

Notiziario n° 72 - Gennaio 2011

## Mensile d'informazione della Condotta "Slow Food® - Monteregio"

In redazione: **Fausto Costagli - Massimo Bucci** Hanno contribuito alla realizzazione di questo numero:  
**Massimo Babboni - Annarita Cerboni - Fausto Costagli - Fabio D'Avino - Massimo Giannini**

### SLOW FOOD MONTEREGIO Note dalla Condotta

#### Le note del Fiduciario.

#### S'ha cominciato con una polemica ???

Fare porta a sbagliare ... questo si sa. Divulgare porta ad essere giudicati ... questo lo so... . Se un c'avessi il pelo pure sullo stomaco non sarei arrivato al 72° numero di questo foglio d'informazioni. Considerato che ho il coraggio di condividere ogni nostra iniziativa, se qualcuna di queste arriva a creare perplessità in qualcuno, questi potrebbe utilizzare l'indirizzo mail riportato in ogni numero e confrontarsi con me o con la redazione. Passo a spiegare queste parole un poco criptate dicendo chiaro a coloro che hanno mostrato perplessità sul Corso per Sommelier proposto per inizio 2011 in collaborazione con la Fisar. Sono state varie e di varia natura le frasi circolate...: «perché un corso con la Fisar quando ci sono i nostri Master? Perché con la Fisar e non con l'Ais? Che t'ha dato la Fisar?» Ecc. ecc. su questa falsariga. Voglio dare delle risposte proprio a chi non me le ha chieste direttamente o a chi le ha semplicemente pensate:

**Questione Master Of Food:** la Condotta Slow Food Monteregio ha organizzato 29 Master di cui 7 di Vino 1° Livello e 4 di 2° Livello; nel 2010 abbiamo fatto tutti e due i gradi e per il 2011 abbiamo previsto anche il Vino 3° Modulo. Non credo che sia mancata la proposta e la possibilità di fruire dei nostri Master of Food.

**Questione Fisar e non Ais o altre:** La risposta è semplicissima, nessuna Associazione di Sommelier ci aveva mai proposto una collaborazione per realizzare un corso a Massa Marittima, quando lo ha fatto la Fisar è stata accolta la possibilità di dare un aiuto per far sì che si concretizzasse la possibilità di fruire di un servizio.

**Questione economica:** Nell'ottica di operare e collaborare per e con una comunità improntata sul vino, (non per niente la nostra Condotta si chiama "Monteregio"), abbiamo ritenuto utile offrire l'opportunità di accrescere la professionalità degli operatori del comparto e... come nostra abitudine lo abbiamo fatto in modo disinteressato. Infatti nel rapporto con Fisar non ci sono ne spese ne guadagni. Siamo abituati a

considerare le collaborazioni per quello che prevede l'etimologia e l'etica di questa parola.

A volte le risposte sono di una semplicità così semplice che basterebbe semplicemente chiederle.

#### S'è conclusa un'altra annata slow .

Un ampio e dettagliato resoconto annuale, verrà realizzato nel mese di Gennaio con un numero speciale del Monteregio News. Nell'occasione verrà dato ampio spazio alla nona edizione di Calici d'Inverno. Spazio anche alle iniziative enogastronomiche del mese non indicate in questo numero del notiziario

*Fausto Costagli*

### SLOW FOOD EDITORE Novità in libreria

#### La Pasta - Dagli Agnolotti agli Ziti

E' arrivato da pochi giorni nelle librerie il sesto volume di Ricette di Osterie d'Italia dedicato alla Pasta.

Il volume è stato curato in redazione da **Bianca Minerdo** e **Grazia Novellini** con delle schede di approfondimento di **Paola Gho**. 576 pagine che non lasciano spazio a frizzi e lazzi, foto e cottillon ma, concrete come sempre, vanno diritte all'essenzialità della ricetta, dove la scrittura diventa colore e dipinge la fantasia e le capacità culinarie di chi legge, stimolando e non imponendo schemi o modelli. Pasta come cultura gastronomica della nostra penisola. Paste fresche, secche, ripiene, lisce o rigate, che con gli innumerevoli formati e condimenti rispecchiano le antiche tradizioni regionali o interessanti sviluppi creativi.

La nostra Toscana ha varie ricette nelle quali le Osterie della zona del Monteregio hanno un'ottima visibilità, nel dettaglio (in ordine alfabetico) sono:

Carbonara di mare - **Osteria Pacianca**, Follonica (Gr)

Fregnacce con funghi - **Dina Pucci** Monte Argentario (Gr)

Gigli al blu maremmano - **La tana del brillo parlante** Massa Marittima (Gr)

Lasagna all'ortica - **Trattoria Le Panza nelle Radda** in Chianti (Si)

Lasagne tordellate - **Augusto Manfredi** Massa (Ms)

Linguine allo sconiglio - **Osteria del noce** Marciana Isola d'Elba (Li)

Linguine con ragù di pesce prete - **La Paloma** Porto Isola del Giglio (Gr)

