



Slow Food®
Monteregio

Notiziario n° 25 - Febbraio 2007

Mensile d'informazione della Condotta 422 - Slow Food® - Monteregio

NOTE DALLA CONDOTTA SLOW FOOD MONTEREGIO

La nota del Fiduciario.

Il contributo dei produttori

L'ultima edizione di Calici d'Inverno ha visto la partecipazione di talmente tanti produttori che difficilmente riusciremo a parlare di tutti nel modo adeguato, vorrei per tanto parlare di insieme, auspicando la costituzione di quella *Comunità del Cibo* del Monteregio che ha già preso forma proprio grazie al contributo dato a Calici. Al pranzo dei responsabili di Slow Food con i produttori, era rappresentata tutta la territorialità della Condotta: Monterotondo Marittimo con i formaggi a latte crudo del **Caseificio San Martino**, Follonica con i prodotti del salumificio **Franchi**, Roccastrada con i vini di **Rocca di Montemassi** e con l'olio del **Poggiarello**, Gavorrano con i prodotti da forno del **Panificio Cambri e Bondani**, Massa Marittima con l'olio di **Riparbella** ed il panforte delle **Vie del Dolce**. All'incontro il territorio era presente anche con produttori vinicoli: **Ampeleia** da Roccastrada, da Castiglione della Pescaia l'azienda **Cacciagrande**, per Massa M.ma c'era **Coliberto**, **La Cura**, **Morisfarms**, mentre Gavorrano aveva **Poggio ai Lupi**, **Fertuna**, **Rocca di Frassinello**.

Come non scordare il fondamentale contributo dato, durante la tre giorni, anche da altri produttori, **La Pierotta** ed **Il Pupillo** a rappresentare Scarolino, ancora Massa M.ma con i vini delle aziende vitivinicole **Bicocchi**, **La Madonna**, **Valentini**, con i pani del **Vecchio Forno di Lazzari**, ed il miele di **Pasquinelli Giulietta**, Monterotondo M.mo con **Suveraia** e con la cinta senese di **Arcadia**, Roccastrada con **Fortediga**, il **Podere Ristella**, **Il Giovannello** e le **Tenute Guicciardini Strozzi**, ancora Gavorrano con l'Az. **Montebelli**,

il **Podere Cigli** e con l'Az. **Rigoloccio**. Oltre 30 realtà produttive a rappresentare questo nostro territorio che io vedo come un bel quadro di leonardesca memoria..... un territorio che dalle splendide spiagge percorre la piana maremmana e sale sino alle lontane colline accarezzate da boschi, uliveti e castagneti, modellato da piccoli rii che creano quei mille microclimi che rendono così interessante il nostro Monteregio.

La Cena degli Auguri

L'ultimissimo appuntamento a tavola del 2006 (la Cena degli Auguri del 10 Dicembre) è stata un'esperienza veramente particolare. Un evento che ha visto un unico grande tavolo con 50 commensali. La sede nazionale aveva proposto a 90 Condotte di organizzare proprio una "Cena degli auguri" a livello nazionale, offrendo un "pacchetto standard" comprendente il nuovo libro di Terra Madre ed abbinandoci alcuni tipi di vino e dei dolci realizzati con prodotti dei Presidi; proprio da qui è nata l'idea di realizzare tutta la Cena con prodotti dei Presidi. Annarita che l'aveva proposta (l'avesse mai detto!!!!) prima si è ritrovata a gestire la creazione di un menù, poi ha organizzato la raccolta dei vari prodotti (in questo aiutata da alcuni Fiduciari che venendo al Coordinamento Regionale del 9, hanno trovato e portato vari articoli di difficile reperimento).

