

**NOTE DALLA CONDOTTA  
SLOW FOOD MONTEREGIO**

**La nota del Fiduciario.**

**HA 3 ANNI E LI DIMOSTRA TUTTI**

Basta guardare il numero di questo Notiziario per capire che mi riferisco proprio ad esso. Nato tre anni fa ha stupito tanti, me stesso per primo, perché onestamente (e forse a ragione) nessuno nel mondo Slow avrebbe pronosticato che il Notiziario del Monteregio sarebbe diventato un fenomeno a livello nazionale. Fenomeno non perché è fenomenale ma solamente perché è regolare, infatti mese dopo mese sono 36 i numeri usciti in 3 anni, il calcolo è semplice.

Ho coinvolto spesso i Soci (con questionari) per saper cosa vorrebbero realizzato e quali priorità attuare; non ho mai chiesto loro cosa ne pensano del Notiziario, come lo vorrebbero, se con foto e meno discorsi, oppure con taglio giornalistico e non da giornalino scolastico, o con ricette e dettagliate schede dei prodotti, o consigli per acquisti. Non l'ho mai chiesto forte di un unico punto fermo: in tre anni nessuno si è mai lamentato; è stato accettato così come è, ma anche: capito, letto, apprezzato, cestinato, osannato, ma... mai criticato. Non abbiate timore non verrete *obbligati* a collaborare per renderlo come vorreste, proponete, chiedete, sollecitate, aiutateci a rendere questo nostro Notiziario ancora più "fenomenale".

**5° CONGRESSO INTERNAZIONALE**

Il Congresso è ormai terminato da più di un mese e dei suoi significati intrinseci, del suo valore storico, della totale apertura alle forze giovanili del mondo, del suo valore etico e morale, né hanno ormai parlato e scritto talmente in tanti che rischierei delle scontate sovrapposizioni. Pertanto riporterò due piccoli flash che mi hanno, per un

attimo, illuminato il volto durante questa indimenticabile trasferta in terra messicana.....

**a)... L'Enjundia e la Milpa**

Il buon Carlo Petrini quando parla non sussurra, non urla, non si cela dietro retoricismi ermetici, dice parole che gli partono dal cuore attraversando il cervello e a te arrivano al cervello passando dal cuore, ti dice di problemi enormi risolvibili con gesti piccoli, ti ammalia con considerazioni a volte così semplici che pare impossibile che non ci abbia già pensato qualcun'altro.

E' sì, la sua forza sta nella semplicità e nel pensarci per primo.

A Puebla, pensando al futuro è voluto partire da lontano ed è andato a ricercare il *Manifesto Slow Food del 1989*, dove si prefigurava la fine del binomio sviluppo/crescita a favore del ritorno (in chiave moderna) all'economia locale, au spicava il ritorno alla campagna dei giovani, invitava al recupero di quella saggezza che si è tramandata per generazioni..... poi ci ha spiegato il significato di due parole messicane (ormai in disuso) che ben significano quali sono i mezzi per combattere le odierne problematiche alimentari. La **Milpa**, ovvero il piccolo appezzamento terriero del piccolo contadino che realizzava piccole produzioni (variate nel corso delle stagioni) che gli permettevano di aver sempre di che cibarsi e vendere o scambiare le eccedenze. L'altro termine che mi ha affascinato è l'**Enjundia**; non ha una corrispondente parola italiana, va percepita, è l'indicazione di un sentimento forte che unisce il lavoro all'amore per l'opera stessa, tanto da divenire *Passione*..... ecco il corrispondente di Enjundia forse è proprio *Passione*.

E mente Carlo Petrini parlava mi sono raffigurato la nostra *Milpa* del Monteregio che con l'*Enjundia* che ci spalmiamo sopra riesce a

dare quei buoni frutti che soddisfano tutti.

**b)... Lupeta**

Terminato il Congresso, come da programma, il giorno 12 siamo stati ospiti delle 1100 famiglie indigene che nella regione Mixteca, non lontano dalla città di Tehuacàn, compongono il Presidio dell'Amaranto (pseudo-cereale di origine preispanica, ricco di proteine e vocato alla crescita in territori aridi). Un'accoglienza incredibile che ci ha permesso di raccogliere testimonianze culturali, etniche, gastronomiche, umane, di rilevanza eccezionale, oferte con la giustezza e con la dignità del semplice. Per noi che volevamo apprendere è stato come offrire a degli assetati l'acqua di una freschissima fonte. Tra le tante esperienze gustative ed altre sensazioni di cui potrei scrivere mi fa piacere raccontare di un esserino di 18 mesi che abbiamo incontrato ai margini del nostro percorso; centinaia le foto che i congressisti hanno scattato ai profondi occhi neri di quella bimba che in braccio al nonno posava con tranquillo stupore. Anche io ho scattato due foto, poi spinto a nome di un collettivo rimorso di chi prende senza dare, ho cercato in tasca la nostra spilletta dorata e (dopo aver ottenuto il benessere del nonno) ho appuntato la chiocciolina al vestitino della bambina. Poi l'ho salutata e mentre mi osservava la barba bianca, gli ho detto che ero "Babbo Natale".....

