

SLOW FOOD MONTEREGIO
Note dalla Condotta

La nota del Fiduciario.

Che anno il 2007 !!!

E' impossibile riassumere in questa nota tutte le peculiarità del passato anno, sono state talmente tante, che rischierei indesiderate dimenticanze; vorrei comunque significare qualche risultato, che mette in evidenza l'impegno profuso; impegno di un gruppo che di volta in volta si diversifica a seconda delle individuali prerogative e riesce a fondersi con simbiotica coralità. C'è il gruppo che collabora abitualmente nel progetto del carcere, il gruppo che segue l'olio, quello che segue il vino, due distinte sezioni si dedicano alle osterie, c'è molto interscambio sui master sui laboratori e sulle trasferte ma poi la totalità confluisce nelle grandi occasioni ove occorre l'apporto di tutti. Tutti contribuiamo a quei risultati che per primi stupiscono proprio noi stessi.

Cosa abbiamo fatto nel 2007:

- 3** Master of Food
- 16** Laboratori del Gusto®
- 24** Appuntamenti a tavola
- 2** Presentazioni di Guide Slow F.
- 5** Collaborazioni in vari Comuni
- 12** Mensili del Notiziario SF-422

Hanno parlato di noi:

- TV9 = **1** speciale + **5** notiziari
- TELETIRRENO = **5** notiziari
- RAI DUE = **1** (Eat Parade)
- TELE 7 = **1** diretta
- CHI YODA RAFT INC (J) = **1** speciale
- TV IN TOSCANA .IT = **1** speciale
- RADIO PIOMBINO = **2** notiziari

Hanno scritto di noi:

- CORRIERE DI MAREMMA = **42**
- IL TIRRENO = **9**
- LA NAZIONE = **32**
- LA TORRE MASSETANA = **4**
- LIBERO = **1**
- MAREMMA MAGAZINE = **1**
- METROPOLI DAY = **1**

- NUOVO CONSUMO = **1**
- QUOTIDIANO NAZIONALE = **1**
- SLOW FOOD = **2**
- SPECCHIO (LA STAMPA) = **1**
- VERO = **1**
- WASABI = **3**

(99 *Eco della Stampa* sono il frutto di iniziative che catalizzano l'attenzione dei giornali: Gusto è Libertà, Calici d'Inverno, La Disfida dell'Acquacotta sono stati i più "pubblicati")

Concludo questa nota con enfatico orgoglio riportando una considerazione fattaci a Bra (in occasione di Cheese) dal nostro Segretario Nazionale **Silvio Barbero** «La Condotta del Monteregio è una macchina da guerra»... non poco perplesso gli chiesi se era un complimento e lui mi rispose «Oltre che un complimento è una constatazione!!!».

Rileggendo i numeri che abbiamo espresso quest'anno, debbo riconoscergli che aveva ragione, siamo diventati una *macchina da guerra*, il problema è che ora non possiamo permetterci inceppamenti.

Fausto Costagli

SLOW FOOD TOSCANA
Note dal Regionale

Terra Madre Toscana

Il 19 ed il 20 Gennaio, a Chianciano Terme, presente anche la nostra delegazione formata da Fausto Costagli, Fabio d'Avino e Dino Roccabianca (Assessore, rappresentante di Massa Marittima Cittaslow), si è tenuto il **Parlamento di Terra Madre Toscana**; è stato un evento di rilevanza "apparentemente" regionale, di fatto si sono gettate le travi portanti di quella struttura che in futuro troverà varie e diffuse applicazioni in altre realtà sia nazionali che internazionali. Per avvalorare la proposta della "Rete di Terra Madre Toscana", ed a significarne il concetto territoriale, a Chianciano erano presenti i rappresentanti delle Condotte Slow Food, produttori di Comunità del cibo e Presidi,

ristoratori, artigiani, contadini, istituzioni pubbliche e private, altre associazioni del territorio. L'idea di realizzare una rete delle reti troverà realtà con l'impegno di tutte queste figure (ed altre che vorranno aggregarsi) per ampliare la capacità operativa di quel movimento di opinione che ritiene possibile la creazione di un "nuovo mondo". I lavori assembleari presieduti da **Giovanna Licheri** (Presidente S.F. Toscana) sono iniziati alle 17 di sabato con il saluto del delegato comunale di Chianciano seguito dalle relazioni di **Roberto Burdese** (Presidente S.F. Italia) e da **Susanna Cenni** (Assessore Agricoltura Regione Toscana) e da **Claudio Galletti** (neo presidente dell'Enoteca Italiana); poi **Roberto Barbieri** ha parlato a nome dell'Ong Ucodep (partner del progetto Terra Madre Toscana) e nel suo intervento ha tenuto a precisare la sua appartenenza a S.F. Monteregio; poi è stato il turno di **Piero Sardo** (Presidente Fondazione Biodiversità) ed infine **Luca Fabbri** (membro del Consiglio della Fondazione) anima politico/tecnica di TMT ha presentato in tutti i dettagli il documento programmatico che è stato ampiamente discusso nella sessione domenicale dell'assemblea. Prima gli interventi programmati: **Francesco Petrelli** (Ucodep), **Raffaella Grana** (Cittaslow), **Maria Grazia Mammuccini** (Arsia), **Gianluca Brunori** (Università di Pisa) **Serena Milano** (Fondazione SF Biodiversità), poi ci sono stati innumerevoli interventi da parte di un mondo apparentemente eterogeneo ma in realtà petalo di uno stesso fiore; interventi a volte calorosi (anche sanguigni), a volte sentimentali, critici, disillusi, tecnici, politici, speranzosi, enfatici, tutti portavano la testimonianza di un "popolo" che vedeva nella rete di Terra Madre Toscana una necessità, una potenzialità da far evolvere nell'interesse comune. L'assemblea ha accolto

la proposta programmatica e la costituzione di "nodi" provinciali che coordinino territorialmente lo svilupparsi di tutte le tematiche che costituiranno la Rete di Terra Madre Toscana.

