**Domenica 10 ore 19,30**

#### THE BEST WINE LABEL – 2° TROFEO "HUNTSMAN - TIOXIDE"

Assegnato all'etichetta più bella votata dal pubblico tra le bottiglie di vino presenti a Calici 2006

**Domenica 10 ore 20,15**

#### LA CENA DEGLI AUGURI ..... 13 PRODOTTI DEI PRESIDI & TERRA MADRE

Conviviale di fine anno dedicata a Terra Madre 2006

**VENERDI' 8 Dicembre ore 18,00 - Laboratorio del gusto®**

## **"Le New Entry del Monteregio"**

curato dalla Condotta Slow Food Monteregio

max. 24 partecipanti (€ 9 - Soci Slow Food € 6) prenotazione 349-0710478

### LE AZIENDE ED I VINI DEL LABORATORIO

**"RIGOLOCCIO" (Gavorrano) Igt. Maremma Toscana MERLOT 2004** Merlot 100%

**"Soc. Agr. FORTEDIGA" (Roccastrada) Igt. Maremma Toscana FORTEDIGA 2005**  
Syrah 40% - Cabernet Sauvignon 30% - Cabernet Franc 30%

**"PADULE DI MORETA" (Massa M.ma) Doc. Monteregio di M. M.ma BUONCONSIGLIO 2005**  
Sangiovese 100%

**"I MASSI" (Roccastrada) Igt. Maremma Toscana A. SOLO 2004** Petit Verdot 100%

**"PODERE CIGLI" (Gavorrano) Doc. Monteregio di Massa Marittima CAMPO MARIA 2004**  
Sangiovese 100%

**"LA MADONNA" (Massa Marittima) Igt. Toscana VENERABILIS 2005**  
Merlot - Cabernet Sauvignon - Alicante - Cabernet Franc

**"ROCCA DI FRASSINELLO" (Gavorrano) Igt. Maremma Toscana LE SUGHERE DI  
FRASSINELLO 2004** Sangiovese 50% - Merlot 25% - Cabernet Sauvignon 25%

**"PODERE GIOVANNELLO" (Roccastrada) Igt. Toscana GIOVANNELLO 2004**  
Sangiovese - Merlot - Cabernet Sauvignon

### PRODUTTORI PRESENTI :

Azienda Rigoloccio – Giacomo Magni (I Muracci) – Lodovico Biccocchi (Padule di Moreta) – Stefano Farnetani (I Massi) – Mauro Cigli (Cigli) – Gianfilippo Varriale (La Madonna) – Alessandro Cellai (Azienda Rocca di Frassinello) – Roberto Calvellini (Podere Giovannello) – David Fedeli (Arcadia)

### SVOLGIMENTO:

Presentazione dei vini in abbinamento ai salumi naturali di cinta senese prodotti dell'Azienda Arcadia - Monterotondo Marittimo ed al pane del Vecchio Forno Lazzari - Massa Marittima

**VENERDI' 8 Dicembre ore 21,30 - Laboratorio del gusto®**

## **"Il cioccolato della Torta Pistocchi e i distillati del Monteregio"**

curato da Luca Gatteschi (Docente Master of Food – Distillati)

max. 24 partecipanti € 13 – (Soci Slow Food € 10) prenotazione 349-0710478

### IL BRANDY

**"Brandy Ristella" RISTELLA ( Cabernet Sauvignon – Sangiovese – Merlot ) 42° Distilleria Nannoni**

### IL DISTILLATO "MOST"

**"Distillato di uva Rigoloccio" RIGOLOCCIO (Cabernet Sauv. – Cabernet Franc) 42° Distilleria Nannoni**

### LA GRAPPA

**"Grappa La Pierotta" AZ. AGR. LA PIEROTTA (Sangiovese) 43° Distilleria Deta**

### LE GRAPPE "BARRICCATE"

**"Grappa Riserva La Cura" AZ. AGR. LA CURA (Sangiovese) 42° Distilleria Nannoni**

**"Fabula Grappa di Montebelli Riserva " MONTEBELLI (Sangiovese – Syrah) 45° Distillerie BERTA**

**"Grappa di Avvoltoire" MORISFARMS (Sangiovese – Cabernet Sauvignon – Syrah) 45° Distillerie BERTA**

### ABBINAMENTO

**TORTA PISTOCCHI di Firenze nelle varietà: Cacao – Amarene – Agrumi – Peperoncino**

### SVOLGIMENTO DEL LABORATORIO:

Presentazione dei distillati con l'interazione dei produttori, iniziando da quelli più "morbidi" abbinamento ai vari tipi di cioccolato artigianale presentati dal produttore Claudio Pistocchi