La mattinata è proseguita con il pranzo, tra i balli e le musiche tipiche, sino a quando sono stato raggiunto da uno dei nativi che mi invitava a seguirlo poco lontano dove aspettava una famiglia tra cui ho riconosciuto la bambina della spilla. Era il nonno che mi presentava agli altri, riconoscenti per quel semplice gesto che avevo fatto al mattino ed ora volevano farmi

una foto con **Lupeta**, si proprio Lupe era il nome di quel frugoletto che è andato a finire nei ricordi fotografici di tutto il mondo Slow; quanti ringraziamenti ho avuto dalla famiglia di Lupe che ha eletto a loro ricordo della giornata lo strano faccione imbiancato di quel *Babbo Natale* fuori stagione.

*Fausto Costagli*

### MASTER OF FOOD tutti i corsi del 2008

Nel rispetto di una programmazione fortemente voluta da Slow Food Toscana tutte le Condotte regionali hanno attuato la calendarizzazione dei Master, pertanto sin da ora siamo in grado di offrire l'elenco dei vari corsi del 2008 ed i giorni di effettuazione:

**15-17-22-24-29-31 Gennaio**

#### VINO 1° LIVELLO

La Bottega della Cura - Loc. Cura Nuova  
6 serate = €170 x minimo 18 Soci

**19-21-26-28 Febbraio**

#### SALUMI

Domus Bernardiniana - Massa Marittima  
4 serate = €120 x minimo 15 Soci

**9-14-16 Maggio**

#### WORLD FOOD 1° LIVELLO

Domus Bernardiniana - Massa Marittima  
3 serate = €80 x minimo 15 Soci

**16-18-23-25 Ottobre**

#### FORMAGGI 1° LIVELLO

La Bottega della Cura - Loc. Cura Nuova  
4 serate = €110 x min. 15 Soci

**4-6-11-13-18-20 Novembre**

#### Master VINO 2° Livello

Osteria Pacianca - Follonica

6 serate = €210 x 20 Soci

Certamente un bell'impegno programmatico che offre ai nuovi associati la possibilità di Master già sperimentati in passato (il Vino 1° Livello è alla sua 5ª volta, Vino 2 alla 3ª, Formaggi 1 alla 2ª), mentre gli altri (Salumi - World Food) sono alla prima sperimentazione. La riuscita di questi due Master darà l'opportunità ad alcuni Soci di raggiungere i 15 Master differenti ed essere premiati (forse al Salone del Gu-

sto?) per la loro dedizione al programma **Master of Food**.

Chi è interessato e vuol prenotare o desidera chiarimenti sui Master può contattare la Segreteria Soci od il Fiduciario.

### 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 segnalazione potranno essere  
**Positive** per invogliarci ad andare  
**Negative** per farci stare in guardia

#### a) **OSTERIA dal CAVALIER GINO** Vicolo Rosini, ROMA

Segnalazione **Positiva** effettuata da **Francesco e Giulia Babboni**.

Nel giorno di Santa Barbara, in occasione del 25° anniversario di matrimonio dei nostri genitori, avendo deciso di fare una visita a Roma, è stata scelta, consultando la guida "Osterie d'Italia 2008" l'Osteria dal Cavalier Gino.

Schiettezza e sincerità sono le caratteristiche principali che la rendono una delle poche osterie rimaste in auge nella capitale.

La trattoria rimane nascosta in un vicolo che spunta da un angolo di Piazza del Parlamento, nel cuore della scena politica italiana (non per niente, è stato uno dei locali preferiti da Sandro Pertini). La prenotazione non è obbligatoria, ma vivamente consigliata, in quanto pochi sono i coperti, e veramente grande è la richiesta. Entrati, si rimane sorpresi dall'ambiente così caldo ed avvolgente, seppure nelle sue piccole dimensioni (come diceva Orazio, "parvus sed apto mihi" - *piccolo ma adatto a me*). I soffitti a botte, adornati di tranci di viti, fiori, e mazzi di pemeute, i tipici motti romani e le vedute d'Italia magistralmente dipinti dal Prof. Stampeute, e persino una parte di un'antica colonna romana rendono l'osteria un luogo gioviiale, dove sentirsi a casa. Ma parliamo della parte più

interessante, ossia dei piatti gustati. Il menù è basato totalmente sulla tradizionale cucina romanesca, ma non si dimentichi di chiedere i piatti del giorno.