La cena aveva presentato un forte handicap iniziale, Ivana (la cuoca che avrebbe dovuto realizzare il tutto) ha avuto un grave problema di salute e (non potendo essere sostituita) ha lasciato un vuoto incalcolabile, abbiamo cercato di riempirlo tirandoci su le maniche (in senso figurato) perché le maniche se l'è rimboccate Annarita e, sotto la supervisione telefonica di Nadia Svetoni (dell'Osteria Il Canto del Gallo) ha realizzato un **Pepepe** stratosferico. Altrettanto eccezionali sono risul-

tate le **Penne ai pistacchi di Bron-te**, (ricetta proposta e rivisitata da Annarita). Tutti gli altri elementi gastronomici della cena sono risultati veramente eccezionali, (il merito va certamente attribuito all'elevata qualità dei prodotti usati). Un plauso ed un particolare ringraziamento ad Annarita Cerboni che ha saputo usare nel modo giusto questi prodotti ed è riuscita a trasferire la sua esperienza di cuoca da numeri "casalinghi" a numeri da "ristorante". Un aiuto concreto alla riuscita della serata è stato dato dalle operatrici della Domus Bernardiniana e da alcuni membri del Terziere di Borgo, che (a titolo personale) si sono uniti a noi per la preparazione dei piatti. La convivialità è stata sempre alta ed ha raggiunto l'apice al momento dell'estrazione del Cesto Natalizio messo in palio tra tutti i presenti; la fortuna quest'anno ha "baciato" Alberto Giannini. Apprezzatissimo il libro omaggio Terra Madre. L'ottima riuscita di questa iniziativa farà sì che "La Cena degli Auguri" sia uno degli appuntamenti imprescindibili del nostro "cartellone" annuale.

Fausto Costagli

Credendo di fare cosa gradita a molti le ricette del **Pepepe** e delle **Penne ai pistacchi**, verranno inserite nel prossimo Notiziario.

Comitato di Condotta.

La prima riunione del Comitato di condotta del 2007 non è stata dissimile dalle precedenti se non per la presenza di un nuovo membro del Direttivo locale. **Marco Insalaco** (primo dei non eletti al Congresso di Condotta dello scorso anno) che subentra al dimissionario Antonio Checcucci. Antonio lascia l'incarico attivo pur restando nel gruppo dei volontari che ci aiuta in caso di necessità; lascia per l'impegno lavorativo (dell'Osteria San Cerbone) che è cresciuto e non può perdere la sua continua presenza. Un senti-

to ringraziamento ad Antonio per il tempo che ci ha dedicato ed un augurio per la sua attività.

E' stato un bel Direttivo, abbiamo iniziato con l'extra della sistemazione per tipo dei 700 bicchieri della Condotta, (che dopo Calici d'Inverno erano rimasti mescolati); abbiamo poi proseguito con l'apertura di un buon passito portato da Simone Francioli per festeggiare la nascita de figlio Stefano poi, dopo la cascata di parole "introduttive" da parte del Fiduciario, c'è stata la presa di coscienza che il 2007 sarà un anno estremamente impegnativo per la mole di iniziative già in essere e per quelle ipotizzate. Il fatto di aver subito pensato al futuro senza andare a cullarci sui risultati passati, ha dato l'esatta misura della determinazione che ha tutto il gruppo.

C. d. C.

LOCALI CONSIGLIATI dai Soci per i Soci

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

- a) **PRESENTI** in Guida *Osterie d'Italia*
- b) **NON PRESENTI** in *Osterie d'Italia*

Le segnalazione potranno essere
Positive per invogliarci ad andare
Negative per farci stare in guardia

a) ROSSO DI SERA San Feliciano (PG)

Segnalazione **Positiva** effettuata da **Giulio Carli** ed **Alice Bandini** che hanno visitato l'Osteria "Rosso di Sera" a San Feliciano, sulle rive del lago Trasimeno.

Scoperto per caso, grazie all'aiuto dell'immane "Osterie d'Italia 2006" (Guida che ancora una volta si è rivelata preziosa compagna di viaggio) il locale si presenta giovanile caldo ed accogliente, con suoi richiami etnici e tradizionali. La saletta non è enorme ma nei mesi più caldi si estende alla terrazza affacciata sul lago da dove si possono ammirare, a detta della titolare, straordinari tramonti sul lago (da qui il nome).

