



SLOW FOOD®

Condotta 422 - MONTEREGIO

Notiziario 1/2005

UN DOVEROSO GRAZIE

Questo notiziario è stato fatto con l'inconsapevole aiuto degli amici della Condotta Slow Food di Scandicci. Infatti sia l'idea che il formato sono stati clonati dal loro notiziario giunto ormai al 28 numero.

Note dal Comitato di Condotta

La nota del Fiduciario.

Era già molto tempo che volevo smettere con la mia consueta "paternalistica" lettera ai Soci che mensilmente raccontava ciò che era stato fatto e ciò che bolliva in pentola per il mese successivo; per passare ad un "contenitore" che coinvolgesse anche gli altri membri del Comitato e perché non tutti i Soci che lo volessero. Avevo provato ma non mi piaceva il formato che adottavo, infine mi sono fatto coraggio ed ho ignobilmente copiato il lavoro già fatto da altri. Spero non me ne vogliano il buon Mauro Bagni (Fiduciario di Scandicci) e tutti i suoi validi collaboratori, ma ritengo che quanto ho fatto non li possa che inorgoglire perché essere copiati è il riconoscimento di aver fatto un ottimo lavoro.

Ho duplicato il loro "armadio" ed ora vado a metterci dentro tutti i "panni" nostri.
L'anno appena concluso è stato molto impegnativo ed importante per il movimento Slow Food.

A Torino l'evento *Terra Madre* ha confermato il nostro ruolo di punta nella battaglia a sostegno della biodiversità, riconosciuto ormai a livello mondiale. Poi c'è stato il *Salone del Gusto* ancora a Torino, *Slow Fish* a Genova....

nonché miriadi di iniziative più o meno "grandi" in tutt'Italia.

Anche per la nostra Condotta il 2004 è stato importante perché ad Ottobre abbiamo costituito (tra i primi in Italia) l'Associazione Slow Food Monteregio, è stato un atto doveroso, voluto ed auspicato da Slow Food nazionale per rendere indipendenti dal punto di vista economico/fiscale le varie realtà locali.

E' stato un anno intenso sia per le tante iniziative realizzate (vedere l'allegata scheda riepilogativa), sia per le collaborazioni portate avanti con Slow Food Editore (Osterie d'Italia 2005 ed il nuovo Locande d'Italia); impegnativo anche per le collaborazioni intraprese con Enti o Associazioni: (Comune di Scarlino – Comune di Massa Marittima – Strada del Vino Monteregio di Massa M. – Comunità Montana delle Colline Metallifere); un anno di grandi soddisfazioni per l'aumento e la partecipazione dei Soci.

Ora, vista la crescita numerica, considerati gli impegni ormai "consolidati", dobbiamo darci una organizzazione adeguata ai compiti che ci prefiggiamo per i prossimi mesi. Chi è disposto ad impegnarsi si faccia avanti, anche con idee e soluzioni nuove.

Brevi dalla Condotta

Tesseramento 2004.

Slow Food Italia aveva avuto nel 2003 una considerevole flessione del numero di associati, al punto che la Segreteria nazionale preoccupata da tale fenomeno ha attivato, dall'inizio del 2004, tutta una serie di iniziative per la risoluzione del problema stesso; tra queste c'è stata una costante pressione psicologica sui Fiduciari che a loro volta l'hanno "spalmata" sui collaboratori ed