Tanti sono i primi proposti, fra i quali i **tonnarelli cacio e pepe** (specialità della casa, tagliolini "quadri" di spessore decisamente maggiore) o alla carbonara, **minestra di ceci in brodo di "arzilla"** (pesce più noto con il nome di razza). I primi assaggiati tuttavia sono stati i tipici **bucatini alla amatriciana**, veri, sinceri, dal gusto molto deciso e sapido (tipicamente romani insomma), e i **tonnarelli alla ciociara**, conditi con guanciale, funghi e piselli, e finemente amalgamati nell'uovo: gusto leggero ma allo stesso tempo deciso.

Passando ai secondi piatti, anche qui la "romanità" la fa da padrona: **coda alla vaccinara, saltimbocca alla romana, trippa alla romana**, così come le **polpette e zucchine ripiene**. In particolare, la scelta si è riversata sulla **trippa**, servita con una spolverata di pecorino romano (piatto preparato con modalità differenti rispetto alla versione toscana ma altrettanto gustosa), e sulle **polpette**, servite in umido, accompagnate a delle zucchine ripiene dello stesso trito di carne. Non solo, ma è stato gustato anche un terzo piatto, vale a dire **moscardini con patate**: pesce fresco (a ragione indicato come uno dei "piatti del giorno") sapientemente cucinato, colorato con pomodoro (base predominante di molti piatti della cucina romana) e spolverato con del prezzemolo: piatto dal gusto deciso, una nota di pizzico dato dalla pemeute aggiunta in cottura. Occasione mancata è stato gustare il **carciofo** stufato con acqua, olio e vino bianco, farcito con trito di aglio, acciuga e menta.

Per quanto riguarda i dolci, tutti della casa, fra i vari **creme caramel, panna cotta, o pere cotte nel vino rosso e caramellate**, si è deciso di gustare **tiramisù e mousse al cioccolato** ..... **deliziosi**. Come vino, pur tentati dal prendere una fojetta piena di Vino dei Ca-

stelli, consigliati dall'oste siamo andati su un'etichetta di recente introduzione nella loro carta dei vini, vale a dire un Donnardea del 2006: (cesanese, merlot e sangiovese), dal profumo di rosa mammola e canina e di fiori di melograno, con gusto fresco e delicato.

La spesa di 25 € a persona (incluso il vino) giustifica ulteriormente una visita. Se si vuole cogliere la verità della Roma culinaria, il sapore deciso, vero, sincero, che ti sazia e ti soddisfa, questa osteria dovrà essere sicuramente inserita come tappa obbligata fra un monumento e l'altro da visitare.

**IMPERDIBILE**

*Francesco e Giulia Babboni*

## GUIDA AL VINO QUOTIDIANO (2ª parte)

Continua la presentazione delle 22 aziende del nostro territorio inserite nella nuova GUIDA AL VINO QUOTIDIANO:

### TENUTA DEL FONTINO

(Vedi pagina 496)

**Comune** Massa Marittima

**Loc.** Fontino

**Tel.** 0566 919232 - **Fax.** 0566 919687

[info@tenutafontino.it](mailto:info@tenutafontino.it)

[www.tenutafontino.it](http://www.tenutafontino.it)

**Scheda aziendale** Haidi Puntscher dall'Alto Adige da anni si è trasferita nel Maremmano per condurre l'azienda familiare. L'attento reimpianto dei vitigni, con appropriate scelte clonali ha consentito non solo di conservare, ma anche di incrementare gli originali tipi indigeni, come il sangiovese il canaiolo ed il ciliegio. L'attuale estensione viticola è di 20 ettari, di cui 16 a bacca rossa, in prevalenza sangiovese e 4 ettari a bacca bianca con i classici trebbiano e vermentino. Per l'aspetto enologico l'azienda si avvale della consulenza tecnica dell'enologo Polo Caciornia

**Segnalazione** ottenuta con:

**IGT Maremma Toscana, GEMME 2006** (Vermentino, trebbiano)

**Segnalazione** ottenuta con:

**DOC Maremmano di Massa Marittima, CASTEL DIRUTO 2004** (Sangiovese, canaiolo, ciliegio)

### GUICCIARDINI STROZZI

#### TENUTA I MASSI

(Vedi pagina 457)

**Comune** Roccastrada

**Loc.** I Massi - Montemassi

**Tel.** 0577 950028 - **Fax.** 0577 950260

[info@guicciardinistrozzi.it](mailto:info@guicciardinistrozzi.it)

[www.guicciardinistrozzi.it](http://www.guicciardinistrozzi.it)

**Scheda aziendale** Azienda Agricola "I Massi" è una delle tre tenute maremmane di Guicciardini Strozzi, è posta ai piedi della storica rocca di Montemassi, nuovi impianti con prevalenza di sangiovese, montepulciano e del petit verdot che viene vinificato sia in purezza che, nel Guidoriccio, per la quota prevista dal disciplinare della Doc Maremmano di Massa Marittima, ottenendo quei profumi fini e fruttati propri del connubio con il sangiovese; dal gusto asciutto, sapido e vivace ma di notevole struttura, armonico e lungamente persistente.

