

Notiziario n° 61 - Febbraio 2010

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

## SLOW FOOD MONTEREGIO Note dalla Condotta

### Le note del Fiduciario.

299 (per un punto Martin perse la cappa)

Volevamo chiudere il 2009 con il numero tondo tondo di 300 Soci, ma per un mio errore di numerazione progressiva nelle ricevute trasmesse a fine mese (ho saltato un numero) ci siamo fermati a quota 299. Comunque un bel numero che ci colloca al 2° posto in Toscana su 41 Condotte ed al 15° il Italia su 350 Condotte. L'ho detto altre volte «Non è una gara», ma comunque è un dato di fatto da stigmatizzare; su una popolazione di circa 60.000 abitanti avere 1 Socio ogni 200 persone ci colloca al primo posto in Italia, nel rapporto Soci/Abitanti, delle 15 Condotte con il più alto numero di associati. In Toscana siamo secondi dopo Scandicci (503) ed arriviamo prima di Firenze (292), Siena (209), Apuana (134), Pistoia (121), Prato (117), Monte Pisano (110), Grosseto (106), San Gimignano (105), a seguire le altre 31 Condotte (tutte inferiori a 100 soci).

Un dato importante che ci permetterà una forte rappresentanza ai prossimi Congressi di Slow Food, sia quello regionale (13 Marzo) che nazionale (ad Abano Terme ? in Maggio o Giugno).

### La Comunità "Terre del Monteregio"

Il 10 Dicembre, in occasione del Terra Madre Day, durante la cena già descritta nel precedente Notiziario è stata presentata la Comunità del Cibo "Terre del Monteregio" che aderisce alla rete internazionale di Terra Madre; in linea con le nuove proposte di adesione all'Associazione, è cominciato il tesseramento dei Soci Slow Food con la specifica di Terra Madre, ad oggi sono già oltre 30 i soci che hanno optato per questo indirizzo associativo. Della Comunità fanno parte le varie figure del territorio del Monteregio che hanno i seguenti requisiti: i Produttori (Agricoltori-Allevatori-Artigiani), i Rivenditori (Fruttivendoli-Enotecche-Gastronomie ecc.), i Ristoratori, gli Amministratori territoriali, ed infine i Coproduttori. Tutte figure che formano quella filiera di interesse locale che dal seme conduce sino al fruitore del prodotto. Una volta "stabilizzato" il numero di tessere di Terra Madre" sarà fatta un'assemblea degli aderenti

e verrà nominato il rappresentante della Comunità del Cibo "Terre del Monteregio", tra l'altro sarà inserito (di diritto) nel novero dei membri del Consiglio di Condotta.

*Fausto Costagli*

### La nota di Fabio.

#### Il Congresso di Condotta

Il 23 Gennaio ci siamo ritrovati in località Schiantapetto a Massa Marittima, presso gli splendidi locali del molino medioevale del "Molinpresso", ottimamente recuperati dai nostri Soci **Gianluca** e **Gianpaolo Blasi** e gentilmente messi a disposizione per l'Assemblea Congressuale di Slow Food Monteregio; erano presenti 43 Soci, più **Massimo Bernacchini** (Governatore nazionale) nell'occasione rappresentante di Slow Food Toscana.

Prima è stata nominata la Presidenza dell'Assemblea, nelle persone di **Massimo Bernacchini**, **Dino Roccabianca**, **Fabio D'Avino** e **Fausto Costagli**, con **Dino Roccabianca** che ha assunto la Presidenza dell'Assemblea mentre **Fabio D'Avino** svolgeva il compito di Segretario e verbalizzatore.

Il Fiduciario uscente **Fausto Costagli** ha presentato la relazione ed il dossier programmatico per i prossimi quattro anni, dandone lettura nelle parti più pregnanti, e facendone un riassunto in quelle più tecniche; è seguito un dibattito, con gli interventi di Massimo Bernacchini, Dino Roccabianca, **Isabella Bolognini**, **Fausto Costagli**, **Massimo Babboni**, **Fabio D'Avino** e **Massimo Bucci**, tesi al commento ed alla espressione della propria opinione rispetto a quanto proposto dal dossier; gli autori degli interventi hanno convenuto sul fatto che Slow Food Monteregio sia già attrezzata per i cambiamenti in atto, e che le linee programmatiche che usciranno dal Congresso Nazionale (se confermate così come abbiamo avuto modo di sentire) sono già da anni ampiamente messe in atto dalla nostra Condotta. Il dossier è stato approvato all'unanimità.

Il tesoriere **Fabio D'Avino** ha presentato il conto consuntivo 2009, con un breve commento sulle entrate e sulle uscite più significative; dopo il dibattito, il conto suddetto è approvato all'unanimità.

L'Assemblea ha deciso che, indipendentemente dal numero di Delegati che verrà assegnato alla Condotta per il Congresso regionale e per quello

nazionale, questi saranno scelti a scalare (fino al raggiungimento del numero previsto) tra i più votati nell'elezione del Comitato di Condotta.