indirettamente sui Soci al fine di sensibilizzarli e motivarli ancor più. La Sede nazionale aveva suddiviso in 5 fasce le Condotte, a seconda del numero dei Soci, ascia **A)** da 30 a 50, **B)** da 51 a 100, **C)** da 101 a 200, **D)** da 201 a 300, **E)** oltre 300, ogni fascia doveva incrementare proporzionalmente il numero dei Soci, al Monteregio, inserito in fascia C, l'aumento richiesto era del **20%**. Dobbiamo dire che ci siamo impegnati veramente tanto ed abbiamo consolidato le nostre posizioni. Se consideriamo il rapporto tra la popolazione del territorio e Soci, siamo quasi diventati un caso nazionale. E' certamente motivo di orgoglio sapere che ognuno di noi contribuisce a tali risultati. Abbiamo chiuso al 31 dicembre 2004 con **189** soci, 57 in più dello scorso anno, con un aumento di oltre il **43%**. Siamo al **primo** posto in Toscana per la **fascia C**. Ad oggi (su 35) **siamo in assoluto la terza Condotta della Toscana** dopo Firenze e Scandicci, prima di Pistoia – Siena – Grosseto – Livorno – Prato – Valdarno – Valdera – ecc. Un breve riepilogo "storico": Abbiamo iniziato (alla grande) nel **2002** ed a fine anno, con **121** Soci, eravamo all'**ottavo** posto; nel **2003** con **132** Soci, eravamo al **settimo** posto; quest'anno siamo al **terzo**. Ora la nostra curiosità ci spinge verso le graduatorie nazionali, per sapere se, come ci eravamo prefissati a primavera, rientriamo nel novero delle prime 50 (su circa 350) Condotte italiane. Il Fiduciario ne è convinto ed in cuor suo si aspetta un risultato eclatante....
Ne parleremo ancora quando conosceremo i risultati finali di tutte le Condotte d'Italia.

Seminari. L'Associazione ha deciso di non tenere quest'anno la consueta assemblea nazionale dei fiduciari, per organizzare 3 seminari a Bra (CN), rivolti a chi è impegnato nelle Condotte. Al primo (dal 28 al 30 gennaio) sulla "filosofia Slow Food" ha partecipato il Fiduciario Fausto Costagli; al secondo (dal 25 al 27 febbraio) sulla "educazione al gusto" parteciperà Lorena Lucietto. Al terzo, dedicato agli aspetti contabili e fiscali, che avrà luogo nel primo week end di luglio, parteciperà il Segretario/Tesoriere Fabio D'Avino.

Coordinamento Toscano.

Il 22 Gennaio a Prato si è svolta la prima assemblea regionale 2005 dei Fiduciari, ai lavori erano presenti Fausto Costagli ed il Consigliere Simone Francioli; i lavori assembleari si sono tenuti presso il Centro di Educazione Alimentare posto all'interno del Parco delle Cascine di Tavola. Tutta la giornata è stata dedicata all'argomento posto all'Ordine del Giorno: **Il progetto "School Garden"**.

Di seguito vengono illustrati le motivazioni, gli scopi, ed i mezzi per il raggiungimento di questo importantissimo progetto
- Al Congresso internazionale di Napoli fu deciso di promuovere nelle scuole degli orti didattici, denominati "School Garden".

Il difficile rapporto dei giovani con il cibo, avvalorato da patologie come obesità e anoressia in continuo aumento, la mancanza di equilibrio tra i giovani e la natura e la difficoltà di trasmissione dei saperi tra le generazioni sono solo alcune delle motivazioni del progetto.

Lo scopo principale è quello di avvicinare i ragazzi alle problematiche della coltivazione della terra, spesso del tutto sconosciute, specialmente da chi vive in grosse aree urbane. Il progetto vuole inoltre sostenere i percorsi didattici sull'educazione alimentare ed ambientale, recuperare

e valorizzare il lavoro manuale, salvaguardare i prodotti alimentari del territorio e favorire gli scambi di interessi e di tradizioni tra le generazioni.-

L'Associazione Slow Food Toscana vuole aderire a questa iniziativa e si è subito attivata per la sua realizzazione. L'obiettivo che si prefigge è quello di realizzare almeno uno School Garden per ogni Provincia.

La nostra Condotta ritiene il progetto veramente interessante e vi ha aderito attivandosi immediatamente. Stiamo avendo contatti con i responsabili della Dirigenza Scolastica ed il Comune di Massa Marittima al fine di promuovere l'iniziativa e valutare da quali realtà scolastiche (e ambientali) partire già dal prossimo anno scolastico. A Massa Marittima toccherebbe l'onore e l'onere di rappresentare il progetto per tutta la Provincia di Grosseto.

Entro il mese di Febbraio a Prato verranno raccolti i progetti proposti dalle varie Condotte con la presentazione da parte di ciascun Fiduciario di un Protocollo d'Intesa tra la Scuola, gli Enti Locali e Slow Food, un'importante punto di partenza per la realizzazione degli School Garden.

Varie

Presso la Segreteria ed il Fiduciario sono disponibili tutti i libri editi da Slow Food a prezzo scontato per i Soci.