Al termine sono stati consegnati degli Attestati di Socio Sostenitore alle condotte toscane che hanno contribuito alle attività della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus; il Montereccio era tra questi e l'attestato è stato ritirato dal fiduciario Fausto Costagli.

Diario SlowFood: 365 giorni in Toscana

A Chianciano sono state distribuite le prime copie del "Libretto rosso" che nelle sue 144 pagine stigmatizza l'operato di Slow Food Toscana ed i progetti che si concretizzeranno nel 2008; un vero libro contenente: **I TEMI** (rete di Terra Madre Toscana; Biodiversità; Educazione alimentare e del gusto; Filiera corta); **GLI EVENTI** più significativi realizzati a livello regionale; **LE CONDOTTE** testimonianza di una presenza capillare organizzata e attiva nella regione.

Realizzato in collaborazione tra Slow Food Toscana e Regione Toscana è stato supportato economicamente da quest'ultima nell'ambito del protocollo d'Intesa firmato alla fine del 2006. Un bellissimo strumento di comunicazione, che verrà distribuito oltre che ai soci a soggetti istituzionali, associazioni, Presto ciascun Socio ne avrà copia.

Fabio D'Avino

tifico sui cambiamenti climatici del governo inglese Bob Watson, la biologa e Premio Nobel Wangari Maathai, la fisica ed ecologista Vandana Shiva, il responsabile di Green Peace International Gerd Leipold ecc.

Tra i 50, politici come Angela Merkel, Al Gore e il sindaco di Londra Ken Livingstone, personaggi del jet set hollywoodiano come Leonardo Di Caprio, il patriarca della chiesa ortodossa Bartolomeo I. E poi premi Nobel, biologi, attivisti, imprenditori, ma anche gente meno conosciuta, come l'inventore di un sistema per risparmiare energia nei refrigeratori, o un ragazzo che raccoglie impressionanti quantità di fondi per salvare le tigri in via d'estinzione in India, oppure contadini custodi di semi che garantiscono la salvaguardia della biodiversità.

Qui di seguito la motivazione della presenza di Carlo Petrini nella lista dei 50 di *The Guardian*: «Carlo Petrini è l'unico attivista anti McDonald's che abbia accesso agli uffici di David Cameron, David Milliband, Carlo d'Inghilterra, Al Gore e Barack Obama. Il fondatore del movimento internazionale Slow Food, segnalato da Vandana Shiva, è ammirato da buongustai facoltosi per il suo impegno nella promozione della qualità del cibo, delle produzioni agroalimentari su piccola scala, della riscoperta della convivialità e di uno stile di vita dai ritmi meno frenetici. Ma Petrini, un italiano di sinistra vecchio stampo, ha propositi molto più importanti della semplice tutela della sardina o del crudo di Parma. Il movimento Slow Food oggi è presente in 100 Paesi e sta combattendo la cultura del fast food e delle multinazionali del settore agroalimentare, responsabili di gravi danni per l'ambiente».

per altri locali in Guida sempre nell'ambito del mercato di P.za S. Lorenzo (**Da Nerbone e Mario**), l'occasione si è presentata alcuni giorni fa.....Babbo e figlio, amanti dei piatti casalinghi, dell'unto, e dei profumi veraci, hanno trovato un altro piccolo santuario a cui dedicare una prece di riconoscenza. L'ambiente e il tipo di servizio sono conformi alla tipologia, *si bada più alla sostanza che alle bubble*, se cercato il dialogo sfocia naturale sia con i gestori che con altri commensali. *Ma il cibo???*

Che spettacolo quella **Zuppa di farro e fagioli** scelta da entrambi, giusta nella cottura splendida nella consistenza nei profumi e nei sapori; 3,80 Euro di libidine che vale da sola il viaggio a Firenze; i prodotti dell'orto sapientemente inseriti (cipolla, cavolo nero, patata, ecc) facevano da base alla cremosità dei fagioli ed il farro era il carboidrato che tesseva la trama di un gusto vicino a quello della ribollita più classica. Per i secondi Fausto è andato sul **Baccalà alla livornese** e Ceci all'olio, mentre Stefano ha scelto le **Cotolette di agnello e patate fritte** (come una volta, spicchiate a mano e fritte nell'olio bono). Porzioni abbondanti, risultate alla lunga digeribilissime, mezzo litro del generoso sfuso della casa, due caffè il tutto per 20 € a testa.

VISITA CONSIGLIATA

Fausto e Stefano Costagli

SLOW FOOD ITALIA Note dal Nazionale

L'Ufficio Stampa ci comunica che..... Carlo Petrini, fondatore e presidente di Slow Food, è tra le 50 persone che «potrebbero salvare il pianeta», secondo l'autorevole quotidiano *The Guardian*, il quale ha stilato una lista di personalità che si sono distinte per il loro impegno nel combattere inquinamento ed effetto serra, nella salvaguardia degli ecosistemi, nella promozione di metodi di sviluppo sostenibile, nella tutela di specie animali e vegetali in via d'estinzione. Petrini è l'unico italiano presente nell'elenco. La lista è stata stilata dai corrispondenti economici, ambientali e scientifici della redazione del quotidiano anglosassone consultando personalità di spicco del dibattito ambientale come il consulente scien-

LOCALI CONSIGLIATI dai Soci per i Soci

Questa rubrica viene realizzata con la attiva 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

Segnalazione **Positiva** effettuata da **Stefano e Fausto Costagli**.