Maccheroncini dorati e acciughe - **Summertime** Capoliveri Isola d'Elba (Li)

Maltagliati al ragù bianco - **Trattoria la bottegaia** Pistoia (Pt)

Mezze maniche con carciofi e rigatino - **Taverna Pane e Vino** Cortona (Ar)

Mezze penne con zucchine trifolate - **Nora Torrini** Fiesole (Fi)

Pappardelle al sugo di ocio - **Osteria il Canto del Maggio** Terranuova Bracciolini (Ar)

Pappardelle sul cinghiale - **Trattoria San Lorenzo da Ghigo** Suvereto (Li)

Pasticciato di gallina - **Trattoria da Baddò** Volterra (Pi)

Penne al coccio - **Hosteria del bricco** Firenze (Fi)

Penne alla pecoraia - **Locanda Borgo Antico** Greve in Chianti (Fi)

Penne al pollo scappato - **Trattoria da Burde** Firenze (Fi)

Penne al sugo di pecora - **Antica Trattoria di Tramway** Signa (Fi)

Penne strascicate - **Trattoria da Mario** Firenze (Fi)

Pezzacci in salsa di coniglio - **Agriturismo Re di Puglia** Coltano di Pisa (Pi)

Pici all'aglione - **Trattoria Le Panza nelle Radda** in Chianti (Si)

Pici all'aglione in rosso - **Trattoria La solita zuppa** Chiusi (Si)

Pici alla nana - **Trattoria La solita zuppa** Chiusi (Si)

Pici al sugo piccante - **Trattoria da Mario** Buonconvento (Si)

Pici con briciole e acciughe - **Taverna Pane e Vino** Cortona (Ar)

Pinci con le briciole - **Osteria di Porta al Cassero** Montalcino (Si)

Ravioli di castagne - **Dina Pucci** Monte Argentario (Gr)

Spaghetti con le zighe - **Osteria In Cacciaia** Antignano (Li)

Spaghetti con salsa di Montone - **Agriturismo Re di Puglia** Coltano (Pi)

Strozzapreti con totani e gamberetti - **Summertime** Capoliveri in Elba (Li)

Tacconi sul conigliolo - **Antonietta Damiani** Minucciano (Lu)

Taglierini nei fagioli - **Locanda Apuna** Colonnata (Ms)

Testaroli all'arzilla - **Osteria del noce** Marciana Isola d'Elba (Li)

Testaroli pontremolesi - **Trattoria da Bussè** Pontremoli (Ms)

Tordelli lucchesi - **Ristorante Il Mecenate** Gattaiola di Lucca (Lu)

Tortelli al sugo di cinghiale e agnello - **Ristorante La Cantina** Scansano (Gr)

Tortelli di patate con ragù di

maiale - **Ristorante Il Tirabuscio** Bibbiena (Ar)  
Tortelli maremmani - **Osteria da Tronca** Massa Marittima (Gr)  
Tortelli mugellani - **Ristorante Gran Tintori Club** Firenze (Fi)  
Tortelli mugellani - **Osteria la Casellina** Pontassieve (Fi)  
Tortelloni di gallina - **Beatrice Ligi** Sansepolcro (Ar)

*Fausto Costagli*

Ricette di Osterie d'Italia "La Pasta"  
600 piatti della tradizione regionale  
- Dagli Agnolotti agli Ziti -  
Slow Food Editore, €18 - presso il  
Fiduciario Offerta per i Soci € 13,50

## SLOW FOOD ITALIA Note dalla sede nazionale

**Notizia Ogm... nel giorno di Terra Madre.**  
10.12.2010. Mentre oggi in tutto il mondo viene celebrato il Terra Madre Day (1119 eventi in 124 nazioni, 350 eventi nel nostro Paese) in Italia le Regioni e Province Autonome ribadiscono al Ministro dell'agricoltura Giancarlo Galan il proprio no alle coltivazioni Ogm. Lo scorso 18 novembre il Ministro aveva scritto al Presidente della Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome, **Vasco Errani**, chiedendogli di adoperarsi affinché il dibattito sul tema delle linee guida di coesistenza tra colture convenzionali, geneticamente modificate e biologiche fosse ripreso al più presto. Il 7 ottobre, infatti, gli Assessori all'Agricoltura avevano deciso all'unanimità di ritirare il documento sulle linee guida di coesistenza in discussione e contemporaneamente avevano chiesto al Ministro di procedere con l'attivazione della clausola di salvaguardia. Il 9 Dicembre, nella seduta della Commissione politiche agricole, le regioni, in una lettera al Ministro, hanno spiegato le loro ragioni, segnalando tra l'altro che «il ricorso alla clausola di salvaguardia deve essere valutato nel contesto sociopolitico attuale quale l'unico strumento che in modo inequivocabile può portare al raggiungimento dell'obiettivo di mantenere libero da coltivazioni transgeniche il territorio di tutte le regioni italiane». «La fermezza e la compattezza delle regioni è un segnale chiaro della politica italiana sul tema Ogm: in un momento in cui nel Paese prevalgono le divisioni e gli scontri, anche all'interno degli stessi schieramenti, sui temi più disparati, in materia di Ogm si è andata consolidando fortemente la posizione di chi è convinto che la migliore opzione per l'Italia sia quella di rimanere libera da coltivazioni tran-

sgeniche» afferma il Presidente di Slow Food Italia, **Roberto Burdese**.

