

SLOW FOOD MONTEREGIO La nota del Fiduciario

Il treno del futuro

Il treno sta per partire... destinazione il futuro di Slow Food..... Dopo aver letto le linee programmatiche approvate dal Consiglio dei Governatori e trasmesse poco prima di Natale a tutte le Condotte mi è tornata alla mente la metafora che utilizzai nel Maggio 2004, a Bagnoli Irpino, in occasione dell'ultima Assemblea nazionale dei Fiduciari... paragonai Slow Food ad un treno lanciato a tutta, con una locomotiva (Carlo Petrini e tutto il nazionale) che tiravano al massimo e dietro tante carrozze (Fiduciari e Condotte), alcune efficienti che riuscivano a tenere il passo della locomotiva, altre ormai obsolete o in disuso che frenavano o addirittura intralciavano la corsa del convoglio... La metafora del treno piacque al Carlin che la utilizzò nel suo commento conclusivo.

Da allora l'Associazione si è vorticosamente evoluta, il treno non è più IL TRENO, ormai si è clonato e moltiplicato IN TRENI... La Locomotiva del 2004 ha il suo ruolo e corre a mille all'ora per tutto il mondo con le sue carrozze nuove nuove o perfettamente revisionate, mentre altre locomotive hanno iniziato a trascinare nuovi convogli, verso quelle mete che la visione illuminata della nostra mission riesce a crearsi giorno dopo giorno, in Italia e nel mondo intero.

Ci risiamo. Sempre sui treni mi viene di riproporre un'altra metafora... A distanza di quattro anni, andiamo finalmente a considerare che qualche treno non funziona e, badiamo bene, questa volta non si tratta solo dei vagoni, questa volta sono anche le locomotive che vengono portate al collaudo. Nei programmi futuri si sta delineando un'Associazione che non si limiterà a prendere il primo treno che passa, sia esso un locale od un intercity, si sta lavorando a creare una rete di convogli che raggiungerà tutte le località della nostra bella penisola.

Locomotive gestite da macchinisti ben coscienti del ruolo a cui sono chiamati, traineranno vagoni distinti per tipologia ognuno con il suo responsabile e, per passeggeri, quella

massa di Soci non più numero per fare numero ma co/produttori di stimoli, anche loro ben consapevoli di un ruolo attivo che possono avere, per loro soddisfazione e per la crescita di Slow Food.

Nasceranno nuove Condotte dove non siamo già presenti, dopo un periodo di ulteriori sollecitazioni verranno accorpate quelle poco concludenti. I Fiduciari, sino a pochi anni fa quasi intoccabili feudatari, saranno indotti a correre al ritmo delle situazioni o a mettersi da parte per lasciare il passo a chi ha le caratteristiche (tempo – voglia – capacità) per portare avanti i molteplici interessi (etici, sociali, culturali, produttivi, politici, ecc.) che ormai contrassegnano il quotidiano percorso di Slow Food. Ormai abbiamo agli occhi dell'Italia un ruolo che non può essere disatteso; abbiamo responsabilità che non possono più essere celate dietro il dito dell'attivismo in forma volontaristica, è finito il tempo del "si dà quel che si può"... Noi tutti Fiduciari siamo volontari, veniamo ricompensati da ciò che realizziamo, non da monete, la nostra paga è la soddisfazione, la mia è quella di chi progetta e poi vede concretizzato il suo pensiero.

Quante persone ci sono dietro la realizzazione di un'idea; tante restano anche anonime, eppure danno ciò che possono per la sua riuscita; lo fanno perché ci credono, perché ritengono che sia importante, bello; tutti gratificati da quel che sentono di aver dato... non da quel che hanno riscosso... questo è volontariato! Ho detto molte volte che "un prato non si fa con un'unica grande foglia ma con tante tante foglioline"; la Condotta del domani non sarà più rappresentata dal "poster" del Fiduciario, ma sarà un "domino" l'insieme di tante "tessere" che in sinergia tra di loro ogni volta riusciranno a concretizzare il movimento voluto.

La Condotta del domani sarà fondata sul Comitato di Condotta e... non un Comitato tanto per averlo, perché lo dice lo Statuto, ma un Comitato che assolva con i suoi componenti a quel ruolo di responsabilità organizzativa e pratica che viene e, sempre più, verrà richiesto ai suoi membri, non più figure di supporto ma cardini fondamentali per

la vita di ogni Condotta. In un futuro ormai prossimo il Fiduciario dovrà assolvere solo ad alcuni e non più a tutti gli aspetti della conduzione della Condotta. Le figure di riferimento che rappresenteranno il tessuto base dell'Associazione non saranno più solo i Fiduciari ma comprenderanno i dirigenti principali delle oltre 300 Condotte nazionali, elevando così il numero della potenziale forza attiva a molto più del doppio di quella oggi rappresentata dai Fiduciari, dai Governatori e dai Responsabili regionali.