Trattoria DA SERGIO
P.za San Lorenzo 8r - FIRENZE
a) **Pag. 420-2008 - Tel. 055 281941**

Da tempo questa tipica trattoria fiorentina era in elenco per una nostra visita, in passato avevamo optato

IL VINO QUOTIDIANO (3ª puntata)

Continua la presentazione delle 22 aziende del nostro territorio inserite nella nuova GUIDA AL VINO QUOTIDIANO, alla cui realizzazione ha contribuito anche la nostra Condotta:

FORTEDIGA

(Vedi pagina 454)

Comune Roccastrada

Loc. La Muccaia

Tel. 339 3667707 - Fax. 0574 631364

info@fortediga.it www.fortediga.it

Scheda aziendale La Tenuta "I Murracci" è un progetto di alcuni appassionati che hanno incontrato casualmente questo territorio, se ne sono innamorati ed ora offrono al mondo la possibilità di gustare vini armoniosi e corposi al tempo stesso.

Fortediga si estende per 50 ettari (di cui 25 a vigneto) ad un'altezza di 100-120 m. s.l.m. con esposizione Sud-Sud/Ovest. Il suolo di tipo argillo/calcareo è ricco di scheletro e gode di un particolare microclima creatogli dalla presenza del fiume Bruna che la notte mitiga l'intensità del sole maremmano.

Segnalazione ottenuta con:

IGT Maremma Toscana, Fortediga 2005 (Syrah, cabernet sauvignon e franc)

CANTINA I VINI DI MAREMMA

(Vedi pagina 459)

Comune Grosseto Loc. Il Cristo

Tel. 0564 34426 - Fax. 0564 35229

info@ivinidimaremma.it

www.ivinidimaremma.it

Scheda aziendale Sono circa 400 i soci di quella che è stata, nel 1954, la prima cooperativa di viticoltori della provincia di Grosseto; con l'entusiasmo e la tenacia delle genti di Maremma di anno in anno la Cantina I Vini di Maremma ha migliorato la propria produzione attraverso la rigorosa scelta delle uve ed il perfezionamento dei metodi di lavorazione, ottenendo oggi dei prodotti estremamente validi nel rapporto qualità prezzo; vini che esprimono sia la semplicità che la forza dei profumi e dei gusti di questa terra lambita dal mare e baciata dal sole

Segnalazione ottenuta con:

IGT Maremma Toscana, Tramonto di Maremma 2006 (Trebiano toscano)

Segnalazione ottenuta con:

DOC Monteregio di Massa Marittima, Macchiaiolo 2004 (Sangiovese, cabernet Sauvignon)

Segnalazione ottenuta con:

IGT Maremma Toscana, Albarese 2006 (Cabernet Sauvignon, merlot)

IL "TOPO" DI BIBLIOTECA Il Carnevale ed i suoi dolci

La parola "Carnevale" ci porta immediatamente all'immagine di una rumorosa e multicolore folla in piazza, di gente mascherata con fantastici costumi, mentre per l'aria risuonano musiche, suoni di trombette e gioconde risate. Infatti il Carnevale è (o piuttosto era) la tradizionale festa dell'allegria. Nei tempi passati lo era davvero, ed era accompagnata da usi e costumi, identici nel significato, ma con alcune differenze a seconda dei diversi paesi. Dappertutto, comunque, erano in programma le dan-

ze, le mascherate ed i pranzi opulenti: la gente si divertiva con grande impegno e vivacità.

L'allegria dei piccoli e dei giovani viene percepita anche dagli adulti; perciò non sarebbe inutile se ci ricordassimo del Carnevale, nel senso che dobbiamo tentare, sia pure modestamente e per breve tempo, di dimenticare tutte le nostre preoccupazioni. Ricordiamoci una volta tanto che uno spirito lieto e sereno è la maggiore benedizione di cui possiamo pienamente godere.

Anche se il vero Carnevale, forse, non esiste più prendiamo questo tempo come gradita occasione per organizzare in compagnia di buoni amici ed offrire un buon pranzetto con qualche piatto tradizionalmente carnevalesco, che di ricette di questa festa ce ne sono tante e tutte ottime. Abbandoniamo insomma per un breve tempo ansie, preoccupazioni, ed approfittiamo del tempo di Carnevale per concederci un attimo di distensione.

I bimbi vogliono la loro parte...per cui: stelle filanti, costumi, trombette e cappelli con pennacchi, e in questa festa i piccoli saranno lieti se preparate per loro i Cenci, della cioccolata calda e della spremuta d'arancia. I grandi con mascherine eleganti, personaggi buffi o importanti, improvvisati sotto mentite spoglie..., lenti walzer e danze caraibiche, sflogorio di colori e luci per l'allegro veglione per poi finire con una macedonia di frutta e spumante. Se tutto questo non è possibile (chissà)...; proponiamo alle nostre dolci metà di prepararci un dolcetto per carnevale.

Tortellini di frutta

Farina bianca gr.400, prugne secche gr.300, zucchero gr.150, uva sultani-gr.100, burro gr.30, un bicchierino di rum, un cucchiaino di strutto, 2 uova, un bicchiere di vino bianco, olio per friggere, 3 mele, una pera, un limone, sale.

