



SLOW FOOD®

Condotta 422 - MONTEREGIO Notiziario n° 13 (Febbraio 2006)

NOTE DAL CONSIGLIO DI CONDOTTA

La nota del Fiduciario.

a) Grazie per le "Note di stile".

Proprio nell'ultimo Notiziario mi rammaricavo per la mia congenita mancanza di parametri di scrittura, ebbene un piccolo grande aiuto è arrivato alcuni giorni fa, da parte di Slow Food Editore, un piccolo manuale di circa 20 paginette, a firma di Grazia Novellini e Giovanni Ruffa, la cui Premessa recita <Queste note sono state raccolte allo scopo di agevolare il lavoro di Slow Food Editore e dei suoi autori e collaboratori, con l'obiettivo di uniformare la redazione di testi destinati ad essere pubblicati e diffusi>.

Un condensato di cose da fare od evitare riferito a: testo – uso delle virgolette – uso del minuscolo – accenti – desinenze del plurale – numeri e quantità – note al testo – citazioni bibliografiche – digitazione – controllo ortografico – glossario – blocchetti anagrafici. Preziosi suggerimenti ai collaboratori per realizzare, in forma corretta ed uniforme, quei resoconti che periodicamente scriviamo per le varie guide di Slow Food.

Nel mio specifico caso questi preziosi suggerimenti serviranno anche per realizzare spero in modo più corretto questo Notiziario. Grazie nuovamente allo staff di Slow Food Editore.

b) Congresso nazionale.

Lo avevo già accennato alcuni mesi fa che il "placido" tran tran della vita di Slow Food quest'anno sarebbe stato movimentato dal quadriennale evento che è il Congresso Nazionale. La data (per motivi organizzativi) diventa il secondo fine settimana di Giugno, la città ospitante è definitivamente individuata per Sanremo IM.

A fine Marzo od inizio Aprile faremo il Congresso di condotta per: - discutere le tesi congressuali (variazioni dello Statuto, proposte operative, proposte di indirizzo, ecc.) noi tutti avremo delle tracce da seguire che Slow Food Italia ci farà avere (probabilmente allegate alla nostra rivista Slowfood)

- Eleggere il fiduciario ed il consiglio di condotta

- Eleggere il delegato/i al Congresso nazionale.

Data l'importanza ogni socio è esortato a partecipare al Congresso di condotta per condividere la decisione di quello che faremo nei prossimi quattro anni.

c) Campagna associativa 2006

E' partita in tutta Italia la nuova campagna promozionale di Slow Food. Gli ultimi due anni erano stati caratterizzati dalle mille facce del mondo di Slow Food; nel 2006 e nel 2007, il motivo conduttore che cercherà di rappresentare tutta la nostra eterogenea "biodiversità", saranno le mille frasi che spiegheranno il perché essere soci slow.

Ogni associato può contribuire a questa iniziativa inviando la sua, o le sue, frasi a Slow Food Italia, Via della Mendicizia Istruita 14, 12042 Bra (CN); oppure con Internet a: info@slowfood.it. Ricordarsi di indicare: nome e cognome, professione, località.

Una commissione sceglierà quelle che saranno le frasi da riprodurre sulle **mille cartoline** personalizzate, sui manifesti, brochure ecc.

Una nostra frase potrebbe essere utilizzata per la promozione; per dare un'idea vengono riportate di seguito alcune delle frasi che già sono state scelte e riprodotte su alcune delle mille cartoline:

N° 507 - **Sono socio Slow Food perché preferisco fare quattro salti a una festa, anziché in padella**
Nicola Ferrero, impiegato, Bra

N° 556 – **Non credo di doverlo spiegare a nessuno perché sono socio di Slow Food. Il gioco sta nel diventarlo e nello scoprirlo da soli. A ognuno i suoi mille motivi.**

A ognuno la sua contentezza dell'essere socio.

