

### SLOW FOOD MONTEREGIO Note dalla Condotta

#### Le note del Fiduciario.

#### La "rete" dei Produttori.

Slow Food utilizza il concetto di rete ormai da alcuni anni, la Toscana è certamente una delle regioni, a livello mondiale, che più sta attuando la creazione di reti, vedi "Terra Madre Toscana" oppure la rete dei "Ristoratori", nonché quella annunciata proprio a Massa Marittima (in occasione di Calici d'Inverno) la rete dei Vignaioli di Toscana. In questo fremere di reti più o meno istituzionalizzate ne esiste una che non ha un nome ma ha un corpo, un contenitore che si chiama Slow Food Monteregio.

La riflessione mi è sorta spontanea durante lo svolgimento di Calici d'Inverno, quando osservavo le 148 differenti bottiglie di vino aperte sul Banco di Assaggio, accanto alle 36 diverse bottiglie di olio, in aggiunta ai prodotti di 3 salumieri, 2 caseifici, 2 panifici, e: dolci, miele, confetture; analizzando il tutto c'erano i prodotti di ben 78 differenti aziende rappresentative di tutti gli 8 Comuni del nostro territorio. Se non è una rete questa !!!

Grazie a tutti per l'adesione, per i tanti prodotti che hanno messo a disposizione, grazie per la concretezza che sono riusciti a dimostrare ai tanti visitatori che quasi non credevano vero che la nostra zona potesse esprimere tante particolarità; ma queste erano lì sotto i loro occhi, dentro i loro bicchieri, reali, gustose e profumate. Mai come quest'anno la zona del Monteregio ha saputo qualificarsi per qualità e quantità.

Un GRAZIE collettivo a tutte le maglie della grande rete dei Produttori del Monteregio:

**Vino:** Ampeleia Srl - Az. Agr. Botrona - Az. Agr. Benini Rossana - Az. Agr. Campo Bargello - Az. Agr. La Cura - Az. Agr. La Madonna - Az. Agr. La Pierotta - Az. Agr. Le Sedici - Az. Agr. Maremma Alta - Az. Agr. Montebelli - Az. Agr. Poggio alle Birbe - Az. Agr. Serraiola - Az. Agr. Suveraia - Az. Agr. Vigna Grande - Az. Agr. Forestale Rigoluccio - Az. Agrituristica Valentini - Az. Vitivinicola Caccia grande - Az. Vitivinicola I Campetti - Az. Vitivinicola Il Capannino - Az. Vitivinicola Il Pupillo - Cantina Vini di Maromma - Fattoria Coliberto - Fertuna

Srl - Gestione Piccini (Tenuta Moria) - La Novella - Morisfarms - Muralia - Podere Cigli - Podere Riparbella - Podere Ristella - Poggio ai Lupi - Rocca di Frassinello - Soc. Agricola Fortediga - Soc. Agr. Poggio Divino (Conti di San Bonifacio) - Soc. Agr. San Felice (Tenuta Perolla) - Tenuta del Fontino - Tenuta Rocca di Montemassi - Tenute Guicciardini Strozzi (I Massi) ;

**Olio:** Az. Agr. Il Pianale - Az. Agr. Il Pupillo - Az. Agr. La Pierotta - Az. Agr. Le Sedici - Az. Agr. Montebelli - Az. Agr. Pagiano di Nonno Nanni - Az. Agr. Pimpinelli Simonetta - Az. Agr. Fontefossoli - Az. Agr. Suveraia - Az. Agr. Vigna Grande - Az. Agrituristica Valentini - Az. Il Capannino - Muralia - Podere Cigli - Podere Riparbella - Podere Ristella - Az. Agr. Sant'Anna - Soc. Agr. BC CAST S.r.l. - Campo Fiorito - La Novella - Carrareccia - Braglia Tevio - "Acquarello" Famiglia Dittrich - Frantoio Stanghellini - Morisfarms - Az. Agr. Campo Bargello - Podere Donzellino - Podere San Giorgio - Az. Agr. Castello - Podere Paterno - Az. Agr. Colle Berto - Az. Agr. Fraschiera.

**Varie:** Arcobaleno dei Sapori - Caseificio San Martino - Caseificio Podere Paterno - Frantoio olivicoltori Colline di Massa Marittima - Apicoltura Pasquini - Giulietta - Il Vecchio Forno di Lazzeri - Panificio Cambri - Bondani - Salumificio Franchi - La Norcineria del Salumiere - Macelleria Salvestroni Carlo - Pasticceria Le Logge.

#### Grazie Silvio...

Per la prima volta il nostro Segretario nazionale Silvio Barbero ci ha onorati della sua presenza; negli anni a Calici d'Inverno abbiamo avuto importanti presenze tecniche e istituzionali, Gianni Fabrizio, Tiziano Gaia, Roberto Burdese con Fabrizio Dellapiana, Giancarlo Gariglio... ed infine è toccato a colui che ho presentato come "uno dei quattro amici... una sera al Bar" si, quella sera di oltre 22 anni fa c'era proprio Silvio a progettare di "salvare il mondo" insieme a Carlo Petrini, Piero Sardo, ed al giovane Gigi Piumatti. E' venuto per consegnare i premi di Calici d'Inverno ai produttori, è venuto per dimostrarci la considerazione che hanno di noi del Monteregio alla sede nazionale. Grazie Silvio... Grazie Slow Food Italia.

