

#### SLOW FOOD MONTEREGIO Note dalla Condotta

##### Le note del Fiduciario.

##### **Congresso di Condotta.**

Sono passati altri 4 anni ed a breve dobbiamo espletare una delle fondamentali azioni che rendono la nostra Condotta una vera Associazione, ... il Congresso di Condotta, quello che porterà alla elezione del nuovo Comitato ed alla nomina del Fiduciario. Molti sono i membri del Consiglio attuale che hanno deciso di ricandidarsi per il prossimo quadriennio, a questi verranno aggiunti tutti i Soci che daranno (per scritto entro la data del 20 Gennaio) la propria disponibilità. **PERTANTO CHI FOSSE INTERESSATO A PROPORSI PER UN POSTO NEL COMITATO DI CONDOTTA SI FACCIA AVANTI** Considerato che per regolamento farà parte del Comitato di Condotta un responsabile per ciascuna Comunità del Cibo di Terra Madre presente nel territorio, saranno dieci i posti disponibili nel Comitato. Ogni Socio votante (in regola con l'iscrizione a Slow Food) potrà esprimere da una a 10 preferenze. Non sono ammesse deleghe. I soci di minore età non hanno diritto di voto negli organi sociali. Tra tutti i nominativi inseriti nella lista verranno eletti i 10 che otterranno più voti. Il nuovo Comitato di Condotta eleggerà il Fiduciario che poi dovrà essere ratificato dalla Segreteria Nazionale.

#### ATTENZIONE

Il Congresso di Condotta si terrà negli splendidi locali del medioevale molino MOLIMPRESSO dell'Azienda Agricola dei Soci Gian Luca e Gian Paolo Blasi; appuntamento a **Sabato 23 Gennaio 2010** alle ore **15** in prima convocazione (sarà valido con la presenza della metà più uno dei Soci della Condotta) ed alle ore **16** in seconda convocazione (valido qualunque sia il numero dei soci presenti). **COME PREVISTO DALLO STATUTO LA PRESENTE COSTITUISCE FORMALE COMUNICAZIONE AI SOCI.**

Sarà possibile votare dalle ore **17** sino alle ore **20**, in tale orario sarà disponibile gratuitamente, per tutti i Soci intervenuti, un buffet con vini e prodotti del territorio: Bruschette - Crostini - Salumi - Acquacotta - Cagciuccio di maiale - Formaggi - Dolci.

##### **Terra Madre (da ieri a domani).**

Ho letto l'ultimo libro di **Carlo Petrini** "Terra Madre - Come non farci mangiare dal cibo" (Giunti - Slow Food Editore) e mi è venuto il desiderio di sottolineare uno tra i molteplici aspetti importanti che sono rintracciabili nell'opera; lo faccio riflettendo su due passi, ben disposti all'inizio ed alla fine del saggio... Due considerazioni che indicano chiaramente chi siamo e dove stiamo andando.....

Pag. 17

##### **Che cos'è Terra Madre**

Terra Madre è un nuovo soggetto che dal 2004, si è affacciato nel panorama politico ed economico globale. Nasce come un grande meeting di persone da ogni parte del mondo e si trasforma presto in una rete permanente o, se si preferisce, un insieme di reti in cui coloro che la compongono nei diversi territori del mondo lavorano giorno per giorno per un nuovo modello economico, agricolo, alimentare e culturale.

Terra Madre rappresenta un modo molto concreto di mettere in pratica ciò che è stato definito «glocalismo»: un insieme di azioni su scala locale con l'obiettivo di avere importanti ripercussioni a livello globale. E' un soggetto che si evolve con il tempo, ha una sua politica, dei valori condivisi, degli obiettivi a lungo e medio termine. ....

Pag. 165

##### **Il futuro di Terra Madre**

Terra Madre è una rete fatta di comunità ed è fatta di persone. Gente reale, che lavora con il cibo e per il cibo, che lo mette al centro della propria vita per non perdersi e far perdere ad altri il "godimento della vita". Persone che non vogliono farsi mangiare dal cibo ma che vogliono invece riprendere le redini del rapporto vitale con la Terra e tutti gli esseri che la abitano.

Terra Madre è democrazia partecipativa ed economica reale, locale, della natura. Nelle campagne e sui mari mette persone e non multinazionali; fa cibo in primo luogo da mangiare e non da vendere. Celebra la gioia della vita in tutti i suoi aspetti e per questo sa che sta costruendo un mondo migliore, sa che questa è la risposta alle crisi e all'incertezza, sa dove sta andando l'umanità ed ha le risposte per quest'era post-moderna in cui l'uomo tende a sentirsi solo.

Terra Madre è un soggetto politico, esprime una poetica è un'estetica che sono la celebrazione dell'umanità, ma più di tutto Terra Madre è un progetto che ha obiettivi da tempi lunghi, tendenti all'infinito. E' un insieme di passi lenti ma decisi, verso un nuovo umanesimo, un rinascimento che, proprio come il vecchio rinascimento, parte dal bello. Un bello che sta nel cibo buono pulito e giusto, nei nostri villaggi, nei nostri paesaggi, nel rapporto con la natura che lo genera nei modi di farlo proprio, di goderselo.

Proprio perché progetto che non si pone limiti nella sua capacità di costruire, Terra Madre guarda al futuro senza farsi vincere dall'incertezza, con grande fiducia in sistemi che ancora non abbiamo del tutto compreso: sistemi fatti di connessioni nascoste che ci hanno consentito di portare sin qui la parabola della nostra esistenza sulla terra. Per costruire, Terra Madre ha bisogno di essere sostenibile e, sebbene non priva di contraddizioni, prosegue il suo percorso cercando di migliorarsi.

Terra Madre ha bisogno di rimanere libera da vincoli con la politica o con l'economia, con i sistemi di potere che oggi governano il mondo. Non tanto per motivi di "lotta" o addirittura per snobismo, ma perché deve conservare intatta la sua forza di laboratorio creativo. I suoi principi sono incrollabili e condivisi dai suoi membri, per questo c'è bisogno che la rete si allarghi a tutti coloro che vogliono uscire da certi meccanismi, a chi decide di supportare con ogni mezzo, in base alle proprie possibilità, il sogno di un'umanità migliore. Terra Madre ha bisogno di risorse per organizzare i suoi momenti di incontro, ha necessità di tempo e denaro proveniente da persone convinte del progetto e desiderose di farne parte. E' un'avventura sostenibile che sa rigenerarsi ed autoalimentarsi, ma che va sostenuta in questa fase che, nonostante i grandi risultati già raggiunti, è pur sempre una fase iniziale.