Ruoli attivi che prevedono da parte di ciascuno un impegno meno salutare. La dirigenza della struttura nazionale in previsione è pronta a "perdere" anche un terzo delle attuali Condotte, purché le restanti siano in linea con la nuova strategia. Strategia che creerà a livello locale, regionale ed in prospettiva nazionale quel tessuto dirigenziale che saprà affrontare tutte le nuove "sfide" a cui è chiamata l'Associazione.

Chi si loda s'imbroda.

I proverbi sono saggezza di popolo, i loro dettami andrebbero scrupolosamente osservati... però ogni tanto qualche trasgressione bisogna pur farla per dare quel che di piccante all'esistenza. Così oggi mi va di sbrodarmi un po' e sintetizzare che cosa la Condotta del Monteregio ha realizzato nel trascorso 2008:

16 Appuntamenti conviviali

15 Laboratori del Gusto®

5 Master of Food®

20 altre iniziative nelle quali eravamo organizzatori o partecipanti. Ci siamo mossi in 7 degli 8 Comuni della Condotta. Abbiamo interagito con 5 Amministrazioni Comunali e la locale Comunità Montana.

Il totale di 56 impegni fa sì che mediamente ne abbiamo realizzato più di uno alla settimana. Il numero dei Soci è aumentato del 20%, con circa 300 iscritti ci siamo piazzati al 15° posto assoluto in Italia su 350 Condotte; mentre siamo al 2° posto per l'associazionismo diretto (su 300 Soci 282 sono per contatto personale).

Molto probabilmente aveva ragione **Silvio Barbero** quando ci definì una "macchina da guerra".

Fausto Costagli

PROVE DI GUSTO Prodotti segnalati dai Soci

Questa nuova rubrica mensile viene realizzata dal Comitato di Condotta avvalendosi del contributo di quei Soci che intendono segnalare prodotti particolari del nostro territorio, da loro testati e trovati interessanti, degni di condivisione con altri viandanti del gusto. Questo mese iniziamo con delle segnalazioni di prodotti testati nel periodo di Calici d'Inverno...

PANIFICIO CAMBRI E BONDANI La crostata di ricotta

Già da alcuni anni conosciamo ed apprezziamo gli ottimi prodotti del panificio di Via Marconi 185 al Bagno di Gavorrano dove **Leonardo Cambri, Riccardo Bondani e Fabio Cambri** realizzano quel pane quotidiano che ha la particolarità di essere buono anche dopo giorni e giorni. Quei grandi pani integrali che ci hanno riportato in confidenza con i profumi ed i sapori di una volta.

Ma non è sul pane che verte la segnalazione di oggi, bensì su un dolce che viene realizzato abitualmente e che caratterizza la loro ampia produzione dolciaria... la crostata di ricotta... E' un qualche cosa di sublime, delicatissima, soffice, ti si scioglie in bocca lasciandoti il gusto di buon latte e ricotta, non so vrastato dalla presenza di vaniglia o cannella e nemmeno di quei liquori che pur buoni aromatizzanti vanno a modificare la naturale giustezza del gusto nostrano. Un dolce casalingo realizzato da un panificio con l'arte di *Nonna Papera*. Il prodotto deve essere consumato nel giro di pochissimi giorni, il Cambri afferra che chi lo prova lo finisce subito, e... provato per "voi" lo confermiamo !!!

MACELLERIA SALVESTRONI CARLO Il salame di cervo

I prodotti di **Carlo Salvestroni** e della sua macelleria sono stati oggetto di un Laboratorio del Gusto®, in occasione della recente edizione di Calici d'Inverno, dove la bella serie di salumi presentati sono stati molto apprezzati per la loro piacevolezza. Carlo utilizza una tecnica di lavorazione che esclude l'utilizzo di nitriti e di nitrati, ma lavorare senza aggiungere conservanti e coloranti non vuol dire realizzare a prescindere un prodotto gustoso, bene... lui ci riesce ed offre dei salumi naturali tanto belli quanto buoni. Una produzione quantitativamente molto limitata, può essere gustata pres-

so alcuni ristoranti della nostra zona o acquistata direttamente nel suo negozio in Via Roma 18 a Roccatederighi. La "Prova di Gusto" oggetto di questa segnalazione è riferita ad uno dei suoi salumi più esclusivi, il salame di cervo... si presenta di gusto varietale ma con un selvatico non invadente, molto gradevole; interessante la lavorazione tipo salamella allungata, voluta per presentare un taglio con una superficie minima di esposizione agli agenti ossidanti.

PASTICCERIA LE LOGGE Ricciarelli al cioccolato

Pasticceria Le Logge sta a significare la tradizione dolciaria dell'Alta Maremma esportata in tutte le parti del mondo. Grazie anche a questo laboratorio, prodotti conosciuti solamente come "senesi" hanno riavuto la giusta connotazione storica, qualificandosi anche in quelle località che la senesità la vivevano egualmente essendo parte stessa della Repubblica di Siena.