#### Un Coordinamento condiviso

Domenica 7 Dicembre, in occasione dell'inaugurazione del Mercato della Terra di San Miniato Pi, alla presenza

del nostro Presidente nazionale Roberto Burdese, si è tenuto l'ultimo Coordinamento 2008 di Slow Food Toscana. All'appello erano presenti i Fiduciari della maggior parte delle Condotte; nonostante la concomitanza di Calici d'Inverno c'eravamo sia io che Massimo Giannini; sono stati presentati i nuovi Fiduciari, delle Condotte di: Empoli Francesca Ciapetta - Orbetello e Giglio Stefano Sorci - Valdinevole Marco De Martin Mazzalon, ed Ettore Salti della nuova Condotta del Levante Fiorentino. La nostra provincia era presente con tutte le condotte, compresa Giovanna Pizzinelli, che da Pitigliano (anda e rianda) si è sorbita oltre 560 Km.

Questo mio commento non vuole essere una relazione operativa della giornata, ma vorrebbe esternare quella positività di sensazioni che ho provato, forse per la prima volta in sei anni e mezzo, di coordinamenti regionali.

Dopo gli interventi della Presidente regionale Giovanna Licheri e dei Governatori Luca Fabbri e Massimo Bernacchini, che hanno relazionato su tutto il gran lavoro eseguito in quest'annata, tra l'altro bisestile (un giorno in più di stress). Dopo l'intervento di Mauro Bagni che ha fatto il punto sul prossimo Diario 365 Giorni in Toscana (che nel 2009 sarà verde). Dopo le considerazioni del Presidente di Slow Food Italia Roberto Burdese, che ha puntato sulle responsabilità che abbiamo (noi toscani) come sperimentatori delle linee guida a livello nazionale e, per accensione consequenziale a livello mondiale, che ci ha ulteriormente spronato ad essere creativi, che ha definitivamente sancito la fine della gestione "vassallifera" a favore della totale condivisione con i Comitati di Condotta... Dopo questi interventi hanno preso la parola vari Fiduciari, che hanno relazionato su tante iniziative; anche io ho contribuito puntando sulla riuscita dal punto di vista associativo dell'iniziativa *Gusto Pulito*; altri hanno parlato di progetti, di speranze, altri ancora hanno sollecitato la risoluzione di problematiche (rientra nei giochi)... Tante parole che hanno dimostrato una grande vitalità, partecipazione, condivisione, ricerca.

Si è stato un bel Coordinamento che ha dimostrato la riuscita del grande lavoro di ripulitura, restauro, programmazione e, soprattutto condivisione,

attuato in questi due anni e mezzo dalla nuova conduzione regionale. Coordinamento che mi ha fatto sentire orgoglioso di appartenervi, che mi ha in parte sollevato dalla mole di "oppressioni" che ormai costellano il lavoro di un Fiduciario Slow Food, si perché vedere il fermento delle attività che si sono concretizzate in Toscana nel 2008 mi ha idealmente fatto condividere con i miei colleghi tante di quelle problematiche che egoisticamente ritenevo esclusività personale. Ho visto un gruppo che finalmente si adatta ai dettami statutari, che si ingegna, che interagisce, che (in qualche caso) bofonchia ma si allinea. Ho visto un gruppo consapevole del ruolo a cui è stato chiamato. Ho visto finalmente tanti Fiduciari al femminile; avere una presidente ha contribuito anche a dare un'inversione di rotta a quell'ottuso maschilismo che è (e non poco) presente nella nostra associazione. ... Ma ho visto anche un 2009 che si presenta con tutte le prerogative di un altro coinvolgente e sconvolgente anno Slow. Un augurio a tutti (me compreso) di essere all'altezza di quanto stiamo costruendo. **BUON ANNO A TUTTI.**

*Fausto Costagli*

### 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

#### b) LA PALAZZINA Loc. Le Vigne - Radicofani (SI)

Segnalazione **Positiva** effettuata da **Antonio Guerrini** e **Sandra Vitini**: Incastonata nelle dolci colline tra Radicofani e S. Casciano dei Bagni sorge questa ex-villa di caccia del XVIII secolo, con antistante un luminoso giardino, sapientemente ristrutturata da Silvano ed Eliana. Accompagnati dal calore dei proprietari, si comincia dagli antipasti classici quali bruschetta al pomodoro, **crostini con crema di fegatini** ed affettati, naturalmente ricavati da prodotti locali. Si passa poi ai **pici** che, nelle due varietà all'aglio ed al cinghiale, sono davvero sublimi e da soli meritano la sosta; si prosegue poi con bistecca di allevamenti anch'essi locali, tagliata e lasciata frol-

lare con maestria dalla cuoca, o meglio, come anche lei ama definirsi, dal la "massaia". Degno di nota, oltre al vino della casa, anche il **tiramisù**, delizioso e gustoso. Non parliamo di prezzo, perché, nel corso del pranzo, è nata una sintonia tra proprietari ed ospiti che è sfociata in un "fuori programma" davanti ad un'ultima bottiglia di vino degustata tra "vecchi amici"...ebbene, il prezzo è stato quello riservato appunto a "vecchi amici". Cos'altro dire: oltre che consigliarlo ai soci, consigliamo al Fiduciario di programmare alla "Palazzina" una escursione domenicale per una giornata di sicuro appagamento in compagnia di Silvano ed Eliana, soci Slow Food "ad honorem". *Sandra & Antonio*