Le specialità, manco a dirlo, sono improntate sui pesci di lacustri e così, adeguandoci alle potenzialità gastronomiche del luogo, come antipasto, abbiamo iniziato con delle "**polpette di pesce di lago e spuma di spinaci**". Abbiamo proseguito con degli "**straccetti al sugo bianco di pesce Persico**" e con degli "Gnocchi al sugo di Persico e pomodoro" come primi piatti. La pasta, manco a dirlo, è tutta rigorosamente fatta in casa.

Nella vasta scelta dei secondi, che comprende anche qualche pesce "marino", siamo stati consigliati dalla proprietaria e quindi abbiamo assaggiato il "**Tegamaccio**", pesce Persico presentato sottoforma di zuppa (piatto tipico del Trasimeno che ricorda molto il Cacciucco). Io ho voluto "sconfinare" dalle tradizioni del lago con del Baccalà cotto alla piastra ed accompagnato da un delizioso tortino di spinaci. La carta dei vini è particolarmente interessante. Oltre ai ricarichi veramente contenuti, è curioso notare la presenza in maggioranza di vini prodotti con agricolture biologiche o biodinamiche (tra le quali anche Massa Vecchia). Noi abbiamo deciso di accompagnare le nostre portate con un vino Veneto: il "Sassaia" di Angiolino Maule, un blend di Garganega (in prevalenza) e Trebbiano. Questo vino non viene trattato in nessun modo con sostanze chimiche e viene imbottigliato così com'è senza nessun trattamento di deproteizzazione e chiarificazione. Bere questo vino, "torbo", profumato e per niente simile ai vini più noti a cui siamo abituati a tessere le lodi, è una vera e propria esperienza sensoriale.

La spesa, che noi abbiamo ritenuto molto onesta, comprensiva di caffè e distillati; è stata intorno alle 60 euro.

DA NON PERDERE

Giulio Carli & Alice Bandini

a) LA CINQUANTINA Cecina (LI)

Segnalazione **Positiva** effettuata da **Fausto Costagli** ed **Annarita**

Cerboni che hanno visitato il locale in occasione di una verifica per la Guida delle Osterie. Cecina, situata quasi sul litorale ma non lontana dalle colline, riesce ad esprimere tutte le varie territorialità della provincia di Livorno. Nella piana verso il mare in località La Cinquantina troviamo il grande complesso di Villa Guerrazzi, gestito dal Consorzio Tirreno Promo Tour, che presenta molteplici aspetti: centro congressi e sala spettacoli, due musei, una sotterranea vineria e la "nostra" enoteca osteria, un vero tempio della cultura gastronomica locale.

L'ambiente ampio è ben curato, non intimorisce anche se più che un osteria si presenta come un ristorante di un certo stile. Il vate della brigata di cucina è lo chef Umberto Creatini mentre in sala si viene a contatto con la cordiale ma professionale cortesia di Alessandro Mercati che ci guida nell'interpretazione dei vari menù, quello della Costa degli Etruschi, quello del giorno, il menù mensile (dedicato al periodo) sino a quello più esclusivo della "cucina del mercato". Difficile elencare tutti i piatti che è possibile trovare nei vari periodi annuali, ma alcuni di essi sono reperibili in quasi tutte le stagioni e spaziano dalla terra al mare: salumi e pecorini, crudità di mare, insalata di polpo al pesto, tortelli maremmani, il **cacciucco alla livornese**, veramente particolare la **zuppa di fosso** (anguille, rane, gamberi di fiume, lumache), la testa di cinghiale alla castagneta, lo stoccafisso alla livornese. Nella visita sono stati scelti dei piatti di mare, le linguine alle arselle e le **tagliatelle con acciughe pomodori agri pinoli e pistacchi**, i secondi sperimentati nell'occasione (veramente ottimi) erano l'**infornatina di pesci e verdure** ed il **filetto di rombo al pecorino timo e zucchine**.