Località come Massa Marittima, Colle di Val d'Elsa, San Gimignano, Torrenieri, Casteldelpiano ecc. hanno avuto la stessa matrice gastronomica di Siena. Dire oggi che il "Panforte" è solo senese è come riconoscere un proprio antenato.

Questa disquisizione sulla *massetanità* storica della cultura dolciaria riconduce appunto ad uno dei dolci, il "Ricciarelo", che l'Arsia della Regione Toscana ha riconosciuto tipico per le località di Siena, Massa Marittima, Pomarance, che ha una sua ottima interpretazione, o rivisitazione storica, nei "Ricciarelli al cioccolato". Quelli gustati in occasione di Calici d'Inverno, abbinati ad uno splendido passito, sono risultati ottimi nell'amalgama dolce amaro della mandorla, avevano una friabilità ed una conseguente mastigabilità molto naturale e la "crosta" di cioccolato risultava presente ma non invasiva da prevaricare il gusto tipico del ricciarelo stesso. Un prodotto fatto con tutta l'arte e la passione abituale ma che **Claudia Nenci** e tutti i collaboratori della Pasticceria hanno realizzato dedicandolo a Calici d'Inverno ed alla nostra Associazione. *Il Comitato di Condotta*

SOCI & TERRITORIO Il Podere Cigli

Siamo proprio in quel fazzoletto di terra a confine dei comuni di Gavorrano e Massa Marittima che racchiude ben cinque aziende vinicole

(Podere Cigli, Maremma Alta, Il Sassone, Il Fosso della Bruna, Conti di San Bonifacio); la piccola azienda familiare di cui scrivo oggi è posta in località **Casteani** nel Comune di Gavorrano.

Sono già alcuni anni che i vini del Podere Cigli sono entrati nel panorama enologico della zona del Montereio, caratterizzati dalla "semplicità" propositiva che è naturale in chi la terra la lavora direttamente e utilizza i suoi prodotti per ottenere un risultato che esprima al meglio le caratteristiche organolettiche.

Assistiti in azienda dai familiari e dall'esperienza dell'enologo **Marco Stefanini, Maria Vargiu** con il marito **Mauro Cigli** hanno in poco tempo realizzato una linea ben diversificata di prodotti: si va da Montereio Bianco "Crocchetto", riconosciuto con l'Etichetta di eccellenza (nel rapporto qualità prezzo) dell'attuale *Guida al Vino Quotidiano*, dal Montereio Rosso "Poggiocrocco" al rosato "Roselvo", all'altro bianco "Vermentino", sino al rosso riserva "Campo Maria" ottima espressione della Doc Montereio di Massa Marittima, un classico blend che presenta un gusto tannico spiccatamente territoriale ammorbidito da una giusta armonia di legni.

La produzione si conclude con la grappa artigianale "Poggio Crocco". L'ottimo rapporto qualità prezzo ha permesso all'azienda di essere presente in molte enoteche e ristoranti della zona, in alcuni di essi è usato anche come "vino della casa".

In quest'annata che ha presentato una campagna olivicola molto favorevole, Mauro e Maria hanno voluto diversificare la produzione olearia andando ad affiancare al consueto blend maremmano, fatto con olive frantoio, moraiolo e leccino, lavorato nel vicinissimo frantoio La Collacchia, altre due selezioni monocultivar: il Leccino ed il Correggiolo, lavorati presso il Frantoio **Galotti**. Queste due nuove produzioni denotano la cura e l'interesse che vengono posti nel presentare prodotti sempre più qualificati ed al passo con le "voglie" di un mercato sempre in cerca di nuove opportunità gustative. Tutti i prodotti sono acquistabili anche direttamente in azienda.

Fausto Costagli

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) IL MAGAZZINO

Piazza della passera – Firenze (FI)

Segnalazione **Positiva** di **Fausto Costagli**, in occasione delle verifiche di controllo per la Guida...

Siamo in oltr'Arno, proprio a due passi dal Ponte Vecchio, si giunge in Piazza della Passera percorrendo strette vie che la isolano dal traffico dei Lungarni e dei flussi turistici, e ci proiettano in una Firenze popolana, laboriosa e tranquilla, con le piccole botteghe artigiane che ancora caratterizzano questo storico rione fiorentino.

Il Magazzino è una Osteria – Triperia il cui nome deriva dal fatto che era realmente il magazzino del trippaio del mercato del Porcellino, proprio da lui Luca Cai ha appreso il mestiere e da qualche anno, propone tradizionali e classiche ricette fiorentine. Tipico arredamento ed ambiente da osteria toscana, con il cotto per pavimento e nel soffitto a volticciolate e con il legno degli arredi, pareti tappezzate di quadri e bottiglie di vino in ogni parte.

