



Slow Food®
Monteregio

Notiziario n° 24 - Gennaio 2007

Mensile d'informazione della Condotta 422 – Slow Food® - Monteregio

NOTE DAL COMITATO DI CONDOTTA

La nota del Fiduciario.

Calici d'Inverno 2006

C'è chi mi ha detto «Perché nell'ultimo Notiziario non hai raccontato nulla di Calici d'Inverno, almeno far sapere cosa era successo a chi non c'era stato». Ragionando sopra ho trovato alcune scuse più che plausibili, ma pur sempre scuse, ed allora ho cercato di capire come mai avevo sottotaciuto quello che invece andava "strombazzato" ai quattro venti; come mai non avevo significato l'entusiasmo di coloro che avevano vissuto un momento altamente significativo per la nostra Condotta; come mai non avevo dato peso al successo di una manifestazione che, in pochi anni si è ritagliata uno spazio preminente nell'ormai affollato mondo dell'iniziativa enogastronomica, rappresentativa di uno dei mille volti di un'Italia sempre più consapevole delle sue potenzialità. La risposta a questi perché è stata: **per motivi prettamente pratici.**

Calici d'Inverno ha una gestazione organizzativa di circa 6 mesi, tutto viene "bruciato" in un falò di pochi giorni, poi ancora due settimane per rimettere tutto al suo posto, (ed i mesi sono diventati sette), in questa tempistica c'è l'uscita del Notiziario (opportunamente già organizzato per ovvie ragioni di tempo). Come avrete notato, da qualche numero, abbiamo interrotto la rubrica **Cronache – per chi non c'era**, questo perché non ce la facciamo più a **presentare, effettuare, raccontare** l'iniziativa nello spazio temporale che a volte è compreso in poco più di un mese. Calici d'Inverno ha avuto un numero speciale del Notiziario, se ne facciamo un altro per raccontare tutto ciò che è successo (perché minimo ci vorrebbero 4 pagine) si arriva a fare 14 Notiziari all'anno. Questo onestamente non

rientra nei nostri obiettivi, le nostre peculiarità debbono essere altre. Però !!!

Però capisco che sarebbe bello sapere anche io (per esempio) non so che cosa succede in sala San Bernardino (sede della mostra e del Banco d'assaggio) durante i periodi che sono impegnato in altre sale con i Laboratori del Gusto.

Forse bisognerebbe che chi vive le varie fasi (di qua e di là dal "banco") raccontasse le proprie impressioni. Pertanto l'invito viene allargato anche ai Soci visitatori, che esternino le loro impressioni, che indichino eventuali manchevolezze che noi non percepiamo.

Dal canto mio cerco di raccontare qualche cosa che ho percepito nella quinta edizione di Calici sin da questo numero.

Slow Food Editore

Il 2007 sarà un anno estremamente impegnativo per il Fiduciario ed il Comitato di Condotta, la collaborazione (ormai a tutto raggio) con Slow Food Editore ha pressanti scadenze e sovrapposizioni biennali, infatti oltre alla prevista **Osterie d'Italia** il 2007 vedrà la realizzazione della nuova **Guida al Vino Quotidiano** e **Locande d'Italia**, da alcuni giorni siamo nel bel mezzo dei lavori per la realizzazione della **Guida agli Extraverdini** che vedrà la sua presentazione al SOL di Verona ad inizio Aprile. Per la Guida agli Extraverdini abbiamo avuto l'onore e l'onore di organizzare uno dei cinque punti regionali di raccolta e degustazione, quello relativo alle province di Grosseto e di Livorno.

L'inventario del 2006

Ogni "Ditta" organizzata, alla fine dell'anno fa l'inventario. Guarda cosa ha realizzato, cosa è avanzato, cosa può essere destinato alla futura attività.

L'inventario della Condotta viene fatto da chi tiene la contabilità, da chi cura il magazzino e da me che

organizzo. Domenica 13 Maggio si terrà la 5^a **Festa di Compleanno** con l'annuale Assemblea dei Soci, in tale occasione vedremo tutti i rendiconti statutariamente espressi, ma sin d'ora debbo significare con pochi numeri un anno intensissimo e diffuso nel territorio.

