



SLOW FOOD®

Condotta 422 - MONTEREGIO Notiziario n° 14 (Marzo 2006)

NOTE DAL CONSIGLIO DI CONDOTTA

La nota del Fiduciario.

a) Gustare è libertà.

Ogni mese *devo trovare* qualche cosa da dire. Possibilmente non ripetermi, dire qualche novità, qualche anticipazione che crei interesse tra i nostri associati. Ebbene, quello che andrò a raccontare questa volta forse non se lo sarebbe aspettato nessuno.

Nel nostro modo di fare cultura abbiamo sempre utilizzato tutte le possibilità per poterci "esprimere" senza precludere la partecipazione a chicchessia, uomini - donne - giovani - anziani - ricchi o meno abbienti, cercando di far recepire il messaggio della filosofia di Slow Food e nel contempo di presentare tutte le potenzialità del nostro territorio.

Rimanendo fedeli a questa linea di condotta è stato naturale accettare una proposta un poco particolare. Slow Food Monteregio collaborerà in una iniziativa estremamente interessante con la Direzione della Casa Circondariale.

Massa Marittima tra le istituzioni che la caratterizzano, da alcuni anni, ha anche il Carcere.

Un microcosmo con le sue particolari forze gravitazionali (rigide regole), un luogo ove vivono persone che hanno avuto certamente meno fortuna di coloro che vivono all'esterno. Gli ospiti del carcere di Massa Marittima saranno i nostri prossimi partners in un progetto che, in alcune tappe, avvicinerà prima Slow Food a loro e poi condurrà loro tra noi.

Sarebbe lungo (difficile e forse inopportuno) spiegare tutte le leggi, tutti gli equilibri, le differenze che ci sono tra i vari tipi di carcere, tra le varie categorie dei loro ospiti. Sarebbe semplicistico "dividerli" tra più o meno buoni. Cercherò di

caratterizzarli dicendo solo che gli Ospiti del Carcere di Massa Marittima sono più "liberi". Infatti vivono parte della loro esistenza esternamente, inseriti in alcune realtà lavorative del nostro territorio.

Le varie tappe del progetto avranno questo percorso:

Come primo atto la condotta Slow Food del Monteregio realizzerà all'interno dell'Istituto di pena tre Laboratori del gusto® riservati a circa 24 ospiti che si proporranno perché interessati all'esperienza di conoscere le basi gustative e didattiche relative a vari prodotti tipici:
25.3.2006 I VINI DEL MONTEREGIO
29.4.2006 L'OLIO DELLA MAREMMA
13.5.2006 I DOLCI DI MASSA M/MA.

Al secondo atto cambierà lo scenario, andremo ad utilizzare uno spazio cittadino esterno, veramente pieno di fascino, dove proporremo ai soci Slow Food ed ai loro invitati la cucina realizzata dagli Ospiti del Carcere.

Giugno 2006 **PRIMO APPUNTAMENTO**
Seguiranno altri appuntamenti.

.....Mi viene da dire: «Facile progettare !!! Sarà altrettanto facile far combaciare tutte le varie necessità di un simile intento ???»

Gli ingredienti dovrebbero essere:

-Duttilità dei "docenti" al momento non verificata in quanto iniziativa pilota.

-Capacità di interagire con gli ospiti del Carcere per creare le basi di quel rapporto collaborativo che occorrerà per la riuscita delle due diverse fasi.

-Ricerca di Sponsor tecnici che supportino le varie esigenze, principalmente di materiali e prodotti da utilizzare e far utilizzare nelle due fasi del progetto.

-Coinvolgimento dei nostri soci e dei **cittadini massetani** per concretizzare l'opportunità di gustare una cucina che, oltre ai consueti sapori, offrirà anche un aroma particolare "*il sale della vita*".