**Segnalazione** ottenuta con:

**DOC Maremmano di Massa Marittima GUIDORICCIO 2005** (Sangiovese, Petit Verdot)

### AZIENDA AGRICOLA I CAMPETTI

(Vedi pagina 458)

**Comune** Roccastrada

**Loc.** Campetti - Ribolla

**Tel. e Fax.** 0564 579663

[icampetti@virgilio.it](mailto:icampetti@virgilio.it)

[www.icampetti.com](http://www.icampetti.com)

**Scheda aziendale** I vigneti sono situati ai piedi delle colline fra Montemassi e Massa Marittima a 30 Km dal mare dove l'esposizione ed il clima favoriscono una perfetta maturazione delle uve. L'Azienda è condotta dalla Famiglia Falciani da tre generazioni. I vitigni coltivati sono: a bacca rossa sangiovese, ciliegio, canaiolo e colorino, ma anche cabernet sauvignon e merlot, a bacca bianca i tradizionali vermentino, trebbiano e malvasia toscana ma anche malvasia di Candia e viognier.

**Etichetta di qualità** ottenuta con:

**DOC Maremmano di Massa Marittima Vermentino 2006** (Vermentino)

I Campetti sono molto apprezzati per i vini bianchi che realizzano, vuoi con la malvasia, che con il trebbiano od il viognier, ma non ci

aspettavamo che ottenessero l'etichetta proprio con l'ultimo nato il Vermentino. Si presenta di un bel giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli; al profumo risulta intenso, fiori e frutta bianchi; al gusto è fresco, sapidamente vivace, persistente

**Segnalazione** ottenuta con:

**IGT Maremma Toscana L'ACCESA 2006** (Malvasia di Candia)

**Segnalazione** ottenuta con:

**DOC Maremmano di Massa Marittima, CASTRUCCIO 2006** (Sangiovese, Ciliegio, Canaiolo)

## CRONACHE (per chi non c'era)

### LA DISFIDA DELL'ACQUACOTTA

**4 Novembre 2007** Cinema Teatro e Centro Storico - GAVORRANO GR

Domenica 4 Novembre abbiamo realizzato un "sogno nel cassetto" atteso da oltre due anni. L'idea nata dalla fantasia del Fiduciario durante una lunga e solitaria passeggiata al mare di Carbonifera nell'estate del 2005, trovò una casa accogliente con l'Amministrazione Comunale di Gavorrano alla fine del 2006 e prese il via con il protocollo d'intesa stipulato a Luglio 2007 con Laboratorio Gavorrano Idea, la cui responsabile Alessandra Casini si è prodigata all'inverso simile per concretizzare nel tessuto sociale del territorio di Gavorrano l'idea di realizzare una iniziativa che portasse al centro dell'attenzione uno dei più tipici prodotti gastronomici della nostra Maremma, l'Acquacotta. C'è riuscita veramente bene considerata la dilagante ed entusiastica partecipazione che abbiamo avuto alla prima edizione de: La Disfida dell'Acquacotta.

La disfida era aperta a due categorie: Professionisti e Dilettanti, secondo il regolamento i partecipanti hanno portato i loro elaborati (un contenitore con 4 porzioni di Acquacotta) presso il Cinema Teatro di Gavorrano, assieme ad una busta sigillata con il nome e l'indirizzo; la giuria che era formata da **Paolo Balloni** (Vice Sindaco di Gavorrano), da due ristoratori, **Marilena Grosso**