Altro punto di forza della cucina di Creatini sono i dessert, da quelli alle creme ai dolci secchi, sino ai gelati alcuni veramente interessanti, ottimo (pare quasi un sorbetto

per come rinfresca il palato) quello al rosmarino e pinoli, dolcissimo il **gelato al pecorino con miele e pinoli**, buona anche la loro presentazione. La carta dei vini è veramente ampia ed a prezzi molto giusti, spazia su tutto il territorio della Costa degli Etruschi (Montescudaio, Bolgheri, Val di Cornia, Elba) ma sono presenti altre etichette toscane e nazionali.
IMMANCABILE UNA VISITA

Fausto Costagli

L'ECO DELLA STAMPA notizie lette in qua e la

IL MANIFESTO del 23.01.2007

Per la fine dell'anno si attende la pubblicazione del quarto rapporto di valutazione (Fourth Assessment Report) dell'Intergovernmental Panel on Climate Change, l'organismo scientifico di studio dei cambiamenti climatici creato nel 1988 dalla Organizzazione meteorologica mondiale e dal Programma Onu per l'Ambiente. Costato 6 anni di lavoro, l'AR4 si è avvalso di 2500 esperti, conta 800 autori, ha analizzato 130 Paesi. Alcuni organi di stampa (Telegraph e New York Times) hanno fatto trapelare nei giorni scorsi alcune anticipazioni a dir poco allarmanti: il riscaldamento del pianeta arriverà più velocemente e con conseguenze più devastanti di quanto si pensasse.

LA OPINION giornale spagnolo più diffuso negli Usa e uno dei tre quotidiani più letti a Los Angeles

In Messico nel giro di poche settimane il prezzo del mais è quasi triplicato, passando da cinque/sei pesos al chilo a diciotto, danneggiando le famiglie più povere del Paese. Il Messico importa circa il 27% del mais che consuma, la tortilla e il mais rappresentano il 47% della dieta della popolazione più povera. Le cause: la quotazione internazionale del mais, usato sempre più spesso per produrre etanolo come combustibile, la speculazione imprenditoriale, la decisione del governo di esportare cinquecentomila tonnellate del prodotto in Sud Africa. Così oggi un

messicano che guadagna 50 pesos dovrebbe sfamare la sua famiglia pagando 13 pesos per un chilo di tortillas.

LA REPUBBLICA del 24.01.2007

Licia Granello dalla Francia racconta della nuova sfida di Paul Bocuse che lancia un nuovo modello di fast food di qualità, per andare verso la fascia di clientela che mangia fuori per lavoro in poco tempo ma è attenta alla qualità e ha a cuore la propria alimentazione. Il primo locale dovrebbe aprire a Lione nella parte Ovest della città, in un'ampia area ristrutturata all'interno di un grande centro commerciale; si chiamerà Ovest Express e vi saranno serviti solo prodotti freschi di buona qualità. Un pranzo self service costerà intorno agli otto euro.

BUONE NOTIZIE da Slow Food

A Carlo Petrini il Premio Nonino

Il 27 gennaio a Ronchi di Percoto (Ud) in occasione della 32^a edizione del premio Nonino è stato assegnato il prestigioso *Risit d'Âur* 2007 a Carlo Petrini. Un riconoscimento letterario al quale la famiglia Nonino tiene molto, essendo stato negli anni il paradigma stesso della manifestazione internazionale e avendo sottolineato nel tempo i valori della società contadina e tutto quello che ruota attorno a questa civiltà.

«Il premio (consegnato a Carlo Petrini dal grande regista Ermanno Olmi) celebra quest'anno un uomo» si legge nella motivazione «che da sempre si è impegnato a restituire dignità e coraggio a quel mondo contadino che non ha mai smarrito la via maestra e ci ricorda, attraverso il movimento Slow Food da lui fondato, la bontà degli alimenti naturali, che è valore indispensabile per la nostra esistenza e per il futuro del nostro pianeta».