L'attività di Slow Food Monteregio I NUMERI DEL 2006

4 Master of Food differenti
(3 Massa Marittima - 1 Scarlino)
15 Laboratori del gusto (12 Massa M.ma - 1 Follonica - 1 Gavorrano - 1 Castiglione della Pescaia)
20 appuntamenti conviviali (di cui n° 15 nel territorio della Condotta = 6 Massa M.ma - 4 Follonica - 2 Gavorrano - 2 Castiglione della Pescaia - 1 Montieri e n° 5 extra Condotta = 1 Radicondoli SI - 1 Castagneto Carducci LI - 1 Isola del Giglio GR - 1 Piombino LI - 1 Montalcino SI)
10 Collaborazioni con Amministrazioni pubbliche (7 Massa M.ma - 2 Follonica - 1 Gavorrano)
per un totale di 49 iniziative

Commenti? Nessuno!!! I numeri parlano da se. Da oggi pensiamo al 2007 che già presenta un calendario con molte date già impegnate.

Notiziario anno terzo

Con questo numero inizia il 3° anno del Notiziario, semplice News Letter, nata per "talea" da una costola del trimestrale dei "cugini" di Slow Food Scandicci. Due anni fa sentii la necessità di collegare tutti gli interessati al nostro movimento con un filo che avesse una caratterizzazione locale, che comunicasse la nostra attività anche ad altri, che facesse comprendere cosa avviene in Slow Food negli aspetti regionali e nazionali che ci vedono spesso coinvolti a livello di Fiduciario o di Consiglio di Condotta. Credetemi, abbiamo realizzato uno strumento molto valido ed apprezzato anche a livello nazionale.

Al fine di rendere ulteriormente nostro ed interessante il Notiziario il C.d.C (Comitato di Condotta) invita tutti coloro che hanno cose da dire agli altri Soci di farle pervenire alla Segreteria od al Fiduciario.

Fausto Costagli

RICORDANDO CALICI D'INVERNO

Che connubio la Torta Pistocchi con i distillati del Montereccio

C'è da non credere al risultato ottenuto con il primo appuntamento dedicato ai Distillati del Montereccio. Abbiamo dovuto "ampliare" il Laboratorio ed alla fine sono stati ben 36 i piatti di degustazione predisposti. Il merito è indubbiamente dell'abbinamento con la **Torta Pistocchi**, ma per gli addetti ai lavori i distillati hanno dimostrato delle qualità di estremo valore. Il brandy di **Ristella**, il distillato d'uva di **Rigoloccio**, le grappe delle aziende **La Pierotta**, **La Cura**, **Montebelli** e **Morisfarms** hanno stupito per le proprie caratteristiche e per l'ottimale abbinamento con le varie tipologie della Torta. Era la prima volta in assoluto che Pistocchi presentava tutta la sua produzione in un unico Laboratorio i vari tipi: base, amarene, agrumi, peperoncino, caffè, 5 tipologie apprezzate, tutte golosamente "spolverate" dai partecipanti. Il vate di questo inedito percorso del gusto era il "nostro" Luca Gatteschi (nostro perché, pur fiorentino, è ormai forzatamente legato alla Condotta da quando lo abbiamo eletto a "Maxime Docet" in etilici piaceri).

Un particolare grazie a **Claudio Pistocchi** per la sua immensa disponibilità.

Premi - Premianti - Premiati

Questo gioco di parole che sembra uno scioglilingua conduce al ricordo della consegna dei riconoscimenti ai produttori del territorio.

Alla 5^a edizione del **Premio Calici d'Inverno** abbiamo avuto un bel tã volo d'onore, formato dai responsabili dell'Amministrazione comunale di Massa M.ma il Sindaco **Lidia Bai** e l'Assessore **Dino Roccabianca**, Slow Food era rappresentato da **Stefano Ferrari**. dagli

organizzatori e coordinatori **Fausto Costagli** e **Fabio D'Avino** e dalla qualificante presenza del Presidente di Slow Food Italia **Roberto Burdese**.

