



# SLOW FOOD®

## Condotta 422 - MONTEREGIO Notiziario n° 12 (Gennaio 2006)

### NOTE DAL CONSIGLIO DI CONDOTTA

#### La nota del Fiduciario.

##### **a) Il Notiziario compie un anno**

E' trascorso esattamente un anno da quando è iniziata l'avventura del nostro Notiziario. Voluti per significare a tutti che nella nostra Associazione c'è una aspettativa di intenti ed una concretezza di risultati che travalica l'aspetto ludico del convivio od il momento di accrescimento sensoriale e culturale dato dai Master of Food o dai Laboratori del Gusto.

Non è facile realizzare una News Letter mensile della portata di questo Notiziario, condotto con la sola passione senza avere basi o riferimenti se non quel vecchio contenitore preso a modello.

12 numeri sono certamente una continuità ormai acclarata, ormai (purtroppo) data per scontata; una puntualità accettata con piacere o con sufficienza, con pazienza o trascuratezza, con critiche e, a volte con orgoglio, ma..... sempre attesa.

Il Notiziario (tramite E-mail) viene letto anche da chi non è associato a Slow Food, tra questi sono tante le segnalazioni di stima che riceviamo sia dirette o che ci arrivano di riflesso. Avere questo Notiziario ha accresciuto la nostra consapevolezza interna e la considerazione esterna.

##### **b) Ad Ottobre c'è TERRA MADRE**

Dal 26 al 30 Ottobre in concomitanza con il Salone del Gusto, si terrà la seconda edizione di TERRA MADRE. Sin d'ora dobbiamo entrare in sintonia, capire l'importanza di tale evento, se TERRA MADRE 2004 ha stupito il mondo per aver concretizzato un sogno, TERRA MADRE 2006 presenta aspettative ancora maggiori soprattutto da parte di coloro che possono acquisire pari

dignità in questo secondo contesto planetario delle comunità del cibo. Pertanto come condotta del Monteregio contribuiremo a sostenere le spese di viaggio dei delegati che provengono da Paesi in via di sviluppo; attueremo tutte le strategie possibili per aiutare l'organizzazione di TERRA MADRE

1) devolveremo € 1 ogni singola partecipazione alle varie iniziative del 2006 (siamo sempre invidiati da mezz'Italia perché abbiamo prezzi molto bassi, pertanto non ci sarà di peso quell'€uro in più).

Considerato il quantitativo delle iniziative effettuate negli ultimi due anni, possiamo sì d'ora garantire un **contributo minimo di €500**

2) Appena saremo in possesso del documentario di TERRA MADRE 2004 faremo una pubblica proiezione unitamente alla presentazione dei libri della collana di TERRA MADRE, - *Il suolo un patrimonio da salvare* - *I diritti della Terra* - *La globalizzazione del nulla*

Nell'occasione daremo il via ad una Lotteria che **finanzierà Terra Madre con €300**

3) Presenteremo il progetto delle CITTA' DI TERRA MADRE cercando di coinvolgere le locali Amministrazioni pubbliche nella gara di solidarietà che porterà a raggiungere le quote di finanziamento per la partecipazione di delegati provenienti dal Sud del Mondo.

«Un sogno lo avrei e sarebbe quello di vedere i 6 Sindaci del nostro comprensorio insieme in un progetto di adozione di una comunità del cibo, per una sorta di "gemellaggio" tra l'Alta Maremma e.....?»  
I sogni a volte si avverano... basta guardare quelli di Carlo Petrini.

#### Protocollo di collaborazione.

L'anno inizia con un annuncio importante. Il Comune di Massa Marittima e lo Slow Food Monteregio

firmeranno un protocollo d'intesa che sancirà una collaborazione per promuovere Massa Marittima nel circuito delle Cittaslow.

A Dicembre l'argomento è stato discusso ed approvato dalla Giunta Municipale ed a breve Dino Roccabianca (Assessore alle Attività Produttive e Turismo) ed il Fiduciario formalizzeranno l'accordo che vedrà la nostra Condotta impegnata a presentare il territorio comunale attraverso i suoi prodotti tipici; il tutto avverrà nell'ambito regionale in occasione di 5 manifestazioni nel corso del 2006.

La positiva esperienza del mese di Novembre a San Miniato ha certamente influenzato su questo protocollo.