Lavare bene le prugne e metterle per qualche ora ad ammorbidire in acqua tiepida, poi togliere loro il nocciolo. Mettere in una casseruola le prugne, le mele e la pera sbucciate, private del torsolo e tagliate a fette. Unire metà della scorza del limone (solo la parte gialla) tagliata a pezzettini, mezzo bicchiere di vino bianco e 50 gr di zucchero; porre a fuoco e far bollire lentamente rimescolando di tanto in tanto ad evitare che la frutta si attacchi sul fondo. Sarà pronta quando risulta tutta spappolata ed il composto sarà divenuto piuttosto sodo; versare la composta sopra un piatto, unire l'uvetta, mescolare e lasciare raffreddare. Nel frattempo mettere sulla spianatoia la farina, unire un pizzico di sale, lo

zucchero, il burro, lo strutto, un uovo intero ed un tuorlo, il liquore ed il vino bianco. Impastare bene tutti questi ingredienti e se la pasta riuscisse troppo soda, unire ancora un poco di vino. La pasta dovrà essere un poco più morbida di quella delle tagliatelle. Con il matterello tirare la pasta, facendo un disco del diametro di circa 20 cm., ripiegare il disco in quattro, stendere il disco nuovamente largo come il precedente, questo per 4-5 volte, fino ad ottenere una sfoglia di 3 mm. Con un bicchiere ritagliate tanti dischi, continuando così fino ad aver esaurito tutta la pasta. Porre nel mezzo di ogni disco un cucchiaino della marmellata preparata in precedenza. Con un poco di albume bagnare la pasta ai bordi, ripiegare il disco su se stesso richiudendo nell'interno la marmellata, premete bene i due lembi di pasta con i denti di una forchetta, a scopo decorativo. Quando tutti i tortelli saranno pronti, porre a fuoco la padella per i fritti con abbondante olio e appena questo sarà ben bollente, accomodate i tortelli e farli dorare da una parte e dall'altra. Tolti dall'olio metteteli sopra della carta assorbente ad asciugare, poi accomodatevi sul piatto spolverandoli di zucchero.

Non dimentichiamo che a Carnevale ... ogni scherzo vale! (ma che sia buono...)

Babbo Max

L'ECO DELLA STAMPA notizie lette in qua e là

Le Monde Gennaio 2008

L'interessante reportage sulla deforestazione causata dall'olio di palma a Sumatra. Questo prodotto, usato sia per i biocarburanti sia per l'alimentazione, è sempre più richiesto in Asia, ragion per cui cresce la domanda di terra coltivabile. La foresta vergine va in fumo. La provincia di Riau ha sacrificato al business il 60% della foresta in 25 anni; il Paese è diventato il 3° produttore di anidride carbonica al mondo.

Il Manifesto Gennaio 2008

Si conta in miliardi l'aiuto europeo ai biocarburanti. L'organizzazione svizzera International Institute for Sustainable Development ha dedicato alla questione una serie di studi intitolati *Biofuels at what cost?*

L'analisi rivela che il sostegno governativo agli agrocarburanti nel 2006 è ammontato a 11 miliardi di dollari all'anno nei paesi dell'Ocse, (per il 90% europei più Usa). La crescita maggiore si è avuta in Germania, essenzialmente con coltivazione di colza. Ma la Germania ora è intenzionata a tassare l'agrodiesel. Infatti, si è calcolato che se si destinasse la

metà del suolo agricolo tedesco a questa coltivazione, si otterrebbero 1500 milioni di litri, pari a meno del 5% dell'attuale consumo di benzina del Paese. Dalla stessa superficie si possono invece ricavare 6,8 milioni di tonnellate di grano e oltre 40 milioni di tonnellate di patate; insomma, anche la Germania deve decidere se produrre cibo per le automobili o per le persone. In realtà la colza tedesca subisce già la concorrenza di quella importata, più economica. Il che fa parte del noto problema: foreste tropicali espianate per esportare materie prime necessarie alla scelta europea dei biocarburanti.

Corriere della sera Gennaio 2008 recentemente il Principe di Galles ha chiesto agli scienziati e politici britannici di riscoprire per la battaglia energetica e contro il cambiamento climatico lo spirito che permise di vincere la battaglia d'Inghilterra contro i nazisti. Un gruppo di scienziati ha realizzato un progetto, già finanziato, per produrre energia sfruttando l'Otec, *Ocean thermal energy conversion*, cioè la differenza di temperatura tra la superficie del mare e l'acqua a una profondità di mille metri. Si tratta di costruire piattaforme marine lungo la fascia tropicale sfruttando la corrente di acqua calda che corre dai Caraibi alle coste dell'Africa occidentale e poi dall'Oceano Indiano al Mar della Cina. Ogni isolotto potrebbe fornire 250 megawatt di energia e 2 tonnellate di acqua dolce.

CRONACHE (per chi non c'era)

CALICI D'INVERNO 2007 7/8/9 Dicembre 2007

Via S. Francesco – MASSA M.MA GR
Alcuni numeri che hanno caratterizzato questa 6^a edizione della principale iniziativa legata alla qualità dei prodotti del territorio: **112** le differenti etichette di vino in degustazione, **25** gli oli, **250** i prodotti esposti, **36** i premi ritirati personalmente dei **41** assegnati alle varie aziende, **106** i partecipanti ai **4** Laboratori del Gusto®.
Il risultato finale è stato apprezzato dagli Amministratori comunali di Massa Marittima, dagli Sponsor, dai produttori, dai partecipanti e ... dagli organizzatori che già stanno pensando alla prossima edizione del 6-7-8 Dicembre 2008. Di seguito un breve resoconto delle 11 iniziative che hanno caratterizzato **Calici d'Inverno 2007**:

Banco d'Assaggio

Edizione dalle opportunità di assaggio veramente notevoli, oltre 30 le aziende vinicole che hanno aderito fornendo i loro prodotti:

Ampeleia, Biccocchi, Campo Bargello, Fiordaliso, La Cura, La Madonna, La Pierotta, La Rombaia, Le Sedici, Montebelli, Suveraia, Vigna Grande, Rigoloccio, Valentini, Cacciagrande, I Campetti, Il Pupillo, I Vini di Maremma, Coliberto, Fortuna, Fortediga, Morisfarms, Poggio Corbello, Cigli, Poggio ai Lupi, Rocca di Frassinello, Rocca di Montemassi, Il Fontino, Moraia, San Felice, Guicciardini Strozzi, Terrabianca; oltre 25 le aziende olearie:

Acquarello, Braglia Tevio, Cigli, Donzellino, Frantoio Sociale Massa M.ma, La Rombaia, I Campetti, Il Pianale, Il Pupillo, La Cura, La Madonna, La Pierotta, Le Sedici, Montebelli, Morisfarms, Pagiano di Nonno Nanni, Pimpinelli Simonetta, Poggio alle Birbe, Poggio Corbello, Serraiola, Stanghellini, Suveraia, Terra bianca, Vigna Grande e gli ospiti: Clivio degli Olivi, Frantoio Franchi, Terre di Capalbio, Marinelli.