Con cordialità e dovizia di spiegazioni, Luca ed **Alessandro Caldini**, presentano il menù che varia stagionalmente pur basandosi sull'utilizzo delle parti meno nobili della tradizione trippaia, cosicché dopo i classici salumi e le bruschette troviamo **ravioli di lapredotto con vellutata di porri** e la **zuppa di cipolla con lapredotto** ma anche pappardelle al pistacchio con ragù d'anatra i maltagliati in carbonara di verdure, la **pappa al pomodoro** e la pasta al farro con ragù di cinghiale; nei secondi in evidenza la **trippa alla fiorentina** ed il **lapredotto** sia bollito che ai porri, la guancia in agrodolce la tagliata di pollo ed il **coniglio alla cacciatora**, il tutto accompagnato da verdure lesse od insalate fresche. Tra i dolci, tutti rigorosamente preparati da mamma **Rosita**, troviamo: la torta al cioccolato, il **budino di castagne del Casentino** la **sfogliatina di mele** e gli immancabili cantuccini con il vin santo; è consigliato l'assaggio del **tris di dolci**.

La lista dei vini è ampia (circa 80 etichette) ma va bene anche lo sfuso

della casa oppure la scelta al bicchiere tra i vini del giorno.

Veramente ottimo l'olio extravergine della zona fiorentina, che troviamo sulla tavola.

Commento finale del rilevatore:

L'accoglienza è cordiale e dopo poco ti sembra di esserci sempre stato, il servizio organizzato non ha inutili attese i piatti sono presentati bene, abbondanti, caldi. La lista dei vini risente un poco dell'influsso della "distribuzione organizzata"... qualche etichetta più sconosciuta o meno "scontata" la renderebbe più interessante e proponibile per il simbolo della *Bottiglia*.

Fausto Costagli

Uno sguardo al passato nei LOCALI CONSIGLIATI

Sono ormai 4 anni che nel nostro Notiziario, per esperienza diretta, consigliamo quali locali andare a visitare. Oggi vogliamo fare una retrospettiva andando a ricordare (in senso cronologico inverso) tutti i 75 che abbiamo segnalato positivamente:

n° 11 nel 2008

- a) **TRATTORIA LOCANDA SIGNATERHOF**
Loc. Signato – Renon (BZ)
- b) **AL CONVENTO**
Largo Beccani 3 - Scarlino (GR)
- b) **RISTORANTE DAL CACINI**
Via del Crocifisso 3 – Suvereto (LI)
- b) **LA TANA DELL'UPO**
Via Tasso - Boccheggiano (GR)
- a) **ENOITECA LA MASCARETA**
Venezia (VE)
- b) **OSTERIA DEL BUON SAPORE**
Località Bottai – Impruneta (FI)
- b) **TRATTORIA IL CAMPANO**
Pisa (PI)
- c) **IL TUFO ALLEGRO**
Pitigliano (GR)
- a) **LA GROTTA DI SANTA CATERINA**
Siena (SI)
- a) **TRATTORIA DA SERGIO**
Piazza San Lorenzo 8r - Firenze (FI)
- a) **OSTERIA DAL CAVALIER GINO**
Vicolo Rosini - Roma (RM)

n° 21 nel 2007

- a) **CAFFE' ROMA**
Costignole d'Asti (AT)
- a) **OSTERIA DELL'ARCO**
Alba (CN)
- a) **CANTINA DEI CACCIATORI**
Monteu Roero (CN)
- a) **ANTICA OSTERIA DEL CARUGIO**
Portovenere (SP)
- a) **IL CILIEGIO**
Monterosso al Mare (SP)
- a) **RISTORANTE RIPA DEL SOLE**
Riomaggiore (SP)
- a) **IL FRANTOIO**
Montescudaio (PI)
- a) **ANTICA TRATTORIA LA GROTTA**

La Sassa – Montecatini Val di Cecina (PI)

a) IL CANTUCCIO

Buriano – Castiglione della Pescaia (GR)

a) LE AIUOLE

Loc. Le Aiule – Arcidosso (GR)

a) LA CANTINA

Scansano (GR)

b) GLI ATTORELLATI

Strada della Trappola – Grosseto (GR)

a) OSTERIA LA BOTTE GAIA

Porto Azzurro - Isola D'Elba (LI)

b) RISTORANTE IL PALAZZOLO

Via Mazzini 37-39 – Prato (PO)

b) LA TAVERNA DEL PITTORE

Bolgheri (LI)

b) TAVERNA SAN GIUSEPPE

Via Duprè 132 – Siena (SI)

a) ROSSO DI SERA

San Feliciano (PG)

a) LA CINQUANTINA

Cecina (LI)

b) L'UBALDINO

Via Cellini 61 - Piombino (LI)

b) RISTORANTE CANESSA

Località Baratti 43 - Piombino (LI)

b) ENOTECA RISTORANTE IL CASTELLO

Piazza della Repubblica - Pitigliano (GR)