Novità SLOW FOOD Editore

- I Presidi nel mondo.** Cibi culture comunità
€12,00; Soci € 10,50
- L'Italia dei Presidi.** Guida ai prodotti italiani da salvare
€14,00; Soci € 10,50
- Terra Madre.** L'evento mondiale del 2004
€12,00; Soci € 10,50; Soci Condotta Monteregio € 8 fino ad esaurimento scorte

Tesseramento 2005 – Novità.

Per il 2005 le quote associative restano invariate

- €58 = **Socio Sapiente**

- €43 = **Socio Sapiente Giovane**

- €21 = **Socio Familiare**

Unica **IMPORTANTE NOVITA'** è il limite di età per la tessera di Socio Sapiente Giovane che passa da 26 a 30 anni. Pertanto tutti i Soci Sapienti che hanno meno di 30 anni da quest'anno pagano 43 e non 58 Euro. Resta confermato che i Soci Sapienti Giovani hanno diritto al 15% di sconto sul costo d'iscrizione ai Master of Food.

CRONACHE (per chi non c'era)

a) 17-19-21 Gennaio 2005 Master of Food IL CAFFE'

Nei locali dell'OSTERIA SAN CERBONE messi a disposizione dal nostro Consigliere Antonio Checcucci, si è tenuto il previsto Master IL CAFFE'. I partecipanti sono stati 18, "numero veramente considerevole per questa tipologia di corso", quasi il doppio dei partecipanti al precedente Master tenuto in Toscana ed organizzato a Chianciano dalla Condotta di Chiusi/Montepulciano.

Il Master è ancora sperimentale, siamo stati terzi in Toscana e tra i primi 10 in Italia a farlo. Nonostante questo possibile Handicap dobbiamo rilevare il grandissimo successo che esso ha avuto. I giudizi finali espressi dai partecipanti sono stati veramente lusinghieri, sia per la didattica ed i prodotti, sia per il servizio ed il locale scelto, un grande successo hanno ottenuto entrambi i docenti, Andrea Trinci (tostatore a caratura nazionale di caffè e cacao) che ci ha fatto capire ed apprezzare il prodotto caffè ed il (comunicatore) Paolo Gramigni che ci ha incantato con la sua personale interpretazione della "Storia del Caffè".

Alla fine della terza serata ben 10 dei 18 partecipanti hanno espresso la volontà di partecipare al

Master of Food: **CEREALI RISO PASTA E PANE.**

Pertanto questo tipo di corso verrà inserito nella programmazione futura (Aprile ?). Se altri Soci fossero interessati a questo Master sono invitati a farlo presente alla Segreteria.

Considerazioni del Fiduciario sui Master of Food organizzati dalla Condotta del Monteregio

Negli ultimi 10 mesi sono stati 4 i Master realizzati, VINO 2° LIVELLO – OLIO – DOLCI CIOCCOLATO & C. – CAFFE', tutti hanno avuto un numero di partecipanti superiore alla media nazionale.

La nutrita partecipazione è imputabile a diversi fattori:

1°) l'individuazione preventiva degli interessati tramite il "Questionario" trasmesso ai Soci in Estate (Questo conferma quanto importante sia in un'Associazione come la nostra la programmazione e la collaborazione)

2°) Il coinvolgimento dei Soci di giovane età (La media dei partecipanti si è attestata intorno ai 32 anni; questo dimostra che l'interesse per i Master è maggiore nella fascia d'età medio bassa dei Soci, pertanto l'organizzazione di Corsi dinamici inconsueti od innovativi è da privilegiare rispetto ai Master più tradizionali)

3°) La diversificazione dei Master per privilegiare la partecipazione dei Soci già attivi

(Questo ha comportato però l'indisponibilità di tempo per organizzare quei Master "di moda" tipo VINO 1° che avrebbero privilegiato l'ingresso di nuovi Soci).