(Ristorante Boscaglia – Radicondoli) e **Raffaella Cecchelli** (La Tana del Brillo Parlante – Massa Marittima), dal gastronomo di Grosseto **Nicola Alocci** che sotto il coordinamento di **Fausto Costagli** (Fiduciario Slow Food Monteregio) ha con attenzione valutato le 28 acquacotta portate da 9 ristoratori e da 19 “dilettanti”. Grande il lavoro organizzativo effettuato da **Fabio D’Avino**, **Laura Costagli** e **Massimo Babboni**, ma tutti gli elaborati (grazie all’utilizzo di vaporiere) sono giunti caldi all’assaggio della giuria che le ha valutate con scapata professionalità. Alla fine nella piazza del Municipio c’è stata la proclamazione dei vincitori. Per la sezione amatori si è classificata terza la sig.ra **Morena Taddei**, seconda **Idia Scarpin**, il primo posto è andato al **Centro Residenziale per Anziani “Casa Simoni”**. Nella sezione professionisti, terza piazza per **Daniele Fantini** del **Ristorante Il Fanta** di Gavorrano, al secondo posto il **Ristorante Pizzeria Ricci Ammalati** di Ravi, primi assoluti **Alissa Mattei** e **Luciano Cipriani** del **Ristorante B&B Casa Montecucco** di Castel di Pietra.

Contemporaneamente alla Disfida nel Cinema-Teatro, nelle vie del borgo storico e nelle cantine si assaggiava l’acquacotta eccedente e quella appositamente preparata da alcune associazioni, nonché il vino delle cantine locali ed il nuovo olio appena franto.

Il successo organizzativo, la grande partecipazione popolare, l’interesse suscitato nei media sono i tre presupposti che porteranno ad una attesissima edizione 2008 della **Disfida dell’Acquacotta**.

*Massimo Babboni*

#### I FUNGHI

**24 Novembre 2007** Casa Circondariale – MASSA MARITTIMA GR  
Sabato 24 Novembre presso la Casa Circondariale di Massa Marittima si è tenuto il 14° **LABORATORIO DEL GUSTO®** il secondo previsto dal nuovo protocollo siglato tra l’Amministrazione Penitenziaria e Slow Food Monteregio che ha portato

alla ripresa del progetto **GUSTO E’ LIBERTA’**; seguendo la stagionalità dei prodotti, dopo quello dedicato alle Castagne, questo di Novembre è stato dedicato ad **I FUNGHI**.

Alle 11 in punto alla presenza di 30 partecipanti tra ospiti, operatori del carcere, soci Slow Food ed altre persone esterne è iniziato il Laboratorio. Il Fiduciario **Fausto Costagli** dopo la premessa introduttiva ha lasciato il campo al Dr. **Alberto Saragosa** che, come membro del direttivo del **G. M. F.** (Gruppo Micologico Follonichese) ha tenuto una attenta disquisizione sui funghi commestibili e tossici del nostro territorio, utilizzando una terminologia adeguata alla presenza multiculturale degli astanti. Ottimo l’apporto dato dai membri del Gruppo Micologico Follonichese nel realizzare una serie di schede illustrative che sono state proiettate ed illustrate. Unico rammarico per l’inclemenza stagionale che ha voluto un Autunno privo di funghi spontanei, pertanto per la fase degustativa si è dovuto ricorrere al prodotto congelato di provenienza commerciale. Fausto ha parlato dei funghi in gastronomia prima di passare all’assaggio del *Piatto dei Sapori* che questa volta si è “limitato” ad un risotto con misto di funghi realizzato (come ormai tradizione in carcere) da **Annarita Cerboni** coadiuvata da **Laura Costagli**. Il tutto è stato accompagnato con uno Chardonnay. Ottimo si è dimostrato l’arborio del Riso Maremma dell’ Az. Agr. Serrata Lunga che ha splendidamente mantenuto il chicco acquisendo tutto il sapore dei funghi.

Alle 12,30 si è concluso un’ altro degli interessanti Laboratori del Gusto® della Condotta Slow Food Monteregio. *Babbo Max*

#### LA TREBBIATURA DELLA CASTAGNA

**2 Dicembre 2007** Centro S. Anna – GERFALCO GR

Bella esperienza che ci ha portato per la prima volta ad una iniziativa pubblica nel Comune di Montieri, l’opportunità è arrivata in occasio-

ne della seconda edizione della **Trebbiatura delle castagne**, realizzata dall’Associazione **Antiche tradizioni Gerfalchine** e da **A.V.C.A.M.** (Associazione Valorizzazione Castagna Alta Maremma), sotto l’egida dal Comune di Montieri, della Comunità Montana, dell’Amm.ne Provinciale e, Slow Food Monteregio. E’ stato realizzato un Laboratorio del Gusto dedicato alla Castagna in tavola, con una lunga degustazione di prodotti legati alla produzione castanicola. I dolci ed il pane realizzati con la farina di castagne dal Panificio di **Andrea Montomoli** di Boccheggiano, il miele e la crema di marroni, il tutto presentato con le parole affiatate di Fausto e di **Antonello Orlandini** (Presidente A.v.c.a.m), mentre **Laura Costagli** e **Massimo Babboni** curavano con metodo ed efficienza la preparazione dei piatti ed il servizio.