«E' una posizione che vedeva già schierati fianco a fianco la grande maggioranza degli agricoltori e dei consumatori italiani: la politica ha dimostrato, in questa vicenda, di saper ascoltare e rappresentare gli interessi e il desiderio dei cittadini. E' una buona notizia che accogliamo con ancor maggiore soddisfazione considerando che oggi è il Terra Madre Day, una grande festa che stanno celebrando centinaia di migliaia di persone in tutto il mondo in nome del cibo buono, pulito e giusto per tutti».

Slow Food Italia continuerà a seguire il dibattito sul tema degli Ogm: nei prossimi mesi è prevista la pubblicazione degli atti del convegno scientifico organizzato nel luglio scorso dalla Task Force per un'Italia libera da Ogm. Già nelle prossime settimane verranno pubblicate alcune anticipazioni sul sito di Slow Food, assieme ad altri interventi dal mondo scientifico, dove sta crescendo di giorno in giorno il fronte di coloro che manifestano scetticismo rispetto agli organismi geneticamente modificati e alla loro effettiva efficacia.

### Tesseramento per il 2011 - Novità.

Tutti i soci che rinnovano entro il 31 Dicembre aderendo alla tessera di socio Slow Food 65€, 58€ o con rinnovo automatico, tramite la Condotta e internet, riceveranno oltre ai benefit previsti anche un libro della Collana Ricettari regionali a caso tra: Ricette di Puglia, Liguria, Veneto, Costa Etruschi e Porti Marchigiani. Approfittatene per rinnovare le tessere in scadenza entro fine anno! Dall'offerta sono escluse le tessere a 25 Euro o inferiori. Per il 2011, oltre alla formula da € 65 che prevede l'omaggio congiunto di Osterie d'Italia e Slow Wine, c'è l'innalzamento da 26 a 30 anni per i Soci Giovani al costo di € 10 (con il trimestrale Slow inviato come link di internet).

**SCONTO SOCI** su SLOW WINE, OSTERIE D'ITALIA 2011 e tutti gli altri libri di Slow Food Editore che sono già a disposizione dei Soci presso Slow Food Monteregione...  
Contattare il Fiduciario 349 0710478

## 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

### c) **EX PRESENZE** in Osterie d'Italia

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

## a) **HOSTARIA DEL CECCOTTINO** Pitigliano Gr

**Indirizzo: P.za San Gregorio VII n° 64 Pitigliano (Gr)**  
**Telefono: 0564 - 614273**  
**Mail: info@ceccottino.com**  
**Web: www.ceccottino.com**  
**Chiuso: Giovedì Orario: Pranzo-Cena**  
**Coperti: 35 (25 esterni)**  
**Prezzi: € 30 vini esclusi**  
**Carte di credito e Bancomat: Si**

Segnalazione **Positiva** fatta da **Fabio D'Avino** per Osterie d'Italia 2011

Tra le proposte gastronomiche di Pitigliano, *Città del Tufo* dell'entroterra maremmano, spicca questo bel locale posto nel cuore del centro storico, a due passi dalla Cattedrale. Qui **Alessandro Francardi** detto "Ceccottino", soprannome ereditato dal nonno e dal padre, offre una cucina stagionale con profonde radici nella tradizione ebraica, comunità storicamente presente nel paese; quindi largo uso di prodotti biologici, del Presidio della Cucina dei Goym ed attenzione maniacale alla filiera corta, con chiara segnalazione sul menù. Tra gli antipasti, **prosciutto crudo di Sorano e melone, crostini di salsiccia e stracchino, toscani, con lardo di cinta senese, pitiglianesi** (con milza e cuore) oppure una selezione di **salumi di cinta** oltre ad una di **salumi maremmani**. Buona la scelta di **zuppe, di ricotta e spinaci, di orzo e farro o di pasta e ceci**, ma anche la classica **acquacotta**; per le asciutte, **pici al ragù bianco di anatra o all'agliata, pappardelle al cinghiale, gnudi al burro e salvia, tagliatelle o tortelli di ricotta e ortica con scaglie di tartufo**. I secondi rappresentano il trionfo della carne: **coniglio alle erbe, cinghiale alla cacciatore** ed un buonissimo **stinco di maiale al forno con patate e finocchietto selvatico**; menzione a parte per il **buglione di agnelo**, piatto in umido di tradizione ebraica. Salendo un po' con il prezzo, **tagliata di manzo maremmano e fiorentina** servita su pietra ollare rovente. I dolci, tutti fatti in casa, vanno dallo **sfratto pitiglianese** (fette di pasta azzima ripiena di miele, noci, scorza d'arancio, anice e noce moscata) al **tiramisù**, passando per il **fagottino del Ceccottino** (pasta sfoglia ripiena di pere e mele con salsa alla cannella), la **bavarese al vin santo**, la **panna cotta o la mousse di ricotta** (di Manciano o Sorano). Buona scelta tra le circa 120 bottiglie nella carta dei vini, con prevalenza di etichette della Maremma.