Tracciare un'immagine di quello che potrà essere Terra Madre in futuro non è impossibile, ma va detto che potrà prendere qualsiasi forma, perché la rete esiste e opera nei posti più disparati della Terra. .... omissis .....  
... il futuro di Terra Madre sarà pur sempre nel nome della libertà di iniziativa, della sovranità alimentare ed

esistenziale. In un certo senso Terra Madre dovrà liberarsi anche da se stessa, dai soggetti che l'hanno ideata, dalle persone che la organizzano. Dovrà aderire pienamente alla propria realtà, che è fatta di milioni, miliardi di realtà diverse, di vite umane che hanno tutte la stessa dignità della natura... non c'è nessuno che potrà portare via loro il diritto a vivere felici, neanche se agisce in nome della loro felicità, animato dalle migliori intenzioni. Terra Madre sarà sempre più locale, e per questo sarà sempre più sostenibile, efficace e soprattutto – non è un paradosso – globale.

Tutto ciò in barba a chi vuole che i fautori dell'economia locale vadano bollati come "no-global". Noi di Terra Madre siamo più "global" di tutti, perché siamo ben consapevoli di essere parte viva, attiva, creativa di quel globo meraviglioso che è la nostra Terra. ....

Ecco, così finisce il pensiero di Carlo Petrini in questo libro che consacra la mutazione di Slow Food in Terra Madre, che (come scritto alle pagine 36 e 37)..... Slow Food è stato soltanto l'enzima che ha fatto partire la fermentazione, tanto che Slow Food fa parte della rete di Terra Madre e non viceversa: Slow Food è un soggetto in terno, con i suoi membri, i suoi progetti, le sue tante interazioni con il mondo del cibo. Slow Food può dare supporto e mezzi alla rete, scambiare conoscenze, fare in modo che i nodi funzionino.....

Qui smetto di estrapolare dal libro e concludo con parole mie rivolto a me stesso, ai colleghi Fiduciari ed ai membri dei vari Comitati di Condotta che hanno la compiacenza di leggere:

Mah, forse Slow Food non è solo l'enzima ma è proiettato ad essere anche la nutrice ed il coordinatore territoriale delle varie comunità del cibo che rappresentano Terra Madre in ogni dove del nostro globo.

Aspettando il prossimo Congresso Nazionale che a Maggio 2010 ci vedrà ratificare questo importante momento, bisognerà darsi da fare e, metabolizzando il tutto, dare vita sin da subito a questa svolta, andando ad implementare nuove Comunità del Cibo che significhino le territorialità, le specifiche biodiversità, i saperi, i sapori e soprattutto la volontà di impegnarsi in una pacata rivoluzione, perché non scordiamolo gente di Slow Food..... ci toccherà a noi "salvare" il mondo!

**Considerazioni su un 2009 da "pazzi".**

Eccomi al consueto pensierino di fine anno dove, più che i buoni propositi (consigliati da qualche inevitabile errore

commesso), vengono stigmatizzate le azioni prodotte.

Un altro anno incredibilmente intenso di impegni nel quale abbiamo realizzato o partecipato ad oltre 60 iniziative tra cui: 16 convivii (e dato il patrocinio ad altri 6), 3 Master of Food®, ben 14 Laboratori del Gusto®. Presentazione, a carattere regionale, della Guida agli Extraverdini 2009.

Abbiamo realizzato iniziative in 7 degli 8 Comuni della Condotta ed abbiamo interagito con 6 **Amministrazioni Comunali**, con la **Comunità Montana delle Colline Metallifere**, con l'**Amministrazione Penitenziaria**.

Molte le presenze istituzionali effettuate a livello locale e nazionale: Fiumicino (Assemblea Nazionale delle Condotte), Scandicci "2" e Montecatini Terme (Coordinamenti regionali), Scandicci "3" (Guida Vino Quotidiano), Alberese (Lavori del Consiglio di Slow Food Internazionale), Scandicci (Il parlamento di Terra Madre Toscana), Bra (Cheese), Orbetello "2" e Alberese (Nodo provinciale di Terra Madre), Firenze (Vignerons D'Europe).

Abbiamo collaborato con **Slow Food Editore** per la realizzazione di ben 4 guide: Extraverdini – Osterie d'Italia – Vino Quotidiano – Il Buon Paese.

Un elenco molto succinto che fa comunque capire la grande partecipazione che c'è alle spalle di tutto questo. Un **Comitato di Condotta** e specifici **Gruppi di Lavoro** per circa 25 persone che nel corso dell'anno si sono resi disponibili... dal portare uno stecchino sino ad un trave... caricandosi sulle spalle una serie di impegni che hanno poi concretizzato tutto il 2009.

Non vada scordato l'ausilio diretto ed indiretto di **Slow Food Italia**, di **Slow Food Toscana**, di oltre 120 **Produttori** e **Ristoratori**, decine di **Amministratori pubblici**, gli **Sponsor** e gli **Enti Patrocinanti**, ed infine quei 300 **Soci** che con la loro preponderante presenza ci impegnano ogni anno a dare di più, o perlomeno a provarci

**Anno nuovo Notiziario "nuovo".**

Più che nuovo il nostro Notiziario intende iniziare un processo di trasformazione che, grazie all'aiuto di alcuni associati, lo porterà a mutare la forma ed in parte la sostanza; intanto, per significare l'inizio del nuovo anno ed il raggiungimento del sessantesimo numero si cambia la testata, in seguito si passerà all'inserimento di qualche immagine, poi pian piano arriveranno le altre modifiche.

Chiedo scusa per il troppo scritto ma anche per quel che non ho scritto.