### NEWS DAL MONTEREGIO Aziende & Prodotti

#### MASSA MARITTIMA: Caseificio Saba

Presso il podere La Casa a Cura Nuova (a destra prima del ponte sul Pecora) un nuovo caseificio inizia l'attività nel comprensorio del Montereccio; dopo anni di pastorizia con il conferimento del latte a terzi, **Angela** e **Antonio Saba** consigliati da mamma **Santa** hanno deciso di utilizzare parte del latte che producono per realizzare in proprio ricotta e formaggi. Una piccola produzione che punterà inizialmente su articoli freschi e semistagionati fatti come una volta, con la metodologia del latte crudo. Piccolo ma funzionale il Caseificio Saba inizia l'attività con l'obiettivo di fare non molti prodotti ma di estrema qualità. Vendita diretta in azienda.

#### GAVORRANO: Podere San Cristoforo

Nuova Azienda vitivinicola nel Comune di Gavorrano, si trova presso la frazione Bagno di Gavorrano. Non abbiamo ancora visto le bottiglie in circolazione ma sappiamo che un prodotto è già stato valutato positivamente nell'VIII Selezione dei Vini di Toscana, organizzata con cadenza biennale dalla Regione Toscana ed Enoteca Italiana. Il vino Sangiovese "Carandelle 07" un Igt Maremma Toscana ha infatti ottenuto il *Diploma di Merito* nella categoria 13 (Vini rossi Igt delle vendemmie 2006-2007 con prevalenza del 75% ed oltre di uva autoctona). Tra l'altro l'Azienda **Podere San Cristoforo** è stata segnalata anche per la categoria *Vino dei Giovani*. Se il buon giorno si vede dal mattino .....

#### MONTIERI: Olio - La Meridiana

Finalmente la Condotta del Montereccio ha tutti i suoi territori rappresentati in un'oliteca. E' una vera novità, un

olio proveniente dal territorio del Comune di Montieri; si sono impegnati in questa impresa **Palmirella Crippa** e **Aldo Clemente** della Soc. Agricola BC CAST che hanno franto le olive raccolte ad una quota quasi estrema nei terreni limitrofi a Montieri.

Un bel prodotto che ha avuto molte segnalazioni positive negli assaggi spontanei effettuati dai visitatori di Calici d'Inverno. Una produzione che qualificherà ulteriormente l'ottima cucina del Ristorante La Meridiana.

*Il Comitato di Condotta*

### Ancora NOTE VISSUTE al Salone del Gusto 2008

Io c'ero c'ho le prove...

Torino (25 Ottobre 08) - C'è sempre una prima volta. Per me, è stata la prima volta a Torino, distinta, meravigliosa ed accogliente città, un tempo capitale d'Italia. È stata la prima volta che ho visto i miei aggirarsi all'interno di un Salone Internazionale. Ho cercato di farmi una idea a priori, su quanto potesse essere esteso tutto il Salone, ma un conto è cercare di comprendere una mappa, un conto è realizzare con i propri occhi l'immensità dell'Area Lingotto Fiere, e soprattutto di quello che ha contenuto per quella settimana...

*Francesco Babboni*

#### IL PROSEGUO DELL'ARTICOLO E' SU

<http://www.massamarittima.info/slowfood/notiziari/salonedelgusto%20by%20francescobabboni.pdf>

In "pellegrinaggio"

Durante la propria vita un buon musulmano, deve recarsi almeno una volta alla Mecca in pellegrinaggio e compiere determinati riti. È uno dei cinque pilastri dell'Islam. Il *gourmet* ha come propria "fede" il buon cibo., il buon bere e la buona convivialità. Non esiste un luogo "sacro", come per i fedeli islamici, ma se proprio dovessimo andare a cercarlo, senza rischiare di essere dissacranti, questo sarebbe senza dubbi il Salone del Gusto .....

*Giulio Carli*

#### IL PROSEGUO DELL'ARTICOLO E' SU

<http://www.massamarittima.info/slowfood/notiziari/Salone-gusto2008-giulio-carli.pdf>

### LE PILLOLE DI BABBO MAX Auguri per un felice 2009

Auguri con ... il maiale

Il maiale è l'animale più utile tra quanti madre natura abbia a noi fatto dono ... del maiale non si butta via nulla. Il rito della macellazione è ancora vivo nella cultura contadina; era una delle feste più gioiose e culminava, il 17 Gennaio, nella celebrazione di S. Antonio Abate chiamato anche S. Antonio del porcello.

Il maiale inaugura il capodanno culinario nella civiltà tradizionale, tanto avaro in vita quanto prodigo in morte, segno di abbondanza e certezza esistenziale. Un tripudio di costicine, di braciole, di pancette, prosciutti crudi e cotti, capiccoli e lardo e poi la carne divisa per la salciccia e per i salami, il profumo del primo pezzetto di carne cotta nel forno della stufa a legna... per non dire poi del buristo.