N° 18 nel 2006

a) ANTICA OSTERIA DEI MOSTO

Località Conscenti – Ne (GE)

a) LA TAVERNA DELL' OZIO

Località Corazzano – San Miniato (PI)

a) OSTERIA LA PORTA

Località Monticchiello– Pienza (SI)

b) RISTORANTE GUALDO DEL RE

Suvereto (LI)

b) RISTORANTE LA CORSARA

Lungomare Italia – Follonica (GR)

a) RISTORANTE VITTORIO

Porto Palo – Menfi (AG)

b) OSTERIA PACIANCA

Via Lamarmora – Follonica (GR)

b) RISTORANTE PIZZERIA IL PIRATA

Follonica (GR)

a) RISTORANTE AGLIO OLIO POMODORO

Barano D'Ischia – Isola D'Ischia (NA)

a) OSTERIA LA LOGGETTA

Paciano (PG)

a) OSTERIA DA GALLIANO

Sarteano (SI)

a) OSTERIA DEI CAVALIERI

Pisa (PI)

a) OSTERIA LA PORTA

Località Monticchiello– Pienza (SI)

a) OSTERIA AL GIARDINO

Piazza Cavour 1 – Montalcino (SI)

a) OSTERIA SU PE' I' CANTO

Piazza Matteotti – Carmignano (PO)

a) LOCANDA FONTANABUONA

Via Nizza – Mombercelli (AT)

a) RISTORANTE GARIBALDI

Via Italia – Cisterna D'Asti (AT)

a) RISTORANTE DA MAURIZIO

Via San Rocco – Cravanzana (CN)

N° 25 nel 2005

a) ANTICA OSTERIA DEI MOSTO

Località Conscenti – Ne (GE)

a) OSTERIA DEI CAVALIERI

Via San Frediano 16 – Pisa (PI)

- a) **OSTERIA DELL'ARCO**
Piazza Savona 5 – Alba (CN)
- a) **RISTORANTE SA PISCIEDDA**
Via Roma 2 – Bosa (NU)
- a) **RISTORANTE LA MARGHERITA**
Via Parpaglia – Bosa (NU)
- a) **OSTERIA MACCHIAVELLO**
Alghero (SS)
- b) **OSTERIA PASSO CARRAIO**
Località Ravi – Gavorrano (GR)
- a) **OSTERIA BONANNI**
Località Turbone – Montelupo F.no (FI)
- a) **OSTERIA COSTACHIARA**
Fraz. Villa – Terranova Bracciolini (AR)
- b) **WINE BAR IL LOGGIATO**
Bagno Vignoni (SI)
- a) **RISTORANTE G. BOSCAGLIA**
Loc. Galleaie – Radicondoli (SI)
- b) **RISTORANTE MONTALBUCCIO**
Siena (SI)
- a) **IL GARIBALDI INNAMORATO**
Via Garibaldi 5 - Piombino (LI)
- b) **TRATTORIA LA MOSSA**
Siena (SI)
- a) **RISTORANTE DA FORCILLO**
Sinalunga (SI)
- a) **TRATTORIA GESU' CRISTO**
Taranto (TA)
- a) **OSTERIA IL CANTO DEL GALLO**
Via Mazzini 29 – Grosseto (GR)
- a) **RISTORANTE IL POZZO**
Pieve Fosciana (LU)
- a) **TRATTORIA OBERRAULT**
Brunico (BZ)
- a) **RISTORANTE FANA LADINA**
San Vigilio di Marebbe (BZ)
- b) **OSTERIA NONNA LUISA**
Loc. Corsignano – Castelnuovo B.ga (SI)
- a) **IL GIARDINO DELLE ESPERIDI**
Bardolino (VR)
- a) **OSTERIA GARSUN**
San Vigilio di Marebbe (BZ)
- b) **LA VECCHIA HOSTERIA**
Bagno di Gavorrano (GR)
- a) **OSTERIA LE LOGGE**
Monterotondo Marittimo (GR)

LE PILLOLE DI BABBO MAX Memorabilia Slow

Un programma rivoluzionario
a cura di Arcigola - Gambero Rosso
n° 27 dell'Aprile 1989

Slow-Food International:
nel mese di novembre Arcigola si farà promotrice di un movimento internazionale che sulla base del Manifesto per lo Slow-Food, svilupperà un'azione per la difesa della qualità e della tipicità delle cucine nazionali, per lo sviluppo degli scambi enogastronomici e per una battaglia di civiltà contro una visione dell'alimentazione che distrugge il piacere e l'ambiente. L'iniziativa verrà presentata in 30 conferenze stampa in contemporanea nelle principali capitali. Per sostenere l'impresa, a luglio, saranno organizzate nelle Cit

tà Italiane dove è presente Arcigola le "Cene Fraterne" che, ricordando un'analogia iniziativa della Parigi Rivoluzionaria, riuniranno nelle strade, in lieta convivialità, migliaia di arcigolosi di tutta Italia.

La Dieta di Parigi: per festeggiare degnamente il Bicentenario, la convention annuale di Arcigola si svolgerà a Parigi dal 7 al 10 dicembre, offrendo ai soci sapienti la possibilità di un indimenticabile appuntamento con la grande ristorazione di Francia. Ma a Parigi non andremo a mani vuote, porteremo con noi cinque prodotti italiani che per tipicità e qualità potranno offrire alla patria della gastronomia l'occasione di interessanti esperienze e presenteremo "ufficialmente" l'Almanacco dei Golosi.