Termino qui questa presentazione, forzatamente minimalista, (spiegare il progetto nelle sue argomentazioni pratiche ed emotive prenderebbe un intero Notiziario). Ne parleremo ancora nei prossimi mesi.

b) Una gradita sorpresa.

Il Notiziario n° 13 (quello del mese passato) è "salito sugli scudi" perché la Segreteria Nazionale a firma di Daniele Buttignol (Responsabile ufficio associazione) lo ha trasmesso a tutti i fiduciari italiani con questa motivazione:.....

«In diverse occasioni, molti fiduciari hanno chiesto di avere idee, contributi, per l'attività associativa e le comunicazioni della condotta. Vi allego un'idea, che penso sia molto valida. Ovviamente non è l'unica condotta che organizza una news letter, ma può suggerire un primo spunto. Ha un'impostazione molto buona, con una parte più generale sull'associazione e una parte invece più specifica sulla condotta. Spero che vi possa essere utile».

Da parte nostra nessun commento..... se non: «**Ci ha fatto veramente piacere!!!**».

Il Fiduciario

Coordinamento regionale.

Sabato 25 Febbraio presso il Parco delle Cascine di Tavola a Prato si è tenuta la riunione del Coordinamento regionale di Slow Food, il fiduciario solo soletto (causa influenze di stagione ed impegni di lavoro di altri consiglieri) rappresentava il Monteregio.

Alla riunione era presente (oltre a Nanni Ricci, Luca Fabbri e Alessandro Venturi per il Coordinamento toscano) il Segretario nazionale Silvio Barbero. Le condotte presenti erano: **Casentino; Colli Senesi; Costa Etruschi; Crete senesi; Firenze; Grosseto; Isola d'Elba; Livorno; Montagna pistoiese; Montepulciano/Chiusi; Scandicci; Monte pisa-**

no; Monteregio; Pisana; Prato; Siena; Valdarno.

Argomento pressoché unico, il Congresso Nazionale di Giugno e le due fasi di avvicinamento: i Congressi di Condotta e l'Assemblea precongressuale regionale.

Dopo l'introduzione di Nanni Ricci e gli interventi di Luca Fabbri e Stefano Ferrari, quasi tutti i presenti hanno esternato le proprie opinioni circa la bozza organizzativa preparata dal gruppo di lavoro scaturito nell'ultima riunione del 17 Dicembre, alla quale (alla fine dei lavori) sono state apportate alcune varianti.

Sinteticamente (tutto quello che è scaturito tra le 10 e le 14) si è concretizzato in:

Presidenza regionale, il termine per presentare la candidatura ed il programma è il 5 Marzo, eventuali proposte multiple verranno valutate nel prossimo Coordinamento regionale del 18 Marzo, per esprimere un Presidente regionale unitario, accettato da tutte le condotte. In questa fase il voto espresso dal fiduciario rappresenta il totale dei soci della propria condotta (in questo caso è importante avere molti soci perché aumenta il "peso politico" delle decisioni che verranno prese).

Assemblea precongressuale, si terrà il 20 od il 27 Maggio. In questa occasione verrà presentato il nuovo Coordinamento regionale dei fiduciari scaturito dai risultati dei vari Congressi di Condotta e verrà eletto il Presidente regionale.

Congressi di Condotta dovranno avvenire tra metà Aprile e la metà di Maggio. Quello del Monteregio è fissato per **Domenica 7 Maggio**.

In quella data verrà eletto il fiduciario ed il consiglio di condotta. Tutti i Soci che comunicheranno (per scritto alla Segreteria entro il 20 Aprile) la volontà di partecipare attivamente alla direzione della condotta (come consigliere o fiduciario) verranno inseriti nella lista dei nominativi che verrà votata dai soci nel Congresso di Condotta. In tale occasione verrà stabilito il delegato al Congresso Nazionale e indichi dei nominativi di persona-

lità (Soci) che vorremmo fossero presenti a rappresentare la Toscana al congresso stesso.