Sul banco tre panificatori hanno rappresentato le varie possibilità e stili di produzione: **Il Vecchio Forno di Lazzeri** (Massa M.ma), **Panificio Cambri e Bondani** (Gavorrano), **Panificio Andrea Montomoli** (Montieri). Inoltre: il miele di **Villa Nardelli** e **La Madonna** (Massa M.ma), il **Salumificio Franchi** (Follonica), il **Caseificio San Martino** (Monterotondo M.mo), ed i dolci delle **Vie del Dolce** (Massa M.ma)

Nei 4 Laboratori del Gusto® è stata utilizzata **Acqua Lurisia** e prodotti del **Vecchio Forno di Lazzeri**.

Un elenco molto lungo, che potrebbe apparire "logorroico", ma che rappresenta il territorio del Monteregione nella sua totalità.

2° Premio "Olio E"

Quest'anno sono state ben 7 le aziende premiate (quelle riconosciute dalla Guida Extravergini 2007): **I Campetti** e **Pagiano di Nonno Nanni** (Roccastrada), **Il Pupillo** e **La Pierotta** (Scarolino), **Suveraia** (Monterotondo Marittimo), **Poggio alle Birbe** (Gavorrano), **Frantoio Sociale Colline di Massa M.ma** (Massa Marittima).

Tutti presenti i produttori, le targhe del premio sono state consegnate l'Assessore comunale alle Attività Produttive **Dino Roccabianca**.

Oli di Maremma e legumi dei Presidi SF

Terminata la premiazione, lo spazio dedicato all'olio è proseguito con un Laboratorio del Gusto® che prendeva in esame 11 oli della Maremma ed altrettanti legumi dei Presidi Slow Food italiani. Ottimamente condotto, (per la parte dei legumi) dal Docente Master Slow Food **Lorenzo Lazzarini**, si è rivelato assai complicato nella logistica, perché parlare di 22 prodotti ha implicato tempi più lunghi del previsto; il risultato ha comunque entusiasmato gli iscritti che hanno avuto l'opportunità di assaggiare in anteprima i nuovi prodotti delle migliori aziende del territorio e sperimentare: cicerchie, fagioli, fave e lenticchie delle più rare qualità nazionali. Il Fiduciario ammette (col senno di poi) che è stato un laboratorio bello ma pretenzioso, potevano essere fatti due laboratori a se stanti, uno sugli oli ed uno sui legumi. Perciò un pensiero speciale va a chi si è prodigato nella realizzazione. Oltre ai 7 premiati di **Olio E**, erano presenti le aziende: **Clivio degli Olivi**, ed il frantoio **Terre di Capalbio** provenienti dal sud della provincia, mentre da Montenero d'Orcia erano presenti **Marinelli**, ed il **Frantoio Franchi**.

Avvoltore in verticale

Per la prima volta l'**Avvoltore** non sarebbe stato disponibile tra i Top Wine del Monteregione, per il semplice motivo che non era stato prodotto nell'annata 2005, pertanto in accordo con la **Morisfarms** avevamo da molti mesi programmato di dedicare una specifica degustazione al vino simbolo del territorio, uno tra i migliori vini d'Italia nella considerazione di tutte le guide e nel rapporto qualità/prezzo.

Il risultato è stato un bellissimo momento di storia enologica, grazie alla passione dimostrata da **Adolfo Parentini** responsabile aziendale che per primo nel nostro territorio ha creduto nel vino di qualità e che ne ha descritto i momenti ispiratori, i primi passi, l'evoluzione.

Valore fondamentale del Laboratorio è stata la presenza di **Attilio Pagli**, enologo che ha personalmente curato l'Avvoltore nei suoi 18 anni di vita, ha descritto tutte le motivazioni che annata per annata hanno

portato alle scelte che hanno caratterizzato un prodotto dal gusto non omologato con un comune denominatore l'elevata qualità. Platea molto competente che da varie parti della Toscana si era accreditata e che ha apprezzato le variazioni di programma, infatti all'ultimo momento Adolfo ha optato per una verticale, non ristretta alle ultime 5 annate ma ha voluto proporre anche annate "storiche" tant'è che la verticale è stata 1994–1995–1999–2003–2004 e l'anteprima 2006.

Veramente un'occasione irripetibile gustare delle annate ormai presenti solo in casa Moris; che spettacolo quel vino di 12 anni che sapeva ancora suscitare vivide emozioni. Al termine, presentato da **Giulio Parentini** è stato degustato un passito da uve rosse provenienti dalle vigne dell'Avvoltore.

Ancora un grazie alla Morisfarms per la grande opportunità qualitativa che ha offerto a tutti i presenti ed a Calici d'Inverno.