Il Gioco del Piacere: Visto il grande successo della prima edizione, anche nell'89 verrà riproposto il Gioco del Piacere, una degustazione in contemporanea in cento città di una batteria di vini che, nel corso di un'amena cena, verranno giudicati sulla base della loro piacevolezza. Il tema di quest'anno sarà "Gli Chardonnay nel mondo" e l'appuntamento è per il 26 maggio.

Il menù è molto ricco ed ogni giorno stanno aumentando i convitati, se volete partecipare a queste e molte altre iniziative è sufficiente contattarci.

... e la storia continua...

Massimo Babboni

NEWS DAL MONTEREGIO Aziende & Prodotti

MASSA MARITTIMA: Az. Agr. Il Pianale

Tatti nel comune di Massa Marittima ha un'azienda che si contraddistingue nella sua produzione olearia per l'utilizzo di una varietà di oli ve tipicamente locale; l'azienda è Il Pianale dei gemelli Marco e Massimo Verniani ed è proprio prima del paese salendo da Ribolla; la particolare cultivar è l'oliva Lazzera o Lazzera detta anche San Lazzero. Una varietà autoctona quasi perduta che ben si adatta all'altimetria (siamo a circa 425 metri s.l.m.) ed all'esposizione molto ventosa. L'olio è 30% San Lazzera con aggiunta del 20 % tra Leccina e Frantoio il restante è Moraiolo, la frangitura a freddo avviene nelle 24 ore dalla raccolta presso il vicino frantoio La Collaccia.

Visionate il sito internet:
www.massamarittima.info/slowfood/

CRONACHE (per chi non c'era)

BEST MONTEREGIO WINE LABEL

Venerdì 9 GENNAIO 2009

Az. Agr. La Pierotta – SCARLINO Gr
Simpatica e significativa cerimonia quella tenutasi presso l'Azienda La Pierotta per la consegna del 4° Trofeo Huntsman-Tioxide per la più bella etichetta votata in occasione dell'ultima edizione di Calici D'inverno. **Fabrizio Bizzarri** (Sindaco di Scarlino) ha fatto gli onori di casa insieme a **Simone Rustici** e tutti gli altri membri della famiglia, da mamma **Floriana** all'ultimo arrivato **Jacopo** di soli 3 mesi (assente giustificato babbo **Alberto** a letto con l'influenza), c'era qualche parente e qualche amico, c'era l'enologa **Laura Zuddas**, c'era il pittore **Giuliano Giuggioli** (che ha dipinto il quadro utilizzato per l'etichetta), c'era **Ramaz-zotti** (del Corriere di Maremma), **Fabio Carlini** (Presidente dei Socci Golosi). La Condotta era rappresentata dal Fiduciario, da Annarita e da Fabio, per l'azienda Huntsman-Tioxide erano l'Ingegnere **Giovanni Fusco** e l'Amministratore Delegato Ingegnere **Walter Musso**.

Tra le varie parole dette nella circostanza è emerso che se un'azienda riceve il premio per la seconda volta su quattro edizioni del concorso, significa che le etichette con i quadri del Giuggioli raggiungono il duplice obiettivo di attrarre l'attenzione e di piacere. *Il Comitato di Condotta*

BUNASERA... SONO KEPOS

16 dicembre 2009

EnOsteria Il Bacchino- MASSA M.ma Gr

La nostra prima iniziativa del 2009 ha combaciato con la prima verticale effettuata dall'azienda Ampeleia, ripensandoci bene oltre che un piacere è stato anche un onore.

Magdy e **Monica** da bravi padroni di casa ci hanno accolti con una bella sorpresa, un "aperitivo" con crudite dove le verdure (carote ravanelli zucchine sedani finocchi ecc) erano composte in artistiche sculture realizzate dal bravo **Gilberto Lucido**.

E' stata una serata con molte parole che non hanno scalfito l'attenzione dei partecipanti.

Attori principali per la dinamica e giovane azienda sono stati **Daniele Cacciari** (Direttore di Ampeleia) e **Simona Spinelli** (Responsabile Amministrativo) che si sono alternati durante le varie fasi della simpatica iniziativa nel presentare (e servire) le varie annate; l'avventura eroica è iniziata con il Kepos 2006 abbinato alle

crudité, mentre l'anteprima dell'annata 2007 è stata abbinata alla crostina di peperoni. Poi con l'annata 2002, presentata con la polenta al ragù di fagiano è iniziata la verticale dell'Ampeleia che ha seguito un ordine non proprio ortodosso legato alle caratteristiche e non alle annate. Il 2003 è stato abbinato ai tortelli di zucca, il 2004 ai vermicelli tirati a mano con sugo alla marmemmana, il 2005 e l'anteprima del 2006 sono stati accompagnati dalla lepre farcita. La verticale ha svelato il processo evolutivo dell'Ampeleia dal primo realizzato con i vitigni impiantati dalla precedente proprietà su su sino al 2005 che rappresenta l'anno zero nell'utilizzo dei particolari vitigni previsti dal progetto di realizzazione di questo vino unico al mondo.