#### COMMENTO FINALE:

Bel locale in linea con la filosofia della nostra Associazione, associato al Presidio Slow Food della Cucina dei Goym. Presenta una cucina semplice, ma tradizionale del luogo; forte attenzione alla filiera corta, con indicazione nel menù di tutti i piatti preparati con ingredienti provenienti da un raggio massimo di 50 chilometri; uso di prodotti biologici e di Presidio, con rotazione stagionale.

**Vale la visita.**

*Fabio D'Avino*

#### WWW.TERRAMADRE.COM Note dal sito

##### Partners e donatori toscani a favore dell'evento di Torino "Terra Madre 2010"

Estratto dal sito ufficiale di Terra Madre, di seguito l'elenco (suddiviso per tipologie) di chi in Toscana ha contribuito ai fondi necessari per la realizzazione dell'incontro internazionale di Terra Madre a Torino. E' stato necessario un enorme dispiegamento di risorse economiche, logistiche e organizzative. Per permettere la partecipazione dei piccoli produttori al meeting mondiale delle comunità del cibo, è stato necessario reperire le risorse per i voli, l'ospitalità, le traduzioni. Terra Madre non sarebbe possibile senza i sostenitori. Grazie al loro importante aiuto è stato possibile realizzare un evento così ambizioso e articolato. Crendo profondamente nel progetto, hanno permesso di realizzarlo con la loro attiva collaborazione.

Estratto dal sito ufficiale di Terra Madre, di seguito viene riportato l'elenco (suddiviso per tipologie) di chi in Toscana ha contribuito ai fondi necessari per la realizzazione dell'incontro internazionale del 2010 a Torino.

##### 10 le Condotte Toscane:

Firenze - Livorno - Compitese Lucca - Montepulciano Chiusi - **Monteregio** - Pistoia - Orbetello Isola del Giglio - Scandicci - Siena - Valdichiana.

##### 14 Osterie e Ristoranti toscani:

Agriturismo Il Pianaccio, Montale (PT) - Ristorante Aqaba - Sesto Fiorentino (FI) - I Pescatori, Orbetello (GR) - Bistrot Del Mondo "Da Bobo All'Acciaio", Scandicci (FI) - Da Burde, Firenze (FI) - **Le Fate Briache, Massa Marittima (GR)** - I Diavoletti, Capannori (LU) - La Bussola Da Gino, Catena di Quarrata (PT) - **La Tana del Brillo Parlante, Massa Marittima (GR)** - Le Colombaie, San Miniato (PI) - Lo Scoglietto, Rosignano Marittimo (LI) - Mangiando Mangiando, Greve in Chianti (FI) - Osteria da Gagliano, Sarteano (SI) - Ristorante Belvedere,

Monte S. Savino (AR) - Tenuta di Armaiolo, Chiusdino (SI).

##### 2 Città toscane per Terra Madre: San Miniato, PI - Greve in Chianti, FI.

**2 Amici di Terra Madre 2010:**  
Regione Toscana - Slow Food Toscana (donazioni in memoria di Angelo Vassallo)

Un buon contributo, soprattutto improntato sulla volontarietà. Non c'è obbligo statutario per chi agisce nel credo della filosofia di vita di Slow Food di devolvere cifre, pertanto tutto è basato sulla sensibilità, sulla coerenza applicata del dire e del fare.

Leggendo i lunghi elenchi di chi ha contribuito a realizzare Terra Madre 2010, mi sarei aspettato un'adesione più capillare da parte della base di Slow Food, soprattutto nella nostra Toscana, molte volte esempio di comportamenti positivi. Considerando che i contributi non sono quantificati, ma tutti gli aiuti hanno la stessa evidenza, manca proprio il concetto di cooperare non il quid da donare. Ma... molto probabilmente faccio analisi inopportune, dovrei pensare ai cavoli miei e limitarmi a riportare l'elenco ufficiale, lasciando le considerazioni a chi ha voglia e capacità di considerare.

*Fausto Costagli*

#### GUIDA EXTRAVERGINI Punto raccolta campioni

##### PRODUTTORI di OLIO ... ATTENZIONE !!

Gentile produttore di olio, la casa Editrice Slow Food pubblica annualmente la "Guida agli Extravergini", 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 extravergini, le chiediamo di collaborare con noi inviandoci entro e non oltre il **10 Gennaio 2010** due bottiglie per ogni campione del/i suo/i Olio d'Oli-va Extravergine (raccolto 2010/2011) che intende presentare alla nostra selezione (max. 3 campioni), congiuntamente alla compilazione della Scheda di Accompagnamento.