Maria Orlandi, impiegata, Veduggio Olona

N° 614 – **Rinnovo la tessera Slow Food da 16 anni perché so resistere a tutto, tranne che alle tentazioni.**

Daniela Rubino, avvocato, Milano

N° 653 - **Sono iscritto a Slow Food perché mi stanno rubando tutti i sapori della mia gioventù e ben venga un'associazione che recupera, valorizza e ripropone quelle atmosfere, quelle ricette, quei gusti.**

Vincenzo Petrisso, imprenditore, Padula

N° 698 - **Sono socio da quando in un paesino della Sila, in un posto che non avrei mai trovato senza Osterie d'Italia, la signora Matilde mi ha preparato sul momento gli gnocchi fatti in casa. Qualcosa di molto vicino alla felicità assoluta.**

Fiorenzo Marcon, dirigente, Pieve del Cairo

N° 740 – **Mi sono iscritto a Slow Food perché mi piacciono le cucine colme di oggetti: coltelli, assi, mezzelune, schiumarole, pentole, teglie, mestoli, pennelli, schiacciapate, formine, colini, passaverdura, mandoline e pestelli... Niente che un banalissimo mixer, per quanto veloce, possa sostituire. Pregi e difetti della tradizione.**

Caterina Monaco, arredatrice, Tempio Pausania

N° 788 - **Sono socio Slow Food perché per me è l'unica forma di omologazione plausibile**

Alfredo Bigozzi, filatelico, Perugia

N° 835 – **Mi sono iscritta a Slow Food perché mi voglio bene**

Laura Tirelli, giornalista, Volterra

Buon lavoro a tutti. **Il Fiduciario**

BLOCCO NOTES (notizie da tenere a mente)

40° Vinitaly

Dal 6 al 10 Aprile Verona festeggia la 40^a edizione della maggiore fiera italiana dedicata ai vini

Salone del Gusto

Dal 26 al 30 Ottobre si terrà l'apuntamento biennale più importante dell'universo gastronomico. Migliaia di sapori, migliaia di volti, migliaia di valori..... e il tuo ci sarà ??? Organizzati fin d'ora.

PILLOLE DI MONTEREGIO Soci & Territorio

Nell'ambito del progetto LEADER sulla valorizzazione dei prodotti la Comunità Montana delle "Colline metallifere" sotto la supervisione del Dott. Claudio Cantini e del nostro socio Dott. Tomaso Ceccarelli ha effettuato una mappatura delle varietà locali autoctone. Tra le più interessanti sono da segnalare:

Il Gorgottesco; si tratta di una varietà di vite molto diffusa nelle province di Siena e di Grosseto fino alla fine del secolo diciannovesimo. Il barone Ricasoli, uno dei padri dell'enologia italiana, lo utilizzava ottenendone un vino rosso chiaro, ordinario ma serbevole.

Una delle caratteristiche del gorgottesco era quella che la pianta veniva maritata ad un albero (ad esempio un Frassino minore) e potata molto alta. C'è ancora chi ricorda che da ragazzino veniva mandato sugli alberi a vendemmiare. Fino ad oggi era dato per scomparso se non nei campi collezione. E' stato ritrovato a Prata e in aree vicine grazie alle segnalazioni di Giulio Sica ed altri. Attualmente è in corso la conservazione e lo studio delle piante recuperate.

Alcune piante sono state reimpiantate nei vigneti dei Poggetti dall'azienda Morisfarms.

L'olivo Lazzero; è stato ritrovato nell'area di Prata e di Roccatedereghi su segnalazione degli agricoltori della zona. Le analisi morfologiche e genetiche condotte da Claudio Cantini (uno dei curatori del testo sul germoplasma autoctono dell'olivo in Toscana) hanno stabilito che questo olivo ha caratteristiche che lo distinguono da tutti gli altri genotipi toscani. Per questo motivo la speciale commissione ARSIA

l'anno scorso lo ha inserito nel suo "repertorio" con la menzione "a rischio di scomparsa". Gli agricoltori di Prata hanno deciso di denominarlo (secondo le indicazioni degli anziani) "Lazzero Partigiano".

Le prime prove di frangitura in purezza, effettuate l'anno passato, hanno dato un olio fruttato leggero, molto fine ma al tempo stesso con netti sentori di carciofo. L'olivo, che viene ricordato dagli agricoltori di Prata per la qualità dell'olio e per la resistenza alle gelate, è in fase di moltiplicazione in alcuni vivai. Nell'ambito del progetto LEADER è prevista la realizzazione di un campo sperimentale per valutarne in modo più accurato le caratteristiche e le potenzialità.