Il Comitato di Condotta

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 2009

Rinnovi

1-Bai Lidia 2- Martinozzi Sabrina 3- Barni Roberto 4- Capecchi Patrizia 5- Mariotti Simone

Nuovi Soci

1-Masi Fabio 2-Petri Margherita 3- Petri Andrea

Soci Kids

1-Sigismondi Viola 2-Barni Francesca
Soci in scadenza al 31 Gennaio
 1-Bani Sara 2-Barbi Tina 3-Barbi Luciano 4-Barbani Mariagrazia 5-Bezzi Aisa 6-Bindi Stefano 7-Boschi Monica 8-Buti Andrea 9-Casali Stefano 10-Cencioni Silvia 11-Chiarenza Salvatore 12-D'Amelio Chiara 13-Faetti Alfredo 14-Fini Antonio 15-Galdi Claudia 16-Genzili Maria Grazia 17-Gerli Daniela 18-Ghinassi Quinto 19-Giannini Adriana 20-Letteriello Luigi 21-Luongo Luca 22-Tonini Luca 23-Marrucchi Locatelli Emiliano 24-Martini Fabrizio 25-Mucci Leonardo 26-Mucciarelli Lorenzo 27-Navini Francesca 28-Nitti Damiano 29-Pagni Nadia 30-Pagnini Roberto 31-Pekari Barbara 32-Petri Sergio 33-Pistolesi Andrea 34-Prearo Roberto 35-Roccabianca Dino 36-Rossi Alessandro 37-Ruggiero Giuseppe 38-San Bonifacio Giovanni 39-Segoni Giovanna 40-Spinelli Simona 41-Stacchini Massimiliano 42-Taddei Fabrizio 43-Tanturli Roberto 44-Temperini Sauro

Kids in scadenza a Gennaio

1-Nitti Francesco

PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

8-15-22 Febbraio ore 15-19

CALICI DI CARNEVALE al 30° Carnevale di Follonica
Pinacoteca di FOLLONICA

Vedere ultima pagina

13 Febbraio ore 20,15

Dal FANTA con FERTUNA

Osteria IL FANTA
Via Terranova 8 – GAVORRANO

Vedere in questa pagina

10-17-24 Febbraio 3-10-17 Marzo

Master of Food
VINO 1° LIVELLO

LA PIEROTTA – SCARLINO
Vedere il programma nel notiziario

Domenica 1 Marzo ore 12

Dal CACINI con TUA RITA

Ristorante DAL CACINI
Via del Crocifisso - SUVERETO

Nel prossimo Notiziario

Per comunicare o prenotare

Segreteria Soci: 3397693375
slowmonteregio@libero.it
Fiduciario: 349 0710478
faustocostagli@katamail.com

Questo Notiziario è stato chiuso il giorno **20 Gennaio 2009** e spedito a circa 1300 indirizzi (per posta o tramite E-mail)

Osteria "IL FANTA"

Via Terranova 8 GAVORRANO Tel. 0566 844995

Venerdì 13 Febbraio 2009 ore 20,15

Dal FANTA con FERTUNA

Finalmente, a due anni dall'inaugurazione del nuovo locale andiamo a trovare la famiglia Fantini, a gustare le loro proposte gastronomiche, a godere del bell'ambiente di quella che è un'Osteria nello spirito ed un raffinato Ristorante nell'immagine. Ci accompagna nella serata Fertuna, un'azienda del territorio gavorranese che negli anni ha creato una valida realtà vinicola dinamica ed estremamente interessante (Visionare: www.fertuna.it)

MENU' ed abbinamento VINI

Entrée con la caramella dello chef – Plato bianco

Sfornatino di polenta tartufata su vellutata di formaggi con lardo di collina in crosta di lombetto di cinghiale – Plato rosso

Conchiglioni con stracciatelli di manzo zucchine e gherigli di noci – Lodai

Filetto di manzo bardato con bacche arlecchino

e stufato di radicchio trevisano su salsa di lattuga – Messiio

Tortino di cioccolato con cuore caldo di cacao su crema pasticcera – Moscato d'Asti

Soci Slow Food € 32 – Non Soci € 35 – prenotare al n° 349 0710478 (Max. 30 partecipanti)



Propone per i Soci un corso in 6 serate (Martedì)