Questo mese sono talmente tante le cose da relazionare che alcune pas-

seranno in cavalleria ed altre correranno a briglia sciolta nella più ingenua spontaneità che sempre mi contraddistingue

*Fausto Costagli*

## GUIDA EXTRAVERGINI Punto raccolta campioni

### ALL'ATTENZIONE DEI PRODUTTORI

Gentile produttore di olio, la casa Editrice Slow Food pubblica annualmente la "Guida agli Extraverdini", selezione dei migliori oli italiani. I consensi crescenti ottenuti dalla pubblicazione in questi anni confermano l'utilità di uno strumento aggiornato che aiuti a orientarsi di fronte a un'offerta di mercato assai vasta ma poco chiara per chi è alla ricerca di prodotti affidabili dal punto di vista dell'origine e del pregio organolettico. Poiché il lavoro ha la sua centralità nella selezione qualitativa degli extraverdini, le chiediamo di collaborare con noi inviandoci entro e non oltre il **10 Gennaio 2008** due bottiglie per ogni campione del/i suo/i Olio d'Oli-va Extraverdine (raccolto 2009/2010) che intende presentare alla nostra selezione (max. 3 campioni), congiuntamente alla compilazione della Scheda di Accompagnamento allegata. Si prega inoltre di specificare sulla confezione da inviare la dicitura "Guida Extraverdini Slow Food Editore" e allegare un depliant aziendale e tutte quelle notizie che consentano di illustrare al meglio la storia e la concezione produttiva dell'azienda. La partecipazione alla nostra selezione è completamente gratuita e non comporta nessun onere per le aziende. Per tutti i produttori delle province di **Livorno** e **Siena** e della zona del **Monteregio** il punto di riferimento a cui inviare i campioni è:

**Slow Food Monteregio**

c/o **Fausto Costagli**

Viale del Risorgimento n° 7

58024 Massa Marittima (GR)

**349 0710478 - 0566 901677**

[fausto.costagli@gmail.com](mailto:fausto.costagli@gmail.com)

La consegna potrà essere effettuata tutti i giorni dalle 8 alle 20

Per ogni ulteriore chiarimento può rivolgersi a:

**Giovanna Licheri**

**Presidente Slow Food Toscana**

Via G. Fattori, 11 50018 Scandicci (FI)

cellulare: 346 6934034

[licheri.slowfoodtoscana@gmail.com](mailto:licheri.slowfoodtoscana@gmail.com)

## LOCALI CONSIGLIATI dai Soci per i Soci

Questa rubrica viene realizzata con la fattiva partecipazione dei Soci che intendono consi-

gliare 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  
**Dubitative** per farci stare in guardia

### a) Trattoria La Solita Zuppa Chiusi (Siena)

Indirizzo: Via Porsenna 21 – Chiusi Si Telefono: 0578 21006 Chiuso: <b>Martedì</b> Orario: <b>giorno e sera</b> Coperti: <b>45</b> Prezzi: € <b>32-35</b> - Carte di credito: <b>Si</b>
--

Segnalazione **Positiva** di **Stefano Costagli** e **Simone Mariotti**.

Nell'antica terra di Tuscia, Chiusi era una delle 12 città dello splendore dell'epoca etrusca, nei secoli si sono succedute tutte le fasi storiche sino a regalarci una località nella quale arte, storia, tradizioni, gastronomia, si fondono in una fantasia di colori e di sapori. Il centro storico posto su una terrazza naturale, si affaccia sulla Val di Chiana e sull'Umbria.

A venticinque anni esatti dall'apertura, i coniugi **Pacchieri** continuano a trasmettere entusiasmo e vocazione per la loro professione. La visita all'osteria trova appagamento sin dai primi attimi: nella sala calda ed accogliente, ogni particolare è scelto con cura e ricercatezza. Con la stessa attenzione sono presentati i piatti della cucina di **Luana**, frutto di un'apassionata ricerca degli ingredienti e rispettosa di tradizione e stagionalità: rimarrete letteralmente incantati dal modo romanzato in cui vi verrà presentato il menù. Ad ogni antipasto il patron **Roberto** abbina sapientemente un vino, ed è così che troviamo una appetitosa degustazione di **affettato di cinta senese, cacio e pere, la ribollita estiva** e il **lampredotto** (quando lo richiede la stagione). Tra i primi "a forchetta" i **pici all'aglione** o con la nana (anatra), gli **gnudini al pomodoro e basilico**, gli **gnocchetti alle erbe**, le **tagliatelle di farro ai peperoni**... tutte paste rigorosamente fatte a mano. Non da meno sono quelli "al cucchiaino", autentica specialità del locale, proposti in diverse preparazioni stagionali: **zuppa di melanzane battute a coltello**, di **carciofi ed orzo**, di **cipolle**, di **ceci e funghi porcini**, di **fagioli e farro**.

Tra i secondi la **trippa alla fiorentina**, la **scottiglia**, il **maiale alle mele e al rosmarino**, l' **agnello al buglione**, il **pane del garzone** (tasca di vitello ripiena di verdure) e il "conigliolo"

allo **zenzero e limone**. Naturalmente non può mancare la **chianina**: quale che sia la ricetta proposta da Luana, accettate e non ve ne pentirete. In abbinamento gradevoli le **verdure cotte di stagione**.

Molto curata la selezione dei **formaggi caprini e pecorini**, rigorosamente a latte crudo, con un'ampia rappresentazione del territorio. Per quanto riguarda i dolci ottimi i **sorbetti con frutta di stagione**, le **crostate**, il **babà alle fragole** e la **panna cotta al caffè e caramello**. Anche i dessert sono abbinati a vini scelti con cura.

La carta dei vini è regionale, con una ampia selezione delle etichette del territorio, mentre il vino della casa è gradevole e sincero.

**Commento finale:** Questo locale merita ampiamente il simbolo della **chiocciola**, con la quale è insignito da anni.

*Stefano*

### a) Da Nerbone (Firenze) Mercato Centrale in San Lorenzo

Indirizzo: Mercato San Lorenzo – Firenze Telefono: <b>055 – 219949</b> Chiuso: <b>Domenica</b> Orario: <b>07 – 15</b> Coperti: <b>50</b> Prezzi: € <b>10-16</b> - Carte di credito: <b>No</b>
--

Segnalazione **Positiva** di **Nicola Melis** e **Fausto Costagli**.

Finalmente ci sono riuscito. Erano anni che volevo provare la particolare atmosfera e la tipicità della cucina della "bettola" Nerbone. 1872 c'è scritto nell'insegna di questo particolarissimo esercizio di somministrazione cibi tradizionali situato all'interno del mercato di San Lorenzo.

Ci sono stato in occasione della firma (in Palazzo Vecchio) del Manifesto dei Vignerons D'Europe e dopo una fila di 20 minuti mi sono aggiudicato un piatto ricolmo di **pasta e fagioli** (con un filo d'olio buono) ed una tipicissima ed agiatissima **Braciola alla livornese** (fritta e ripassata in un saporito sugo di pomodoro). Dosi da "scaricatore di porto" e costo (compreso pane, acqua e vino) di 13 euro.

Abbiamo goduto degli sgabelli e di una delle tavole comuni, nell'occasione spartita con una giovane famiglia giapponese, attornati dal movimento e dal vociare classico dell'ambiente di un grande mercato. Alla fine ci siamo alzati con la pancia che premeva nella cintola e consapevoli che la braciola ci avrebbe tenuto compagnia a lungo. Invece, alla sera, ho capito che anche le cose indigeste possono essere digeribili se di buona qualità e fattura.