3° Premio "Il vino quotidiano"

Sul palco, oltre a **Lidia Bai**, (Sindaco di Massa Marittima), che ha significato l'importante crescita dei prodotti del territorio, anche quest'anno c'era un personaggio qualificato/qualificante, **Giancarlo Gariglio** che rappresentava Slow Food Editore in qualità di curatore della Guida al Vino Quotidiano, c'erano anche **Fausto Ferroni** in qualità di curatore regionale e **Fausto Costagli** nella veste di curatore locale. I tre "livelli", hanno significato la capillarità di impegno che occorre per realizzare una guida vini a livello nazionale. Proprio quella guida che è stata presa a modello come specchio del territorio.

Così sono state 22 le aziende del Montereio premiate dall'Assessore **Dino Roccabianca**, ecco l'elenco distinte per Comune: **Cacciagrande – Vigna Grande** (Castiglione della Pescaia), **Montebelli – Podere Cigli – Poggio ai Lupi – Rigoloccio – Tenua Moraia – San Felice** (Gavorrano), **Cantina I Vini di Maremma** (Grosseto), **Biocchi – Campo Bargello – Coliberto – Il Fontino – La Cura – La Madonna – Morisfarms**, (Massa Marittima), **Serraiola** (Monterotondo Marittimo), **I Campetti – Fortediga – Guicciardini Strozzi (I Massi) – Roc-**

ca di Montemassi (Roccastrada), **La Pierotta** (Scarolino). Quasi tutte presenti le aziende che hanno così qualificato l'importanza dell'iniziativa, della Guida, del proprio prodotto.

6° Premio "Calici d'Inverno"

Assegnata l'ultima delle 22 targhe si è passati alla consegna dei **Calici d'Inverno** i premi che da 6 anni significano il ringraziamento alle aziende che danno risalto alle prerogative enoiche del territorio del Montereio. Sul palco ancora

Giancarlo Gariglio in veste di collaboratore nazionale della Guida Vini d'Italia (realizzata congiuntamente da Slow Food e Gambero Rosso), **Fausto Ferroni** in veste di collaboratore del Gambero Rosso. I prestigiosi calici sono stati consegnati dal Sindaco **Lidia Bai** ai responsabili delle 11 aziende inserite in Vini d'Italia 2008: **Fertuna – Rigoloccio – Rocca di Frassinello – (Percolla) San Felice** (Gavorrano), **La Cura – Morisfarms – (Il Tesoro) Terra bianca** (Massa Marittima), **Serraiola** (Monterotondo Marittimo), **Ampeleia – Rocca di Montemassi – (I Massi) Tenute Guicciardini Strozzi** (Roccastrada). Quasi raddoppiato il numero dei premiati rispetto alla prima edizione, tra tutti citiamo Rigoloccio che ha raggiunto il *Calice* per la prima volta e Morisfarms che ha completato il "servito da 6". Tra i produttori ed i rappresentanti delle varie aziende è stata apprezzata la presenza del principe Guicciardini.

Gli 11 top wine del Montereio

Terminata la cerimonia di assegnazione premiati ed accreditati hanno preso parte al Laboratorio del Gusto® che annualmente presenta un vino per ogni azienda premiata, questa volta la scelta degli organizzatori è andata su tre Doc Montereio di Massa Marittima: **Guidoriccio, Sassabrina, Rosso di Morisfarms** ed otto Igt Maremma Toscana: **La Cura Merlot, Il Sorvegliante, Rocca di Frassinello, Il Tesoro, Campo Montecristo, Poggibano, Ampeleia, Messiio**. Il laboratorio è stato condotto da **Fausto Costagli** che presentava il vino e l'azienda, **Fausto Ferroni** e **Giancarlo Gariglio** che guidavano la degustazione tutti interagendo con i produttori ed il pubblico presente.

Trofeo Tioxide

Questa volta per dare il giusto risalto all'iniziativa abbiamo posticipato di mezz'ora la premiazione finale, quella che da tre anni elegge il vincitore del Trofeo Huntsman – Tioxide Best wine label Montereio, cioè l'etichetta più bella votata dal pubblico di Calici d'Inverno. Il bel premio messo in palio dal nostro principale Sponsor (senza il quale sarebbe ben difficile realizzare l'intera manifestazione) è stato consegnato dall'Ing. Bini in virtù della forzata assenza del Ing. Walter Musso (Amministratore Delegato della società) è andato ad una delle nuove etichette presentate, si tratta del Grosso Massano dell'Azienda **Le Sedici**. Grande la soddisfazione di **Mariarosa Gentili** che ha ritirato (emozionatissima) il bel cristallo molato. Un *premio che premia*, infatti lo studio grafico e la ricerca storica ha impegnato molto i protagonisti di questa giovane azienda del Montereio.

Cena degli Auguri

Soci, Amministratori pubblici, Produttori, Giornalisti ecc. hanno partecipato ad una cena dalle varie interpretazioni nella quale si sono utilizzati *ingredienti* che l'hanno resa atipica rispetto al parametro stereotipato da *Cena Slow Food*, ove sono stati fusi: solidarietà, amicizia, riconoscenza, ma anche: convivialità, goliardia, allegria una cena nella quale sono state *esorcizzate* tutte le tensioni, non solo di una iniziativa (Calici d'Inverno) ma di un intero intensissimo anno. Il robusto menù è stato interpretato in modo eccellente dalle nostre abituali cuoche del **Terziere di Borgo**, a cui avevamo richiesto una doppia linea (Umbro-Maremma); avvalendosi del ricettario **Osterie e genti dell'Umbria** edito da Slow Food hanno realizzato dei piatti tanto corposi quanto gustosi (tra tutti una superba **Zuppa di farro e ceci**). Come ormai consueto tutti i partecipanti avevano avuto un numero della Lotteria degli Auguri, il ricco premio (estratto in diretta) è andato a **Laura Costagli** (membro del Gruppo di Lavoro della Condotta). L'altra estrazione (quella relativa alla Lotteria di Calici d'Inverno) ha assegnato un mega

cesto con prodotti di qualità a **Franco Marchetti** che aveva acquistato proprio l'ultimo biglietto disponibile (a volte si dice !!). Tutti e due i vincitori erano presenti ed hanno ritirato i premi in diretta. Alla fine: baci abbracci, e tanti **AUGURI**.