Dopo regolare votazione con scelta di un massimo di 10 preferenze dalla lista dei Candidati, sono stati eletti nel Comitato di Condotta, in ordine decrescente di voti ottenuti: **Fausto Costagli**, **Fabio D'Avino**, **Annarita Cerboni**, **Massimo Giannini**, **Massimo Babboni**, **Marco Insalaco**, **Lorena Lucietto**, **Massimo Bucci**, **Giulio Carli** e **Simone Mariotti**. *Fabio D'Avino*

## SLOW FOOD ITALIA Note dalla sede nazionale

Tesseramento 2010 - Novità.

Per il 2010 ci sono state importanti modifiche alle quote associative rivolgetevi ai punti tesseramento od al Fiduciario per qualsiasi chiarimento IMPORTANTE NOVITA' è la tessera di Socio Terra Madre dedicata ai progetti di Comunità del Cibo diffuse sul territorio nazionale...

- € 58 (50 con rinnovo automatico) = Socio Sapiente :

Libro omaggio + 6 numeri del bimestrale Slow Food + Sconti libri + Quote di ingresso/partecipazione ridotte + Diritto accesso ai Master of Food

- € 21 = Socio Familiare :

Gadget omaggio + Sconti libri + Quote di ingresso/partecipazione ridotte + Diritto accesso ai Master of Food

- € 10 = Socio Giovane 14/25 anni:

Sconti libri + Quote di ingresso/partecipazione ridotte + Diritto accesso ai Master of Food + Bimestrale Slow Food od via mail + 15% di sconto sul costo d'iscrizione ai Master of Food

- € 25 = Socio Terra Madre :

6 numeri del bimestrale Slow Food + Sconti libri + Quote di ingresso/partecipazione ridotte + Diritto accesso ai Master of Food

## 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 tre categorie:

- PRESENTI** in Guida Osterie d'Italia
- NON PRESENTI** in Osterie d'Italia
- EX PRESENZE** in Osterie d'Italia

Le segnalazione potranno essere **Positive** per invogliarci ad andare

**Dubitative** per farci stare in guardia  
**Questo mese ritorna in rubrica un'altra tipologia di locali, gli EX...**

c) **Osteria Le Logge**  
**Monterotondo Marittimo (Gr)**

**Indirizzo:**  
**Piazza Casalini 4 – Monterotondo M**  
**Telefono e Fax : 0566 916397**  
**Chiuso: Martedì Orario: Pranzo-Cena**  
**Coperti: 28- 20 esterni**  
**Prezzi: € 20-25 - Carte di credito: No**

Segnalazione **Positiva** di **Antonio Guerrini**.

Sono tornato in quel di Monterotondo con una certa curiosità, qualche legittimo dubbio ed una bella fame. L'obiettivo era capire cosa era successo, perché Le Logge non erano più nella mitica guida "Osterie d'Italia". Frequento il locale da anni ed anche questa volta ero accompagnato da alcuni amici desiderosi di sapori forti e genuini. Scelgo questa Osteria perché Susi e la sua famiglia riescono ogni volta a soddisfare curiosità e gusto con i piatti che propongono, mai banali, sempre corposi e molto caratteristici. Abbiamo cominciato con il consueto "giro" di antipasti: qualche **salume**, il **crostino di fegatini**, i **bocconi del buttero** (con cinghiale ed olive), l'**involtino di caprino**, il **rovaggiolo**, il **capriolo sott'olio con le cipolline** e... qualche altra squisitezza. Tris di primi, **tagliatelle ai funghi porcini** per iniziare, **tortellacci di patate al ragù di cinta senese**, i classici **tortelli maresanesi** (con spinaci ricotta e maggiorana). Di secondo solo assaggi, perché eravamo ormai arrivati a dama: un fettina di **scamerita al formo**, una di **vitella arrostata**, due cucchiari di **trippa al rosso**, la fresca insalata mista è praticamente stata ignorata da tutti. Per dolce quasi tutti hanno scelto l'ottimo **tiramisù** della casa ma hanno gradito anche i **cantuccini artigianali** del locale forno, unico neo il vinsanto banalmente liquoroso.

Alla fine della cena i quattro ospiti, che non conoscevano l'osteria, hanno manifestato il loro stupore per l'esecuzione dei piatti, per la inconsuetudine di alcuni di essi, per la qualità dei prodotti usati ed hanno manifestato l'intenzione di andarci presto con altri amici. Io sono tornato a casa con una perplessa domanda... Ma perché Le Logge non sono più nella Guida Osterie d'Italia? Frequento molti locali della Guida e onestamente ritengo Le Logge un posto speciale in sintonia con i principi della Guida. Mi spiace per chi non potrà avere l'occasione di leggere la segnalazione del locale, io... che so dove è... ci ritornerò presto.

*Antonio Guerrini*

a) **Osteria La Paloma**  
**Giglio Porto (Isola del Giglio Gr)**

**Indirizzo:**  
**Via Umberto I° 48 – Giglio Porto Gr**  
**Telefono e Fax : 0564 – 809233**  
**Chiuso: Lunedì Orario: Pranzo e Cena**  
**Coperti: 20 + 45 esterni**  
**Prezzi: € 30-35 - Carte di credito: Sì**

Segnalazione **Positiva** di **Stefano Costagli**.