E l'indomani... i ciccioli, che sfrigolano allegri nel paiolo di rame tra gli antichi sapori del rosmarino e dell'aglio e lo strutto ottimo per le frittiture prossime e per i dolcetti del carnevale. Il maiale era considerato con rispetto dalla famiglia tanto da meritarsi un nome ed era sempre consumato con concentrazione a volte in religioso silenzio. I Romani chiamavano lukanica una salsiccia tuttora indicata con lo stesso nome. Le frattaglie erano le prime ad essere consumate poi il fegato cotto con molta cipolla alloro e vino bianco, vanto della mensa dei dogi; le trippe che si consacrano con il riso scodellato al dente, il cuore in umido piatto tipico di trattorie e osterie, accompagnato da polenta morbida o a fette. Lo 'straculo' parte nobile del maiale ottimo sacrificato al fuoco e agli aromi dell'arte del cuocere, paragonabile all'arista (lombata) la parte migliore. Il cotechino apparirà dopo una breve stagionatura nelle mense ammannite a festa, ottimo anche freddo, ma direi regale, se avvolto in pasta pane e rimesso in forno, una squisitezza che ben si sposa alle brume invernali. Come non dire dello stinco cotto in tegame e l'ossobuco, meno conosciuto di quello di manzo ma molto più succulento. Infine i salami che scandiscono l'anno agrario fino al giorno della nuova macellazione.

Non c'è miglior auspicio per un anno che inizia che rallegrare una tavola con meravigliosi ricordi olfattivi e gustativi in preparazioni che abbiano memoria storica, sapienza di tradizione e familiarità nell'immagine.

*Massimo Babboni*

## L'ECO DELLA STAMPA notizie lette in qua e là

### Slow Food n° 37 Dicembre 2008

Per i distratti che non hanno ancora guardato il Bimestrale di Slow Food Italia n° 37, arrivato alcuni giorni fa nelle nostre cassette postali si comunica che alle pagine 146-150 c'è un articolo "CON LA GIUSTA ENERGIA" a firma di **Fausto Costagli**, **Miriam Lepore** e **Giovanna Licheri**, relativo a "Gusto Pulito". Le immagini riprodotte so-

no del nostro archivio fotografico. Lo spazio dato all'iniziativa dimostra l'interesse etico, economico, associativo, che l'iniziativa ha suscitato a livello nazionale. *Il Comitato di Condotta*

## CRONACHE (per chi non c'era)

### Gusto è Libertà n° 21 – BIRRA AMIATA

22 NOVEMBRE 2008

**Casa Circondariale – Massa Marittima Gr 21° Laboratorio del Gusto®** nella Casa Circondariale di Massa Marittima, questa volta i riflettori sono stati puntati su un prodotto molto interessante, la birra realizzata dal Birrifico Amiata di Arcidosso.

Continua la ricerca di prodotti che rappresentino quella territorialità o quella particolarità in grado di segnare una traccia in questo percorso che è diventato una vera scala che, gradino dopo gradino, porterà alla conoscenza sia culturale che gustativa perseguita sin dall'inizio del progetto "Gusto è Libertà".

**Gennaro Cerullo** ha portato la sua esperienza di responsabile di questa giovane azienda che in breve tempo ha raggiunto mete che due anni fa erano solo un lontano probabile traguardo. La produzione oggi si attesta in oltre 10 tipologie che soddisfano le normali richieste di mercato e soddisfano anche la ricerca sia dei produttori che dei consumatori di quegli aromi e gusti che possano dare sensazioni esclusive. Proprio l'esclusività territoriale è stata rimarcata in questo Laboratorio, Gennaro ha iniziato con il presentare la "Crocus", una vera chicca, una birra realizzata con l'aggiunta di zafferano locale prodotto dall'**Associazione Crocus Maremma...** al naso si è subito rilevata la particolare aromaticità che si è mantenuta corrispondente, ma non invasiva, nella degustazione in bocca; veramente interessante e con uno spettro di utilizzo non limitato all'accompagnamento ma decisamente proiettato verso l'elaborazione (personalmente la vedrei adatta per la realizzazione di un bel brasato marinato e poi cotto in questa birra, od un risotto con solo porri e "Crocus"). Poi il Laboratorio è proseguito con la "Marruca" birra ad alta fermentazione, marcatamente maremmana, realizzata con l'utilizzo di miele di marruca, proprio questo prodotto le conferisce sia l'aromaticità che il gusto morbido, dolce ma amaricante, una birra adatta all'abbinamento sia con cibi equilibrati e non marcatamente piccanti, sia con i dolci. La terza degustazione è stata dedicata al prodotto che più caratterizza la **Birra Amiata**

quella "Bastarda Rossa" dall'omonima castagna Igp Amiata utilizzata per la sua produzione, una birra speciale ad alta fermentazione di ispirazione belga... al naso si è presentata con il fruttato del caramello ed il tostato della castagna, in bocca è equilibrata con una luppatura che non prevarica mai il gusto della castagna. Abbinabile sia a cibi salati che dolci. Tre birre che hanno lasciato in tutti la consapevolezza di una produzione attenta all'utilizzo di elementi caratterizzanti tutti provenienti dal territorio, e che hanno fatto comprendere il valore di quella produzione artigianale che si va diffondendo sempre più nel panorama birrario italiano. Anche questo mese abbiamo conosciuto una cultura alimentare, un territorio, un'altra azienda maremmana, che entrata tra le mura del carcere ha portato "libertà" tramite il gusto.