10-17-24 FEBBRAIO e 3-10-17 MARZO 2009 ore 21

Master of Food
Il gusto di saperne di più

VINO 1° LIVELLO

Presso l'Az. Agricola LA PIEROTTA - SCARLINO GR

DALLA VIGNA AL BICCHIERE Il vino è una bevanda ricchissima di storia, di tradizione, soggetta a continue sperimentazioni e dunque in continua evoluzione: conoscerlo rappresenta un momento emozionante per la scoperta della cultura materiale e per il risveglio di gusto e olfatto, i nostri sensi più intorpiditi. Questo corso è rivolto ai tanti che di se stessi dicono "di vino non capisco nulla, ma vorrei conoscerlo meglio", ed è un'introduzione teorico-pratica al mondo del vino: i processi produttivi, le nozioni essenziali della viticoltura, la vinificazione, e soprattutto il linguaggio e gli strumenti della degustazione. Ogni incontro è suddiviso in due parti: lezione e degustazione di quattro o cinque vini di diverso stile e tipologia, strettamente collegati agli argomenti trattati nella lezione. Dalla viticoltura al servizio del vino, dall'esame visivo, olfattivo e gustativo fino agli abbinamenti, un ciclo di lezioni per entrare con piacevolezza e competenza nel mondo di Bacco.

PRIMA LEZIONE - Storia del vino e analisi sensoriale

• Il mondo del vino • Traccia storica del vino di qualità: dai Greci e dai Romani fino ai giorni nostri • Le trasformazioni del vino nel corso dei secoli • Introduzione alla degustazione: primi cenni all'analisi sensoriale del vino

SECONDA LEZIONE - Esame visivo e vinificazione

• L'esame visivo • L'aspetto di un vino: limpidezza, intensità, tonalità, vivacità, fluidità, effervescenza • Analisi complessiva del colore del vino • Influenze di clima, vigna e cantina sul colore del vino • La vinificazione • Il processo di vinificazione dei bianchi, dei rosati e dei rossi • La fermentazione

TERZA LEZIONE - Esame olfattivo, viticoltura e vinificazione

• L'esame olfattivo: via nasale e retronasale • L'importanza dell'esame olfattivo nella valutazione di un vino • L'origine dei profumi • La classificazione dei profumi: primari, secondari e terziari • Influenza di clima, vitigno, vigna e cantina nella produzione degli aromi • Note di viticoltura e ulteriori aspetti della vinificazione legati ai profumi • Tecniche di riconoscimento dei profumi e analisi qualitativa dei profumi di un vino

QUARTA LEZIONE - Esame gustativo, clima, vigna e cantina

• L'esame gustativo • I quattro sapori fondamentali: dolce, acido, salato, amaro • Sensazioni tattili al palato • Tecniche di individuazione dei quattro sapori in bocca • Influenza di clima, vigna e cantina sui sapori del vino • Il ruolo dei tannini nel vino rosso • L'importanza dei contenitori di affinamento: uso e funzione del legno

QUINTA LEZIONE - Gli equilibri gusto olfattivi

• Gli equilibri gusto-olfattivi • Il concetto di equilibrio gustativo e olfattivo • Equilibrio e interferenze dei sapori e degli odori nei vini bianchi e nei vini rossi • La personalità di un vino • Influenze di clima, vigna e cantina sull'equilibrio complessivo di un vino • La valutazione complessiva finale di un vino

SESTA LEZIONE - Servizio, norme e abbinamenti

• Elementi di cultura generale sul vino • Servizio, conservazione e cantina • Leggere un'etichetta • Norme e disciplinari di produzione • Abbinamento cibo e vino con **BUFFET FINALE OFFERTO DALLA CONDOTTA SLOW FOOD MONTEREGIO**

Corso riservato ai soci SLOW FOOD € 170 (Giovani sino 30 anni € 145)

Prenotazioni (sino esaurimento posti) entro il 9 Febbraio 2009 – Docente **STEFANO FERRARI**

OGNI SERA DEGUSTAZIONE GUIDATA CON 5 DIFFERENTI VINI DEL PANORAMA ENOITALIANO

MINIMO 18 MASSIMO 26 PARTECIPANTI

La quota di iscrizione comprende:

la **dispensa** del corso – il **libro** "Il piacere del vino" – la **valigetta** con il Kit del degustatore – l'**attestato** di partecipazione ed il **libretto** di frequenza ai Master of Food realizzati da Slow Food – **Buffet** di fine corso.

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

CALICI DI CARNEVALE

Nelle Domeniche 8 – 15 – 22 Febbraio presso la Pinacoteca Modigliani in Piazza del Popolo (alla fine di Via Roma lato mare), in occasione della 30ª edizione del Carnevale di Follonica, in collaborazione con il Comitato Carnevale Follonica, il Comune e la Pro Loco, si terrà l'iniziativa Calici Di Carnevale. Dalle ore 15 una vasta scelta dei vini di oltre 30 aziende del territorio del Montereio saranno disponibili per le degustazioni. Con il contributo di € 5 potrà essere ritirato Il calice dell'iniziativa con il sacchetto portabici chieri ed un tagliando per 5 degustazioni da effettuare tra le oltre 70 bottiglie differenti a disposizione sul Banco di Assaggio.

I vini verranno serviti ed illustrati da Slow Food Montereio.

Ogni domenica saranno presenti alcuni viticoltori che presenteranno in anteprima i vini dell'ultima vendemmia.