L'Isola del Giglio è un piccolo e splendido microcosmo adagiato nel blu del mare Tirreno, proprio di fronte al promontorio dell'Argentario. Solo 50 minuti di traghetto ed eccoci immersi in uno scenario che offre una mediterraneità coinvolgente, se non fosse per la lingua ci si potrebbe trovare nell'arcipelago siciliano o in quello greco.

Giunti a Giglio Porto, nella cornice dei fabbricati davanti all'approdo dei traghetti, nascosta tra le tante vetrine e negozi, c'è una anonima porta, scesi pochi scalini, siamo in un piccolo locale dallo scarso arredamento fatto solo di un bancone e tavoli con sedie volutamente "scompagnate"; anche il giardino, che d'estate offre rifugio alla calura, è arredato in modo spartano con tavoli e sedie di plastica.

La prima impressione può essere scoraggiante, ma incuriosisce il cartello "Cucina spontanea" messo al posto di invitanti e standardizzati menù. Alla Paloma è la cucina che fa la differenza con un menù che giornalmente sfrutta le potenzialità della modesta "filiera corta" di un pescatore locale e di alcuni prodotti dell'orticoltura orbetellana. L'anima del locale è il patron Claudio Bossini, da quasi trenta anni presenta la sua cucina espressa basata molto sul fumetto e sul pesce in crosta di pane, realizzata in modo naturale per sentire l'essenza del pesce. Il menù, quasi impossibile da programmare considerata l'imprevedibilità del pescato giornaliero, trova delle eccellenze nel pesce da tramaglio che porta a creare piatti inconsueti come le **polpettine di razza**, il **ragù di pesce prete**, il **crudo di scorfani**. L'elenco delle portate si basa comunque su piatti collaudati e, di volta in volta potremmo trovare: tra gli antipasti la **saltata di cozze veraci in crosta** o gli **involtini di spada**, il **crudo di tonno o di palamita** oppure la tipica **tonnina con i pomodorini** o con i ceci, le **alici dorate alla toscana**; tra i primi la **zuppa al fumetto con crostacei e molluschi in crosta**, **paccheri con calamari fiori di zucca e pecorino**; tra i secondi è possibile gustare: **pesce capone con patate in crosta di pane**,

**sarago occhiata palamita su letto di verdure**, **acciughe fritte o al forno**, **mo-scardini stufati con verdure**, ed anche **l'astice o gamberoni in agrodolce**. I dolci, tra cui la **schiccia di uva**, la **sfogliata di mele calde al gelato** sono fatti in casa, come pure tutti i pani e le schiacce, si può trovare anche il **panificato del Giglio** dolce tipico dell'isola.

La moglie Annamaria con i figli Samuela, Marco, Susanna e Alessandro collaborano nel locale a seconda delle necessità. La lista dei vini non è curatissima, (circa 15 etichette), è possibile trovare l'ansonica del Giglio di qualche produttore artigianale, o vino servito anche a bicchiere aprendo una bottiglia dei bianchi scelti come espressioni isolate e qualche Doc della Maremma. Il Menù degustazione con un bicchiere di vino € 30.

*Stefano Costagli*

**I SOCI CI SCRIVONO**  
**"Dal Cacini - Suvereto"**

**Per vegetariani e non solo.**

A tutti gli amici di Slow Food Monteregio un cordiale augurio di buon anno da **Marco** e **Moirà** del Ristorante Dal Cacini. Un ringraziamento per il costante sostegno ed apprezzamento che molti amici della Condotta continuano a darci. A tutti un caloroso abbraccio.

Cogliamo l'occasione anche per segnalare che da Mercoledì 3 Febbraio il Cacini organizzerà serate vegetariane **non vegane** (con l'impiego cioè anche di prodotti quali latticini ed uova), sempre e soltanto di mercoledì. E' un'iniziativa che avevamo in animo da un po di tempo, ma che pare difficile da realizzare in quanto la cucina vegetariana paga non pochi preconcetti ed ostilità... siccome il Cacini fa "quello che gli pare" e percorre sentieri spesso inesplorati... proviamo a fare un passo avanti per un'esperienza enogastronomica più completa e scanzonata. L'astronauta Glenn, già membro della Nasa, saputo di questa iniziativa ha commentato: «Un piccolo passo per il Cacini... ma un grande salto per la melanzana». Saluton dal Cacini.

**Ndr.** Ci siamo permessi di trascrivere integralmente il simpatico messaggio ricevuto da nostro socio **Marco Ticcianti** del Ristorante Dal Cacini (Via del Crocifisso – Suvereto) perché riteniamo che la notizia sarà accolta con estremo favore da parte di chi, vegetariano o non, va alla ricerca di opportunità opportunamente opportune.