ATTENZIONE

Dal mese di gennaio 2006 la quota di € 3 (relativa alle spese postali) che paghiamo ad ogni iscrizione non è più appannaggio della condotta ma viene trasferita alla sede nazionale, pertanto in fondo all'anno ci troviamo ad avere circa €600 in meno di introiti specifici. Alla luce di ciò dobbiamo cercare di risparmiare sul totale dei francobolli (molto alto) che utilizziamo annualmente. Pertanto dal prossimo Notiziario (il n° 15) tutti coloro che hanno la posta elettronica lo riceveranno esclusivamente per via telematica. Pertanto, preghiamo tutti i Soci di inviare una e-mail, anche vuota, alla Segreteria al fine di aggiornare la mailing list, verificando quanti ricevono abitualmente i nostri messaggi. Ciò assicurerà un ottimale invio del Notiziario.

NOTE DA SLOW FOOD ITALIA

Convenzioni.

Nell'ottica di offrire un ulteriore servizio con la tessera Slow Food, verrà proposta una convenzione agli esercizi disposti a concedere almeno un 10% di sconto al socio. Saranno coinvolti i locali che più ci piacciono, che più amiamo, o che potrebbero essere in linea con un'accoglienza in stile *slow*.

Nei prossimi giorni i fiduciari italiani riceveranno un modulo; gli indirizzi degli esercizi aderenti all'iniziativa saranno inizialmente pubblicati su un'apposita pagina internet nella sezione dell'associazione italiana.

Congresso.

Prossimamente verrà inviata a tutti i soci, in allegato alla rivista *Slow-food* un libretto di "visioni e progetti" in preparazione alla discussione, prima all'interno delle condotte e delle assemblee regionali, poi all'interno dei lavori congressuali. I documenti verteranno su:- **La rete slow. - Il coproduttore - Educazione alimentare e al gusto - Biodiversità e comunità del cibo**

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 visitato; Ristoranti, Trattorie, Osterie, vengono suddivisi in due categorie:

a) **PRESENTI** in guida *Osterie d'Italia* (Slow Food Editore)

b) **NON PRESENTI** in Guida

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

In Autunno, nel corso di un fine settimana nelle Langhe in occasione della "Fiera del tartufo d'Alba", i soci FABIO D'AVINO, MICHELA BERTELLA, MASSIMO GIANNINI, PAOLA NANNINI, MARCO INSALACO e CLAUDIA LUCHETTI hanno avuto la possibilità di visitare tre locali inseriti in Guida; queste sono state le loro impressioni.

«Abbiamo fatto base al **Bed & Breakfast "Il Molino"**, un quattro stelle situato a Govone, piccolo centro tra Asti ed Alba; assai accogliente, con le sue tre camere molto curate e con la cortesia e la simpatia dei proprietari, Guido e Raffaella, è sicuramente da consigliare se capitate da quelle parti. »

a) **LOCANDA FONTANABUONA**
Via Nizza – Mombercelli AT

Locale molto grande, adatto anche a ricorrenze; noi abbiamo avuto la sventura di imbarterci, accanto al nostro tavolo, in una comitiva numerosa e rumorosa, che ha forse tolto qualcosa al piacere della conversazione, ma nulla a quello del palato: la cucina riesce ad essere molto curata anche quando il numero dei commensali è alto. Comunque, i proprietari si sono sentiti in dovere di scusarsi per i nostri vicini di tavola, gesto da noi molto apprezzato; ottima la **"carne cruda battuta al coltello"**, così come gli **"gnocchi al castelmagno"**, veramente delicati, ma abbiamo assaggiato anche gli **"agnolotti dal plin al sugo d'arrostro"** e lo **"stracotto di vitello al Barbera"**. Ottimi i dolci, ed un plauso al patron Daniele che ci ha consigliato una Barbera ed un Dolcetto con un rapporto qualità prezzo veramente buono. **Merita**