*Fausto Costagli*

**IL PROGRAMMA DI GUSTO E' LIBERTA' E' MOMENTANEAMENTE SOSPESO PER MOTIVI TECNICI DI MANUTENZIONE AL CARCERE, RIPRENDE APPENA POSSIBILE**

## MASTER VINO 2° LIVELLO

NOVEMBRE 2008

**Osteria Pacianca – Follonica Gr**

Erano due anni che cercavamo di fare questo Master, finalmente ci siamo riusciti con buona pace di noi organizzatori e grandissima soddisfazione dei partecipanti. Interessante la formula dei tre docenti che in modi diversi hanno saputo coinvolgere gli iscritti: **Stefano Ferrari** ha curato le serate dedicate alle bollicine ed ai passiti; **Stefano Ferrante** si è dedicato alle due serate riservate ai vini bianchi, infine **Daniele Bartolozzi** ha spaziato nel mondo dei vini rossi. Il comune denominatore delle sei serate si è rivelata l'alta qualità dei vini in degustazione, veramente un'ottima selezione con alcune interessanti etichette di valore internazionale e tanti vini nazionali di indubbio valore. La localizzazione dell'Osteria Pacianca ha riproposto dopo tre anni e mezzo un Master a Follonica, **Massimo Bucci**, **Luca Malossi**, **Bruno Scarpini**, i tre soci del locale si sono dimostrati estremamente disponibili e l'ultima sera hanno realizzato una cena che definirei propedeutica al Master è in puro eufemismo; la Condotta, seguendo il principio ormai consolidato in tutti e nove i master vino sin qui organizzati, ha offerto ai corsisti un abbinamento cibo vino degno di un vero convivio: si inizia con un ottimo crostaceo al colombaccio, poi degli straccetti casalinghi di grano e mais con una salsa ai peperoni, quindi un tris di secondi: una



fantastica trippa, uno splendido cinghiale in umido, ed un introvabile fegato di cinghiale con cipolla e ceci, il dolce finale semplice e casalingo ben abbinato al consueto Docg Asti Moscato che per il 2008 ha accompagnato tutte le nostre iniziative.

A grande richiesta dei partecipanti il Master di 3° Livello... vedremo di accontentarli. *Il Comitato di Condotta*

### ROCCASTRAD'OLIO

23 NOVEMBRE '08 - Sticciano Scalo - Gr

Roccastrad'Olio anno zero... Se il buon giorno si vede dal mattino c'è da aspettarsi molto da questa iniziativa, voluta dal Comune di Roccastrada e proposta dalla nostra Condotta Slow Food; una pronta interazione con l'ufficio preposto e con l'assessorato di competenza ed ecco che prende vita un percorso che si svilupperà nei mesi futuri. La scelta di questo nuovo impegno inizialmente è stata limitata per avere tutte le possibilità ed i giusti tempi per coinvolgere il territorio e poi organizzare in sinergia con esso una vera festa dell'olio, magari scaglionata in varie fasi annuali. Ma veniamo all'iniziativa di questo autunno che ha visto 6 ristoranti aderire alle *Cene dell'Olio*, "Il Frantoio" a Sticciano Alto e "Lo Chalet" a Ribolla, mentre a Roccastrada c'erano "La Rosa Blu" "La Melosa Resort" "La Tana dell'Orso" e "La Tavolaccia". Menù interessanti, prezzi largamente corretti in molti casi veramente promozionali, ottima esecuzione in una serie di belle ambientazioni. Le animazioni a sorpresa tenute dagli attori della "Compagnia Instabile dei dintorni" e dai "Torelli Maremmani - Associazione Sergio Lampis" dell'ottava rima, si sono spostate nei vari locali interessati nelle due sere di Venerdì e Sabato. Molti soci (informati anche dalla nostra e-mail) hanno prenotato e partecipato ad alcune delle cene proposte, riportando impressioni favorevoli, sulla cena e sull'iniziativa.

La Domenica siamo scesi in campo direttamente, recandoci nella frazione di Sticciano Scalo, (individuata dal Comune come sede 2008 della festa di Roccastrad' Olio), per realizzare il previsto Laboratorio del Gusto®. Che sorpresa, le strade del paesino brulicavano di persone, c'era musica ad allietare il tutto mentre l'aria odorava di fritto, c'erano i banchetti dell'ennesimo mercatino, c'erano gli artigiani, ed i volontari della locale **Associazione Parco 2000** avevano approntato una serie di gustosi assaggi a base di olio, il tutto contribuiva a concretizzare quel previsto clima da festosa sagra paesana. C'erano i produttori d'olio del territorio rocca-