**Visionate il sito internet:**  
[www.massamarittima.info/slowfood/](http://www.massamarittima.info/slowfood/)

## PERPLESSITA' Basta leggere le etichette?

### Lenticchie canadesi e ceci messicani

Si trovano in commercio moltissimi prodotti che ingenuamente vengono ritenuti italiani, perché confezionati e distribuiti da note aziende italiane, ed invece provengono dalle più disparate parti del mondo. Questo non significa che i prodotti siano scadenti, anzi nella maggior parte dei casi sono splendidi, più grossi, più lucidi, più colorati di quelli provenienti da coltivazioni locali (vedi i ceci messicani o le prugne californiane). Proprio i ceci e le lenticchie mi son saltati all'occhio ultimamente e controllando attentamente ho rilevato che in retro etichetta riportavano la provenienza: Messico per i grossi ceci, Canada per le piccolissime lenticchie. Beh, tutto nella norma... siamo globalizzati. Però, perché la stessa ditta distribuisce il prodotto comune (di larghissima vendita), scrivendo solo CECL, oppure LENTICCHIE ed in piccolo nel retro etichetta la provenienza, mentre nella linea che evidenzia la filiera nazionale scrive in grande CECI DI PUGLIA o LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO DI NORCIA?

Controllando nel sito dell'azienda, il divario informativo è oltremodo rimarcato, perché l'origine nella filiera nazionale è evidenziata al massimo mentre la provenienza estera non viene mai riportata. Nessun commento.

### La filiera lunga della globalizzazione

Interessante il libro "In cucina con le Erbe" di Anne Wilson contenente ricette improntate su erbe aromatiche coltivate e spontanee tra cui: timo, salvia, rosmarino, menta, alloro, finocchio, crescione, prezzemolo, basilico ecc. ecc. tante erbe e aromi prettamente nostrali sono assemblati in questo volumetto realizzato per l'Edizioni Gribaudo di Savigliano Cuneo.

Beh che c'è di strano? Lo strano è nel giro contorto che queste 63 paginette hanno fatto per giungere sin qui: il Copyright è di "Murdock Books" - Sydney (Australia), mentre la stampa e la legatura sono di Sing Cheong Printing C.o Ltd. - Hong Kong - (Cina). Nessun commento.

## L'INDICE PUNTATO SU: OGM di tipo "garantito"

### Terra Madre Day a Puebla - Messico

Durante il Terra Madre Day tenutosi nella città di Puebla il 10 Dicembre sono state ben 2000 le persone coinvolte nell'iniziativa che ha visto, tra l'altro, la visita al nuovo laboratorio

di trasformazione dell'amaranto organico proveniente da Tehuacàn (da noi visitata durante il Congresso Internazionale di due anni fa). La giornata è stata anche l'occasione per ufficializzare la campagna di difesa del mais di origine, con un gesto simbolico tutti i contadini hanno alzato al cielo le pannocchie di mais e la spiga di amaranto, un'immagine molto intensa che farà il giro del mondo e sarà il simbolo di questa campagna. Lo scorso 15 Ottobre, infatti, il governo messicano ha dato il via libera alla coltivazione di mais transgenico: una filosofia produttiva che non rispetta né la salute delle persone, né l'economia locale, né l'ambiente e tanto meno la sovranità alimentare. Slow Food appoggia la campagna in difesa del mais di origine ed ha inviato un appello perché il governo ed i legislatori messicani riconoscano la situazione di rischio in cui versa il patrimonio alimentare e genetico di questa regione e di tutto il mondo

*Claudia Garcia*

### Commento:

Questo brano (rintracciato tra le molte pagine dedicate al Terra Madre Day) mi ha interessato per la conoscenza personale di quelle popolazioni, mi ha oltremodo fatto riflettere perché viene autorizzato il mais transgenico proprio nel luogo d'origine; un ulteriore affronto alla natura, piantare ogm dove esiste la più ampia biodiversità di questo cereale. Grandi interessi si coniugano spesso con subdoli esercizi ed i soggetti più deboli sono quelli che ne sopportano le nefandezze... ma solo i messicani saranno i fruitori di questo mais transgenico o (chiusa la porta) ce lo vedremo recapitare anche da noi (dalla finestra)? Magari trasformato?

*Fausto Costagli*

## PILLOLE DI BABBO MAX La maiatura

Nelle fredde giornate di fine dicembre e di tutto gennaio, era facile vedere davanti alle case dei contadini, una scala a pioli, appoggiata al muro, con su appeso un maiale; era il periodo della lavorazione casalinga della carne di suino. I contadini meno poveri ne facevano uno intero, gli altri solo metà, e non tutti gli anni. Il macellaio di campagna, addetto alla lavorazione, era sempre uno di loro, specializzato per il bisogno, comunemente detto anche "norcino". Della lavorazione non si buttava via niente. Dopo "sbuzzato" veniva raccolto tutto il sangue, poi con scopi ben secchi si abbrustolivano i peli, poi con l'acqua bollente si puliva la pelle. Il maiale