Nell'ambito del progetto LEADER sono state identificate altre varietà locali di vite, piante fruttifere, ed olivo, alcune di estremo interesse, che verranno "presentate" prossimamente.

Va ricordato che lo stesso progetto ha promosso la nascita di una associazione con sede in Prata, che ha tra le sue finalità quella di continuare la mappatura il recupero e la valorizzazione di queste varietà. Molto presto l'associazione avrà una sede e verrà reso visitabile un primo "frutteto storico" con le piante più significative.

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 visitato; Ristoranti, Trattorie, Osterie, vengono suddivisi in due categorie:

a) PRESENTI in guida Osterie d'Italia
(Slow Food Editore)

b) NON PRESENTI in Guida

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

a) ANTICA OSTERIA DEL MOSTO
Località Consenti – Ne GE

Indicazione **positiva** effettuata dai Soci **FAUSTO COSTAGLI, GIANNINI MASSIMO.**

In transito lungo l'autostrada ligure abbiamo deciso di uscire al casello di Lavagna ed andare a 12 km (verso la Valgravena) nel Co-

mune di Né; sono ben due le osterie segnalate nella nostra guida (entrambe con la Chiocciola) la scelta è casualmente ricaduta sul locale di Catia e Franco Solari. Al primo piano dell'edificio che li ospita troviamo un ambiente luminoso, elegantemente familiare, dove la pulizia regna sovrana. Un Menù (dove i sapori liguri più schietti trionfano nella rotazione stagionale) inviterebbe a restare anche qualche giorno per sperimentare più piatti. nell'occasione abbiamo apprezzato gli **"Gnocchi di porcini al Castelmagno"** e gustato delle eccezionali **"Trofie bianche e verdi al pesto"**, a seguire **"Coniglio fritto alle erbe e patate alla vecchia maniera"** e la **"Padellata di funghi"** per finire con un dolce casalingo **"Torta di nocciole con cioccolato fuso"**.

La disponibilità del patron Franco e della moglie Catia durante il pasto ci ha permesso di familiarizzare e parlar di tante cose sia liguri che maremmane, (altra peculiarità delle "nostre osterie" la semplicità con cui nasce il dialogo).

Buona la carta dei vini, noi abbiamo bevuto un interessante rosso locale (dolcetto e barbera) il **Mosai-co 2004** di Vigna dell'Intrigoso.

Gli "accessori": acqua, coperto e caffè sono leggermente sovrapprezzo rispetto al resto d'Italia, ma il conto finale resta nei canoni Slow Food.

a) LA TAVERNA DELL'OZIO
Loc. Corazzano – San Miniato PI

Indicazione **positiva** effettuata dai Soci **ANNARITA CERBONI, FAUSTO COSTAGLI.**

Andando per Osterie (ormai scelta un po' obbligata per un Fiduciario) e trovandoci per la prima volta da quelle parti, per stare sul sicuro abbiamo interpellato l'amico Gazzarrini Fiduciario della "Zona del Cuoio" «Gazza sono a Montatione, dove vado a mangiare?». La risposta sicura fu «Tranquilli andate avanti sulla strada per San Miniato, fino a Corazzano, alla Taverna dell'Ozio, vi troverete benissimo», e così si è stato.

Abbiamo trovato un localino che rappresenta abbastanza bene la nostra filosofia: spazi limitati ma ben organizzati e simpatici, un menù variato nelle stagioni che utilizza prodotti locali di ottima qualità: il maiale pesante pisano, i funghi, il tartufo bianco e quello marzuolo, formaggi a latte crudo stagionati in proprio (come i salumi).

Lo spirito della Trattoria di una volta è giustificato anche dalla conduzione familiare di Simone in cucina e della moglie Silvia, che (oltre a preparare i dolci della casa) si occupa della sala. Abbiamo gustato due primi simili: "Pappardelle alla lepre" per Annarita e colombaccio per Fausto, tanto simili che Silvia li ha invertiti, creando un attimo di sconforto nel palato di entrambi, subito risolto con lo scambio dei piatti. Per secondo entrambi abbiamo scelto la "**Bistecca di cinta senese**" con adagiato sopra un bellissimo contorno stagionale, i "**Funghi porcini grigliati**". Le porzioni abbondanti non hanno consigliato di appesantirci ulteriormente con il dolce. Vino rosso della casa ed un caffè hanno fissato la spesa su €22,50 a testa.