*Fausto Costagli*

**Invitando alla lettura della pagina 456 di Osterie d'Italia 2010 di seguito si riportano i commenti scritti da un frequentatore di Nerbone...**

*Il mercato centrale di San Lorenzo è adiacente al centro monumentale della città. Al suo interno vocante, banchi di pesce, carne, verdura e frutta, salumi, formaggi, spezie. In uno di questi esercizi Nerbone, da più di un secolo, serve fin dal mattino i popolari cibi della tradizione fiorentina: panini al lampredotto, con il lessso e salsa verde, vino della casa. A pranzo entra in funzione, in questo ambiente caratteristico e spartano, la trattoria affollatissima di frequentatori tradizionali e turisti che, in qualche modo sistemati su panche e tavolini, consumano piatti tradizionali: crostini con fegatini e milza, minestrone, penne strascicate, pappa al pomodoro, panzanella; si può continuare con il secondo e contorno: stracotto, trippa, peposo, roast beef, spezzatino (del Pelliccia – patate e cipolla), francesina, il venerdì anche baccalà e seppie inzimino. Per dolce solo cantuccini e vin santo. Al piano di sotto un parcheggio pubblico: con il timbro di un esercente del mercato (compreso Nerbone) si ha diritto a 2 ore di sosta ad un prezzo sensibilmente ridotto (€ 1,50 per 2 ore).*

### **MONTEREGIO NOTIZIE** **Informazioni & Curiosità**

#### **Farine di castagne a Boccheggiano**

Domenica 20 Dicembre in occasione della manifestazione "Manfani, castro ni e castagnaccio" tenutasi a Boccheggiano c'è stato il primo concorso per la miglior farina di castagne prodotta nel territorio del Comune di Montieri. Hanno partecipato tre farine che rappresentavano altrettanti seccatoi che quest'anno hanno "fumato" nei castagneti di Montieri, Boccheggiano, Germalco. La realizzazione della farina in forma diretta ha dato un altro importante contributo all'utilizzo del frutto che caratterizza l'autunno ed alla riscoperta delle tradizioni e dei gusti di quando la castagna ed i suoi derivati erano gli alimenti giornalieri degli abitanti delle Colline Metallifere. Per la cronaca il risultato finale è stato: 1° Germalco – 2° Boccheggiano – 3° Montieri.

La giuria era formata da: **Filippo Checcucci** (Assessore Roccastrada) – **Aldo Clemente** (Presidente Pro Loco Montieri) – **Fausto Costagli** (Fiduciario Slow Food) – **Eliane Formichi** (Degustatrice di farine) – **Lorenzo Fazzi** (Presidente Associazione Castagna Igp Monte Amiata).

Questa iniziativa realizzata da **Avcam** (Associazione Valorizzazione Castagna Alta

Maremma), dal **Comune di Montieri** e dalla **Pro Loco Montieri** ha arricchito ulteriormente il processo di sensibilizzazione al riutilizzo dei prodotti della castanicoltura ed evidenzia il buon lavoro fatto negli ultimi anni dal Presidente **Antonello Orlandini** e tutto lo staff dell'**Avcam**.

Il Comune di Montieri rafforza la sua immagine protesa al riutilizzo della castanicoltura in questo territorio dell'Alta Maremma.

### CURIOSITA' Viste in giro per il mondo

#### Cartello stradale vicino ad Alba (Cn).

In questo periodo di "caccia alle streghe" dove tutto il mondo del vino viene connotato e generalizzato con la sola negatività dell'effetto alcolico alla guida (senza per altro fare nessun tipo di prevenzione o di educazione al bere consapevole, limitando le azioni alla sola repressione ed intimidazione) il grande cartello visto lungo una strada nei pressi di Alba...

Guida poco che devi bere

nella sua sarcastica ovvietà assume valore di importante contrapposizione al qualunquismo con cui viene affrontato l'argomento da chi di dovere.

### SOCI & TERRITORIO Filiera corta

#### Panificio Montomoli.

Quando sono i giovani a riprendere ed amplificare le tradizioni dimenticate, l'azione acquista un valore doppio; si parla di **Andrea Montomoli**, dell'omonimo Panificio che ha sede a Boccheggiano; Andrea utilizza le castagne di sua produzione, essiccate nel suo seccatoio e macinate a pietra presso l'antico **Molino Pieri** di Valpiana; tutto nel regime della più schietta filiera corta. Utilizza la sua farina per realizzare una gamma di pani e dolci difficilmente rintracciabile in altri luoghi: Cantuccini castagne e fichi - Fagottini con castagne noci e nocciole - Pizzicotti con castagne uvetta e noci - Castagnaccio - Torta alla crema di castagne - Schiacciata alle castagne e zucchero - Ricciarelli con crema di castagne al cioccolato - Panforte alla farina di castagne. Da pochi giorni è stato presentato il "Biscotto Montomoli", un prodotto nel quale si rintracciano tutte le peculiarità gustative della buona farina di castagne e che ne conserva al palato la dolcissima persistenza.

**Visionate il sito internet:**  
[www.massamarittima.info/slowfood/](http://www.massamarittima.info/slowfood/)  
ancora novità in arrivo

### LA RICETTA DI MARIA Sformato d'erbe di campo

Realizzata da **Marilena Grosso** al **Ristorante Boscaglia di Radicondoli** per "Le erbe dimenticate" del 26 Aprile 2009

Erbe utilizzate: papavero selvatico, borragine, senape selvatica, borsa del pastore, malva, piantaggine e silene  
Ingredienti per 6 persone: 700 gr. di erbe di campo ridotte in purea; 3 dl. Di salsa besciamella, 4 uova, 100 gr. di burro, 40 gr. di formaggio grattugiato, sale e pepe quanto basta.

Esecuzione: Gli ortaggi dopo essere stati cotti, tritati ed insaporiti in 50 gr. di burro, vanno addizionati con la salsa besciamella (un po sostenuta), con le uova sbattute ed il formaggio, poi mescolare bene il tutto ed insaporire con sale e pepe. Riempire degli stampi modose bene imburrati ed infarinati, metterli a cuocere a bagnomaria in forno a 180° per circa 45 minuti. La giusta cottura è quando gli sformati tendono a gonfiarsi.

### IL VINO NEI PROVERBI "Dizionario dei proverbi" UTET

Di seguito alcuni proverbi sul vino:

- Se è buona la botte, il vino è meglio
- Il vino piace anche ai moscerini
- Vin che salti, pan che canti, cacio che pianga.
- Vno vecchio e donne giovani
- Pane cogli occhi, cacio sens'occhi e vin che cavi gli occhi
- Chi non beve in compagnia o è un ladro o è una spia
- Vno di collina e brodo di gallina mantengono la testa fina
- Il pane fa corpo, il vino fa sangue, e il cacio mette forza nelle gambe.