Prima di terminare questa lunga cronaca, a parte il ringraziamento all'**AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI MASSA MARITTIMA** per il contributo logistico ed economico da essa profuso per la manifestazione, devono essere espressi doverosi ringraziamenti agli Sponsor **HUNTSMAN-TIOXIDE** e **COOPERATIVA P.L.T.**

Altro ringraziamento (collettivo) a tutti i **PRODUTTORI DEL TERRITORIO** che hanno contribuito anche con la presenza oltre che con i loro prodotti alla riuscita.

Per ultimo (ma non meno importante) ecco il riconoscimento al **Gruppo di Lavoro** che ha operato a Calici d'Inverno 2007; questi Soci si sono alternati dal 6 al 10 Dicembre per l'ottimale riuscita di Calici '08: **Francesco Babboni, Giulia Babboni, Massimo Babboni, Michela Bertella, Giulio Carli, Annarita Cerboni, Fausto Costagli, Laura Costagli, Stefano Costagli, Fabio D'Avino, Simone Francioli, Massimo Giannini, Marco Insalaco, Claudia Luchetti, Simone Mariotti, Paola Nannini, Sabino Piccinno, Debora Rinaldini, Elsa Roccabianca.**

Dibattito... e **Massa e Montefalco...** Verranno raccontati, per motivi redazionali, nel prossimo Notiziario.

NUOVI SOCI - RINNOVI E TESSERE SCADUTE

Di volta in volta rammentiamo ai d'istratti 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 2008

Rinnovi

1- Marrucchi Locatelli Emiliano 2- Pistolesi Andrea 3- Bezzi Aisa 4- Martini Fabrizio 5- Roccabianca Dino

Nuovi Soci

1- Tonini Luca 2- Chiarenza Salvatore 3- Faetti Alfredo 4- Prearo Roberto 5- Tanturli Roberto 6- Buti Andrea 7- Navini Francesca 8- Barbi Luciano 9- Rossi Alessandro 10- Gentili Maria Grazia 11- Spinelli Simona 12- Mucci Leonardo

13- Mucciarelli Lorenzo 14- Stacchini Massimiliano 15- Bani Sara 16- Taddei Fabrizio 17- Ruggiero Giuseppe 18- Pekari Barbara 19- Luongo Luca

Soci in scadenza

1- Baiguini Adriano 2- Barbi Libertina 3- Segoni Giovanna 4- Bindi Stefano 5- Galtarossa Matteo 6- Ghinassi Quinto 7- Lucietto Luca 8- Malossi Luca 9- Sani Luca 10- Panerati Marco 11- Raspo Daniela 12- Rinaldini Debora

PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

Mercoledì 13 Febbraio ore 20

Trattoria DEI CAVALIERI
Via Parenti - Massa M.ma GR

Bianco, Rosso e (non solo) Azzurro

Vedere il programma a pagina 7

dal 20 al 29 Febbraio

La Bottega della Cura
Loc. Cura Nuova GR

Master of Food
SALUMI

Vedere il programma a pagina 8

Sabato 23 Febbraio 10,30

Gusto è Libertà

Casa Circondariale - Massa M.ma

Laboratorio del Gusto®
17° Appuntamento

I Soci interessati devono fare richiesta al Fiduciario entro il 17 Febbraio
Max 12 Soci - Partecipazione gratuita

ED IN FUTURO ??????

Contemporaneamente in tutte le Condotte della Toscana

Giovedì 13 Marzo ore 20

I Vitigni Autoctoni
nel "Gioco del Piacere"

OSTERIA SAN CERBONE
Via Butigni - Massa M.ma GR

Domenica 30 Marzo ore 13

PICCOLO E' BELLO

"Su e giù per le colline senesi"
Un osteria e grandi vini inseriti nelle nostre guide Slow

Gita in autobus (3 Giorni 2 Notti) in collaborazione con la Condotta S.F dei Castelli di Jesi

11-12-13 Aprile

LE MARCHE

TRA IL VERDICCHIO
ED ALTRE TIPICITA'
SERRA DEI CONTI AP

Al mattino nei prati ... la ricerca, a pranzo... la ricetta. In compagnia di Maria Grosso al Ristorante **BOSCALLIA**

Domenica 27 Aprile Ore 13

Le erbe dimenticate

Le Gallerie - Radicondoli SI

Assemblea annuale e 6° festa della Condotta

Domenica 18 Maggio

IL COMPLEANNO
DELLA CONDOTTA

Località da definire

Le vigne di **RIGOLOCCIO** sono a soli 500 metri dalla **VECCHIA HOSTERIA** di **BAGNO DI GAVORRANO** incontro dei vini di **Ezio Puggelli** e **Alberto Abati** con la cucina di **Alberto Rabissi**

Venerdì 30 Maggio ore 20

2 GUIDE IN 500 METRI

La Vecchia Osteria
GAVORRANO GR

Per comunicare o prenotare

Segreteria Soci: 339 7693375

Fiduciario: 349 0710478

E-mail

slowfoodmonteregio@alice.it

faustocostagli@katamail.com

Sito internet

www.massamarittima.info/slowfood/

Sul sito della Condotta www.massamarittima.info/slowfood/ sono visibili le nuove **Rassegne Fotografiche**

Questo Notiziario è stato chiuso il

23 Gennaio 2008

e spedito a circa 700 indirizzi (per posta o tramite E-mail)

SLOW FOOD MONTEREGIO propone per i Soci un corso in 4 serate
(Mercoledì e Venerdì) **20-22-27-29 FEBBRAIO 2008** Ore 21,00

