



SLOW FOOD®

Condotta 422 - MONTEREGGIO

Notiziario n° 2 (Marzo 2005)

NOTE DAL COMITATO DI CONDOTTA

La nota del Fiduciario.

a) Il Notiziario

Superati gli intoppi dovuti ai problemi di salute, riprende in pieno l'attività del Fiduciario, con la speranza di recuperare anche parte del tempo perso.

Torno sulle motivazioni che mi hanno indotto alla realizzazione di questo Notiziario..... <Una News Letter dinamica che offra a tutti la possibilità di interagire con il Comitato di Condotta e con gli altri Soci>..... pertanto oltre che dare spazio alla mia logorroica voglia di parlare (scrivere in questo caso), le colonne del Notiziario devono essere patrimonio dei Soci, quindi fatevi avanti c'è posto per tutti, anche per coloro che risiedendo fuori della Maremma (o del Monteregio) e non possono "vivere" personalmente tutte le nostre iniziative.

Potremmo cominciare proprio con l'esprimere un parere sul Notiziario stesso, cosa cambiare, cosa inserire.

b) L'importanza dei numeri

Come dicevo nel precedente notiziario relativamente ai "numeri" raggiunti dalla Condotta, ci incuriosiva sapere come siamo posizionati a livello nazionale nel novero delle circa 350 Condotte.

Puntualizzo che i Fiduciari non hanno giocato a chi realizzava la Condotta più numerosa, ma si sono impegnati a concretizzare quei "numeri" che potranno permettere a Slow Food Italia di continuare a contare a livello internazionale. Questa problematica traspare

anche leggendo l'ultimo SLOW (numero 49 Pagina 135) dove viene fatta una valutazione "numerica" a livello internazionale.

Svariate volte ho parlato di "fili d'erba che compongono un prato" ebbene rimarco che ognuno di noi è un filo d'erba, la nostra Condotta è un bel prato, tutti insieme stiamo realizzando grandi praterie in tutto il pianeta. Siamo orgogliosi di contribuire (nel nostro piccolo) a realizzare cose meravigliose in tutto il mondo. Siamo orgogliosi perché, visti i risultati finali del 2004, **numericamente ci siamo classificati ai primi posti in Italia**, appena le tecnologie telematiche della sede nazionale di Bra ce lo permetteranno Vi farò capire in quale contesto ci stiamo muovendo elencandovi le prime 50 Condotte italiane.

Coordinamento Toscano.

Il 19 Febbraio a Pieve Fosciana LU in alta Garfagnana, si è tenuta la seconda Assemblea regionale 2005 dei Fiduciari, ai lavori erano presenti Fausto e Stefano Costagli; i lavori assembleari si sono tenuti presso il Ristorante IL POZZO ospitati nell'occasione dall'Am.ne Comunale di Pieve Fosciana con in coordinamento di Giordano Andreucci, Fiduciario della Condotta "Garfagnana".

All'Ordine del Giorno: c'erano due punti principali:

a) La costituzione dell'Associazione Slow Food Toscana.

Interessante discussione (che ha visto un grande dibattito tra i vari fiduciari ed il gruppo di Coordinamento) riguardo la

nascita di Slow Food Toscana come Associazione con identità giuridico - fiscale propria.

I problemi riguardano l'adeguamento dello statuto nazionale alle nuove richieste della stessa Slow Food Italia: lo statuto ancora non prevede le normative atte all'adeguamento degli Slow Food Regionali, che dovranno operarsi nella redazione di un proprio statuto entro il prossimo Congresso Nazionale. A questo scopo è stato costituito un Comitato che affiancherà il gruppo di Coordinamento Toscano.

b) La collaborazione con Slow Food Editore per la realizzazione della nuova "Guida al Vino Quotidiano"

"Alla base di tutto c'è la volontà di, realizzare una Guida al vino quotidiano che sia utile, dinamica, economica, veritiera, radicata in tutto il territorio nazionale.