stradino che presentavano la nuova produzione. Noi avevamo a disposizione una sala che ha accolto oltre 20 persone interessate al Laboratorio "Blend Maremmano & Monocultivar"... già dal titolo si capiva che si parlava del classico olio maremmano composto prevalentemente dalle olive "frantoio-leccino-moraiolo", mentre gli oli da monocultivar erano (oltre ai tre realizzati con i componenti del blend) da olive "caninese" e "correggiolo". Colori vivi, ottimi profumi e gusti caratteriali, hanno reso estremamente propedeutico il Laboratorio, condotto ottimamente da **Stefano Costagli**. Erano presenti i produttori degli oli interessati: **Lorella Pericci** (Podere S. Mauro), **Maurizio Del Naia** (Pagiano di Nonno Nanni), **Carla e Francesco Falciani** (I Campetti), **Stefano Casali** (Muralia); tra i presenti c'erano anche rappresentanti del Comune di Roccastrada: **Mauro Biagioni** (Assessore), **Patrizia Martini** (Responsabile Attività Produttive) e **Giovanni La Porta** (Segretario Comunale). Il servizio è stato curato (con il consueto stile) da **Laura Costagli** e da **Massimo Babboni**. Il tutto è risultato godibile ed apprezzato dagli astanti, che hanno potuto verificare la varietà di prodotti che il nostro territorio riesce ad esprimere.

Roccastrad'Olio è risultata un'iniziativa molto interessante e, grazie all'impegno degli organizzatori, potrà essere integrata e migliorata in modo da consolidare l'immagine positiva di Roccastrada Città dell'Olio. *Fausto Costagli*

### CALICI D'INVERNO 2008

8 DICEMBRE 2008

**8 passiti autoctoni incontrano l'amore**

Quanto tempo è stato "speso" per la preparazione di questo Laboratorio.... un tempo impiegato bene perché il risultato finale ha soddisfatto tutti, organizzatori, partecipanti e produttori. Le prenotazioni avevano superato le 50 unità, alla fine il numero è stato fissato in 33 oltre ai 3 conduttori, **Fausto Costagli**, **Lorena Lucietto**, **Marco Stefanini** (l'enologo di tutti gli 8 passiti in degustazione); ottima l'interazione con i produttori presenti in rappresentanza di tutte le aziende interessate:

**Piero Tintori** = Il Pupillo, **Dimitri Galletti** = Montefabbello, **Angelo** = Il Baroncio, **Roberto Morandi** = Il Boschetto di Montiano, **Daniele Petricci** = Petricci e Del Pianta, **Ugo Lucchini** = Acquabona, **Fabio Duchini** = Il Duchesco, **Daniela Valentini** = Ristella. Assenti i produttori dei vari abbinamenti: **Sergio Falaschi** = Macelleria Falaschi (Spuma di gota), **Massimo Ricci** = Caseificio San

Martino (Pecorino stagionato), **Claudia Nenci** = Pasticceria Le Logge (Cantuccini - Cantucci al cioccolato - Ricciarelli - Panforte con ciliegie - Ricciarelli al cioccolato), **Claudio Pistocchi** = 3 C (Torta Pistocchi). Evidenziare solo qualche passito, o questo o quell'abbinamento sarebbe fare un torto ad una grande interpretazione corale dove il piacere ha raggiunto elevatissimi gradi di soddisfazione. Il buon risultato di questa iniziativa induce a perseverare per arrivare ad esplorare sempre nuove frontiere del piacevole gusto del vino passito

8 DICEMBRE 2008

**Risus abundat in ore gulosorum**

Cena conclusiva di Calici d'Inverno, ultimo convivio gastronomico del 2008, come ormai consuetudine un appuntamento dalle varie facce: serata degli auguri, serata che esorcizza l'impegno dei tre intensissimi giorni, serata tematica... molto tematica perché l'elemento portante del menù, il riso, è stato espresso con varietà di forme, colori, gusti, ottimamente interpretato dallo chef amico e socio **Nicola Bochicchio**.

Al convivio erano presenti **Mario Lolini** e sua moglie in rappresentanza dell'Az. Agricola Serrata Lunga di Principina a Terra, produttrice di quel Riso Maremma che ci ha accompagnato dagli antipasti ai dolci. Graditi ospiti i produttori di **Cammino Autoctuve** che hanno fortemente contribuito all'ultimo giorno della ricca programmazione, proprio i vini di Autoctuve erano in tavola in aggiunta a quelli del *Banco di Degustazione*, c'era la possibilità di scegliere su oltre 150 etichette differenti. Durante la serata sono stati assegnati i premi: vincitore assoluto della Lotteria di Calici d'Inverno è stato **Simone Pesci** mentre i premi della Cena degli Auguri (gratuitamente estratti tra tutti i presenti) sono andati nell'ordine a: **Fausto Costagli** (proprio il Fiduciario), **Marzia Nerelli**, **Silvia Fontani**, **Francesca Sfondrini**, **Roberto Rossi**, **Marco Insalaco**. *Il Comitato di Condotta*