«Il premio Nonino» ha affermato Carlo Petrini «rappresenta un riconoscimento all'impegno non solo mio, ma di tutto il movimento Slow Food, nella diffusione di un

nuovo concetto di alimentazione e di gastronomia. Questa "nuova gastronomia", che può essere descritta in modo breve ed efficace con la formula *buono, pulito e giusto*, deriva dalla presa di coscienza della nostra associazione, nel suo cammino ventennale. Dalle qualità organolettiche del cibo e dalla sua cultura non possono essere separate le caratteristiche legate strettamente alla terra, ai saperi contadini, ai modi di produzione, al rispetto dell'ambiente e degli individui. Per me è un onore aver ricevuto il *Risit d'Âur* da una giuria così prestigiosa ed essere in compagnia di personalità del calibro di Ousmane, Mulisch e Coppens».

Oltre al *Risit d'Âur* sono stati infatti conferiti il premio *Nonino 2007* a Sembène Ousmane, autore di romanzi e uno dei maggiori cineasti africani, il premio *Internazionale Nonino* a Harry Mulisch, scrittore olandese più volte in lizza per il Nobel e il premio *Nonino A un maestro del nostro tempo* al paleoantropologo francese Yves Coppens. Ad assegnare i riconoscimenti è stata la giuria presieduta da Ermanno Olmi e composta da Adonis, Ulderico Bernardi, Peter Brook, Luca Cendali, Antonio R.Damasio, Emmanuel Le Roy Ladurie, Claudio Magris, Morando Morandini, V.S.Naipaul, Giulio Nascimbeni, Norman Manea Edgar Morin. *Uff. Stampa Slow Food*

CRONACHE (per chi non c'era)

PREMIATA DITTA SANGIOVESE & C.

18 Gennaio 2007

Osteria Pacianca - FOLLONICA GR
Serata tranquilla, con il Pacianca a nostra totale disposizione, una bella serie di bicchieri davanti a noi e Fiduciario abbastanza ispirato che, a braccio, illustrava le motivazioni della serata dedicata al Sangiovese in assemblaggio con vitigni monovarietalici scelti anche per esprimere le varie zone toscane (Malvasia nera per il pisano, Canaiolo per l'aretno, Ciliegiole per la bassa Marem-

ma, ecc.). Buoni alcuni ottimi altri, interessanti tutti. L'abbinamento con il cibo dell'Osteria Pacianca ci ha permesso di gustare una cucina molto ricca, saporita, ossequiosa di antiche preparazioni, ottimi veramente sia gli **strigoli del contadino** che il **cinghiale in dolceforte**, che ci hanno fatto gustare sapori di medievale memoria difficilmente rintracciabili nella moderna ristorazione.

L'AVVOLTORE... AL BUIO

1-5-8-9 Febbraio 2007 La Tana del Brillo parlante - MASSA M. GR

I **Giovedì del Brillo...** sono iniziati alla grande con la verticale di 5 annate dell'Avvoltoire; questo non indifferente soggetto ha creato un effetto molto superiore alle aspettative, tanto che le due preventive serate sono diventate ben 4; ha pesato molto anche l'ottimo menù di abbinamento che **Raffaella** ci ha preparato e (come sua abitudine) arricchito con qualche novità. La prima serata è stata caratterizzata dalla presenza di **Giulio Parentini** in rappresentanza di **Morisfarms**; ci ha raccontato qualche particolare che non conoscevamo sull'Avvoltoire ed ha risposto a tante domande. I vini (confusi nelle annate e resi anonimi) sono stati valutati utilizzando le schede che contraddistinguono il **nostro Gioco del Piacere**. E' stato l'Avvoltoire del 2000 ad aggiudicarsi la prima "tappa". Analoghe le altre serate con la variabile dei conduttori: Fausto, Lorenna, Fabio, che si sono alternati facendo almeno una sosta ciascuno, (tutto eccellente, ma 4 serate in otto giorni sarebbero state più un lavoro ... che un piacere).