Quest'anno i Calici premio sono stati ritirati da **Claudia Reggiannini** per **Fattoria Coliberto**, da **Matteo Galtarossa** per **Poggio ai Lupi**, da **Bruno Tuccio** per **Cacciagrande**, **Alessandro Cellai** per **Rocca di Frassinello**, **Cristian Maddalena** per **Ampeleia**, **Paolo Rivella** di **Fertuna**, **Enrico Corsi** per **La Cura** e **Adolfo Parentini** per **Morisfarms**. Fausto presentava le aziende, Fabio predisponendo i calici, Roberto li consegnava stringendo mani, c'è stato anche qualche attimo d'emozione nel ritirare quel semplice simbolo di un sincero riconoscimento a chi innalza la qualità del nostro territorio.

A seguire si è tenuta la premiazione di **OlioE'** e le relative targhe sono state ritirate da **Cristian Prohaska** per **Riparbella** e da **Stefano Casali** per **Il Poggiarello**.

Il terzo giorno proprio all'ultima mezz'ora c'è stata la premiazione finale, quella che da due anni proclama il vincitore del Trofeo **Best wine label Montereccio** per l'etichetta più votata dal pubblico, quest'anno il premio messo in palio dalla Huntsman - Tioxide e consegnato dall'Ing. Walter Musso (Amministratore Delegato della società) è andato al Passito dell'**Azienda Agricola La Pierotta**. C. d. C.

Nel prossimo Notiziario altri frammenti di Calici D'Inverno.

LOCALI CONSIGLIATI dai Soci per i Soci

Questa rubrica viene realizzata con la fattiva partecipazione dei Soci che intendono consigliare agli altri dei locali che hanno visitato; Ristoranti, Trattorie, Osterie, vengono suddivisi in due categorie:

- a) **PRESENTI** in Guida **Osterie d'Italia**
- b) **NON PRESENTI** in **Osterie d'Italia**

Le segnalazioni potranno essere **Positive** per invogliarci ad andare **Negative** per farci stare in guardia

Piombino è una località per certi versi inesplorata dal punto di vista

dei locali, stante la latitanza della Condotta omonima, con l'unica eccezione dell'ottimo "Garibaldi Innamorato", da anni stabilmente presente in Guida. Questo non toglie, però, che vi esistano dei locali meritevoli di segnalazione, come i due di cui parliamo questa volta.

b) L'UBALDINO

Via Cellini 61, Piombino (LI)

Segnalazione più che positiva da parte dei Soci **SEBASTIANO SCAMPORLINO** e **LORENA PETTENUZZO**.

I due giovani proprietari trasmettono simpatia, proponendo menù sia di mare che di terra caratterizzati da un'ottima qualità del cibo e da una notevole cura del servizio. In occasione di una cena con amici, optando per il menù di mare, hanno giudicato ottimi la **Vellutata di ceci con baccalà al latte**, le **Acciughe gratinate con crema di ricotta**, le **Bavette con ostriche e lampadelle**, gli **Gnocchetti con tonno e palamita** e la **Grigliata di totani con palamita e acciughe**. Buoni però anche i Crostoni di acciughe con cipolle, i Crostoni di polipetti e le Penne alla pescatora; a fine pasto, tris di dolci della casa. Conto di € 24,00 a persona compreso vino (dell'Azienda La Cura del nostro socio Enrico Corsi), caffè ed amaro, a riprova che la qualità non deve essere per forza direttamente proporzionale al costo. DA VISITARE. C. d. C.

b) Ristorante CANESSA

Loc. Baratti 43, Piombino (LI)