Non semplice da raggiungere, dalla Maremma, ma al tempo stesso non eccessivamente distante per chi si trova in transito lungo la superstrada FI-PI-LI.

cianosi bollire insieme con un poco di agresto* chiaro e prima che si vogliono servire mettavisi un poco di erbe tagliate minute. Servanosì poi caldi con fettoline di pane sotto.

* Glossario del desueto

Agresto = Aceto

Bastardella = Vaso di terra o di rame più profondo di un tegame

Butiro = Burro

Mortaro = Mortaio

Potaggetto = Zuppa

AFORISMI E PROVERBI (Raccolti qua e là)

IL VINO NEI PROVERBI (V. Boggione – L. Massobrio "Il Dizionario dei Proverbi" UTET)

- **La bontà è come il vino: invecchia bene.**

- **Il vino nel fiasco non cava la sete di corpo.** Proverbio Toscano

- **L'avarò è come l'asino: porta il vino e beve l'acqua.**

- **Il vino degli altri costa meno.**

- **Botte di buon vino, cavallo saltatore, uomo rissatore duran poco col lor signore.** Proverbio Toscano

- **Chi vuol vin dolce non imbotti agresto.** Proverbio Toscano

- **Vino e sdegno fan palese ogni disegno.**

- **Guardati da aceto di vin dolce.**
(*Guardati dall'ira dei mansueti*)

Proverbio Toscano

LE RICETTE DEL TEMPO CHE FU (XVI° Secolo)

"L'ARTE DEL CUSINARE"

da **IL LIBRO DÈ CONVALESCENTI**
di **M. BARTOLOMEO SCAPPI**

Potaggetto* di prugnoli

Pigliansi i funghi chiamati prugnoli nella primavera che è la loro stagione, nettinosi e lavinosi bene, ponganosì a soffriggere nel butiro* od olio di oliva, piano piano in una bastardella*, rivolgendoli alcune volte perché essi fanno brodo da se, pestisene una buona presa nel mortaro* e stemprisi con acqua calda in modo che non siano troppo chiari, ponganosì nel vaso dove sono i prugnoli non pesti e fac-

NEWS DAL MONTEREGIO Aziende & Prodotti

"AMPELEIA"

Raccontare di Ampeleia senza aver visitato l'azienda, senza aver parlato con i giovani conduttori di questo progetto, sarebbe stato certamente possibile, ma al risultato sarebbe mancato l'aspetto emozionale che ho vissuto in un freddo pomeriggio di Gennaio.

L'ispirazione del momento mi induceva ad impostare questo breve articolo con: «C'era una volta, in una piccolo regno situato sui dolci declivi dell'Alta Maremma, un gruppo di aspiranti maghi che avevano avuto l'incarico dal loro so-

vano di realizzare l'*Elisir del Piacere*».

Avrei probabilmente scritto una piccola favola che esemplificava le mie sensazioni ma non avrebbe reso onore a quel preciso progetto impostato con coraggio e raziocinio. Mi pare più giusto parlare di sfida, una grande sfida non lasciata al caso, infatti le varie fasi di questo progetto sono state ampiamente studiate, valutate, costruite con tecniche e cure di alto livello, supportate da una ottima situazione economico-societaria.

Il progetto **Ampeleia** nasce dalla visione di tre amici, che ancor prima di avere un'azienda o un vino hanno guardato molto al futuro pensando ad uno stile di vino che insieme racchiudesse eleganza ma anche tutta la biodiversità di un territorio.

Elisabetta Foradori, Giovanni Podini e Thomas Widmann hanno trasformato in realtà la loro idea. Nel 2002 viene acquisita la ex Società Meleta, nei pressi di Roccalederighi, con la sede aziendale (**Ampeleia di Sopra**); sono stati venduti i terreni ritenuti non idonei al progetto ed acquistati altri che rappresentavano i criteri necessari, così sono nati: (**Ampeleia di Mezzo**), parte sotto l'abitato di Sassofortino e parte in località La Pieve (lungo la Ex S.S. direzione Roccastrada-Grosseto) ed (**Ampeleia di Sotto**), in località Cannucceto, sotto l'abitato di Roccastrada.