La seconda, la terza ed anche la quarta "tappa" sono state vinte dall'Avvoltoire 2001, alla fine di questo particolare **Gioco del Piacere**, con **3.763** punti è stata proprio l'annata **2001** a vincere la classifica sul **2002** secondo con **3.541** punti. Risultato puramente simbolico perché il vero risultato è che **ha vinto l'Avvoltoire**, con le sue fantastiche sfaccettature gusto olfattive, con i suoi colori, con la

sua morbida eleganza. L'Avvoltoire ha manifestato tutte le versatilità legate alle variabili stagionali, che hanno influito a farlo essere a volte più morbido, a volte più robusto, a volte molto rotondo, ma sempre elegante, sempre estremamente appagante.

Alla fine, oltre all'Avvoltoire, hanno vinto per ben due volte i 52 partecipanti..... con il "bere" e con il "mangiare" perché Raffaella ci ha fatto capire ancora una volta che i locali inseriti in guida **Osterie d'Italia** sono veramente **SPECIALI**.

NUOVI SOCI - RINNOVI E TESSERE SCADUTE

Di volta in volta rammentiamo ai distretti 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.

Gennaio - Febbraio 2007

Rinnovi

1- Bindi Stefano 2- Segoni Giovanna 3- Ghinassi Quinto 4- Barbi Tina 5- Rinaldini Debora 6- Sani Luca 7- Disanto Giuseppe 8- Cappellini Barbara 9- Piccinno Sabino 10- Vernieri Angela 11- Baiguini Adriano 12- Chelini Simone

Nuovi Soci

1- Malossi Luca 2- Parentini Chiara 3- Tommi Carla 4- Fabbri Manuel 5- Pazzaglia Simone

Soci in scadenza al 28 Febbraio

1- Buffa Gabriele 2- Ceccarelli Tomaso 3- Conte Maria Giuditta 4- Costagli Antonio 5- Cucci Manuela 6- De Neve Verena 7- Farina Enrica 8- Ferrario Gianni 9- Francioli Simone 10- Galgani Simonetta 11- Giannini Massimo 12- Martinozzi Stefano 13- Mochi David 14- Montauti Roberto 15- Nannini Paola 16- Rocchi Nykytha 17- Spanu Sergio

PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

La Tana del Brillo parlante

V.lo Ciambellano Massa M. GR

IL GIOVEDÌ DEL "BRILLO"

Continua la serie di appuntamenti nel locale di Raffaella Cecchelli con i suoi gustosi abbinamenti cibo-vino

Giovedì 1 Marzo

7 Bianchi da non scordare

Degustazione guidata di alcuni vini bianchi di estremo interesse

Vedere il programma allegato

Mercoledì 14 Marzo

Villa la Boccia

Loc. Schiantapetto Massa M. GR

CACCIAGRANDE ALLA CINTA SENESE

Gustosissimo abbinamento tra un menù basato sulla Cinta Senese ed i vini di Bruno Tuccio (Cacciagrande - Cortigliano - Castiglione)

dell'Az. Vitivinicola CACCIAGRANDE

Il Menù della serata verrà trasmesso per E-mail e inserito, dal giorno 21 Febbraio, nella nostra pagina sul sito WWW.MASSAMARITTIMA.INFO

Chi è interessato vada a vedere questa nuova proposta, se impossibilitato contatti la Segreteria od il Fiduciario



Monteregio

in collaborazione con



Unicoop Tirreno

organizza a Massa Marittima c/o la sede del Terziere di Cittanova

Master of Food - OLIO

Nei giorni 15-16-17 Marzo

Vedere il programma allegato

Sabato 24 Marzo

Gusto è Libertà - 9°

Casa Circondariale - Massa M.ma

Laboratorio del Gusto®

Lo Zafferano di Maremma

I Soci interessati devono fare richiesta al Fiduciario entro il 12 Marzo

Max 10 Soci. Partecipazione gratuita

Per comunicare o prenotare

Segreteria Soci: 339 7693375

Fiduciario: 349 0710478

E-mail

slowmonteregio@libero.it

faustocostagli@katamail.com

Sito internet

www.massamarittima.info/slowfood/

Questo Notiziario è stato chiuso il

giorno **12 Febbraio 2007**

e spedito a oltre 580 indirizzi

(per posta o tramite E-mail)