#### ASPETTANDO IL TG

**5 Dicembre 2007** TV Sette FIRENZE

Il 2008, per la nostra Condotta, è stato un anno fortemente mediatico, dopo varie presenze nelle televisioni locali **TV9** e **TELETIRRENO**, dopo lo speciale della **TV GIAPPONESE**, Mercoledì 5 Dicembre siamo stati ospiti della trasmissione **Aspettando il TGT** trasmessa in diretta dalla televisione fiorentina **ITALIA 7**. Ore 18 sotto la conduzione di Claudio Sottili il Fiduciario ha parlato di Calici d’Inverno, del Monteregio, dei dolci tipici del periodo natalizio, di Massa Marittima, mentre **Raffaella Cecchelli** e **Ciro Murolo** del Ristorantino **La Tana del Brillo Parlante** (con professionalità ed estrema naturalezza) hanno realizzato in diretta una ricetta tanto semplice quanto interessante **Gigli di farro al blu di Maremma**. Una buona opportunità di proporre il territorio sfruttata con prontezza.

#### CALICI D’INVERNO 2007

**7/8/9 Dicembre 2007**

**Via S. Francesco – MASSA M.MA GR**  
In considerazione delle necessità redazionali e dell’importanza della manifestazione che non deve esse-

re archiviata con un semplice trafiletto, il resoconto di Calici d'Inverno 2007 troverà ampio spazio nel prossimo notiziario. *C. di C.*

#### PIZZE SCHIACCIE & ...

**15 Dicembre 2007** Casa Circondariale - MASSA MARITTIMA GR

Sabato 15 Dicembre presso la Casa Circondariale di Massa Marittima si è tenuto il 15° **LABORATORIO DEL GUSTO®** relativo al progetto **GUSTO E' LIBERTA'**; questo di Dicembre era dedicato ai prodotti minori della panificazione: **PIZZE SCHIACCIE &...**

22 i partecipanti, ripartiti tra ospiti ed operatori della Casa Circondariale ed i soci Slow Food; come consuetudine ha introdotto il Laboratorio il Fiduciario **Fausto Costagli** che dopo una premessa incentrata sull'aspetto storico ha lasciato la parola a **Leonardo Cambri** del **PANIFICIO CAMBRI E BONDANI** del Bagno di Gavorrano che si è ripetuto con una splendida performance, si è ripetuto perché proprio un anno fa a Dicembre (in occasione del 6° appuntamento) era stato protagonista del Laboratorio **PANE E PANDOLCE**). Ha spiegato le metodologie e le varie tipologie, ha raccontato aneddoti incentrati sia sulle tradizioni che sulla storia di queste produzioni, una disquisizione tanto improvvisata quanto consapevolmente equilibrata nei temi e nei ritmi.

La degustazione ha offerto un bel panorama di profumi colori e gusti, è iniziata con una Schiaccia al sale (sottile e croccante) e con la Schiaccia olio e rosmarino (alta e morbida), poi è seguita quella con le patate; a seguire quella che più rappresenta la Maremma: la Schiaccia con gli scriccioli. La Pizza al pomodoro ha preceduto l'ultimo assaggio, quello che ha lasciato tutti con la bocca dolce: la Schiaccia con l'uva (rinforzata all'interno con noci ed uvetta sultanina) un apoteosi di gusti perfettamente amalgamati.

Anche quest'anno Leonardo ci ha deliziato con la sua simpatia, con

la conoscenza scaturita da 30 anni di panificazione, con la passione che rende il suo lavoro un'arte e, ..... ci ha deliziato con i suoi prodotti *C. di C.*

#### NUOVI SOCI - RINNOVI E TESSERE SCADUTE

Di volta in volta rammentiamo ai distratti 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.

**Dicembre 2007**

##### Rinnovi

1- Guerrini Antonio 2- Vitini Sandra 3- Bucci Giovanna 4- Bartolozzi Luciano 5- Barni Roberto 6- Di Santo Giuseppe 7- Cappellini Barbara 8- Ceccherini Simona 9- Beni Gianfranco 10- Costagli Mauro 11- D'Avino Paola 12- Bai Lidia 13- Donati Franco 14- Emili Miria 15- Cecchelli Raffaella