Slow Food chiede così l'impegno alle condotte per consigliare, contattare, reperire e schedare i vini della loro area di competenza: tutti quei vini che hanno un prezzo di vendita in cantina inferiore a 8 € Naturalmente la Condotta del Monteregio si è resa disponibile alla collaborazione.

Consiglio dell'Associazione Condotta del Monteregio.

Il 2 Marzo si è tenuta la riunione del Consiglio della nostra Condotta, ove tra l'altro è stato deciso che relativamente alla collaborazione con Slow Food Editore per la nuova Guida al Vino Quotidiano, i compiti ver-

ranno assegnati, ad un gruppo di lavoro costituito da Fausto Costagli, Lorena Lucietto, Massimo Giannini e Paola Nannini.

HANNO DETTO
Pensieri e parole..... di

SILVIO BARBERO (Segretario Nazionale Slow Food Italia .
Dalla Lettera di inizio anno ai Fiduciari Italiani

<Lo stimolo per il 2005 sarà quello di consolidare non solo il numero dei Soci ma la struttura culturale ed organizzativa delle Condotte in modo da conciliare il piacere con l'impegno, consapevoli del nuovo ruolo e responsabilità che dopo l'ultimo Salone del Gusto, ma soprattutto Terra Madre, è cresciuta enormemente. Pertanto dovremo essere presenti e attivi nell'organizzare appuntamenti di qualità, per i nostri Soci, cercando di accentuare il messaggio culturale ed anche etico sociale che ci ha imposti a livello mondiale.

Proprio oggi e dopo Terra Madre, la nostra caratterizzazione e originalità sta nel collegare cibo ed agricoltura, piacere ed etica, biodiversità ed educazione al gusto. Solo così ha senso chiamarsi ed essere un movimento ecogastronomico. Nel mondo Slow Food è riconosciuto ed apprezzato per queste sue tematiche. Siamo usciti dalla cambusa, e possiamo anche indicare una nuova rotta alla nave della globalizzazione alimentare>.

FREI BETTO (Sottosegretario di LULA Presidente del Brasile)
Responsabile del progetto "Fame Zero Mondiale".

Parte del discorso di apertura a "Terra Madre" (Torino 20.10.04)

<Ogni 24 ore muoiono per fame nel mondo 100.000 persone, 30.000 di queste sono bambini al di sotto dei 5 anni.

Questo dato ci porta ad una contrapposizione con il ricordo del-

l'11 Settembre (l'abbattimento delle torri gemelle di New York), che a livello mondiale suscita immensa commozione generale. Ogni giorno la fame fa crollare 10 torri gemelle piene di bambini. Nessuno piange né si commuove, perché?

All'assemblea generale dell'ONU a New York il presidente Lula promuove il progetto la "Fame Zero Mondiale" supportato da 55 capi di stato compreso il Papa.

(Il progetto trasforma il problema "sociale" della fame in problema "politico" è attuato al momento dal Brasile e se ne avvantaggiano circa 5 milioni di famiglie. E' una politica pubblica non assistenzialista che ha fatto aumentare la consapevolezza che la fame è un flagello e deve essere combattuto con impegno affinché la povertà, analogamente alla schiavitù ed alla tortura, venga ritenuta un crimine ignobile, una grave violazione dei diritti umani).

Se la fame è il principale fattore di morte precoce e di vergogna per la civiltà del XXI secolo, perché non provocare una mobilitazione? Per una ragione cinica: contrariamente al terrorismo ed alla guerra, al cancro o altre malattie, la fame fa distinzione tra le classi. Colpisce solo i miserabili>.

Principe di Galles
CARLO D'INGHILTERRA.