**TANTI CARISSIMI AUGURI A  
TUTTI I SOCI SLOW  
PER UN FELICE ANNO 2009**

**TROFEO HUNTSMAN - TIOXIDE  
Best Monteregeo Wine Label**

Quest'anno la giuria popolare di Calici D'Inverno ha decretato vincitore l'etichetta del "Cilegiolo" dell'Az. Agricola **La Pierotta**. Al Momento dello spoglio non è stata effettuata la premiazione per l'impossibilità di presenza sia dell'azienda vincitrice che del-

l'Ing. **Walter Musso** (Amministratore delegato della Huntsman – Tioxide) sponsor dell'omonimo Trofeo che annualmente viene assegnato all'etichetta più votata tra la selezione di 20 soggetti scelti tra le oltre 200 etichette presenti nella mostra dei vini del Monteregio. La premiazione avverrà ufficialmente alle 17,30 di Venerdì 9 Gennaio, direttamente presso l'azienda vincitrice e alla presenza dei responsabili della Huntsman-Tioxide e della Condotta del Monteregio. Dovrebbe essere presente anche il pittore Giuggioli che ha realizzato il dipinto riprodotto sull'etichetta vincente.

**Visionate il sito internet:**

[www.massamarittima.info/slowfood/](http://www.massamarittima.info/slowfood/)  
2009 ci sono novità in arrivo per il sito

**PROSSIMAMENTE**  
(per chi ci sarà)

**16 Gennaio 2009** ore 20

**Buonasera... sono Kepos!**  
**& verticale di Ampeleia**

**EnOsteria IL BACCHINO**  
**Via Ximenes – Massa M.ma**  
Vedere il programma qui sotto

**20-21-22 Gennaio 2009**

**Master of Food**  
**IL CAFFE'**

**TRACCE DI VINO E SAPORI**  
**Zona Industriale di Valpiana**  
Vedere il programma a pag. 6

**29 Gennaio 2009** ore 20

**I passiti... che passione**  
**La Tana del BRILLO Parlante**  
**Vicolo Ciambellano – Massa M.**  
Vedere programma a pagina 6 ↓

**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 2008**

**Rinnovi**

1-Guerrini Antonio 2-Varriale Gianfilippo 3-Cordioli Patrizia 4-Galeotti Gabriele 5-Vitini Sandra 6-Bucci Giovanna 7-Bernardini Maria Angela 8- Lupi Cristina 9-Vanni Vasco 10-Donati Franco 11-Emili Miria 12-Petri Renzo 13-Costagli Mauro

14-D'Avino Paola 15-Babboni Massimo  
16-Costagli Laura 17-Cecchelli Raffaella  
18-Giannini Alberto

**Nuovi Soci**

1-Raspanti Paolo 2-Donnini Amanda 3-Baila Longo Anna Teresa 4-Marraccini Ferdinando 5-Lolini Mario 6-Sellaroli Celestino

**Soci Kids**

1-Raspanti Lucrezia 2-Raspanti Leonardo

**Soci in scadenza al 31 Dicembre**

1-Lari Edvige 2-Bai Lidia 3-Barni Roberto 4-Bartolozzi Luciano 5-Corbolini Piero 6- Beni Gianfranco 7-Capocchi Patrizia 8-Ciregia Massimiliano 9-Martinuzzi Sabrina

**Per comunicare o prenotare**

**Segreteria Soci: 3397693375**  
[slowmonteregio@libero.it](mailto:slowmonteregio@libero.it)

**Fiduciario: 349 0710478**  
[faustocostagli@katamail.com](mailto:faustocostagli@katamail.com)

Questo Notiziario è stato chiuso il giorno **29 Dicembre 2008** e spedito a circa 1300 indirizzi (per posta o tramite E- mail)

# EnOsteria IL BACCHINO

Via Ximenes - MASSA MARITTIMA (GR)

Un'altra interessantissima serata che mette in risalto una giovane azienda del panorama dell'Alta Maremma, questa dedicata all'Azienda Ampeleia ed al Kepos il vino che alla sua prima annata ha centrato l'obiettivo della più alta considerazione nella guida I Vini d'Italia edita da Slow food e Gambero Rosso. La motivazione del conferimento dei 3 Bicchieri sta nell'unicità di questo vino, un blend di vitigni di origine mediterranea: grenache, mourvedre, marselan, carignano e alicante, un vino decisamente originale dai profumi complessi ed articolati che evocano spezie orientali i fiori e la macchia mediterranea, di una bevibilità non banale di ottima tensione gustativa dal finale fresco e sapido. L'azienda di Roccatederighi con questo convivio oltre a celebrare il successo dell'ultimo nato propone anche un'interessantissima verticale dell'Ampeleia 2002 – 2003 – 2004 – 2005 e la presentazione dell'annata 2006. Vini estremamente interessanti, complessi che richiedono un abbinamento con il cibo meritevole di estrema attenzione, compito che viene affidato alla cucina dell'EnOsteria Il Bacchino posta a pochi passi dalla Piazza del Duomo di Massa Marittima. Magdy e Monica da esperti enogastronomi quali sono hanno creato un interessante percorso gustativo che riuscirà a far risaltare sia il loro operato che le peculiarità dei vini.