Tre corpi aziendali per un totale di 50 ettari vitati, disposti a tre livelli di altezza (dai 200 ai 600 metri) con differenti esposizioni climatiche, differenti tipologie di terreno e differente distribuzione su di essi anche dello stesso vitigno.

Proprio i vitigni contraddistinguono il progetto Ampeleia, sono molti ed esprimono una situazione unica nel panorama enologico mondiale.

Oltre al sangiovese (espressione tipica del territorio) al merlot ed al cabernet franc (già presenti in Ampeleia di Sopra e volutamente recuperati nel rispetto del territorio) nelle altre zone sono stati

impiantati nuovi vitigni tipicamente mediterranei, (come si evince dal sito www.ampeleia.it).

Un elemento base del progetto è la produzione per parcella, il miglior risultato delle singole potenzialità espresso nel rapporto più naturale tra territorio e vitigno.

La personalità del vino si raggiungerà nella bottiglia attraverso la fusione di ogni variante (altitudine del terreno, vitigni, microclima), che unitamente alla bassissima resa per ettaro ed alla maturazione in piccole masse differenziate porterà, con l'utilizzo di idonei legni, all'invecchiamento; dopo un primo anno di affinamento, in più riprese, verrà deciso il "taglio" da dare al prodotto finale (in questa fase intervengono anche le peculiarità enologiche della sig.ra Foradori che notoriamente di vino ad alto livello ne sa parecchio), poi a circa 20 mesi dalla vendemmia si avrà l'imbottigliamento; altri 10 mesi per affinarlo in vetro ed infine questo vino dallo stile unico ed irripetibile percorrerà le strade del mondo.

A questo punto della presentazione vorrei lasciare la terminologia tecnica per riprendere a raccontare la "favola" perché questo progetto, analizzandolo bene, sembrerebbe più la rincorsa di un sogno che una redditizia operazione economico-produttiva. Ma..... le persone che operano ad Ampeleia meritano il riconoscimento di tutte le loro qualità e non possono essere confuse con *maghi o folletti*.

Sono: **Gunther Ambach** (Direttore Generale) e coordinatore del team, **Marco Tait** (Enologo), **Leonardo Mucci** (Responsabile Viticoltura), **Cristian Maddalena** (Marketing Manager), **Simona Spinelli** (Responsabile Amministrazione).

Si tratta di uno staff accomunato da diverse caratteristiche: la gioventù, il dinamismo, la professionalità. Lavorano in sinergia con lo scambio continuo delle rispettive conoscenze, con decisioni condivise, affiancati da consulenti e professionisti. Ampeleia produrrà (almeno per i primi anni) un solo vino.

Le strategie di invecchiamento e di annuale parziale accantonamento del prodotto, fanno sin d'ora percepire che questo sarà un grande vino, che porterà indubbiamente molto lustro al nostro territorio.

In commercio attualmente troviamo "Ampeleia igt 2003" (che è la seconda espressione di questo progetto) ed è stato, realizzato con l'utilizzo di tre vitigni: cabernet franc al 60%, sangiovese al 30%, merlot al 10%, ma già l'edizione 2004 si avvarrà di alcuni dei vitigni di nuovo impianto; dall'annata 2005 si avrà il completamento del progetto che porterà ad assaggiare come dice lo slogan pubblicitario <Ampeleia un vino come la seta>. *Fausto Costagli*

PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

Giovedì 23 Febbraio ore 20

LA LUNA (Tirli) "Arancia Rossa atto III" Prenotazioni esaurite

Graditi compagni della serata saranno i titolari dell'Azienda **CASTELLO DI BOSSI** di Bossi in Chianti SIENA..... che ci presenteranno il Morellino e altri vini della loro tenuta maremmana

Letto a pagina 507 (*Vini d'Italia 2006*)

..... la scheda di quest'anno è dedicata soprattutto alle nuove proprietà dei due fratelli Marco e Maurizio Bacci che da Castelnuovo Berardenga hanno allargato i loro interessi alla Maremma ed a Montalcino. Nell'azienda costiera al Morellino di Scansano *Tempo 04* si è andato ad affiancare *Vento 04*, vermentino in purezza. Il primo colpisce al naso per la sua intrigante varietà di aromi, tra i quali si distingue il pepe, il mirtillo, e note minerali pulite. All'esame gustativo si mostra convincente al palato per la sua larghezza, scorrevole in bocca, dalle componenti ben equilibrate e un finale in crescendo.