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

#### PANE E OLIO IN FRANTOIO &...

29 Novembre 2009

Antico Frantoio &... - Massa M.ma Gr

E' stato una evento che ha messo alla prova le potenzialità organizzative della Condotta. L'Amministrazione comunale ci ha incaricato di mettere su un'iniziativa che significasse l'ingresso di Massa Marittima nel circuito nazionale delle Città dell'Olio. Ben 25 le aziende che hanno collaborato, tra esse anche 5 frantoi, cinque i punti di ristoro che hanno allestito le "Cene dell'olio". Tutti hanno fatto la propria parte, tutti in modo ottimale, l'incognita era la stagione e proprio quella ha fatto la differenza.

Domenica 29 Novembre Massa si è trovata nel bel mezzo dell'autunno più

profondo, buio e piovoso; nulla invogliava ad andar per Frantoi ad assaggiar pane ed olio o al Museo dell'antico frantoio a fare le degustazioni guidate. Pertanto bisogna accontentarsi delle presenze che ci sono state, confortanti quelle al Museo, altalenanti quelle nei Frantoi. Un esortazione ai nostri Soci che spesso fanno molta strada per andare a vedere iniziative simili, guardate anche ciò che avete in casa... chi non ha partecipato ha perso un'occasione.

Anche le presenze nei ristoranti sono state altalenanti, nei commenti si va dall'entusiasta al demoralizzato (forse anche la proposta può aver fatto la differenza), resta il fatto che alcuni hanno fatto il pieno; c'è un locale che a distanza di un mese continua a proporre ancora il Menù dell'Olio.

Tutto quel che sopra è stato detto può far pensare ad un "fiasco" ma così non è stato; abbiamo avuto contatti da varie parti d'Italia, c'è chi è venuto da lontano per una delle cene dicendo di essere rimasto impressionato dal fatto che era stato informato dell'iniziativa da ben quattro fonti differenti (tutte via internet).

Le considerazioni fatte sono una riflessione per capire come muoversi l'anno prossimo, per non rimanere con una valida preparazione che poi non viene fruita a dovere.

Tutto è comunque servito a promuovere l'immagine positiva di un comparto olivicolo coeso e di un Comune che intende promuoverlo e farlo diventare sempre più importante nel binomio gusto - territorio con un occhio all'aspetto commerciale ed a quello turistico.

Per il futuro potremmo potenziare l'iniziativa, potremmo ampliare la proposta delle cene, delle degustazioni, degli oli in assaggio, l'ospitalità dei frantoi, la collaborazione con i panificatori, ampliare e/o modificare gli orari ma... difficilmente potremo far splendere un sole estivo nella data che è stata individuata a livello nazionale (ultima domenica di Novembre).

Nel nostro impegno al Museo dell'Antico Frantoio, ci siamo mossi con consumata professionalità offrendo ai partecipanti un'ampia possibilità di scelta ed una degustazione ottimamente guidata da **Stefano Costagli** alla presenza dell'Assessore **Isabella Bolognini** del presidente Amatur **Gianfranco Mezzetti** di alcuni produttori di olio ed altre persone interessate.

Di seguito l'elenco di tutti coloro che hanno contribuito alle varie fasi dell'iniziativa

### **Frantoi aperti:**

**Braglia Daniele** – Frantoio sociale oli  
vicoltori delle Colline di Massa Maritima – Stanghellini Mauro – Valentini  
Giovanni – Zanaboni Franco.

### **Locali delle Cene dell'olio:**

**Trattoria Da Sbrana** – Agriturismo Il  
Belvedere Country Houses – Osteria  
San Cerbone – EnOsteria Il Bacchino –  
Ristorante Biologico Riparbella.

### **Produttori olivicoli che hanno aderito:**

**Acquarello–Bonatto–Benini Rossana–  
Braglia Daniele–Colle Berto–Frantoio  
sociale olivicoltori colline di Massa Ma  
rittima–Fraschiera–Il Cicalino–Il Don  
zellino–Il Belvedere–Il Pianale–La Cu  
ra–La Novella–Le Sedici–Morisfarms  
– Panichi Paola–Pimpinelli Simonetta  
– Podere Lentisco–Podere Riparbella–  
Stanghellini Mauro–Tenuta Il Fontino  
–Valentini Giovanni–Villino e Tesori  
no–Zanaboni Franco.**

Un ringraziamento alla **Cooperativa  
Colline Metallifere** per la disponibilità  
con la quale ha contribuito alla riu  
scita dell'iniziativa al Museo dell'Anti  
co Frantoio. **Fausto Costagli**

## **CONVEGNO SUL MANIFESTO VIGNERON**

**8 Dicembre 2009**

**Palazzo dell'Abbondanza - Massa M. Gr**

Il giorno 7 Dicembre si è concluso il  
grande appuntamento di "Vignerons  
d'Europe", che per tre giorni ha visto  
(prima a Montecatini Terme e poi a Firenze) i  
lavori di centinaia di vignaioli prove  
nienti da tutte le zone vitivinicole di  
Europa.

Questo appuntamento, improntato nel  
la ricerca di un concetto di viticoltura  
al passo con i tempi ma fondata sul  
rispetto del territorio e del prodotto  
finale, ha sancito la stipula di un  
"Manifesto Europeo per una viti  
viticoltura sostenibile" sottoscritto dai  
vignaioli stessi nella Sala dei 500 in  
Palazzo Vecchio.

Finito "Vignerons d'Europe" ecco par  
tire un'altra iniziativa "Vignaioli & Vi  
gnerons" voluta da: **Regione Toscana,  
Slow Food, Arsia, Fondazione Sistema  
Toscana**, che ha spalmato su tutto il  
territorio regionale una serie di inizia  
tive volte a coinvolgere questa grande  
risorsa umana venuta in Toscana. Ed  
ecco che, anche contemporaneamente,  
per 6 giorni la nostra regione è stata il  
palcoscenico di 96 distinte iniziative  
che hanno concretizzato l'interazione  
tra le terre del vino di Toscana ed i  
vignerons internazionali.