##### Nuovi Soci

1- Petri Renzo 2- Martinozzi Sabrina 3- Vanni Vasco 4- Bernardini Maria Angela

##### Soci in scadenza

1- Tonsini Renzo 2- Zito Barbara 3- Temperini Sauro 4- Pugi Maudy 5- Zanni Michela 6- D'Amelio Chiara 7- Vannini Renzo 8- Simoni Vanessa 9- Roccabianca Dino 10- Fortunato Giancarlo 11- Francardi Patrizia 12- Franchi Gianni 13- Francioli Stefano 14- Galdi Claudia 15- Gerli Daniela 16- Giannini Adriana 17- Ginnesi Massimiliano 18- Grazi Fabio 19- Lucietto Lorena 20- Mariotti Simone 21- Martini Flavio 22- Martini Laura 23- Michelini Davide 24- Mori Michele 25- Nerelli Dilvio 26- Nitti Damiano 27- Pacini Sabina 28- Pagnini Roberto 29- Petri Sergio 30- Pistolesi Andrea

Questo Notiziario è stato chiuso il giorno **20 Dicembre 2007** e spedito a circa 700 indirizzi (per posta o tramite E-mail)

#### PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

**dal 15 al 31 Gennaio**  
**La Bottega della Cura**  
**Località Cura Nuova GR**  
**Master of Food**  
**VINO 1° LIVELLO**

Vedere il programma (pagine 7-8)

**Venerdì 25 Gennaio ore 20**

**Ristorante dell'Agriturismo**  
**POGGIO CORBELLO**  
**Lago dell'Accesa - La Pesta GR**

**Ritorno al futuro**

Vedere il programma (pagina 6 ▼)

**Sabato 26 Gennaio 10,30**

**Gusto è Libertà**

Casa Circondariale - Massa M.ma

**Laboratorio del Gusto®**

**16° Appuntamento**

I Soci interessati devono fare richiesta al Fiduciario entro il 17 Gennaio - Max 12 Soci - Partecipazione gratuita

**Giovedì 13 Febbraio ore 20**

**OSTERIA SAN CERBONE**

Via Butigni - Massa M.ma GR

**"Gioco del Piacere"**

**in tutta la Toscana**

**I Vitigni Autoctoni**

il programma nel prossimo numero

Per comunicare o prenotare

**Segreteria Soci: 339 7693375**

**Fiduciario: 349 0710478**

**E-mail**

[slowmonteregio@libero.it](mailto:slowmonteregio@libero.it)

[faustocostagli@katamail.com](mailto:faustocostagli@katamail.com)

**Sito internet**

[www.massamarittima.info/slowfood/](http://www.massamarittima.info/slowfood/)

Sul sito della Condotta sono visibili le nuove **Rassegne Fotografiche**

Inviare gli auguri per le festività natalizie è una splendida occasione per sentirsi vicini anche nella lontananza.....

**AUGURI**

*di Buon Natale e Felice Anno Nuovo a tutti i Soci Slow Food ed ai lettori di questo Notiziario da parte del Fiduciario e del Comitato di Condotta*

# Ristorante dell'Agriturismo POGGIOCORBELLO

Tel. 0566 919029

Lago dell'Accesa – La Pesta MASSA MARITTIMA GR

Venerdì 25 Gennaio 2008 ore 20

## RITORNO AL FUTURO

Primo appuntamento del 2008 che ci vede ritornare dove nel Settembre 2002 iniziammo il percorso di conoscenza dei gusti del nostro territorio. Negli anni il locale delle affezionate socie Nada e Sabina Pacini si è ampliato ma non è cambiato lo stile della cucina basato sui sapori più caratteristici della gastronomia maremmana. Al tipico menù un interessante abbinamento con corposi vini locali e nazionali .

## IL MENU' DELLA SERATA

Crostini della casa

Salumi misti accompagnati da zonzelline fritte

Tortelli con pomodoro fresco e burro e salvia

Maltagliati con ragù di cacciagione

Cinghiale in umido con olive

Fagioli all'olio nuovo

I dolci di mamma Laura

Caffè e Grappa

## I VINI IN ACCOMPAGNAMENTO

Produttore	Vitigno	Nome del vino	Gadi	Anno
FANTINEL	<i>Tocai Friulano</i>	VIGNETI SANT'HELENA	13	2006
SOC. AGR. FORTEDIGA	<i>Cabernet - Shyrah</i>	FORTEDIGA	13,5	2005
LA RONCAIA	<i>Merlot</i>	COLLI ORIENTALI DEL FRIULI	14	2003
TENUTA CARRETTA	<i>Barbera</i>	BRIC QUERCIA	14	2003
SANGIUSTO	<i>Sangiovese - Montepulciano</i>	ROSSO degli APPIANI	14	2004
?		????		?