### CALICI D'INVERNO 2005 Considerazioni varie

#### La Mostra olearia

Al secondo anno di esposizione, l'intento di fotografare con un "colpo d'occhio" la produzione olearia delle molte aziende agricole del nostro territorio, ha raggiunto dati significanti; ben 37 le bottiglie in mostra espressione dei Comuni di Gavorrano, Massa Marittima, Monterotondo Marittimo, Roccastrada, Scarlino; e.... siamo stati penalizzati da una annata "strana" con la raccolta allungata nei tempi, con molte aziende non ancora pronte con le etichette, con altre che non hanno ritenuto il prodotto rappresentativo del proprio standard abituale, ed altre ancora che non hanno preso in considerazione questa prima opportunità di mettersi in mostra.

Si l'opportunità c'era, perché un piccolo ed anonimo "Panel" di assaggio ha valutato i nuovi oli avuti in degustazione, 12 dei quali sono stati segnalati alla redazione che lavora per la "Guida agli

Extravergini 2006” e sono stati poi coinvolti nelle selezioni a livello regionale

Perseverando nella strada di avvicinamento a tutte le realtà locali del settore, abbiamo l’ambizione di raggiungere l’esposizione di 50 unità nella prossima edizione.

### **Best Montereio Wine Label**

Il primo Trofeo Tioxide, per la più bella etichetta di vino del territorio della Doc Montereio, ha avuto un successo superiore alle aspettative, sia per la sorpresa dei produttori che hanno visto l’interesse dei visitatori per le bottiglie, (anche quelle che non erano in gara sono state valutate per capire la loro esclusione), sia per la partecipazione dei votanti, soprattutto per tutta quella potenzialità di immagine che lo Sponsor, la Tioxide, ha percepito, dando indicazioni per arricchire questa iniziativa. Altri suggerimenti sono venuti sia dal pubblico (più a livello logistico) che dai produttori (più a livello sostanziale), il tutto assemblato con le osservazioni di noi organizzatori ha già tracciato delle linee guida da tenere per il prossimo anno:

- a) **Invitare tutte le aziende partecipanti ad indicare una propria etichetta e far gareggiare tutti (non una selezione come quest’anno).**
- b) **Aumentare a tre i voti da esprimere.**
- c) **Escludere dalle edizioni successive l’etichetta vincitrice del Trofeo.** Aver avuto tali e tante sollecitazioni ci ha oltremodo fatto capire l’importanza del Trofeo Tioxide e questo ci sprona ad impegnarci ulteriormente.

### **Le “nuove” Aziende Vitivinicole**

Sin dal primo colpo d’occhio ci si rendeva conto che quest’anno erano molte di più le aziende rappresentate o coinvolte nelle varie fasi di Calici d’Inverno. L’organizzazione (ormai basata sulle precedenti esperienze) ha potuto lavorare più capillarmente, aiutata dalla spontanea partecipazione della maggior parte dei viticoltori e dall’immediata adesioni delle “nuove” azien-

de, quelle che hanno iniziato da poco la loro produzione, Perciò abbiamo conosciuto: **I Muracci, Rocca di Montemassi, Le Sode di Sant’Angelo, Bicocchi, Tenuta di Perolla, Fertuna Srl, Tenuta I Massi, Terrabianca.**

Non sono poche otto nuove realtà “apparse” in solo un anno, queste come altre (che stanno maturando la loro prima produzione) già da alcuni anni lavorano sul territorio nella preparazione dei vigneti e/o dei corpi aziendali e delle cantine; così aziende blasonate, con nomi importanti (**Foradori, Panerai, Antinori**) andranno ad aggiungersi alle altre giunte da poco (**San Felice, Zonin, Guicciardini - Strozzi**).... Arriveranno a breve anche altre aziende più piccole (ma non per questo meno importanti) come l’Az. Agr. **Rigoloccio** (Bagno di Gavorrano), quelle del **Fosso della Bruna e Cigli** (entrambe in loc. Casteani di Gavorrano), l’Az. Agr. **Il Poggia-relo** (dei nostri Soci Stefano Casali e Chiara D’Amelio, situata in Agro di Roccastrada). Nel Comune di Castiglione un’altra realtà vitivinicola sarà quella della **Badiola**; mentre tra Montemassi e Pian del Bichi, nei 90 ettari del Podere Sassoscritto del gruppo **Seiterre**, si sta terminando la predisposizione dei vigneti.

Ecco il quadro di un territorio che sta assumendo dei caratteri ben definiti ove prendono forma i concetti che a suo tempo avevano individuato questa parte di Maremma come la nuova frontiera del vino. Facile pronosticare un ulteriore aumento delle bottiglie in esposizione nel prossimo Calici d’Inverno.