Si prega inoltre di specificare sulla confezione da inviare la dicitura "Guida Extravergini 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 della provincia di **Livorno** 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 (Nei Festivi telefonare preventivamente)

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

30 Novembre 2010. Un servizio del **Corriere della Sera** descrive le tendenze che stanno influenzando il settore vitivinicolo. Si registra infatti «un ritorno all'antico con le esperienze e le conoscenze contemporanee: è la nuova frontiera del vignaiolo che si sente sempre più vicino alla terra; più contadino che imprenditore». Una prova del «nuovo corso» arriva da Milano, dove lo scorso fine settimana si è svolta la manifestazione Semplicemente Uva con vini tutti naturali oltre che buoni. I biglietti venduti (a 30 euro) hanno superato il migliaio, e anche seminari e degustazioni hanno registrato un discreto successo.

1 Dicembre 10. **Il Sole 24 Ore**. Ieri a Milano, al Forum del Barilla Center For Food and Nutrition sono stati presentati i dati dell'European House Ambrosetti-Oms, un rapporto per niente confortante: in Italia un bambino su tre è in sovrappeso o obeso e nel 70% dei casi rimane tale anche da adulto. Con il 36% di bambini sovrappeso, l'Italia vince il terzo posto in classifica dopo gli Stati Uniti (46%) e Portogallo (40%).

14 Dicembre 10. Un americano su sei si trova in condizioni di insicurezza alimentare e nello stesso tempo gli obesi sono il 25% della popolazione. Su **La Stampa** per Sostiene Slow Food questa settimana Paola Nano mette in luce come sia obesità sia fame colpiscono le classi più povere.

Bruxelles prende posizione sugli organismi geneticamente modificati: «Non esistono prove scientifiche secondo cui gli Ogm provocano rischi più elevati per l'ambiente o la sicurezza dei prodotti alimentari e animali rispetto alle colture e agli organismi tradizionali» ha dichiarato la Commissaria europea alla Ricerca e all'Innovazione,

commentando i risultati di dieci anni di ricerca sulle colture transgeniche. Una dichiarazione che rafforza la posizione del Ministro Giancarlo Galan e acuisce lo scontro con le regioni che secondo il Ministro: «dichiarandosi Ogm Free farebbero una pura dichiarazione politica senza costituire un obbligo legale». Ma le regioni chiedono al Governo di applicare la clausola di salvaguardia come ha già fatto ad esempio la Francia. «A fianco delle regioni si schiera Slow Food che chiede di mantenere libero da coltivazioni transgeniche tutto il territorio italiano».

## PILLOLE DI BABBO MAX Ripassino di degustazione

### Le parole del vino

Abboccato = Leggermente dolce.  
 Allappante = Troppo ricco di tannini.  
 Amabile = Sapore nettamente dolce.  
 Ampio = Con profumi complessi  
 Armonico = Ha perfetto rapporto tra sapore e aroma.  
 Aromatico = Profumo molto evidente.  
 Brillante = Dal colore molto luminoso.  
 Corposo = Ricco, strutturato.  
 Corto = Il sapore svanisce subito.  
 Decrepito = Troppo invecchiato.  
 Cristallino = Limpido, trasparente  
 Disarmonico = Dal gusto sbilanciato.  
 Dolce = Ricco di zucchero, amabile.  
 Erbaceo = Dai profumi vegetali.  
 Equilibrato = Con un buon rapporto sapore aroma.  
 Floreale = Con profumo di fiori.  
 Fragrante = Profumo di pane e lieviti.  
 Fruttato = Profumo di frutta fresca.  
 Leggero = A bassa gradazione alcolica.  
 Magro = Privo di corpo e struttura.  
 Maturo = Invecchiato al punto giusto, da bere subito.  
 Molle = Scarso di acidità, stucchevole.  
 Monovitigno = Prodotto con un solo tipo di uva.  
 Pastoso = Molto dolce.  
 Persistente = Con il profumo che dura a lungo.  
 Piatto = Scarsamente acido.  
 Sapido = Di acidità notevole ma non eccessiva.  
 Spigoloso = Mancanza di morbidezza.  
 Speziato = Dal profumo di spezie.  
 Torbido = Contrario di brillante.  
 Tannico = Dal gusto astringente.  
 Vinoso = Dai profumi che ricordano il mosto. *Massimo Babboni*