**SOCI € 25 non Soci € 28 Prenotazioni entro il 23 Gennaio presso il Fiduciario Tel. 349 0710478 (Max. 40 partecipanti)**



**Propone per i Soci un corso in 6 serate (Martedì e Giovedì)  
15 – 17 – 22 – 24 – 29 – 31 GENNAIO 2008**

**“MASTER OF FOOD” VINO 1° LIVELLO**

**Presso LA BOTTEGA DELLA CURA Località  
CURA NUOVA - Massa Marittima GR**

## **Dalla vigna al bicchiere**

Il vino è una bevanda ricchissima di storia, di tradizione, soggetta a continue sperimentazioni e dunque in continua evoluzione: conoscerlo rappresenta un momento emozionante per la scoperta della cultura materiale e per il risveglio di gusto e olfatto, i nostri sensi più intorpiditi.

Questo corso è rivolto ai tanti che di se stessi dicono “di vino non capisco nulla, ma vorrei conoscerlo meglio”, ed è un’introduzione teorico-pratica al mondo del vino: i processi produttivi, le nozioni essenziali della viticoltura, la vinificazione, e soprattutto il linguaggio e gli strumenti della degustazione. Ogni incontro è suddiviso in due parti: lezione e degustazione di quattro o cinque vini di diverso stile e tipologia, strettamente collegati agli argomenti trattati nella lezione. Dalla viticoltura al servizio del vino, dall’esame visivo, olfattivo e gustativo fino agli abbinamenti, un ciclo di lezioni per entrare con piacevolezza e competenza nel mondo di Bacco.

### **Prima Lezione**

#### **Storia del vino e analisi sensoriale**

- Il mondo del vino
- Traccia storica del vino di qualità: dai Greci e dai Romani fino ai giorni nostri
- Le trasformazioni del vino nel corso dei secoli
- Introduzione alla degustazione: primi cenni all’analisi sensoriale del vino

### **Seconda Lezione**

#### **Esame visivo e vinificazione**

- L’esame visivo
- L’aspetto di un vino: limpidezza, intensità, tonalità, vivacità, fluidità, effervescenza
- Analisi complessiva del colore del vino
- Influenze di clima, vigna e cantina sul colore del vino
- La vinificazione
- Il processo di vinificazione dei bianchi, dei rosati e dei rossi
- La fermentazione

## Terza Lezione

### **Esame olfattivo, viticoltura e vinificazione**

- L'esame olfattivo: via nasale e retronasale
- L'importanza dell'esame olfattivo nella valutazione di un vino
- L'origine dei profumi
- La classificazione dei profumi: primari, secondari e terziari
- Influenza di clima, vitigno, vigna e cantina nella produzione degli aromi
- Note di viticoltura e ulteriori aspetti della vinificazione legati ai profumi
- Tecniche di riconoscimento dei profumi e analisi qualitativa dei profumi di un vino

## Quarta Lezione

### **Esame gustativo, clima, vigna e cantina**

- L'esame gustativo
- I quattro sapori fondamentali: dolce, acido, salato, amaro
- Sensazioni tattili al palato
- Tecniche di individuazione dei quattro sapori in bocca
- Influenza di clima, vigna e cantina sui sapori del vino
- Il ruolo dei tannini nel vino rosso
- L'importanza dei contenitori di affinamento: uso e funzione del legno

## Quinta Lezione

### **Gli equilibri gusto olfattivi**

- Gli equilibri gusto-olfattivi
- Il concetto di equilibrio gustativo e olfattivo
- Equilibrio e interferenze dei sapori e degli odori nei vini bianchi e nei vini rossi
- La personalità di un vino
- Influenze di clima, vigna e cantina sull'equilibrio complessivo di un vino
- La valutazione complessiva finale di un vino

## Sesta Lezione

### **Servizio, norme e abbinamenti**

- Elementi di cultura generale sul vino
- Servizio, conservazione e cantina
- Leggere un'etichetta
- Norme e disciplinari di produzione
- Abbinamento cibo e vino

*Corso riservato ai soci SLOW FOOD € 170*

*Prenotazioni (sino esaurimento posti) entro il 9 Gennaio 2008*

**MINIMO 18 MASSIMO 24 PARTECIPANTI**

**OGNI SERA DEGUSTAZIONE GUIDATA CON 5 DIFFERENTI VINI DEL PANORAMA ENOLOGICO ITALIANO**

La quota di iscrizione comprende:

la **dispensa** del corso – il **libro "Il piacere del vino"** – la **valigetta** con il **Kit del degustatore** – l'**attestato** di partecipazione ed il **libretto** di frequenza ai Master of Food realizzati da Slow Food – **Buffet** di fine corso.

**Per informazioni - prenotazioni e versamento anticipo contattare il**

**Fiduciario Slow Food di zona Tel. 349 0710478**

**o la Segreteria Slow Food Monteregio Tel. 339 7693375**