## BUONASERA...SONO KEPOS !!! - Venerdì 16 Gennaio ore 20

**ANTIPASTO:** Vellutata di peperoni con pane crogiato – Polenta con selvaggina

**PRIMI:** Tortelli casalinghi ripieni con zucca – Vermicelli di pasta sfoglia tirata a mano con sugo alla maremmana

**SECONDO:** Lepre farcita contornata da purea di castagne

**DOLCE:** La sorpresa di Monica **CAFFE' e...**

**I VINI:** Verticale di AMPELEIA delle annate 2002 – 2003 – 2004 – 2005 ed anteprima 2006

Presentazione di KEPOS 2006 ed anteprima dell'annata 2007

**SLOW FOOD MONTEREGIO propone in 3 serate 20-21-22 GENNAIO 2009 ore 21**

Master of Food  
Il gusto di saperne di più

**IL CAFFÈ**

**Presso TRACCE DI VINO E SAPORI – Zona Industriale di Valpiana – MASSA M.MA GR**

*Corso riservato solo ai soci SLOW FOOD € 70 (Soci Giovani €42)  
per chi nel 2008 ha effettuato dei Master questo è: Omaggio per chi ha fatto 4 Master; ha il 75% di sconto x 3 Master; il 50% di sconto x 2 Master; il 25% di sconto x 1 Master*

Per informazioni - prenotazioni e versamento anticipo contattare il 349 0710478 o il 339 7693375  
**Prenotare entro il 18 Gennaio 2009 - MASSIMO 20 PARTECIPANTI Docente PAOLO GRAMIGNI**  
La quota di iscrizione comprende: la **dispensa** del corso, un **libro**, l'**attestato** di partecipazione le lezioni saranno impostate sulla teoria e con la degustazione di caffè provenienti da tutto il mondo

Il caffè è una pianta originaria dell'Etiopia che fu introdotta in Europa dagli arabi; in seguito gli europei ne diffusero la coltivazione nei possedimenti al di là dell'Atlantico. Il primo locale in cui gustare l'aromatica bevanda fu aperto a Venezia nel 1640. Dura quindi da quasi quattro secoli la passione che lega gli italiani alla tazzulella 'e caffè, come cantava Pino Daniele anni fa. Il corso sarà una piccola finestra aperta sui profumi e sulle tradizioni del caffè: dall'espresso all'italiana, alla moka, al caffè americano, passando dalle tradizioni turche e finendo con i caffè delle origini. Il corso si articola in 3 incontri di teoria e assaggi accompagnando i partecipanti dapprima nel mondo geografico ed economico del caffè e poi negli aromi della bevanda.

**Prima Lezione** le origini del caffè • Le origini la storia e la diffusione • Il mercato e il consumo del caffè nel mondo • La Pianta: dove e come si coltiva • Raccolta e lavorazione • Tostatura • Differenze tra arabica e robusta • Primo approccio alla degustazione: come si fa e quali le caratteristiche principali da "percepire".

**Seconda Lezione** l'espresso e le altre preparazioni del caffè • I diversi modi di preparare il caffè: filtro, pressofiltro, moka, napoletana, kona... • L'arte di fare le miscele • L'Espresso • Temperatura, pressione, tempi di percolazione • La degustazione dell'espresso: un elemento in più da valutare, la crema.

**Terza Lezione** il giro del mondo con il caffè • Il caffè delle origini e i loro terroir (cru) • I cru del centro-america, dell'Africa e dell'Asia • I caffè nelle tradizioni degli altri Paesi • Il caffè alla turca e la lettura della tazzina • Le aromatizzazioni alla spezie e alle essenze floreali in Maghreb, Medio Oriente, Corno d'Africa e America Latina

**La Tana del BRILLO PARLANTE**  
Vicolo Ciambellano 4 MASSA MARITTIMA Tel. 0566 901274

**Giovedì 29 Gennaio 2009 ore 20**

**I PASSITI... CHE PASSIONE**

Non si poteva ignorare il successo ottenuto dai passiti nell'ultima edizione di Calici d'Inverno e così abbiamo deciso di riproporre un appuntamento con i passiti abbinati alla fantasia di Raffaella e Ciro

Tipologia del vino	Gradi	Anno
I CAPITELLI – Igt Passito da uve stramature, Bianco Veneto – ANSELMINI	12,5	2004
TORDIRUTA – Doc Passito Verdicchio dei Castelli di Jesi – TERRE CORTESI MONCARO	13,5	2003
PREDICATORE – Igt Maremma toscana – LA CURA	14,5	2006
SOLETRUSCO – Vino Passito – Fattoria IL DUCESCO	14	2006
ALEATICO DELL'ELBA – Doc Passito Aleatico dell'Elba – ACQUABONA	14	2005
BEN RYE' – Doc Passito di Pantelleria – DONNAFUGATA	14,5	2001

**IN ABBINAMENTO A:**

Fagottino di pecorino e spuma di gota – Crostino con crema di caprino e noci  
Cialdina di parmigiano con le pere  
Spiedino alla scamorza – Torta alla provola verde – Mini quiche al Guttus e zenzero  
Selezione di formaggi "sfiziosi"  
Torta di ricotta e grano saraceno (abbinata al vino Moscato D'Asti BRICCO QUAGLIA – La Spinetta)  
Caffè e grappa LA CURA RISERVA

**€ 31 - RISERVATA AI SOLI SOCI – prenotare al n° 349 0710478 (Max. 12 partecipanti)**

**se il numero degli interessati è superiore la serata sarà ripetibile il 5 Febbraio 2009**