FABIO D'AVINO, **MICHELA BERTELLA** hanno avuto modo di approfondire la conoscenza di questo ristorante di impronta moderna, visitandolo tre volte con *equipaggi diversi*, ma sempre composti da Soci. Ci sono stati insieme a **SERGIO GIUSTI** e **BARBARA ZITO** (da cui è partita la prima segnalazione) **PAOLA NANNINI**, **MASSIMO GIANNINI**, **MAURO COSTAGLI**, **PAOLA D'AVINO** ed **ANTONIO COSTAGLI**. Il locale, come detto, ha uno stile moderno, con arredi e tovagliati interamante bianchi e grandi vetrate sul Golfo di Baratti; in estate, possibilità di accomodarsi in una grande ter-

razza sul mare, di bell'effetto scenico. Come si mangia? Bene, veramente bene; il menù è ampio e ben variato, con proposte sia di mare che di terra (con ovvia prevalenza delle prime). Nelle varie visite, abbiamo avuto il piacere di assaggiare antipasti misti di mare (con bianchetti fritti sopra a tutto), con soppresata di polpo su vellutata di ceci ed insalata di mare; tra i primi, menzione speciale ai **Tagliolini all'astice vivo**, che vanno prenotati insieme al tavolo, con crostaceo prelevato al momento dal piccolo acquario posto all'ingresso, ma anche il **Riso alla Valsca** (di mare in bianco con zafferano), i **Tagliolini neri alla pescatrice** (con piatto composto in maniera molto scenografica), gli Spaghetti allo scoglio e le Bretelline al granchio. Data la buona quantità dei piatti, l'assaggio di secondi si è limitato per ora alla Frittura di totani e gamberi, corretta. Dolci della casa secondo disponibilità, con Crema catalana sempre presente. I prezzi rientrano nel limite stabilito dalla nostra Guida "Osterie d'Italia" (che è di € 35,00 vino escluso) qui comprendendo però anche il vino: di volta in volta, due bottiglie di Gewürztraminer o di Verdicchio, scelte dalla discreta carta dei vini, che presenta dei ricarichi onesti. **DA PROVARE.** *Fabio D'Avino*

b) Enoteca Rist. IL CASTELLO
Piazza della Repubblica 92,
Pitigliano (GR)

Con l'uscita dalla nostra Guida dell'unico locale presente negli ultimi anni, Pitigliano è un po' una terra di conquista dal punto di vista gastronomico. Per questo motivo, FABIO D'AVINO e MICHELA BERTELLA hanno deciso, in occasione di un recente giro turistico della bassa Toscana, di provare ad entrare in un locale che avesse un bell'aspetto ed un menù che potesse offrire qualche emozione. Hanno optato per questa enoteca ristorante, dove è possibile fare uno spuntino o degustare vino seduti al bancone. Il locale, posto nella piazza principale al-

l'entrata del Centro Storico del paese, è un bel mix tra tradizione e modernità, la prima rappresentata dall'ambientazione architettonica tipica maremmana, e la seconda dall'arredamento di design; il servizio è improntato alla semplicità, con il proprietario che cerca di stabilire già da subito un feeling con il cliente. Per iniziare, antipasti misti della casa con **Ricotta frita**, crostini e salumi; i primi piatti da noi assaggiati sono stati i **Gigli con zucchini e lardo di Sorano** ed i **Tortelli di zucca con filetti di mandorle e parmigiano**. Senza ordinare il secondo siamo passati direttamente al dolce, che, nel nostro caso, erano la Mousse di ricotta con frutti di bosco (decisamente ai primi posti in una ipotetica classifica tra quelle assaggiate nei vari locali) ed una notevole **Torta di cioccolato con salsa di pere**. Unica pecca che abbiamo riscontrato è quella che non ci è stato detto il nome dei vini serviti al bicchiere, portati anonimamente in tavola (il Sovana non era male, dal Bianco di Pitigliano non si può pretendere più di tanto). **DA CONSIDERARE** *Fabio D'Avino*

NUOVI SOCI - RINNOVI
E TESSERE SCADUTE

DI volta in volta rammentiamo ai d-stratti che la loro tessera è scaduta, diamo altresì notizia dei nuovi Soci che si sono aggiunti al gruppo e di chi ha rinnovato l'adesione.