Il secondo, di un paglierino deciso e riflessi dorati, stupisce favorevolmente per profumi puliti e nitidi di frutti esotici ai quali si abbinano elementi agrumati, in bocca se pur semplice risulta elegante, nervoso, di buona sapidità nel finale..... ecc. ecc.

Domenica 12/3/06 -12,30

Ristorante BOSCAGLIA OPIFICIO DEL BOSCO Radicondoli (Galleriaie)

La disfida del Panforte

Letto a pagina 461 (*Osterie d'Italia 2006*)

All'interno della tenuta Boscaglia, che si estende nel bosco delle Carline, una strada sterrata conduce al locale circondato da alberi di alto fusto; a poca distanza sono possibili numerose attività sportive naturalistiche nell'agriturismo del podere Querceti. L'atmosfera è calda e familiare: un'unica grande sala, con un camino a tutta parete, rifinito in pietra e mattoni. Marilena Grosso, la titolare, adora la cucina tradizionale e conosce bene la gastronomia italiana; si occupa anche della sala. La proposta dei piatti è toscana, dalla pasta tirata a mano alle zuppe, dalla selvaggina ai funghi dalle verdure alle erbe per finire con i dolci casalinghi. Si inizia con **salumi**, sottoli, pecorino toscano, **panzanella**, **crostini di fegatini col Vin Santo**, si prosegue scegliendo tra **pasta e fagioli zolfini**, **pappardelle al cinghiale**, fettuccine ai peperoni od ai funghi, tortelli alle noci con ricotta e borragine, zuppa di verdure e farro, **ribollita** e **pappa al pomodoro**. Per i secondi la proposta spazia dalle carni alla brace alla **fiorentina** e alla tagliata, da non perdere il **cinghiale in umido con la polenta**, l'arista di maiale al finocchietto, il **coniglio ripieno alla Boscaglia**. Ancora frittate con uova di giornata, verdura dell'orto saltata in padella e un tagliere di pecorini biologici con confetture dell'Opificio. Per finire panna cotta con i mirtilli, crostate, **cantuccini con il Vin Santo**, pesche ripiene; insieme i rosoli e l'alchermes di Marilena. Due menù degustazione di cui uno vegetariano (28 e 25 € vino della casa incluso)

Ci troveremo in questo splendido locale con i Soci della Condotta di Siena; dopo un lauto pranzo daremo il via ad una degustazione anonima che porterà a stabilire se "lo meglio pane forte del creato" è quello fatto a Siena o a Massa M

VEDI PROGRAMMA ALLEGATO

Al pranzo saranno abbinati i vini delle Tenute Piccini:
VALIANO e TENUTA MORAIA



Monteregio

in collaborazione con



Unicoop Tirreno

organizza Master of Food

IL VINO 1° Livello

A SCARLINO presso
la cantina dell' Az. Agr.
LA PIEROTTA

**Tutti i Giovedì compresi tra il
16 Marzo ed il 20 Aprile**

Corso di 6 serate per la
conoscenza del mondo del vino,
ogni sera degustazione di 5
grandi vini italiani.

Di corredo al corso è compreso:
la Valigetta del degustatore
il libro "Conoscere il vino"
la dispensa del Master
Attestato di partecipazione
rilasciato da Slow Food.
min. 18 max. 28 iscritti
Riservato ai Soci

COOP (Unicoop Tirreno)

e Soci **SLOW FOOD**

Costo del Master €170

Eccezionalmente a complemento
del Master verrà effettuato un
ulteriore appuntamento
pomeridiano all'interno del
Supermercato Coop di Via
Chirici in Follonica, dedicato a:
Degustazione dei vini del
Monteregio
realizzato in collaborazione con
**ASSOCIAZIONE STRADA DEL VINO
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA**

**NUOVI SOCI - RINNOVI
E TESSERE SCADUTE**

Di volta in volta rammenteremo ai di-
stratti che la loro tessera è scaduta,
daremo altresì notizia dei nuovi Soci
che si sono aggiunti al gruppo e colo-
ro che hanno rinnovato l'adesione.