### **Un Comitato ultraefficiente**

Ecco i nomi dei Soci che hanno formato il Comitato di Calici d’Inverno 2005: **Massimo Babboni, Annarita Cerboni, Antonio Checucci, Fausto Costagli, Stefano Costagli, Fabio d’Avino, Marco Insalaco, Massimo Giannini, Simone Francioli, Lorena Lucietto, Simone Mariotti, Paola Nannini, Tatiana Rocchi, Emanuele Testa, Gianpaolo Tonelli**, con il loro lavoro hanno garantito l’otti-

male svolgimento della manifestazione.

### **Il futuro sarà.....**

**Calici d’Inverno** già da due anni è inserita nel calendario delle Manifestazioni Fieristiche della Regione Toscana.

La prossima edizione è prevista dal **7 al 10 Dicembre 2006.**

## **NEWS DAL MONTEREGIO Aziende & Prodotti**

### **Tenuta “I Muracci” S.r.l.**

Questa giovane azienda è nata seguendo un preciso progetto dettato dalla **passione** e dall’**amore**, passione per il vino, amore per il territorio, quel territorio che ha indotto alcune persone ad associarsi e ha trasferire anche in Maremma i propri interessi. Situata in località La Muccaia, a destra lungo la strada che da Ribolla conduce alla Cava della Bartolina (è visibile poco prima del bivio per Pian del Bichi e del ponte sul Fiume Bruna).

**I Muracci** prende il nome dal toponimo che indica lo sbarramento voluto dalla Repubblica di Siena nel 1492 per creare lungo il Bruna un bacino artificiale da dedicare all’allevamento di pesci.

La linea dei prodotti è denominata **Fortediga**, tale nome proviene dalla congiunzione del **Forte** (riferito al vicino castello della Pia) e della **Diga** (lo sbarramento sopra citato).

Il loro primo prodotto realizzato è il “Cabernet-Syrah 2004” un Igt Maremma Toscana, (dall’ottimo rapporto qualità prezzo); è composto con 40% syrah il 30% di cabernet franc, il 30% di cabernet sauvignon, la fermentazione e l’affinamento avvengono parte in legno parte in acciaio, dopo 5 mesi viene assemblato in bottiglia e messo in commercio. Per tipo di assemblaggio (in questa zona) e’ un vino veramente innovativo; all’esame presenta interessanti caratteristiche di persistenza gusto olfattiva ed una equilibrata complessità, ottimo e lungo il finale.

La Tenuta è di 50 ettari di cui 25 vitati con 7050 piante per ettaro

(tutti irrigati); prima della realizzazione dei vigneti è stata fatta una grande ricerca sulle tipologie del terreno che hanno portato alla scelta di specifici tipi di cloni. L'enologo è Alberto Antonini, il responsabile della Tenuta è il Sig. Giacomo Magni. Proprio Magni ci ha descritto le strategie aziendali che porteranno presto alla realizzazione di un vino Doc (Monteregio di Massa Marittima) dai significativi numeri.

Considerando l'esperienza nel settore di alcuni Soci, vedendo le strategie tecniche ed aziendali sin ora espresse, confidando nelle progettate aspettative future, la Tenuta I Muracci ci farà certamente vedere e sentire cose interessanti.

Per curiosare oltre... connettersi a [www.fortediga.it](http://www.fortediga.it)

### CRONACHE (per chi non c'era)

#### Giovedì 12 Gennaio 2006 **GIROGUSTARE** **Ristorante Il Pungolo** **MASSA MARITTIMA**

Per motivi personali Raffaella è stata costretta a modificare i propri programmi ed abbiamo a nostra volta modificato la sede dell'iniziativa. (La serata alla Tana del Brillo Parlante, con altri vini ed identico menù, sarà fatta più avanti). Marco Donati, altro nostro Socio ci ha ospitati nel suo locale e..... dal Brillo Parlante ci siamo trasferiti al Pungolo.

Altra bella serata, con tanti vini di ottimo livello, dai diversi profumi e sapori, accompagnati ad un ottimo menù d'impronta marinara. Abbiamo iniziato con il *Gioco del Piacere* per eleggere il *Principe della serata* che al termine della degustazione anonima ha visto il seguente ordine dal 1° al 5°:

**Gewurztraminer** NUSSBAUMER 2004  
**Verdicchio Class. Ris.** Serra FIORESE 99  
**Sauvignon** SANCT VALENTIN 2001  
**Tocai Friulano** RACCARO 2001  
**Soave Classico Sup.** MONTE ALTO 2000

Risultato dato quasi per scontato sia per il valore del vino, sia per il fatto di essere quello più giovane e

pieno di profumi, ma soprattutto per essere amato (e facilmente riconosciuto) da quasi tutte le donne presenti. Il menù abbinato era:

**Fantasia di carpacci di mare**  
**Cocktail di scampi**  
**Panzanella di mare**  
**Vellutata di ceci all'olio nuovo**  
**Lasagnine carciofi e gamberi**  
**Polpo con le patate**  
**Crostone con moscardini in umido**  
**Panna cotta fantasia**  
**Caffè - Grappe e distillati di frutta**

Tanto per non farci mancare nulla, nel corso della serata abbiamo assaggiato anche il vermentino *Campo Fiorito*, del Fiordaliso, lo chardonnay *Gran Cru* di Rapitalà, ed il sangiovese *Breccie Rosse* della Cura (abbinato ai moscardini in umido). Per essere stata una situazione di "ripiego" siamo tutti grati a Marco perché ha fatto e ci ha fatto fare un'ottima figura. In un prossimo futuro andremo nuovamente al **Ristorante Il Pungolo** in occasione di "Piccolo è Bello" serate riservate ai locali inseriti nella guida *Osterie d'Italia*, come da quest'anno è anche il locale di Marco.

### NUOVI SOCI - RINNOVI E TESSERE SCADUTE

**Di volta in volta rammenteremo ai distretti che la loro tessera è scaduta, daremo altresì notizia dei nuovi Soci che si sono aggiunti al gruppo e coloro che hanno rinnovato l'adesione.**

**Dicembre 2005 / Gennaio 2006**

#### **Rinnovi**

1- **Civilini Rudy.** 2- **Babboni Francesco.** 3- **Babboni Giulia.** 4- **Giovanni Gigliola.** 5- **Rinaldini Debora.** 6- **Cappellini Barbara** 7- **Disanto Giuseppe** 8- **Nesti Fausto** 9- **Dziegielewska Ewa** 10- **Lamey Magdy** 11- **Checucci Antonio** 12- **Vatti Nicola** 13- **Montauti Roberto.**

#### **Nuovi Soci**

1- **Baiguini Adriano.** 2- **Piccinno Sabino.** 3- **Vernieri Angela Loreta.** 4- **Buffa Gabriele.** 5- **Conte Maria Giuditta.**

#### **Soci scaduti al 31 Dicembre 2005**

1- **Astorino Nilla** 2- **Astorino Maria Luisa** 3- **Anselmi Paolo** 4- **Bargelli Monica** 5- **Bronzi Laura** 6- **Tessera Tiziano** 7- **Capasso Diego Nicola** 8- **Cassani Rita** 9- **Cucci Manuela** 10-

**Costagli Antonio** 11- **Ruzhynska Olena** 12- **Feri Stefano** 13- **Ferrario Gianni** 14- **Francioli Simone** 15- **Giannini Massimo** 16- **Lami Barbara** 17- **Loppo Zaira** 18- **Nannini Paola** 19- **Ulivelli Elena** 20- **Nicolaini Giacomo** 21- **Pecchioli Gianna** 22- **Ranieri Susy** 23- **Corsi Enrico** 24- **Rocchi Nykytha** 25- **Rustici Simone** 26- **Zuddas Laura** .

### PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

**Venerdì 27 Gennaio ore 20**

#### **Domus Bernardiniana** **"Maremma in Tavola"**

Presentazione della nostra **Cena Maremmana**

Produttori, sponsor, giornalisti ed un ristretto numero di Soci sperimenteranno quello che proporremo alle Condotte Slow Food d'Italia.

**Partecipazione Soci € 26**

**Ancora pochi posti liberi**

**VEDI PROGRAMMA ALLEGATO**

**Giovedì 23 Febbraio ore 20**

#### **LA LUNA (Tirli)** **"Arancia Rossa atto III°"**

In collaborazione con **Slow Food Lentini** ed in contemporanea ad altre 50 Condotte in tutta Italia torna l'appuntamento con l'Arancia Rossa di Sicilia. Gusteremo un menù basato sul magico agrume, interpretato dallo staff di cucina del **Ristorante La Luna**. Nell'occasione avremo l'opportunità di conoscere i vini della tenuta maremmana dell'azienda chiantigiana

**Castello di Bossi**

**Prenotazioni esaurite**

**VEDI PROGRAMMA ALLEGATO**

**Per comunicare o prenotare**  
**Segreteria Soci: 339 7693375**  
**Fiduciario: 349 0710478**  
**E Mail:**  
[faustocostagli@katamail.com](mailto:faustocostagli@katamail.com)  
[slowmonteregio@libero.it](mailto:slowmonteregio@libero.it)

**Questo Notiziario è stato spedito  
(per posta o E-mail) a 508 indirizzi**