veniva issato su una scala per togliere l'interiora. Tutte le budella venivano ben lavate, le più piccole servivano per insaccare le salicce, mentre le altre venivano usate per fare il buristo. Venivano tagliati i pezzi, cioè prosciutti, spalle, rigatini, lardi e gote, che dopo ben lavati con aglio pestato e aceto venivano salati e messi a scucare. Le salicce venivano fatte con il magro più andante e parte del grasso; tutto il resto, testa cotenne e altri avanzati venivano bolliti per farci la soppressata, ma buona parte di questa carne lessata, e del suo brodo gelatinoso, venivano mischiati al sangue, che con l'aggiunta di sale pepe, scorza d'arancia grattugiata, veniva insaccato il buristo e poi cotto in acqua. Con il fegato venivano fatti i saporiti fegatelli, che intrisi col fiore di finocchio selvatico, sale e pepe e avvolti nella retina, venivano cotti nello strutto e in questo mantenuti. Per varie ragioni, il giorno della lavorazione del maiale era uno dei più attesi dell'anno, era anche il giorno più propizio per stare insieme ad amici e parenti.

Fa veramente piacere, passando per le strade di campagna, vedere che qualche scala rimane appoggiata al muro... anche senza un maiale appeso.

*Babbo Max*

## CRONACHE (per chi non c'era)

### CALICI D'INVERNO 2009

#### BANCO DI ASSAGGIO

11 - 12 - 13 Dicembre 2009

Sala San Bernardino - Massa M.ma Gr  
Veramente ricco il Banco dei Sapori del Montereale dell'ottava edizione di Calici D'Inverno: 161 le bottiglie di vino differenti, 42 quelle di olio, con i cibi (dolci, miele, formaggi, salumi, prodotti di forneria) un totale di 71 aziende, tutte in fila a rappresentare le potenzialità gustative della zona del Montereale; di seguito ecco l'elenco:

Vino: Ampeleia Srl - Az. Agr. Bicocchi - Az. Agr. Baroncio - Az. Agr. Botrona - Az. Agr. Campo Bargello - Az. Agr. La Cura - Az. Agr. La Madonna - Az. Agr. La Pierotta - Az. Agr. Le Sedici - Az. Agr. Maremma Alta - Az. Agr. Massa Vecchia - Az. Agr. Montebelli - Az. Agr. Benini Rossana - Az. Agr. Poggio alle Birbe - Az. Agr. Serraiola - Az. Agr. Suverera - Az. Agr. Valentini - Az. Agr. Vignagrande - Az. Agr. Forestale Rigolocio - Az. Vitivinicola Cacciagrande - Az. Vitivinicola I Campetti - Az. Vitivinicola Il Pupillo - Cantina Vini di Maremma - Fattoria Coliberto - Fertuna Srl - Il Sassone - La Novella - Morisfarms - Mu

**ralia –Podere Cigli- Podere Lentisco– Podere Riparbella–Podere Ristella– Podere San Cristoforo–Poggio ai Lupi–Rocca di Frassinello–Soc. Agricola Fortediga– Soc. Agr. Poggio Divino– Soc. Agr. San Felice (Tenuta Perolla)– Tenuta Casteani–Tenuta del Fontino– Tenuta Rocca di Montemassi–Terra bianca (Il Tesoro)–Guicciardini Strozzi (I Massi)–Tular–Valdonica;**  
**Olio:** Frantoio Sociale Olivicoltori delle Colline di Massa Marittima–Il Pianale –La Cura–Il Pupillo–La Pierotta–Le Sedici–Montebelli–Pagiano di Nonno Nanni–Il Poggio di Zora–Valdonica–Pimpinelli Simonetta– Poggio alle Birbe–Suveraita–Muralia–Podere Cigli–Valentini–Il Bonatto–Podere Riparbella–Podere Ristella–La Meridiana–La Novella–Benini Rossana– Villino e Tesorino–Braglia Daniele–Il Belvedere–Famiglia Ditrach–Stanghellini Mauro –Morisfarms–Frantoio San Luigi–Podere Donzellino–Campo Bargello–Podere Lentisco–Il Tesoro– Fraschiera–Zanaboni Franco–Colle Berto–Podere Santo Stefano–Tenuta Cicalino–Tenuta Fontino.

**Varie:** Caseificio San Martino–Apicoltura Pasquinelli Giulietta–Panificio Cambri e Bondani– Salumificio Franca – Panificio Montomoli Andrea – Pasticceria Le Logge.

Ancora un grazie per la massiccia partecipazione che ci ha permesso di mostrare a tutti una splendida visione d'insieme del nostro territorio.