**SABATO 9 Dicembre ore 18,00 - Laboratorio del gusto®**

## **"Il Monteregio d'Italia"**

curato da Stefano Ferrari (Docente Master of Food)

max. 30 partecipanti € 13 – (Soci Slow Food € 10) prenotazione 349-0710478

### SELEZIONE VINI DELLE AZIENDE PRESENTI IN GUIDA VINI D'ITALIA 2007

- "SASSABRUNA – Doc Monteregio di Massa M. 2004" **ROCCA DI MONTEMASSI** (Sangiovese)  
"THESAN – Doc Monteregio di Massa Marittima 2004" **COLIBERTO** (Sangiovese – Cabernet Franc)  
"AVVOLTORE – Igt Maremma Toscana 2004" **MORISFARMS** (Sangiovese – Cabernet Sauvignon – Syrah)  
"MERLOT– Igt Maremma Toscana 2004" **AZ. AGR. LA CURA** (Merlot)  
"ALICANTE – Igt Maremma Toscana 2004" **AZ. AGR. POGGIO AI LUPI** (Alicante)  
"ROCCA DI FRASSINELLO – Igt Maremma Toscana 2004" **ROCCA DI FRASSINELLO**  
(Sangiovese – Cabernet Sauvignon – Merlot)  
"LODAI – Igt Maremma Toscana 2004" **FERTUNA** (Sangiovese – Cabernet Franc)  
"AMPELEIA – Igt Maremma Toscana 2004" **AMPELEIA** (Sangiovese – Cabernet Franc – Grenache ed altri)  
"CAMPO MONTECRISTO – Igt Maremma Toscana 2004" **AZ. AGR. SERRAIOLA**  
(Merlot – Syrah – Sangiovese)  
" CASTIGLIONE – Igt Maremma Toscana 2004" **AZ. CACCIAGRANDE** (Cabernet Sauvignon – Syrah)

### PRODUTTORI PRESENTI AL LABORATORIO:

Parentini Giulio (Morisfarms) – Reggiannini Claudia (Fattoria Coliberto) – Corsi Enrico (La Cura) – Azienda Rocca di Frassinello – Paolo Rivella (Fertuna) – Ferrante Stefano (Rocca di Montemassi) – Christian Maddalena (Ampeleia) – Azienda Serraiola – Bruno Tuccio (Cacciagrande) – Galtarossa Matteo (Poggio ai Lupi) – Leonardo Cambri (Panificio Cambri e Bondani)

### SVOLGIMENTO DEL LABORATORIO:

Presentazione dei vini (Prima i DOC poi gli IGT). Sul tavolo sin dall'inizio sono presenti i prodotti da forno espressamente realizzati dal Panificio Cambri e Bondani - Bagno di Gavorrano.

**DOMENICA 10 Dicembre ore 17,30 - Laboratorio del gusto®**

## **"IL MALLEGATO INCONTRA IL MONTEREGIO"**

condotto da Bettino Squicciarini – Fausto Costagli – Lorena Lucietto

max. 24 partecipanti (€ 9 - Soci Slow Food € 6) prenotazione 349-0710478

### I SALUMI SANMINIATESI DELL'ANTICA NORCINERIA DI SERGIO FALASCHI

LONZINO AL VIN SANTO – Salume di antica tradizione tipico di San Miniato (PI)  
SPUMA DI GOTA – Crema ottenuta con la gota ed altre parti di maiale magre  
SOPPRESSATA – Testa, gota, lingua e cotenne di maiale cotte e insaporite secondo l'antico stile  
SPALLA DI CINTA– Anteriore aromatizzata con aglio pepe sale e stagionata lentamente  
SALAME AL VINO – Carni magre del maiale sfilettate e insaporite con ottimo vino  
MALLEGATO (Presidio Slow Food)– Sangue di maiale e ciccioli, uvetta sultanina, pinoli