- Pertanto alla fine di tutte queste considerazioni è importante rilevare che se lavoriamo nel dare soddisfazione ai Soci attivi (quelli già presenti) otteniamo più risultati che andare di volta in volta alla ricerca di nuove persone che si affiliano solo ed

esclusivamente per il Master "alla moda" e poi lasciano l'Associazione non capendo cosa significa (e comporta) l'importanza di essere un SOCIO SLOW FOOD .

b) – 24 Gennaio 2005

c) – 25 Gennaio 2005

GIROGUSTARE

"Dagli Appennini alle ..onde"

Dai contrafforti appenninici alle spiagge di Salivoli, attraverso il Chianti e le zone di Montalcino e di Bolgheri, questo in sintesi era il fantasioso itinerario enologico percorso con i vini dell'iniziativa. Doveva essere una serata intima per soli 12 partecipanti ed invece è diventata una "saga" tipo Guerre Stellari... infatti il 24 la serata si è tenuta come previsto con la soddisfazione dei partecipanti per le sfiziosità della Griglieria VILLA LA BOCCIA sia per la qualità dei vini messi in degustazione.

Solo che Conseguentemente alle insistenti richieste dei Soci siamo stati costretti a proporla prima in serata Bis e poi anche in terza serata.

Vista l'impossibilità di fare tre "puntate" perché il locale dal 30 Gennaio avrebbe chiuso per ferie, abbiamo accorpato le serate Bis e Ter in un'unica serata per 24 partecipanti, che si è tenuta il 25 Gennaio.

Le serate hanno avuto analogo svolgimento, prima la degustazione dei 5 vini resi anonimi in bottiglie coperte, poi la comparazione degli stessi con la compilazione delle schede di valutazione, sino a stabilire il VINO "Re della Serata"; poi siamo passati all'abbinamento con il cibo ed abbiamo dato fondo a quanto rimasto nei bicchieri di degustazione; ottime ed estremamente abbondanti le "soluzioni" gastronomiche proposte dallo staff di Elena e Paolo.

Per curiosità riportiamo i risultati delle valutazioni dei Vini della 1ª Serata dove primo è stato

proclamato il Bolgheri Superiore GUADO AL TASSO 1999 davanti al vino che rappresentava Val di Cornia ROSSO DEGLI APPIANI 1999. La 2ª serata ha visto premeggiare il vino della zona di Montalcino, ARDINGO 1999 davanti al GUADO AL TASSO 2000 .

d) 2 Febbraio 2005

LABORATORIO DEL GUSTO "I passiti che passione"

Finalmente dopo due anni di tira e molla ci siamo decisi a dedicare una serata ai vini passiti, l'occasione è stata sfruttata proprio da quel gruppo di Soci appassionati che da tempo premeva per tale iniziativa. La scelta dei vini è stata abbastanza casuale anche se ponderata..... avevamo la possibilità di spaziare su centinaia di etichette pertanto abbiamo privilegiato quelle che già erano nella "Cantina" della Condotta, scegliendo: dai passiti alle vendemmie tardive, dai muffati ai bottrizzati con il tocco finale di un ottimo Soutern francese. L'abbinamento ai formaggi proposti da Raffaella del Wine Bar IL BRILLO PARLANTE si è rivelato oltremodo interessante. L'iniziativa ha raggiunto tutti gli scopi che si era prefissata ed in più c'è stato un fuoriprogramma molto significativo. Il Fiduciario, per la prima volta, è stato assente ad una iniziativa che aveva organizzato e.... le cose hanno funzionato bene lo stesso... Lorena ha condotto con maestria e personale passione il Laboratorio, Fabio ha svolto puntualmente il suo compito di tesoriere e di apporto logistico.... e Fausto?... a letto con 38 di febbre in cuor suo era anche contento di essersi dovuto "staccare" e di aver potuto dare la possibilità ad altri di dimostrare che le cose si fanno anche senza di lui.

Problemi di salute del Fiduciario (influenza prima ed un piccolo intervento ad una mano poi)

hanno purtroppo inevitabilmente fatto slittare la programmazione già annunciata.

Locali consigliati dai Soci per i Soci

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

a) PRESENTI

nella Guida Osterie d'Italia

b) NON INSERITE

in Guida

Le segnalazione potranno essere **Positive** invogliandoci ad andare, **Negative** per stare in guardia.

Un particolare invito ai Soci della Condotta che vivono in altre parti d'Italia (CO-VA-MI-BO-MN-BG-FI) a segnalare i locali delle rispettive zone.

a) OSTERIA LE LOGGE

Monterotondo Marittimo GR

Segnalazione positiva effettuata da ANTONIO GUERRINI cliente abituale del locale inserito per la prima volta nella Guida Osterie d'Italia di quest'anno.