#### SAN MARTINO INCONTRA BACCO

11 Dicembre 2009 (ore 18)

**Domus Bernardiniana – Massa M.ma Gr**  
 Il primo Laboratorio del Gusto® dell'ottava edizione di Calici d'Inverno è stato dedicato ad una delle principali aziende del territorio del Montereale. **Massimo Ricci** del Caseificio San Martino è stato un produttore capace di mettere in evidenza tutte le potenzialità sia etico/produttive che gustative dei suoi formaggi, spigliato, concreto, non si è fatto prendere la mano dal tecnicismo ma ha saputo raccontare e raccontarsi con efficacia. Ottimi i suoi formaggi abbinati, nell'occasione, ad una scelta di vini non casuale anche se a volte ardua: - Pecorino affienato GRAN GUERRIERO (stagionato 2 mesi) con "TRINUS – Igt Maremma Toscana 2008" LA CURA (Vermentino–Chardonnay–Malvasia); - Pecorino pastorizzato CACIO FORTE (stagionato 5 mesi) con il "ROSSO RISERVA – Doc Montereale di Massa M.ma 2006" CAMPOBARGELLO (Sangiovese); - Pecorino LATTE CRUDO (stagionato 6 mesi) ed il "TERRA SOLARE – Igt Maremma Toscana 2007" LA PIEROTTA (Syrah); - Pecorino latte crudo GRAN RISERVA (stagionato 24 mesi) ed "AMPELEIA – Igt Maremma Toscana 2005" AMPELEIA (Carnè Frank – Sangiovese – Grenache – Carignano – Marcellin – Mouvedre - Alicante);

- Erborinato BLU DI CAPRA con "PASSITO 2006" AZ. AGR. MASSA VECCHIA (Aleatico); - Erborinato BLU MORBIDO DI PECORA e il "FOCARILE - Occhio di pernice Doc Monteregio di Massa M.ma 2003" PODERE RI STELLA (Sangiovese - Malvasia - Aleatico).

Erano presenti anche alcuni dei produttori di vino: **Enrico Corsi** (La Cura), **Simone Rustici** (La Pierotta), **Francesca Sfondrini** (Massa Vecchia), **Valentina Fiorentini** (Ampeleia).

Il Fiduciario **Fausto Costagli** ha guidato i vari passaggi ed alla fine ha dichiarato che a parer suo quello era stato uno dei Laboratori meglio riusciti tra i 68 realizzati da Slow Montereale. Preziosa la collaborazione dei ragazzi dell' "Istituto professionale di stato per i servizi commerciali, turistici, grafici, sociali e alberghieri **Luigi Einaudi**", Grosseto che hanno dato una mano per l'allestimento e lo svolgimento dell'iniziativa.

#### CIOCCOGOLSERIE & PASSITI

11 Dicembre 2009 (ore 21,30)

**Domus Bernardiniana – Massa M.ma Gr**  
 Ancora una volta l'abbinamento tra i vini passiti e lo cioccolato ha scatenato il desiderio di decine e decine di persone, infatti sono stati oltre 50 gli interessati ai 30 posti disponibili per questo secondo Laboratorio del Gusto® di Calici 2009. I lavori hanno visto la sequenza così come programmata: "GIULEBBE" – I CAMPETTI – Roccastrada (Viognier - Malvasia) abbinato a: Torta Pistocchi " 3C di Pistocchi & C" (Fi); "TRAMA" – SOC. AGR. FORTEDIGA - Roccastrada (Traminer aromatico) Abbinato a: Torta Pistocchi alle amarene " 3C di Pistocchi & C" Firenze (Fi); "SCALABRETO 2007" – MORISFARMS - Massa Marittima (Montepulciano) abbinato a: Cioccolatini ripieni di Scalabreto "Pasticceria Conca D'Oro" Venturina (Li); "PASSITO 2006" – MONTEBELLI – Gavorrano (Syrah - Sangiovese - Montepulciano) Abbinato a: Panforte al cioccolato e ciliege "Pasticceria Le Logge" Massa M.ma (Gr); "LA LISTRICE" – IL PUPILLO - Scarlino (Aleatico) Abbinato a: Cantucci al cioccolato "Pasticceria Le Logge" Massa M.ma (Gr); "PREDICATORE 2008" – AZ. AGR. LA CURA - Massa Marittima (Merlot-Aleatico) abbinato ai Ricciarelli al cioccolato della "Pasticceria Le Logge" Massa Marittima (Gr).

Questo Laboratorio è stato condotto da **Fausto Costagli** e **Lorena Lucietto** con la fattiva collaborazione di alcuni dei produttori interessati **Enrico Corsi** (La Cura), **Giacomo Magni** (Fortediga), **Piero Tintori** (Il Pupillo), **Adolfo Parenti** (Morisfarms). Apprezzata la presenza di **Isabella Bolognini** (Assessore alle Attività Produttive di Massa M.ma) che ha bisognato la partecipazione pomeridiana dimostrando attaccamento ed interesse alle strategie con cui la Condotta del Montereale promuove i prodotti ed il territorio di Massa Marittima e di tutta l'Alta Maremma.

Il Laboratorio ha riscontrato un ottimo successo, questo fa presagire ulteriori sviluppi futuri.

#### C'È OLIO ED OLIO

22 Gennaio 2010

Casa Circondariale – Massa M. Gr

Ancora un Laboratorio del Gusto molto interessante quello tenutosi nel carcere di Massa M.ma come 28° appuntamento di "Gusto è Libertà".