a) RISTORANTE GARIBALDI
Via Italia – Cisterna d’Asti AT

Questo è un locale particolare, dato che è un ristorante annesso all'albergo, di fascino sabauda; la sala si trova al primo piano, suddivisa in un salone ed in tre salette dedicate; tutto sembra rimasto cristallizzato ai primi del novecento, gli arredi, le luci, il tovagliato. Di certo anche la cucina denota una tradizione ormai consolidata nel tempo; dal menù, illustrato a voce, abbiamo scelto, dopo un antipasto composto da una serie di assaggi variabili con la stagione, i classici "agnolotti dal plin" (inferiori però a quelli della Locanda Fontana-buona) e degli ottimi "tagliolini alle 24 erbe", oltre ad un "fritto misto alla piemontese" buonissimo ed al gelato alla mostarda d'uva. Ottima la disponibilità di vini locali; noi abbiamo optato per il Cisterna Doc. **Merita**

a) RISTORANTE DA MAURIZIO
Via S. Rocco – Cravanzana CN

Per questo locale, da noi scelto per la disponibilità di **tartufo bianco** e per le "medaglie" (in Guida è decorato con i simboli di chiocciola, bottiglia e formaggio), riportiamo le impressioni generali, avendo basato il menù interamente sul tartufo. L'ambiente è sobrio e tranquillo, Maurizio cortese, discreto e disponibile (anche ad accontentare sei maremmani ghiotti di tartufo), la cantina è vasta e completa, da cui noi abbiamo estrapolato una Barbera strepitosa. Ma la cosa fantastica di questo locale è il carrello dei formaggi, con una infinità di prelibatezze da tutto il Piemonte ed oltre; nel piatto abbiamo contato dodici tipi di formaggio, su tutti una toma locale strepitosa

CRONACHE
(per chi non c'era)

Finalmente è arrivata la tanto desiderata cena dell'Arancia rossa di Sicilia. Annunciata da troppo tempo aspettata da troppi Soci, dilatata nel numero dagli iniziali 36 posti ai 48 finali. Tutto veramente bello!

Ottimo locale, ottimo menù, ottimi vini, ottima partecipazione.... Che dire se non... *Una serata ottimale.* La calda atmosfera del **Ristorante La Luna** ci ha accolti con naturalezza ed ospitalità.

Alfredo Maddalena, il bravo e simpatico chef del locale (nativo della provincia di Enna) ci ha deliziato con un menù tipicamente siciliano, riuscendo a fondere tradizione, innovazione ed ottima presentazione. Significativo l'allestimento curato dai proprietari (nostri Soci) **Emilio Signori** e **Tiziana Demi** che hanno evidenziato la presenza dell'Arancia Rossa con tocchi eleganti su ogni tavolo ed al Buffet degli aperitivi. **Fausto** il nostro fiduciario ha significato le motivazioni che fanno dell'iniziativa **Le Città dell'Arancia** uno dei più eclatanti esempi di ciò che può fare Slow Food quando vuol promuovere un prodotto di qualità.

4.000 partecipanti ad 80 convivi in una lunghissima tavola idealmente allestita tra due grandi isole europee, la Sicilia e l'Inghilterra. Il menù era accompagnato dagli ottimi vini dell'Azienda **Castello di Bossi**, presentati dal responsabile vendite, (causa la forzata assenza di **Marco Bacci** previsto ospite dell'iniziativa), abbiamo assaggiato il **Morelino Tempo** ed il **Vermentino Vento** della tenuta maremmana **Terre di Talamo** accompagnati dal **Syrah Regina di Renieri** dell'altra tenuta (quella ilcinese) di **Renieri**, Tutti veramente interessanti. A chiudere avevamo il **Solalto delle Pupille**, offerto dalla **Luna**.

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.