Master of Food
Il gusto di saperne di più

SALUMI

Presso i locali del Bar **LA BOTTEGA DELLA CURA** Località Cura Nuova GR

Corso riservato ai soci SLOW FOOD € 120

Prenotazioni (sino esaurimento posti) entro il 12 Febbraio 2008

MINIMO 18 - MASSIMO 24 PARTECIPANTI OGNI SERA DEGUSTAZIONE GUIDATA CON SALUMI DEL PANORAMA ITALIANO..... La quota di iscrizione comprende: la dispensa del corso – il libro “Salumi d’Italia” nuova edizione – l’attestato di partecipazione ed il libretto di frequenza ai Master Slow Food – la degustazione dei seguenti salumi: Coppa Piacentina – Mariola – Culatello di Zibello – Salame Felino – Salame di cinta senese – Salame toscano – Finocchiona – Prosciutto San Daniele (12 mesi) – Prosciutto San Daniele (18 mesi) – Mortadella artigianale – Pitina – Ventricina del vastese – Lardo di Colonnata (o Arnad) – Prosciutto d’oca – Speck affumicato d’oca – Salame di pura oca – Salame friulano misto oca-suino

Salumi *Tipologie, produzioni e consumo*

Il mondo dei salumi e degli insaccati è al tempo stesso familiare e poco conosciuto, soprattutto sotto il profilo sensoriale: come si distingue un buon salame da un prodotto scadente? O la giusta stagionatura di un prosciutto?

Questo corso di quattro lezioni si propone di fornire una base di nozioni teoriche e pratiche per discernere le diverse tipologie di salumi presenti sul mercato, valutandone la qualità. Offre anche gli strumenti elementari per conoscere i processi di produzione: dall’allevamento delle razze ai tagli e alle stagionature fino alle tecniche di conservazione. Ogni incontro prevede la degustazione di numerosi salumi italiani di diversa provenienza e procedura produttiva.

Prima Lezione

introduzione al mondo dei salumi e alla degustazione

• Significato dei termini tipico - tradizionale – locale • Significato del termine salume • Cenni storici • Diffusione del maiale • La degustazione: esame tattile e visivo • La degustazione: esame olfattivo e gustativo

Seconda Lezione

i tagli del maiale, le razze, i sistemi di allevamento, gli involucri

• L’arte del norcino • Il maiale taglio per taglio • Classificazione elementare dei prodotti: cosa sono i salumi e gli insaccati • Le principali razze utilizzate • L’influenza del sistema di allevamento sulla qualità finale della carne • Gli involucri: cenni sulla funzione e differenze dei vari budelli (naturali e artificiali) • La lavorazione: dalla materia prima al prodotto finito (I)

Terza Lezione

altri elementi di lavorazione, di conservazione e di stagionatura

• La lavorazione: dalla materia prima al prodotto finito (II) • Richiami sulla funzione del sale, delle spezie e delle altre sostanze utilizzate nella lavorazione • Le diverse tecniche di stagionatura e di conservazione • Considerazioni storiche e tecniche di lavorazione dei salumi meno consumati (oca, cavallo, ecc.)

Quarta Lezione

l’acquisto, la conservazione, il taglio, l’abbinamento

• Descrizione di alcuni dei principali salumi • L’acquisto e conservazione del prodotto in casa • Il taglio dei salumi • Salumi e vini • Salumi in cucina

Per informazioni - prenotazioni e versamento anticipo contattare il Fiduciario Slow Food di zona Tel. **349 0710478** o la Segreteria Slow Food Montereio Tel. **339 7693375**

Mercoledì 13 Febbraio 2008 ore 20

TRATTORIA DEI CAVALIERI

Via Parenti n° 35 Massa Marittima Gr

BIANCO, ROSSO e... (*non solo*) AZZURRO

si tratta (ovviamente) di vini in abbinamento a piatti di pesce.

Sperimeremo la cucina della nuova gestione della Trattoria dei Cavalieri dove Aurelio, in arte cuoco-pescatore, ci proporrà del pesce vero in gran parte pescato con la sua barca; per questo motivo il menù potrebbe subire qualche leggero "aggiustamento" in virtù del pesce disponibile al momento

IL MENU'

Antipasto misto di mare

(Cozze e vongole alla marinara - Insalata di mare - Crostino di pesce)

Risotto alle seppie

Gnocchi ai gamberoni e carciofi

Pesce azzurro al forno con verdure

Moscardini con polentina fritta

Dolce della casa abbinato a Moscato spumante
e poi..... il Caffè e le Grappe

I VINI

Produttore	Vitigno	Nome e tipologia del vino	Gradi	Anno
TENUTA CARRETTA	Arneis	CAYEGA DOCG Roero Arneis	12,5	2006
MORISFARMS	Trebbiano - Malvasia Vermentino - Ansonica	SANTA CHIARA DOC Montereio M M	13,0	2006
MORISFARMS	Vermentino	VERMENTINO IGT Maremma Toscana	13,5	2006
LA PIEROTTA	Ciliegiolo	CILIEGIOLO IGT Maremma Toscana	13,0	2006
LA CURA	Sangiovese - Merlot Cabernet Sauvignon	BRECCE ROSSE DOC Montereio M M	14,0	2005
DUCHESSA LIA Srl	Moscato	DUCHESSA LIA - ASTI DOCG Asti	7,5	2007

Prenotazioni entro l' 11 Febbraio (salvo fine disponibilità) al **349 0710478** (Max. 34 posti). La quota per i soci è di € 35 ed Euro 38 per i non soci (con la possibilità per questi ultimi di sottoscrivere l'adesione all'associazione al momento del pagamento usufruendo immediatamente dello sconto soci)