Abbiamo parlato di Olio Extravergine di Oliva di ciò che si nasconde dietro questo prodotto, delle differenze tra oli di prima spremitura e oli della grande distribuzione. Prima **Fausto** poi **Stefano Costagli** hanno curato l'introduzione e la degustazione. Gli oli degustati erano: tre a rappresentare le valenze del territorio massetano (Braglia – Riparbella – Fraschiera), il quarto veniva dalla Sardegna (Accademia Olearia), a rappresentare altri territori, il quinto era stato appena acquistato in un supermercato (Carapelli), a rappresentare l'extravergine industriale. Le ampie ed esaurienti spiegazioni di Stefano hanno fatto comprendere benissimo, alla folta platea, i perché ed i per come, le proprietà e le valenze degli oli, tanto che alla fine tutti ne hanno compreso i singoli valori ed hanno tirato le giuste conclusioni; d'altra parte il titolo dell'iniziativa era: "C'è olio ed olio – I segreti dell'extravergine di oliva".

*Annarita Cerboni*

#### IL VINO NEI PROVERBI

"Dizionario dei proverbi" UTET

Di seguito alcuni proverbi sul vino:

- Bevi del vino e lascia andar l'acqua al mulino
- Chi è astemio è colpa sua
- Meglio bere una botte che sprecare una goccia
- La buona cantina fa il buon vino

#### NUOVI SOCI - RINNOVI E TESSERE SCADUTE

Di volta in volta rammentiamo ai distratti 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.

Dicembre 2009 - Gennaio 2010

#### Rinnovi

1-Signori Emilio 2-Demi Tiziana 3-Astorino Daniele 4-Astorino Angela 5-Gabbricci Andrea 6-Castellini Maddalena 7-Rossi Roberto 8-Cappelli Cecilia 9-Cappelli Ivano 10-Dalla Valle Carlo 11-Ceccarelli Danilo 12-Tosi Alessandro 13-D'Avino Paola 14-Costagli Mauro 15-Petricci Daniele 16- Boschi Monica 17-Segoni Giovanna 18-Bindi Stefano 19- Martinozzi Sabrina 20-Barni Roberto

## Nuovi Soci

1-Faggian Alessio 2-Vecchiarelli Antonio  
3-Ghigi Cristina 4-Baldi Paola 5-Tommi Luana  
6-Terrosi Ivan 7-Guazzini Saverio  
8-Dini Gloria 9-Vichi Cristiano 10-Bertel  
la Umberto 11-Giannoni Marzia 12-Rossi  
Riccardo 13-Mattei Alissa 14-Camerini  
Ilaria

## Soci Kids

1- Signori Costanza 2-Signori Bernardo  
3-Bertella Giacomo

## Soci in scadenza al 28 Febbraio

1- Abraham Martin 2- Barbi Libertina 3-  
Barbiani Mariagrazia 4-Vlasyuk Victoria  
5-Bocci Massimiliano 6-Borgogni Cristi  
na 7-Spinelli Simona 8-Casali Augusto 9-  
Casali Stefano 10-Corsini Diletta 11-Cor  
sini Lorenzo 12-Corsini Pietro 13-Da  
Frassini Francesca 14-D'Amelio Chiara  
15- De Cesaris Emilio 16-Fantini Marco  
17-Fogliata Fabio 18-Francardi Patrizia  
19-Francioli Stefano 20-Ghinassi Quinto  
21-Giannini Adriana 22-Giomi Mirco 23-  
Giovannetti Massimo 24-Grazi Fabio 25-  
Lamey Magdi 26-Lamei Nabil 27-Lieb  
got Isolde 28-Mariotti Simone 29-Marti  
ni Laura 30-Martinozzi Stefano 31-Migli  
Leonardo 32-Moris Stefano 33-Pagni Na  
dia 34-Parentini Giulio 35-Pugi Maudy  
36-Ricci Massimo (F) 37-Roccabianca Di

no 38-Rossi Irene 39-Sciarma Deborah  
40- Tanturli Roberto

Questo Notiziario è stato chiuso  
Venerdì 29 Gennaio 2010  
e spedito a circa 1.400 indirizzi  
(per posta o tramite E - mail)

**PROSSIMAMENTE**  
(per chi ci sarà)

**Martedì 2 Febbraio ore 20,45**

## IL CASTELLO D'AMA allo SCALO DEL GRANDUCA

### Scalo del Granduca

Via Parri-Via Albereta Follonica

Questa iniziativa di grande spessore  
sia gastronomico che enologico  
voluta dai nostri amici dello Scalo del  
Granduca (a cui abbiamo dato il  
patrocinio), ci permetterà di gustare  
l'importante produzione della pregiata  
azienda chiantigiana e le intuizioni  
gastronomiche di Paolo e Luca.