Gennaio 2007

Rinnovi

1- Vannini Renzo 2- Zanni Michela 3- Pacini Sabina 4- Martini Fabrizio 5- Bezzi Aisa 6- Panerati Marco 7- Lucietto Luca

Nuovi Soci

1- Raspo Daniela

Soci in scadenza al 31 Gennaio

1- Amadei Daniele 2- Armini Riccardo 3- Babboni Francesco 4- Baiguini Adriano 5- Barbi Libertina 6- Bargelli Moreno 7- Bicchocchi Francesca 8- Bindi Stefano 9- Biondi Cinzia 10- Blasi Gianluca 11- Cappellini Barbara 12- Ceglia Giuseppe 13- Checucci Antonio 14- Chelini Simone 15- Civilini Rudy 16- Corti Simona 17- Currò Massimo 18- Disanto Giuseppe 19- Dziegielewska Ewa 20- Fidanzi Michela 21- Fratoni Tonti Marianna 22- Ghinassi Quinto

23- Lamey Magdy 24- Luise Irene 25- Nesti Fausto 26- Panni Lorenzo 27- Parentini Giulio 28- Piccinelli Paolo 29- Piccinno Sabino 30- Rinaldini Debora 31- Rossi Leonardo 32- Salvatori Gianluca 33- Santucci Alessandra 33- Segoni Giovanna 34- Svetoni Nadia 35- Vatti Nicola 36- Vernieri Angela Loreta

Di seguito vengono riportate alcune situazioni statistiche al 17.01.2007

Totale Soci	230
Soci fatti dalla Condotta	222
Soci iscritti dal Nazionale	8
Soci Maschi	140
Soci Femmine	90

Soci Sapienti	136
Soci Familiari	82
Soci Giovani	12

Residenza dei Soci

MASSA MARITTIMA	123
FOLLONICA	49
GAVORRANO	10
MONTEROTONDO M.	3
MONTIERI	1
ROCCA STRADA	8
SCARLINO	4
CASTIGLIONE d. PESCAIA	4
ITALIA extra Condotta	28

Questo Notiziario è stato chiuso il giorno 17 Gennaio 2006 e spedito a oltre 580 indirizzi (per posta o tramite E-mail)

BLOCCO NOTES SLOW
(notizie e appuntamenti)

Indagine tra i Soci S.F. Italia

Nel mese di Febbraio, un campione di soci di Slow Food Italia sarà contattato per telefono dall'azienda **Dinamiche Srl** per un'indagine che è stata commissionata dalla sede nazionale di S.F. per conoscere il profilo, le motivazioni e le aspettative dei soci. Nel rispetto delle normative sulla privacy, i soci contattati sono liberi di accettare o meno l'intervista. Tutte le informazioni saranno trattate in forma riservata ed anonima. Per ogni esigenza o chiarimento, far riferimento ai numeri della Condotta o del Centro servizi di Slow Food a Bra 0172 419611

Cioccolosità

Nei giorni 2-3-4 Febbraio a **Monsummano Terme (Pt)** l'appuntamento è con la cioccolata in tutte le sue maggiori espressioni di

forme e gusti; La Chocolate Valley Toscana trova il suo appuntamento più coinvolgente.

41° Vinitaly

Dal 29 Marzo al 2 Aprile si terrà l'annuale appuntamento di Verona riservato ai vini, il Vinitaly sarà accompagnato dal Sol (Salone dell'Olio d'Oliva).

Slow Fish e Salone del Libro

Dal 4 al 7 Maggio Genova ospiterà la 3 edizione di Slow Fish, mentre tra i giorni 10 e 14 a Torino ci sarà il Salone del Libro con la partecipazione di Slow Food Editore.

Cheese

Dal 21 al 24 Settembre ritorna a Bra (Cn) il biennale appuntamento con i formaggi di tutto il mondo.

Calici d'Inverno a Massa M.ma

Il principale appuntamento annuale della nostra Condotta si terrà nei giorni 7-8-9 Dicembre.

GRUPPO DI ACQUISTO Primitivo di Manduria

Ultimissimi giorni per partecipare ad una quota del Gruppo di acquisto collettivo dei prodotti del **Consorzio Produttori Vini di Manduria**. Chi fosse interessato contatti **FABIO** entro e non oltre **1 Febbraio** al cellulare **339 7693375**.