Parte del discorso di chiusura a "Terra Madre" (Torino 23.10.04)

<Come ha messo in evidenza Eric Schlosser nel suo brillante libro "Fast Food Nation", il fast food è un fenomeno recente. Questa straordinaria centralizzazione ed industrializzazione del nostro sistema alimentare è avvenuto negli ultimi vent'anni. Il fast food povero è un cibo economico. Ma questo è perché si escludono gli enormi costi ecologici e sociali dai calcoli. Qualsiasi analisi dei costi reali dovrebbe tener conto di elementi quali l'insorgere di nuovi patogeni come l'E.coli 0157, resistente ormai agli antibiotici a causa di un uso eccessivo di farmaci nei mangimi, per non

parlare del diffuso inquinamento delle acque provenienti dai sistemi agricoli intensivi. Questi oneri non sono incorporati nei prezzi che paghiamo nei fast food, ma ciò non significa che la nostra società non li paghi. Forse, dette tutte queste cose, potete iniziare e capire perché sono un gran ammiratore del movimento Slow Food e di tutte le persone che vi lavorano seriamente con tenacia e indipendenza in tutto il Mondo>.

Varie
da Slow Food Editore

Presso lo "Slow Food Point" in Via Goldoni 11 c/o (IL BARATTOLO) a Massa M.ma , sono disponibili tutti i libri editi da Slow Food a prezzo scontato per i Soci. Approfittiamone anche per fare dei regali agli amici.

QUESTO MESE SI SEGNALANO

- ❑ **Ricette di Osterie.**
630 Ricette tradizionali della gastronomia italiana
€18,00; Soci € 16,00
- ❑ **Terra Madre.**
L'evento mondiale del 2004
€12,00; Soci € 10,50; Soci Condotta Monteregio € 8 fino ad esaurimento scorte
- ❑ **L'Italia dei Presidi.** Guida ai prodotti italiani da salvare
€14,00; Soci € 10,50

Locali consigliati
dai Soci per i Soci

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

a) PRESENTI

nella Guida Osterie d'Italia

b) NON PRESENTI

in Guida

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

a) RISTORANTE IL POZZO

Pieve Fosciana LU

Segnalazione **positiva** effettuata da STEFANO COSTAGLI che, in occasione del Coordinamento Regionale, ha avuto modo di incontrare con entusiasmo la cultura gastronomica della Garfagnana, espressa pienamente da questo Ristorante. L'ambiente accogliente e familiare invoglia il visitatore a lasciarsi guidare dai consigli del patron Giordano; (nell'occasione Stefano ha apprezzato i salumi tipici della zona **"Biroldo e Bondiola"**, tra i primi la **"Minestrina di Galliciano"**, (quando è stagione per farla) è certamente da non perdere. Regina di tutte le pietanze è, senza dubbio, la **"Polenta di Neccio con gli Ossi di Maiale"**. Formaggi a latte crudo e ottimi dolci garfagnini hanno concluso un pranzo da **"ri"** provare.

n.d.r. Per il vino, consiglia di chiedere a Giordano del Pinot Nero della zona... (*se ce n'è rimasto ancora un poco*).

a) IL GIARDINO DELLE ESPERIDI - Bardolino VR

Segnalazione **positiva** da parte di FABIO D'AVINO e MICHELA BERTELLA. Ambiente interno molto raccolto e confortevole, vasta scelta di formaggi e carta dei vini chilometrica, con possibilità di scegliere tra una dozzina di vini al bicchiere al giorno (hanno persino "La Fonte di Pietrarsa" di Massa Vecchia!). Una menzione speciale per l'ottima **"Parmigiana di tartufo nero"**. Una chicca.

a) TRATTORIA OBERRAUT Brunico Località Ameto BZ

Segnalazione **negativa** effettuata da MASSIMO GIANNINI e PAOLA NANNINI che in ferie in Alto Adige hanno visitato la Trattoria Oberraut dove, pur apprezzando la buona cucina del locale, sono rimasti sfavorevolmente colpiti dalla totale freddezza dei gestori nei confronti degli ospiti (in particolare quelli di lingua italiana). **Imbarazzante!!!**

a) RISTORANTE FANA LADINA

San Vigilio di Marebbe BZ

Segnalazione **positiva** effettuata nuovamente da MASSIMO E PAOLA che visitando il locale hanno valutato in maniera estremamente positiva la sua cucina indicandoci due piatti su tutti, i **"Gancè"** e le **"Feies da sonj"**; splendida l'accoglienza e la familiarità da parte dei gestori.