Gennaio / Febbraio 2006

Rinnovi

1- De Neve Verena. 2- Costagli An-
tonio. 3- Cucci Manuela. 4- Fran-
cioli Simone. 5- Rocchi Nykytha. 6-

Ferrario Gianni. 7- Martinozzi
Stefano. 8- Giannini Massimo. 9-
Nannini Paola. 10- Galgani Simo-
netta. 11- Mochi Davide. 12- Farina
Enrica. 13- Rustici Simone.

Nuovi Soci

1- Spano Sergio.

Soci scaduti al 31 Gennaio 2006

1- Agus Consolata 2- Nesi Amoruso
Ambra 3- Bartolozzi Silvia 4- Bia-
gini Carlo 5- Brinzaglia Emiliano
6- Cantini Emanuela 7- Cerboni
Francesca 8- Ciullini Laura 9-
Cucci Marco 10- Cuccurullo Maria
Ludovica 11- Gaggioli Silvia 12-
Vanni Michela 13- Giommoni Ste-
fano 14- Giusti Enrico 15- Groppi
Barbara 16- Madiona Charles Pat-
rick 17- 18- Pacini Nada 19- Pan-
za Alessandro 20- Petri Andrea 21-
Rossi Massimiliano 22- Sani Luca
23- Sassaroli Monica 24- Sfondrini
Francesca 25- Ugolini Alessandro.

**IN PROGRAMMAZIONE
prossimamente**

Mercoledì 15 Marzo ore 20

CLUB MARTINI

Osteria MARTINI - Follonica

**Povero pesce.. affogato nel
vin bianco della Maremma**

Il "Gioco del Piacere" con 6
bianchi di maremma abbinati
ad un menù a base di
Pesce Azzurro
in Max. 20 partecipanti

Mercoledì 22 Marzo ore 20

CLUB MARTINI

Osteria MARTINI - Follonica

Beconcini presenta il Reciso

Un menù di terra accompagna la
presentazione dei vini dell'Az.
Beconcini di San Miniato
in Max. 20 partecipanti

Mercoledì 29 Marzo ore 20

CLUB MARTINI

Osteria MARTINI - Follonica

Supergewurstraminer

Il "Gioco del Piacere" con 6
Gewurztraminer abbinati a
sfiziosi manicaretti di pesce
Max. 20 partecipanti

Venerdì 31 Marzo ore 20

PICCOLO E' BELLO

RISTORANTE IL PUNGOLO

Le Langhe bagnan la Maremma

Festeggeremo l'ingresso nella
guida OSTERIE D'ITALIA 2006
del ristorante massetano con la
presentazione dei vini dell'Az.
PORELLO MARCO di Canale CN
Max. 30 partecipanti

Sabato 18 Marzo ore 17

EXTRAORDINARIO

Sede Terziere di Cittannova

Piazza Socci - Massa M.ma

Le giornate dell'Olio d'Oliva

In collaborazione con Comunità
Montana, Comune di Massa
Marittima, Terziere di Cittannova
Viene realizzato un laboratorio
per comprendere tutte le
particolarità che offre l'olio
extravergine d'oliva.
Condotto dall'esperta Sig.ra
Valeria Cittadini Curatolo
Max. 18 partecipanti a
partecipazione libera su
prenotazione

Un sabato in Aprile

CASTAGNETO

CARDUCCI

Palazzo Comunale

Laboratorio del Gusto

I BOLGHERI 2003

In occasione di
CASTAGNETO A TAVOLA
per il terzo anno consecutivo
andremo a degustare in
anteprima una selezione dei
migliori vini Bolgheresi
€20 P.A. Max. 12 partecipanti

Per comunicare o prenotare
Segreteria Soci: 339 7693375

Fiduciario: 349 0710478

E Mail:

faustocostagli@katamail.com

slowmonteregio@libero.it

Questo Notiziario è stato spedito

(per posta o E-mail) a

517 indirizzi