## CRONACHE (per chi non c'era)

### MASTER VINO 2° LIVELLO

Novembre 2010

Morisfarms - Fattoria Poggetti, Massa M. Il Master (29° Organizzato dalla Condotta del monteregio) si è sviluppato per 6

martedì consecutivi, a parte la prima serata con docente **Vito Lacerenza**, tutte le altre sono state condotte da **Stefano Ferrari**. Buon Master, partecipanti (pochi) ma molto interessati, splendidi i vini in degustazione, ottima la location, eccezionale l'accoglienza offerta dalla Morisfarms, rappresentata in loco da **Giulio Parentini**. Le serate si sono concretizzate con l'appuntamento finale che (come nostra consuetudine) prevede la fase applicativa cibo-vino. Appuntamento alle 20 e, dopo la lezione finale, alle 9,30 abbiamo aggiunto il cibo ai colori ed ai profumi dei 5 rossi stagionati, abbiamo aggiunto anche un bel quantitativo di liquido nobile che ha accompagnato dei crostini toscani, una lasagna al forno con ragù di cinghiale al coltello, del cinghiale in umido con cannellini all'olio nuovo, una crostata casalinga... una magnum di Avvoltoire 2007, due bottiglie di **Morrellino Riserva 2006** e varie di passito Scalabreto (tutte offerte da Morisfarms) si sono aggiunte a : Chianti '07 Berardenga - Felsina. Barolo Vigna Plicotti '01 - Silvio Grasso. Breganze Cabernet Vigneto Due Santi '05 - Zonta. Pauillac Grand Cru Classé Chateau Clerc Milon '07 - Baronne Philippine de Rothschild. Pommard Clos des Epenaux '01. Oltre ad una sorpresa di **Massimo Giannini** che ha voluto condividere con tutti uno splendido Avvoltoire 2000. Se è vero che tutti i salmi finiscono in gloria e tutte le feste in pappatoia, questa è stata una grande festa.

Uno speciale ringraziamento all'azienda **Morisfarms** che oltre a mettere a disposizione gli splendidi ambienti per il Master, ha totalmente offerto la degustazione finale, permettendo alla Condotta di cadere in piedi dal punto di vista economico considerato il basso numero di iscritti, 16 a fronte dei 20 previsti. *Massimo Giannini*

### GIROLIO D'ITALIA

27-28 Novembre 2010

Massa Marittima

Sabato 27 alla Sala del Palazzo dell'Abbondanza si è tenuta la prima fase di **GirOlio d'Italia**, con la cerimonia di premiazione di **Olio E'** alle Aziende olearie. In rappresentanza dell'Amministrazione comunale di Massa Marittima c'era L'Assessore **Giacomo Michellini** che ha così salutato gli intervenuti:

«E' con grande piacere che esprimo qui, a nome della città di Massa Marittima, dell'Amministrazione Comunale e mio personale, il benvenuto agli illustri ospiti di questa giornata dedicata all'Olio. Saluto, e ringrazio per la loro adesione tutti i partecipanti.

Oggi verranno consegnati dei riconoscimenti ai 14 produttori oleari del territorio dell'Alta Maremma grossetana che hanno ottenuto l'inserimento nella Guida agli extravergini 2010.

Seguirà il laboratorio del gusto «Gir'olio d'Italia» che vedrà tre città dell'olio a confronto in una degustazione guidata che metterà in risalto colori, profumi e gusti differenti: quelli degli oli dei Comuni di Andria (Puglia), Chiaramonte Gulfi (Sicilia) e naturalmente Massa Marittima. E' quindi per noi particolarmente significativo aver promosso questa iniziativa, perché come Amministrazione Comunale abbiamo lavorato con assiduità nel settore dell'Olio, attivandoci nella promozione di un prodotto che garantisce a Massa Marittima non solo la qualità, ma anche il prestigio e il nome di Città dell'Olio. Per questo abbiamo accettato con entusiasmo di aderire all'iniziativa di rilievo nazionale del circuito Città dell'Olio, per altro qui organizzata dalla Condotta Slow Food Monteregio a cui va il merito e a cui rivolgo l'augurio di successo, già in gran parte acquisito con la qualificata presenza dei relatori e il pubblico presente, garanzia di sincera adesione e buona riuscita. La giornata odierna è occasione per riflettere anche su importanti temi ambientali quali la corretta gestione delle risorse che vengono dalla nostra terra e la garanzia della salvaguardia della diversità biologica, che richiedono un impegno ed uno sforzo non solo tecnico - scientifico ma anche e soprattutto etico. In questa occasione, un pensiero è doveroso per coloro che materialmente producono alimenti di qualità utilizzando tecniche che sfruttano in modo corretto e sapiente l'ambiente, ovvero gli agricoltori: è necessario tutelarne i diritti, garantendone la partecipazione ai processi decisionali e incoraggiandoli a preoccuparsi non solo della quantità degli alimenti ma anche della loro qualità. In quest'ottica si fa sempre più forte quindi l'esigenza di un ritorno alle nostre radici, non solo rivolta ai modi di vivere del passato ma anche a quei valori più autentici e soprattutto molto più rispettosi del Creato e dell'uomo. Sono queste alcune riflessioni che desidero offrire a quanti partecipano a queste giornate augurando a tutti di trascorrere un piacevole pomeriggio».