[www.scalodelgranduca.com](http://www.scalodelgranduca.com)

**Sabato 13 Febbraio ore 20,15**

## DA SUVERETO A TIRLI... UN INCONTRO DI GUSTO

Ristorante La Luna  
Via del Podere 8 - Tirli Gr

Vedere il programma a pagina 6

**Venerdì 26 Febbraio ore 14,30**

## Laboratorio del Gusto® I FRESCHI AL "FRESCO" Dalla Cagliata alla Ricotta

Gusto è Libertà - 28° Appuntamento  
Casa Circondariale - Massa M.ma

Vedere il programma a pagina 5

**Per comunicare o prenotare**

**Segreteria Soci:** 3397693375

[slowmonteregio@libero.it](mailto:slowmonteregio@libero.it)

**Fiduciario:** 349 0710478

[fausto.costagli@gmail.com](mailto:fausto.costagli@gmail.com)



# GUSTO è LIBERTÀ

Amministrazione Penitenziaria  
Casa Circondariale Massa M.ma

Comune di  
Massa Marittima

**VENERDÌ 26 FEBBRAIO - Ore 14,30**

**CASA CIRCONDARIALE DI MASSA MARITTIMA V.le Martiri di Niccioleta**

**28° LABORATORIO DEL GUSTO®**

## I FRESCHI AL "FRESCO"- I formaggi molli (dalla cagliata alla ricotta)

Nel pomeriggio di Venerdì 26 Febbraio si è terrà il 28° incontro con gli ospiti della Casa Circondariale di Massa M.ma Ancora un Laboratorio del Gusto® dedicato ai formaggi trova spazio nell'iniziativa **GUSTO E' LIBERTÀ**.

Questa volta verranno presi in esame i formaggi freschi come: la cagliata, il rovaggiolo e la ricotta; sarà Angela Saba a spiegare i procedimenti di realizzazione ed a guidare la fase degustativa supportata da Fausto Costagli. Angela ha l'azienda ed un piccolo ma funzionale laboratorio caseario, presso il Podere La Casa in località Cura Nuova nel Comune di Massa Marittima. L'Azienda "Angela ed Antonio Saba" collabora con l'Università di Pisa e con il Ministero dell'Università e della ricerca, è infatti partner del progetto FISR (Fondo Integrativo Speciale per la Ricerca) che, sotto il coordinamento del prof. Pierlorenzo Secchiari del Dipartimento di Agronomia e Gestione dell'Agroecosistema sezione Scienze Zootecniche conduce il Programma Strategico "Qualità alimentare e benessere" con il Progetto - obiettivo "Metodi e sistemi per aumentare la sicurezza nella catena agro-alimentare e nell'ambiente". Nello specifico L'Az. Saba è impegnata nel Progetto "Qualità dei prodotti di origine animale e salute umana: miglioramento della frazione lipidica e minerale del latte e dei latticini di vacca, pecora e capra al fine di accrescere il valore nutraceutico e la sicurezza di questi alimenti". In particolare gli ovini dell'azienda Saba producono un latte a basso tenore di colesterolo.

Come per i precedenti appuntamenti c'è spazio anche per alcuni partecipanti esterni, chi interessato deve proporsi entro il giorno 11 Gennaio 2010 telefonando al 349 0710478

**Laboratorio del Gusto curato da: ANGELA SABA - Az. Agr. Saba Massa M.ma**

# Locanda LA LUNA

Tel. 0564 – 945854 [www.locanda-laluna.it](http://www.locanda-laluna.it)

Via del Podere 8 TIRLI Gr

**Sabato 13 Febbraio 2010 ore 20**

## DA SUVERETO A TIRLI... UN' INCONTRO DI GUSTO CON I VINI DI PETRICCI & DEL PIANTA UN ODE ALLA LUNA

[www.petriccidelpianta.it](http://www.petriccidelpianta.it)

Un appuntamento imperdibile che presenterà delle vere eccellenze di quell'Alta Maremma diffusa a cavallo di due province, i vini di una storica azienda della Val di Cornia sposano un menù improntato sui sapori della cucina di caccia, con una spiccata territorialità, mista a fantasia creativa

## Menù

### Piccolo aperitivo della locanda

#### Gli antipasti

**abbinati a: Doc Val di Cornia Rosso "ALBATRONE" (Sangiovese)**

Terrina di caccia in crosta – Flan al carciofo morello in salsa di porro –  
Bignè con fonduta maremmana

#### I primi

**abbinati a: Igt Toscana "CERROSECCO" (Merlot - Cabernet Sauvignon)**

Risotto con salsiccia di cinta, trevisano e caprino  
**Doc Val di C. Riserva "BUCA DI CLEONTE" (Sangiovese - Cabernet Sauvignon)**  
Tortelli, con ricotta di pecora e spinaci, al colombaccio

#### Il secondo

**abbinato a: Doc Val di Cornia - Suvereto "NUBIO" (Cabernet Sauvignon)**

Faraona italiana ripiena alla moda di Fred

#### Il contorno

Patate alla Williams

#### I dolci

**abbinati a: Doc Val di Cornia Aleatico Passito "STILLO" (Aleatico)**

Torte e dolci di Tiziana

#### La caffetteria

Prenotazioni entro il 11 Febbraio presso il Fiduciario Tel. 349 0710478 (Max. 36 partecipanti) Quota Soci SLOW FOOD € 33 – non Soci € 35 (con la possibilità per questi ultimi di sottoscrivere l'adesione all'associazione al momento del pagamento usufruendo immediatamente dello sconto soci)