b) Osteria NONNA LUISA

Località Corsignano

Castelnuovo Berardenga SI

Segnalazione **positiva** effettuata da EMILIO COSCINI abituale frequentatore dell'osteria che si trova sulla strada per Vagliagli a pochi chilometri da Siena. Locale intimo, ben curato, ottima la lista dei vini, di qualità certamente superiore ai prezzi praticati. Emilio ci consiglia di assaggiare i **"Saccottini in crema di pecorino e pere"** (fantastici), il **"Ri-sotto Fratacchione"** ed i **"Pici all'anatra"** tra i secondi ottima la **"Tagliata ai sapori senesi e lardo di Colonnata"**

CRONACHE (per chi non c'era)

Domenica 6 Marzo 2005 PICCOLO E' BELLO

"Alla Locanda LA LUNA con la FATTORIA LE PUPILLE"

Evento difficilmente ripetibile per l'eccellenza delle sue varie componenti.

Il Ristorante **"Locanda La Luna"** si è dimostrato caldo e familiare ma anche raffinato, rustico ed elegante al tempo stesso, curato nella presentazione della tavola ma non pretestuoso. La sua gastronomia si è confermata di alta ricchezza e fine esecuzione (la fantasia non ha impedito alla tradizione di esprimersi pienamente); precisione, cortesia, professionalità, sono stati gli strumenti di lavoro dei proprietari e dei dipendenti, il tutto condito da quella semplicità che ha messo tutti a proprio agio.



I Vini della Fattoria Le Pupille

si sono rivelati esattamente quello che ci aspettavamo e forse anche di più (perché le etichette 2002 sono state di gran lunga superiori a quello che l'annata ha espresso in altre parti della Toscana). Gustosissimo il bianco "Poggio Argentato" 2004, già carico di profumi e sapori il "Morellino" 2004 (entrambi messi in bottiglia da solo tre giorni espressamente per il nostro convivio); veramente grande e piacevole il "Poggio Valente" 2002 che è riuscito ad esprimersi sia nelle note dolci che in quelle sapide con abbinamenti gastronomici difficili come gli asparagi ed i carciofi; eccelso il "Saffredi" 2002 che da solo valeva l'intera iniziativa; fuori programma c'è stata la presentazione del nuovo vino "Ildenio" 2001 eccellente prodotto realizzato nella loro azienda sita nella D.O.C. di Capalbio; il passito "Solalto", giunto alla fine del pranzo, è stato un dolce saluto che è rimasto a lungo sulle nostre attivissime papille gustative.



All'eccellenza dei due elementi principali, il cibo ed il vino, si sono aggiunti altri componenti

che hanno contribuito a rendere unica questa iniziativa:

- L'aver conosciuto Stefano Rizzi (che ci ha fatto capire, oltre ai vini che realizza, anche il grande personaggio ed uomo che è);

- L'amicizia che lega i proprietari della Fattoria Le Pupille con i "Signori della Luna" (Emilio Signori, la moglie Tiziana Demi, la madre Lina Ceccarelli) che ha permesso di attuare la collaborazione con Slow Food Montereale; collaborazione che non rientra nelle abitudini aziendali delle Pupille (Mai avevano offerto i loro prodotti in un convivio al di fuori della propria azienda)...
Miracolati !! ;

- Il costo dell'iniziativa estremamente basso dettato dalla volontà di Emilio, Lina e Tiziana di offrire agli altri Soci della Condotta la loro amicizia e la condivisione di ciò che hanno realizzato con "La Luna".

Che dire in conclusione.... Beato chi c'era.

Fausto C.