Noi abbiamo realizzato l'iniziativa che  
nel cartellone rappresentava tutto il  
territorio della Maremma compreso le  
5 Condotte di Slow Food che fanno  
parte del nostro nodo provinciale di  
Terra Madre Toscana. Siamo andati a  
discutere proprio quel "Manifesto Eu  
ropeo per una vitivinicoltura sosteni

bile" sancito il giorno prima. Sede del  
l'incontro è stata la bellissima Sala del  
Palazzo dell'Abbondanza nel centro  
storico di Massa Marittima. Il tavolo  
di rappresentanza era costituito da  
**Fausto Costagli** (Fiduciario S.F. Monte  
regio) che coordinava gli interventi, da  
**Isabella Bolognini** (Assessore Attività Pro  
duttive del Comune di Massa M.ma) in rap  
presentanza dell'Amministrazione Co  
munale, il professor **Gian Carlo Scala  
brelli** (Facoltà di Agraria Università di Pisa)  
nella sua qualità di esperto in viticultu  
ra, l'amico dottor **Vito Lacerenza** (Slow  
Food Toscana - Settore vino); tra i presenti  
**Cristina Neri** dell'**Associazione Autoctu  
ve**, alcuni rappresentanti di aziende di  
Scansano ed i produttori del Montere  
gio (gli assenti avrebbero dovuto sfruttare  
meglio quest'opportunità, se non altro per  
rispetto al lavoro fatto dagli organizzatori),  
comunque una platea attenta e soprat  
tutto partecipe nell'analizzare, discute  
re, accettare o mettere in discussione i  
contenuti del Manifesto stesso.

Ne è scaturito un dibattito vero, sen  
tito, a volte vibrante, nel quale sono  
interventati molti dei produttori viti  
viticoli presenti, tra questi si sono  
distinti i viticoltori del nostro ter  
ritorio **Cristian Prohaska** (Podere Ri  
parbella), **Ezio Puggelli** (Rigoloccio),  
**Francesca Sfondrini** (Massa Vecchia) ed i  
francesi **Luc Cabaret** (Domaine du Sacré  
Cours), **Carlos Martines** (Domaine Ma  
deloc). Nel corso del dibattito ci sono  
stati i saluti di **Renè Marchis** (Slow Food  
Roussignol - Francia) ed il gradito ed  
apprezzato intervento di **Lidia Bai**  
(Sindaco di Massa Marittima).

Alle 18,30 (come da programma) si è  
tenuta una interessante degustazione,  
guidata principalmente dai Vignaioli e  
Vignerons stessi, che ha messo in luce  
quel settore di vini specificatamente ri  
volto verso la "naturalità" del prodot  
to, ed ecco che alla **Malvasia di Sitges**,  
ad alcuni **Rancho Sec di Roussillon** ed  
altri vini francesi portati dagli amici  
vignerons ospiti nel nostro territorio,  
c'erano a rappresentare la Maremma e  
la Toscana tutta alcuni vini biodinami  
ci e biologici ed altri realizzati con pro  
cedimenti anche difficili come il non  
utilizzo della solforosa ed altre tecni  
che che la moderna enologia può rite  
nere arcaiche ma che rappresentano  
un indirizzo sempre più apprezzato da  
parte di quei co-produttori che vanno  
alla ricerca di prodotti sostenibili, rea  
lizzati con il minor impatto possibile  
sia in vigna che in cantina.

Alle 19,30 è terminata una iniziativa di  
versa tra le tante organizzate da Slow  
Food Monteregeo, diversa ma significa  
tiva di quella tendenza che Vignerons  
d'Europe ha voluto sancire con i suoi  
lavori **Massimo Babboni**

## **IL NOSTRO TERRA MADRE DAY**

**10 Dicembre 2009**

**Domus Bernardiniana - Massa M.ma Gr**

L'ultimo appuntamento a tavola per  
Slow Food Monteregeo è coinciso  
con il Terra Madre Day. La nostra  
cena è stata uno dei circa 1000 even  
ti che hanno celebrato i 20 anni dal  
la nascita di Slow Food Internaziona  
le. Con "Cibo, etica e professionalità  
nelle Colline Metallifere" abbiamo  
contribuito alla realizzazione di uno  
dei più importanti eventi collettivi  
di celebrazione della diversità dei ci  
bi mai realizzati su scala mondiale.  
**Carlo Petrini** aveva sollecitato tutta  
l'associazione Slow Food e le varie  
componenti dell'universo di Terra  
Madre a dare risalto alle singole ter  
ritorialità ed al cibo sostenibile di  
ogni angolo del mondo. Così è stato.  
Siamo andati a realizzare (in pro  
prio) un menù che ha voluto fonde  
re la totale zonaltà del Monteregeo,  
nei vari aspetti amministrativo e pro  
duttivo, erano infatti presenti azien  
de di tutti gli otto Comuni che com  
prendono la nostra Condotta:

**Apicoltura Pasquinelli** (Massa M.ma),  
**Salumi Franchi** (Follonica), **Caseificio  
San Martino** (Monterotondo M.mo), **Il  
Pagiano di Nonno Nanni** (Roccastra  
da), **Panificio Cambri e Bondani** (Ga  
vorrano), **Panificio Montomoli Andrea**  
(Montieri), **I Pupillo** (Scarlino), **Moris  
farms** (Massa M.ma), **Az. Vitivinicola  
Cacciagrande** (Castiglione della Pescaia).  
I loro prodotti hanno contribuito alla  
realizzazione delle varie portate  
dall'antipasto sino al vino dolce fina  
le, il tutto è stato coordinato in cuc  
cina da **Massimo Bucci** (cuoco di Terra  
Madre 2008 che di recente ha aderito alla  
"Rete dei cuochi di Terra Madre Toscana"),  
La cena è stata realizzata con la fat  
tiva collaborazione dell' "Istituto pro  
fessionale di stato per i servizi com  
merciali, turistici, grafici, sociali e al  
berghieri Luigi Einaudi", Grosseto.

La cena aveva anche uno scopo  
solidale, infatti l'utile della serata (€  
500) verrà devoluto alla onlus "Fon  
dazione Slow Food per la Biodiversità"  
al fine di sostenere uno dei pro  
grammi di aiuto messi in atto per  
rafforzare le comunità dei piccoli  
produttori, difendere la biodiversità  
alimentare, custodire i cibi tradizio  
nali e valorizzare i territori, creare  
nuovi modelli economici e metterli  
in pratica in tutto il mondo.

Importante la presenza di alcuni pro  
duttori che hanno voluto significare  
la strada maestra che Slow Food  
propone tra i produttori locali ed i  
consumatori:

**Andrea Montomoli** (Panificio Montomoli), **Giulio Parentini** (Morisfarms), **Pie**

ro Tintori (Il Pupillo), Bruno Tuccio (Cacciagrande).