Il pomeriggio è proseguito con "Olio È" l'ormai consueta cerimonia di premiazione delle aziende olearie dell'Alta Maremma; opportunità che ha offerto anche un momento di riflessione sull'andamento produttivo ed econo-

mico del 2010. Le aziende in attività che hanno ricevuto il nostro riconoscimento sono state: **Poggio alle Birbe – Podere Cigli** (Gavorrano), **La Cura – Pimpinelli Simonetta - Il Belvedere - Le Sedici - Riparbella - Zanaboni Franco – Stanghellini Franco**, (Massa Marittima), **Serraiola** (Monte Rotondo Marittimo), **La Pierotta – Il Pupillo** (Scarlino). Unico assente, peraltro giustificato, il **Pagiano di Nonno Nanni** (Roccastrada).



Foto di gruppo, i Produttori premiati

Alle 18 è stato fatto il Laboratorio del gusto dedicato a 6 oli delle Città di Andria, Chiaramonte Gulfi, Massa Marittima con la percezione di interessanti varianti di profumi e sapori, dovute alle varie cultivar presenti: Croatina, Tonda Iblea, Leccino, Moraiolo, e Frantoio dei frantoi: Agrolio – Cutrera – Muraglia – Zanaboni – Braglia – Agrolio ai quali va un ringraziamento speciale.

Un particolare plauso va a quei produttori siciliani e pugliesi che hanno contribuito a rappresentare i loro territori: Cutrera, Agrolio, Muraglia.

*Massimo Babboni*

#### I DOLCI DI PITIGLIANO

26 Novembre 2010

Casa Circondariale – Massa M. Gr

I numeri aumentano con il passare dei mesi e pian piano siamo giunti al 33° Laboratorio del Gusto in Carcere; quello di Novembre ha avuto per soggetto un Presidio Slow Food, *Lo Sfratto del Goyim* oltre al Bollo ed i Tozzetti, dolci tipici della tradizione ebraica di Pitigliano, realizzazione del Panificio del Ghetto di **Giovanni Bianchini**. Con noi abituali partecipanti ai Laboratori del Gusto nella Casa Circondariale questa volta c'era **Giovanna Pizzinelli**, Fiduciaria Slow Food di Pitigliano e responsabile del Presidio stesso, la sua presenza è stata determinante per la perfetta riuscita dell'appuntamento. Giovanna, oltre a portare i dolci per la degustazione, ha portato tutto un bagaglio di cultura delle tradizioni della sua terra che ha raccontato con modi avvol-

genti, tanto da non sentir fiatare nei suoni dei presenti.

*Annarita Cerboni*



Foto dei dolci di Pitigliano

#### 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 2010

##### Rinnovi

1-Varriale Gianfilippo 2-Biondi Daniela 3-Dalla Valle Carlo 4-Spinelli Simona 5-Malzacher Veronica 6-Baldi Paola 7-Laffi Stefano 8-Martellini Mauro 9-Ghigi Cristina 10- Giannoni Marzia 11-Ceccarelli Danilo 12-Insalaco Giacomo 13-Insalaco Viola 14-Insalaco Lorenzo 15-Cerboni Francesca 16-Aderucci Paolo 17-Guerrini Antonio 18-Vitini Sandra 19-Guarino Silvana 20- Bertella Giacomo 21- Bertella Umberto

##### Nuovi Soci

1-Jurgen Dittrich 2-Gorni Alessandro 3-Pierangelo Beata 4- Bortolotti Lucio 5-Zublasing Sabine 6-Favilli Erica

##### Scadenza Soci al 31 Dicembre

1-Astorino Angela 2-Astorino Daniele 3-Benini Rossana 4- 5- 6-Bertolai Edoardo 7-Bertolai Filippo 8-Blasi Giampaolo 9-Blasi Gianluca 10-Braglia Daniele 11-Brunori Veronica 12-Buffa Gabriele 13-Cappelli Cecilia 14-Cappelli Ivano 15-Castellini Maddalena 16-Ceccherini Roberto 17-Cenerini Susanna 18-Chelini Simone 19-Conte Maria Giuditta 20-Corsi Enrico 21-Demi Tiziana 22-Dini Gloria 23-Faggian Alessio 24-Fedeli Franco 25-Fiumanò Alessio 26-Fossi Adele 27-Frullani Sandro 28-Gabbricci Andrea 29-Ghinazzi Annalisa 30- 31-Giusti Sergio 32-Guazzini Alessio 33-Guazzini Saverio 34-Maddii Daniel 35-Maddii Fabrizio 36-Magara Andrea 37-Montomoli Brando 38-Nenci Claudia 39-Pesci Mattia 40-Rossi Riccardo 41-Rossi Roberto 42-Rustici Simone 43-Saba Angela 44-Savazzi Michele 45-Sellaroli Chiara 46-Signori Berardo 47-Signori Costanza 48-Signori Emilio 49-Terrosi Ivan 50-Tintori Chiara Luz 51-Tintori Josuè 52-Tommi Luana 53-Ulivelli Elena 54-Valentini Chiara 55-Valentini Giovanni 55-Vecchiarelli Antonio 55-Vichi Cristiano