**PROSSIMAMENTE
(per chi ci sarà)**

Lunedì 21/3/05

**Wine Bar LA TANA DEL
BRILLO PARLANTE**

"Giro d'Italia con 6 rossi"

Degustazione guidata di 6 vini rossi dalle caratteristiche molto diverse tra loro, in rappresentanza delle regioni:

Piemonte **DOLCETTO ALBA** - Rabino

Veneto **REFOLA'** - Le Vigne di S. Pietro

Toscana **RAINERO** - Castello di Meleto

Calabria **GRAVELLO** - Librandi

Puglia **SINFAROSA** - Acc. dei Racemi

Sicilia **ANGHELI** - Donnafugata

Il tutto abbinato alle abbondanti e sfiziose preparazioni ed alle novità che Raffaella non mancherà di farci provare (Chi c'è stato lo sa).

Prenotare entro il 20 Marzo al Tel. del Fiduciario **349-0710478**

Max. 12 posti

Soci €25 non Soci €28

Venerdì 8/4/05

Vinellando per cantine

LA PIEROTTA

**"Verticale del Syrah
Terra Solare"**

Degustazione verticale del Solare (Terra Solare) Syrah in purezza della Famiglia Rustici, annate 2000 - 2001 - 2002 con presentazione in anteprima assoluta dell'annata 2003.

Assaggio in anteprima anche del Vermentino e del Rosato 2004

**VEDI PROGRAMMA
ALLEGATO AL NOTIZIARIO**

Domenica 17/4/05

**Fuori porta a Castagneto Carducci
in collaborazione con la Condotta
Slow Food "Costa degli Etruschi"**

a) Laboratorio del Gusto

"I grandi rossi di Bolgheri"

b) Cena Castagnetana

in abbinamento a vini DOC Bolgheri

"al Ristorante Da Ugo"

Il Laboratorio con la presentazione di 8 vini della D.O.C BOLGHERI SUPERIORE (provare ad indovinare quali) è riservato a massimo 10 prenotazioni il costo del laboratorio è di **€20** con **PAGAMENTO ANTICIPATO** al momento della prenotazione;

Cena riservata a max. 14 posti
**con precedenza a chi partecipa
al Laboratorio.**

Tipica cucina del territorio
abbinata a vini di Bolgheri **€28**
**PRENOTARE ENTRO il 4 Aprile
349-0710478**

Chi non partecipa al laboratorio, nell'attesa della cena può approfittare del programma di Castagneto a Tavola o visitare l'Enoteca per una degustazione a suo piacere.

La cena è "Da Ugo" Ristorante inserito da molti anni nella Guida **OSTERIE D'ITALIA**, saremo insieme agli artisti della Compagnia teatrale Lombardi Tiezzi che nel pomeriggio si esibisce al Teatro di Castagneto.

12-14-19-21-26-28

Aprile 2005

Ore 21,00 / 23,30

Località LA CURA

Master of Food

IL VINO 1° Livello

Corso di 6 serate per la conoscenza del mondo del vino, ogni sera degustazione di 5 grandi vini italiani. Di corredo: Valigetta del degustatore ed il libro "Conoscere il vino", insieme alla dispensa del Master. Attestato di partecipazione rilasciato da Slow Food.

Buffet di fine corso compreso nel costo d'iscrizione.

Riservato ai Soci min. 18 max. 26

**VEDI PROGRAMMA
ALLEGATO AL NOTIZIARIO**

**IN PROGRAMMAZIONE
APRILE e MAGGIO**

Sabato 30 Aprile ore 20

RISTORANTE IL LECCIO

"Il pesce maremmano"

Convivio tematico con un ricchissimo menù a base di pesce di acquicoltura della nostra provincia abbinato agli oli ed ai vini del Montereale

Max. 50 partecipanti

Mercoledì 11 Maggio

Girogustare

IL BACCHINO

"La carezza ed il pugno"

Confronto tra 5 vini Syrah. Dalla Francia alla Sicilia passando per le terre di Toscana. Degustazione anonima guidata. In abbinamento alle stuzzicanti proposte di Monica e Magdy.

Max. 12 partecipanti

**Per comunicare o prenotare
Segreteria Soci: 339 7693375
Fiduciario: 349 0710478**

E Mail:

**faustocostagli@katamail.com
slowmontereale@libero.it**