Consiglia di provare senza dubbio l'**Acquacotta** (che ritiene una delle meglio provate in tutta la Maremma), ottimi ed originali gli antipasti; anche il Cinghiale merita di essere provato. Consigli inoltre di non eccedere nelle ordinazioni perché le portate sono sempre abbondanti.

b) LA VECCHIA HOSTERIA

Bagno di Gavorrano GR

Segnalazione positiva effettuata da MASSIMO BABBONI che l'ha provata più volte in poco tempo rimanendo colpito dalle preparazioni che rispecchiano pienamente la cultura gastronomica della nostra zona, dall'ambiente che con la sua calda semplicità ti mette subito a tuo agio, dalla professionalità e cortesia dei padroni di casa. Da provare certamente oltre agli squisiti

sottoli per antipasto, Il "**Gran fritto misto toscano di carni e verdure**"; certamente apprezzabile l'Acquacotta, i tortelli e le paste casalinghe, ottimo il ragù. Molto interessante l'indicazione in percentuali della composizione dei vini che viene riportata sulla Carta dei Vini.

a) OSTERIA GARSUN

San Vigilio di Marebbe BZ

Segnalazione positiva effettuata da MASSIMO GIANNINI e PAOLA NANNINI che in ferie in Alto Adige l'hanno prima sperimentata, poi rivisitata riportando commenti entusiastici sia per la splendida cucina che per l'ambiente molto familiare. Una segnalazione particolare la fanno per le "**Pietanze fritte**" che sono realizzate con rara maestria e per la panna finale. Da provare.

PROSSIMAMENTE

(per chi ci sarà)

Domenica 6/3/05

PICCOLO E' BELLO

"Alla Locanda La Luna con la Fattoria Le Pupille"

Ricominciano gli appuntamenti nei locali inseriti nella Guida Slow Food OSTERIE D'ITALIA con l'abbinamento ad Aziende Vitivinicole che siano agli onori della Guida VINI D'ITALIA 2005 di Slow Food e Gambero R. Il nostro girovagare per locali, dopo l'ottima esperienza a Montenero d'Orcia, ci porta questa volta a Tirli, in una delle Osterie inserite da quest'anno in Guida. avremo l'occasione di sperimentare le ricette proposte dai nostri soci Emilio Signori e Tiziana Demmi della LOCANDA LA LUNA, che è certamente un locale che fa onore alla Maremma, come d'altro canto lo fa dal punto di vista enoico la FATTORIA LE PUPILLE, che sarà rappresentata durante il convivio personalmente

dai proprietari Elisabetta Geppetti e Stefano Rizzi.

Il menù proposto è riportato nella pagina allegata. L'appuntamento per chi parte da Massa Marittima è alle ore 11,30 da Piazza Dante (di fronte all'Hotel Duca del Mare), comunque la strada da percorrere è: Massa – il Puntone – Pian d'Alma – Tirli = Km 38. LA LUNA è nel centro di Tirli, seguire i cartelli indicatori; parcheggiare ove possibile.

MARZO - APRILE

"In programmazione"

Come accennato precedentemente (causa i ritardi da malattia) i due previsti appuntamenti dedicati alla degustazione di vini Syrah, una dai Soci Monica e Magdy dell'Enoteca IL BACCHINO e l'altra dal Socio Simone Rustici all'Az. Agr. LA PIEROTTA, verranno programmati nel prossimo mese di Marzo. Per Aprile è in preparazione un "Laboratorio del gusto" sulle **Zuppe tradizionali della Toscana** ed una grande cena a tema **Il pesce di acquacoltura della Maremma**, aperta a 60 Soci.

Gruppo d'acquisto

Primitivo di Manduria.

Si porta a conoscenza dei Soci che sono stati presi contatti tra "Associazione S.F. Monteregio" e "Consorzio Produttori Vini di Manduria - TA" per effettuare un acquisto collettivo (prezzo cantina con trasporto incluso) del vino da meditazione MADRIGALE (Primitivo dolce naturale da 19°) ed altri interessanti vini pugliesi. Chi è interessato ad una quota parte dell'ordinativo è invitato a contattare la Segreteria entro il 27 Febbraio data di ordinazione non prorogabile.

Segreteria Soci: 339 7693375
Fiduciario: 349 0710478
per comunicazioni E Mail:
faustocostagli@katamail.com
slowmonteregio@libero.it