### ABBINAMENTO PANI & VINI

Antico Panificio Vanni - Panificio Manieri - Vecchio Forno Lazzari

MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA "Vermentino" – Az. Agricola VALENTINI

Igt "TRINUS" - Az. Agraria LA CURA

MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA "Aurora" – Az. Agricola COLIBERTO

MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA "Bacucco di Suveraia" – Az. Agricola SUVERAIA

Igt. "Terra Solare" – Az. Agricola LA PIEROTTA

Vino liquoroso "La Listrice" – IL PUPILLO

### SVOLGIMENTO DEL LABORATORIO:

Presentazione (storico/gastronomica) del salume, del pane, del vino abbinato e successiva degustazione con possibilità di interazione tra pubblico, conduttori, produttori

**Domenica 10 Dicembre 2006- ore 20,15**

**LA CENA DEGLI AUGURI**

**I PRODOTTI DEI PRESIDI celebrano TERRA MADRE 2006**

Secondo anno della CENA DEGLI AUGURI, che quest'anno viene realizzata a livello nazionale nel ricordo di TERRA MADRE 2006. Ai partecipanti verrà dato in omaggio il grande libro realizzato in occasione dell'evento (il libro "Terra Madre 2006" è in libreria al costo di € 21,50)

Godremo un interessantissima opportunità, quella di cenare con i prodotti dei PRESIDI Slow Food.

Sono 13 i Presidi interessati..... Fiduciari – Produttori – Responsabili dei Presidi – la Sede Nazionale – Slow Food Editore, queste sono le varie figure che hanno contribuito alla realizzazione di questo evento gastronomico. La nostra Condotta non aveva mai fatto una cena basata interamente sui prodotti dei Presidi, è sembrato bello proporla per questa occasione.

Tra i presenti alla cena verrà sorteggiato (offerto dalla Condotta) un PACCO NATALIZIO con: Vini..... Libri Slow Food..... Gastronomia

**Ristorante  
di Calici d'inverno**

Presso i locali della Domus Bernardiniana  
Via San Francesco MASSA MARITTIMA (GR)

**Il gran M E N U' dei Presidi Slow Food**

Mortadella di Prato – Prosciutto del Casentino – Mallegato

Marocca di Casola con Lardo di Colonnata – Crostino con Cipolla di Certaldo

Crostino con Fagioli Zolfini e cipolla – Pecorino della Montagna Pistoiese

Penne ai Pistacchi di Bronte

Il peposo di Vacca Maremmana al Rosso del Monteregio e cipollata al forno

Realizzato in collaborazione con Nadia Svetoni dell'Osteria di Grosseto IL CANTO DEL GALLO

Panettone al Mandarino di Ciaculli – Plumcake al Chinotto di Savona –

Biscottini Zaletti

Caffè e cioccolatini di Cacao Nacional dell'Equador

**CARTA DEI VINI**

*Vino bianco Arneis D.O.C.G*

*Vino rosso Dolcetto di Dogliani D.O.C.G*

*Moscato d'Asti D.O.C.G*

**Max 45 posti: € 24 compreso Biglietto per la  
LOTTERIA della CENA DEGLI AUGURI prenotare entro il  
8/12/2006 contattando il 349 0710478**

**CALICI D'INVERNO 2006 E' REALIZZATO  
GRAZIE AL CONTRIBUTO DI:**



**Comune di Massa Marittima**

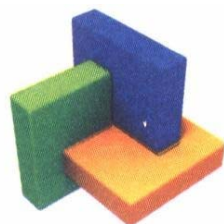


**C.C.I.A.A. Camera di Commercio - Grosseto**

**HUNTSMAN**

Enriching lives through innovation

**Tioxide<sup>®</sup>**  
Titanium Dioxide Pigments



**PLT**

**PLT SOCIETA' COOPERATIVA**  
**Via Verdi 7 - SCARLINO SCALO - GR**  
**[www.pltcoop.it](http://www.pltcoop.it)**