Altre presenze significative sono state quelle amministrative: Franco Donati (Pro Sindaco di Massa Marittima), Giancarlo Zago (Presidente Comunità Montana delle Colline Metallifere), Gian Franco Mezzetti (Presidente AMATUR). Da notare la provenienza dei partecipanti che hanno aderito e contribuito alla solidarietà, sono venuti da varie parti della Toscana: Firenze, Viareggio, Castiglione della Pescaia, Follonica, Massa M.ma, Montieri, Gavorrano, Scarlino. Ah... la cena è stata proprio ottima.

#### CALICI D'INVERNO 2009

11 - 12 - 13 Dicembre 2009

Sala San Bernardino - Massa M.ma Gr  
Veramente ricco il Banco dei Sapori del Montereio per questa ottava edizione di Calici D'Inverno ...

Comincia così l'ampio resoconto dell'iniziativa ma (come altre volte in passato) ne riparlamo nel prossimo Notiziario perché altrimenti dovremmo fare un'edizione straordinaria.

#### DOLCI TIPICI DI NATALE

18 Dicembre 2009

Casa Circondariale - Massa Marittima Gr

In considerazione del periodo natalizio il 26° appuntamento del gusto nella Casa Circondariale di Massa è andato a riproporre il tema utilizzato nel Laboratorio del Gusto® n° 3 del 27 Maggio 2006 quando le tipicità dolciarie di Massa Marittima entrarono nella Casa Circondariale ad addolcire per un ora l'amara situazione dei reclusi. L'appuntamento è iniziato con un excursus storico delle tradizioni dolciarie locali, che si rifanno a quella senesita imprescindibile dal periodo medievale che ha visto Massa Marittima assoggettata alla Repubblica senese con la quale ha condiviso anche la cultura gastronomica. Nella ricerca effettuata dall'ARSIA della Regione Toscana, sulle specifiche tipicità regionali, il Panforte Bianco viene attribuito a Siena e Massa Marittima, come pure i Cavallucci, mentre i Ricciarelli, oltre che a Massa Marittima e Siena vengono attribuiti anche a Pomarance. Discorso a parte per i Cantuccini attribuiti a Massa Marittima, mentre quelli pratesi sono i "Biscotti di Prato". Dopo l'esposizione delle ricette con i loro saperi, i loro segreti e qualche aneddoto curioso, Annarita, Fausto e Laura hanno provveduto ad approntare la degustazione delle dette tipicità: Cantuccini - Cavallucci - Ricciarelli - Panforte bianco. Ad illustrare le prerogative di questa affa-

scinante tradizione pasticceria non hanno potuto essere presenti i responsabili della Pasticceria Le Logge, perché completamente impegnati nell'evadere le ordinazioni straordinarie dovute al periodo, ci sono comunque stati vicini con il pensiero e presenti con le loro dolcezze; tutti i prodotti sono stati apprezzati dai partecipanti e le eccedenze sono state lasciate a disposizione dei reclusi. Durante la degustazione, ai dolci è stato abbinato un piccolo assaggio di un vino del territorio il "Passito 2006" dell'Azienda Agricola Montebelli di Caldana.

#### 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 2009

#### Rinnovi

1-Montomoli Federico 2-Cigli Mauro 3-Valentini Giovanni 4-Chelini Simone 5-Ghinazzi Annalisa 6-Blasi Gian Luca 7-Corsi Enrico 8-Giusti Sergio 9-Buffa Gabriele 10-Conte Maria Giuditta 11-Rustici Simone 12-Guerrini Antonio 13-Vitini Sandra 14-Capocchi Patrizia 15-Fiumanò Alessio 16-Bucci Giovanna 17-Bernardini Mariangela 18-Guazzini Alessio 19-Cenerini Susanna 20-Ulivelli Elena 21-Savazzi Paolo

#### Nuovi Soci

1-Valentini Chiara 2-Ceccherini Roberto 3-Blasi Gian Paolo 4-Tintori Piero 5-Brunori Veronica 6-Nenci Claudia 7-Benini Rossana 8-Braglia Daniele 9-Maddii Daniel 10-Maddii Fabrizio 11-Fedeli Franco 12-Magara Andrea 13-Saba Angela

#### Soci Kids

1-Montomoli Brando 2-Sellaroli Chiara 3-Tintori Chiara Luz 4-Tintori Josuè 5-Pesci Mattia 6-Bertolai Edoardo 7-Bertolai Filippo 8-Savazzi Michele 9-Fossi Adele

#### Soci in scadenza al 31 Gennaio

1-Babboni Massimo 2-Balloni Paolo 3-Barni Roberto 4-Sellaroli Celestino 5-Vanni Vasco 6-Cecchelli Raffaella 7-Cordioli Patrizia 8-Costagli Laura 9-Costagli Mauro 10-D'Avino Paola 11-Donati Franco 12-Donnini Amanda 13-Emili Miria 14-Giannini Alberto 15-Variante Gianfilippo 16-Lolini Mario 17-Lupi Cristina 18-Marraccini Ferdinando 19-Martinozzi Sabrina 20-Masi Fabio 21-Petri Andrea 22-Petri Margherita 23-Petri Renzo 24-Prearo Roberto

IL COMITATO DI CONDOTTA ED IL FIDUCIARIO FANNO TANTI AUGURI A TUTTI PER UN 2010 SERENO E FRUTTUOSO

#### PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

Sabato 16 Gennaio ore 16

### IL GIOCO DEL PIACERE IN CANTINA - Atto 2° -

Cacciagrande

Località Ampio - Castiglione d P.ia

Vedere il programma a pagina 7

Venerdì 22 Gennaio ore 14,30

#### Laboratorio del Gusto®

### C'È OLIO ED OLIO

I segreti dell'Extravergine

Gusto è Libertà - 27° Appuntamento

Casa Circondariale - Massa M.ma

Vedere il programma a pagina 8

Sabato 23 Gennaio ore 16

### UN VOTO PER IL FUTURO TRA DUE PAROLE ED UN CALICE DI VINO

Congresso di Condotta ed elezione nuovo Comitato per gli anni 2010 - 2013

Az. Agricola Molimpresso  
Massa Marittima Gr

Vedere il programma a pagina 7

Martedì 2 Febbraio ore 20,45

### IL CASTELLO D'AMA allo SCALO DEL GRANDUCA

Scalo del Granduca

Via Parri-Via Albereta Follonica

Informazioni dettagliate sull'iniziativa verranno trasmesse per E-mail

Per comunicare o prenotare

Segreteria Soci: 3397693375  
slowmontereio@libero.it

Fiduciario: 349 0710478

fausto.costagli@gmail.com

Questo Notiziario è stato chiuso

Venerdì 1 Gennaio 2010

e spedito a circa 1.300 indirizzi (per posta o tramite E-mail)