**PROSSIMAMENTE**  
(per chi ci sarà)

**Gennaio - Aprile 2011**

## CORSO SOMMELIER

Le Clarisse ed altre localizzazioni – Massa M.ma  
La FISAR in collaborazione con Slow Food Monteregio organizza un corso per Sommelier che si terrà a Massa Marittima per 12 incontri settimanali compresi tra il 10 Gennaio e 11 Aprile  
Info/prenotazioni presso  
**ENOTECA IL GROSSO - 0566 903399**  
P.za Garibaldi 19 Massa Marittima  
Fiduciario SF - **FAUSTO COSTAGLI**  
349 0710478 - 0566 901677

**Venerdì 28 Gennaio ore 15**

### Laboratorio del Gusto®

## LA FARINA DI CASTAGNE

Realizzato in collaborazione con  
**Panificio Montomoli Andrea**

Gusto è Libertà - 35° Appuntamento  
Casa Circondariale - Massa M.ma  
Vedere il programma a pagina 6

Per comunicare o prenotare

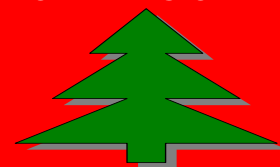
**Fiduciario:** 349 0710478

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

**Segreteria Soci:** 3397693375

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

**TANTI CARI AUGURI DI BUON NATALE E FELICE ANNO NUOVO DALLA REDAZIONE DEL MONTEREGIO NEWS**



Questo Notiziario è stato chiuso  
Venerdì **24 Dicembre 2010**  
e spedito a oltre 1.800 indirizzi  
(per posta o tramite E - mail)



Amministrazione Penitenziaria  
Casa Circondariale Massa M.ma



Amministrazione Comunale  
Massa Marittima

# GUSTO È LIBERTÀ

**VENERDÌ 28 GENNAIO 2011 - Ore 15**  
**CASA CIRCONDARIALE DI MASSA MARITTIMA**  
**Viale Martiri della Niccioleta**

**35° LABORATORIO DEL GUSTO®**

## LA FARINA DI CASTAGNE

Continuano gli appuntamenti mensili inseriti nel programma di **GUSTO E' LIBERTÀ**, con i Laboratori del Gusto® che portano all'interno della struttura carceraria un territorio aperto ricolmo di elementi che lo caratterizzano con i colori i profumi i gusti dei suoi prodotti tipici... questo mese l'argomento è la **farina di castagne**, detta anche farina dolce. E' il prodotto dell'essiccatura e della successiva macinatura delle castagne. Si presenta con un colore nocciola e con sapore dolce e si produce principalmente nelle zone di montagna dai 450 metri ai 900, dove ha modo di crescere la pianta del castagno domestico e dove nel tempo si sono stabilite le strutture abilitate alla sua produzione (in particolare sull'Appennino e alcune zone di quello centrale e dell'Appennino Calabro). In passato era un'importante fonte di sussistenza, per molte di queste zone montuose, visto l'alto contenuto calorico. Tutto l'Appennino Tosco-emiliano e Tosco-romagnolo ed il Monte Amiata, che della farina di castagne fece in passato la principale fonte di sostentamento, è stato caratterizzato dalla cosiddetta Civiltà del Castagno.

La castagna introdotta già ai tempi di San Benedetto fu intensamente coltivata a causa delle carestie e della peste in Toscana nel 1300 che portarono la popolazione a spostarsi in cerca di mezzi di sostentamento verso le colline.

Dell'argomento ne parliamo con **Andrea Montomoli**, un giovane produttore che rappresenta un caso più unico che raro nel territorio delle Colline Metallifere. Andrea oltre che alla coltivazione e raccolta delle castagne nel proprio castagneto, provvede anche all'essiccatura nell'unico metato attivo a Boccheggiano e, dopo aver fatto macinare le castagne essiccate presso il **Molino Pieri** di Valpiana, provvede all'utilizzo diretto nel proprio panificio, realizzando un'ampia gamma di dolci ed un ottimo pane di castagne.

Storia e geografia del prodotto, metodologie di raccolta, utilizzo in gastronomia, saranno i temi che appassioneranno prima di giungere alla degustazione che offrirà la possibilità di sperimentare alcuni prodotti del Panificio Montomoli.

Come sempre c'è spazio anche per alcuni partecipanti esterni, chi interessato deve proporsi entro il giorno **Martedì 19 Gennaio 2011** telefonando al **349 0710478** od inviando una mail a [fausto.costagli@gmail.com](mailto:fausto.costagli@gmail.com) indicando: nome e cognome, data e luogo di nascita; dopo le verifiche di controllo al Casellario Giudiziale previste per l'accesso ai carceri, i partecipanti designati saranno informati della loro accettazione.

Laboratorio del Gusto® curato da:

**ANDREA MONTOMOLI - FAUSTO COSTAGLI**

In collaborazione con:

**PANIFICIO MONTOMOLI (Boccheggiano Gr)**