VARIE (Da Slow Food Editore)

Informiamo i Soci che attualmente sono disponibili in visione tutti i libri editi da Slow Food. Per info o ritiro libri contattare il Fiduciario. **Prezzi scontati per tutti i Soci Slow Food Italia – Offerte del mese per i Soci Montereio**
QUESTO MESE SEGNALIAMO

- ❑ **Osterie d'Italia 2007**
Ancora nella classifica dei Top Ten dei libri italiani più venduti la "nostra" guida è disponibile ad un ottimo prezzo: **Non Soci € 20,50; Soci € 16,00; Soci Montereio € 15,00**
- ❑ **Terra Madre**.
E' stato l'evento mondiale del 2006, il relativo (bellissimo) libro sarà l'evento del 2007. **€ 21,50; Soci € 18,00; Soci Montereio € 16,00**

PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

La Tana del Brillo parlante

V.lo Ciambellano Massa M. GR

IL GIOVEDÌ DEL "BRILLO"

una serie di appuntamenti (ogni primo Giovedì del mese) che vedranno il locale di **Raffaella Cecchelli** ospitarci per gustosi abbinamenti cibo-vino e/o per fare il **Gioco del Piacere con vini sempre interessantissimi.....**
Si inizia alla grande

Giovedì 1 Febbraio

L'Avvoltoire... al buio

Le ultime 5 annate del più celebrato vino del territorio messe a confronto nel **Gioco del Piacere**

Vedere il programma allegato

Sabato 24 Febbraio

Gusto è Libertà - 8°

Istituto Carcerario - Massa M.ma

Laboratorio del Gusto®

Il Caffè

I Soci interessati devono fare richiesta al Fiduciario entro il 12 Febbraio – Max 10 Soci. Partecipazione gratuita

Ultimi giorni per iscriversi al Master, chi interessato ha un'opportunità che non ricapiterà certamente prima di 2 anni

5-7-12-15-19-21 Febbraio

Osteria PACIANCA

Follonica GR

Master of Food

VINO 2° LIVELLO

Vedere il programma allegato

Domenica 1 Aprile

Verona - Gita in pullman

al VINITALY

Chi fosse interessato all'esperienza del "Vinitaly" ce lo faccia presente sin d'ora in modo da attivare nuovamente la collaborazione con l'Agenzia **AVET ACROSS** di Grosseto, che già aveva realizzato la ruscita trasferita in Piemonte al "Salone del Gusto".

ULTIMISSIME da Slow Food Italia

Le arance della salute

Sabato 27 gennaio si svolgerà l'annuale iniziativa *Le arance della salute*, organizzata dall'Associazione italiana per la ricerca sul cancro **Airc** con la collaborazione della Regione Sicilia. In oltre 2500 piazze d'Italia saranno distribuite reticelle di arance rosse di Sicilia il cui ricavato verrà interamente devoluto alla ricerca. **Slow Food Italia**, impegnata da sempre nel diffondere una cultura alimentare che esalta la naturalità dei prodotti e promuove un'alimentazione sana senza rinunciare al gusto, fondamentale nella prevenzione di alcune malattie come il cancro, ha deciso di appoggiare l'iniziativa dell'**Airc**. I ristoranti segnalati dalla guida *Osterie d'Italia* che aderiscono alla giornata dedicata alla ricerca sul cancro prepareranno piatti a base di arance rosse di Sicilia, mentre le condotte territoriali di Slow Food organizzeranno eventi, cene ed incontri finalizzati a promuovere l'iniziativa e a raccogliere fondi, in coordinamento con i comitati regionali Airc.

«Slow Food, nel promuovere la piacevolezza dei cibi e la sostenibilità ambientale delle produzioni alimentari, vuole migliorare la qualità complessiva della vita» spiega **Silvio Barbero**, segretario nazionale Slow Food Italia «la scelta del cibo non riguarda solo il piacere, ma anche la prevenzione di malattie. Oggi sappiamo che il trenta per cento dei tumori è causato da fattori legati all'alimentazione, quindi valorizzare un cibo buono, pulito e giusto vuol dire prevenzione.

Per comunicare o prenotare

Segreteria Soci: 339 7693375

Fiduciario: 349 0710478

E-mail

slowmontereio@libero.it

faustocostagli@katamail.com

Sito internet

www.massamarittima.info/slowfood/