# CACCIAGRANDE

Strada di Cacciagrande - Località Ampio (sotto Tirli) – Castiglione della Pescaia Gr

## IL “GIOCO DEL PIACERE” IN CANTINA

**Seconda “tappa” Sabato 16 Gennaio 2010 ore 16**

Dopo molti mesi riprende questa iniziativa che ci porta nelle aziende vitivinicole della nostra zona Monteregio. Non si tratta soltanto di un abituale degustazione, questo Gioco del Piacere ha una variante sostanziale, infatti dopo una breve visita all'azienda si passerà alla valutazione di 4 vini Cacciagrande (resi anonimi), al termine verrà eletto il vino vincitore di questa 2<sup>a</sup> tappa; ogni partecipante riceverà in omaggio la bottiglia del vino che ha preferito nella sua personale graduatoria di merito. Il GIOCO DEL PIACERE IN CANTINA proseguirà con altre cantine, quando ne avremo visitate 6 faremo LA PROVA DEL SEI ed andremo a rivalutare i vini preferiti in una specie di finale del GIOCO DEL PIACERE IN CANTINA.

### I VINI E L'ABBINAMENTO GASTRONOMICO DELL'INIZIATIVA

MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA 2008 - CORTIGLIANO 2008

CASTIGLIONE 2002 - CASTIGLIONE 2006

Tagliere di salumi – Tagliere di Formaggi – Bruschette all'olio di Cacciagrande  
per finire..... degustazione della Grappa di Cacciagrande

Prenotazioni entro il giorno 14 Gennaio (salvo fine disponibilità) al 349 0710478 (Max. 24 partecipanti).

La quota per i soci è di € 17 e di € 20 per i non soci (con la possibilità per questi ultimi di sottoscrivere l'adesione all'associazione al momento del pagamento usufruendo immediatamente dello sconto soci).

Seguire la vecchia Aurelia sino al GRILLI, girare verso Castiglione della Pescaia, dopo 5 Km. in località AMPIO girare a sinistra lungo la Strada di Cacciagrande, dopo 400 metri si è arrivati (fabbricato nuovo)

## UN VOTO PER IL FUTURO TRA DUE PAROLE UN “BOCCONE” ED UN CALICE DI VINO

Il Congresso di Condotta si terrà negli splendidi locali del medioevale molino MOLIMPRESSO dell'Azienda Agricola C.A.M.P.O dei nostri Soci Gian Luca e Gian Paolo Blasi; appuntamento è per **Sabato 23 Gennaio 2010** alle ore **15** in prima convocazione (sarà valido con la presenza della metà più uno dei Soci della Condotta) ed alle ore **16** in seconda convocazione (valido qualunque sia il numero dei soci presenti), avremo la presenza di un rappresentante di Slow Food Toscana, dopo le dovute parole sul passato e sul futuro sarà possibile votare dalle ore **17** sino alle ore **20**

**Dalle 17 alle 20 sarà disponibile gratuitamente, per tutti i Soci, un buffet con:**

**Bruschette all'olio - Crostino di fegatini - Crostino alle cipolle - Salumi vari  
Acquacotta**

**Cacciucco di maiale - Fagioli lessi**

**Formaggi e miele**

**Dolci**

**Moka caffè**

Il tutto accompagnato da un **ampia selezione di vini** delle aziende dei nostri soci  
Per gli amanti dell' **olio** ci saranno a disposizione oltre 40 etichette in degustazione

Per raggiungere il MOLIMPRESSO: si deve arrivare al distributore carburanti ESSO posto a 2 Km a valle di Massa Marittima... proprio all'altezza dello svincolo bisogna girare verso il Centro Tartarughe (a destra provenendo da Siena ed a Sinistra per chi viene da Follonica) dopo 400 metri il molino è sulla sinistra, a destra c'è un ampio parcheggio.

Dalla Strada Regionale metteremo i cartelli con scritto **Slow Food** ► ad indicare il percorso



Amministrazione Penitenziaria  
Casa Circondariale Massa M.ma



Amministrazione Comunale  
Massa Marittima

# GUSTO È LIBERTÀ

**VENERDÌ 22 GENNAIO 2010 - Ore 14,30**  
**CASA CIRCONDARIALE DI MASSA MARITTIMA**  
**Viale Martiri della Niccioleta**

**27° LABORATORIO DEL GUSTO®**



## C'È OLIO ED OLIO

**“I segreti dell'Extravergine di Oliva”**



Proseguendo nel programma dell'iniziativa **GUSTO E' LIBERTA'**, nel pomeriggio di Venerdì 22 Gennaio si è terrà il 27° Laboratorio del Gusto® con gli ospiti della Casa Circondariale di Massa Marittima. Anche questo appuntamento ripropone un tema già sviluppato in passato, lo fa con la partecipazione diretta degli attivisti di Slow Food Monteregio che nel 2009 tanto si sono impegnati per l'immagine di questo prodotto.

Significativo anche in questa occasione il patrocinio dato dal Comune di Massa Marittima a favore del percorso etico sociale dell'iniziativa, questa volta oltremodo suffragato dal fatto che, in qualità di membro dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio, inserisce questa data nel programma annuale delle varie azioni mirate a divulgare e promuovere la positiva immagine degli oli di questo territorio.

L'esposizione permetterà un rapido escursus storico tecnico sulla produzione dell'olio, sui suoi valori nutrizionali, sulla legislazione, sino a giungere alle note di individuazione tipologica ed alle proprietà gastronomiche, poi ampio spazio alla degustazione, miscelando la teoria con la pratica.

La scelta degli oli darà la possibilità di valutare i profumi ed i gusti tipici delle nostre colline in contrapposizione all'eccellenza di un'altra regione e ad un olio della grande distribuzione.

Sullo stile ormai collaudato, dalla Condotta Slow Food Monteregio, il Laboratorio terminerà con una sperimentazione di assaggio, abbinando gli oli a fagioli lessi ed all'ottimo pane toscano.

Gli oli eccedenti verranno lasciati a disposizione della cucina del carcere.

Come per i precedenti appuntamenti c'è spazio anche per partecipanti esterni, chi interessato deve proporsi entro il giorno 11 Gennaio 2010 telefonando al 349 0710478

**Questo Laboratorio del Gusto è curato da:**  
**STEFANO COSTAGLI e FAUSTO COSTAGLI**