Febbraio / Marzo 2006

Rinnovi

1- **Sfondrini Francesca**. 2- **Panza Alessandro**. 3- **Rossi Massimiliano**. 4- **Capasso Diego Nicola** 5- **Lami Barbara** 6- **Agus Consolata** 7- **Bar-**

tolozzi Silvia 8- **Cucci Marco** 9- **Vanni Michela** 10- **Loppo Zaira** 11- **Ugolini Alessandro** 12- **Gaggioli Silvia** 13- **Sassaroli Monica** 14- **Giusti Enrico** 15- **Petri Andrea** 16- **Pecchioli Gianna** 17- **Tessera Tiziano** 18- **Corsi Enrico** 19- **Cerboni Francesca** 20- **Cassani Rita** 21- **Leonori Daniela** 22- **Astorino Nilla** 23- **Astorino Maria Luisa**.

Nuovi Soci = 1- **Volpi Silvano** 2- **Panerati Lucia** 3- **Della Marra Luigi** 4- **Rapsaite Vilma** 5- **Corona Ivanio**.

Soci scaduti al 28 Febbraio 2006
1- **Ceccarelli Tomaso**

PROSSIMAMENTE
(per chi ci sarà)

 **Slow Food**

Monteregio

in collaborazione con



Unicoop Tirreno

organizza Master of Food

IL VINO 1° Livello

A SCARLINO presso
Az. LA PIEROTTA

Tutti i Giovedì compresi tra il
16 Marzo ed il 20 Aprile

Corso di 6 serate per la
conoscenza del mondo del vino,
VEDI PROGRAMMA DETTAGLIATO
www.massamarittima.info/slowfood/

Sabato 18 Marzo ore 17

EXTRAORDINARIO

Sede Terziere di Cittannova
Piazza Socci – Massa M.ma

Le giornate dell'Olio d'Oliva

In collaborazione con Comunità
Montana, Comune di Massa
Marittima, Terziere Cittannova.
Un laboratorio per comprendere
tutte le particolarità che offre
l'olio extravergine d'oliva.

Condotta da
Valeria Cittadini Curatolo
Max. 18 partecipanti a
partecipazione libera su
prenotazione

Mercoledì 15 Marzo ore 20

CLUB MARTINI

Osteria MARTINI - Follonica

**Povero pesce.. affogato nel
vin bianco della Maremma**

Il "Gioco del Piacere" con 6 bianchi di maremma abbinati ad un menù a base di pesce
Max. 24 partecipanti

VEDI PROGRAMMA ALLEGATO

Mercoledì 22 Marzo ore 20

CLUB MARTINI

Osteria MARTINI - Follonica

Supergewurstraminer

Il "Gioco del Piacere" con 6 Gewurztraminer abbinati a sfiziosi manicaretti di pesce
Max. 24 partecipanti

VEDI PROGRAMMA ALLEGATO

Mercoledì 29 Marzo ore 20

CLUB MARTINI

Osteria MARTINI - Follonica

Beconcini presenta il Reciso

Un menù di terra accompagna la presentazione dei vini dell'Az. Beconcini di San Miniato
in Max. 24 partecipanti

VEDI PROGRAMMA ALLEGATO

Venerdì 31 Marzo ore 20

PICCOLO E' BELLO

RISTORANTE IL PUNGOLO

Le Langhe bagnan la Maremma

Festeggeremo l'ingresso nella guida OSTERIE D'ITALIA 2006 del ristorante massetano con la presentazione dei vini dell'Az. PORELLO MARCO di Canale CN
Max. 30 partecipanti

VEDI PROGRAMMA ALLEGATO

Letto a pagina 446 (Osterie d'Italia 2006)

Leggermente spostato dal centro storico di Massa, questo locale, aperto da quattro anni, si presenta semplice ma accogliente. Due sono le salette (ricavate da ex cantine), cui si aggiunge una veranda chiusa. Marco, il gentile e disponibile proprietario, orchestra una cucina tendenzialmente stagionale che, vista la posizione di Massa Marittima, si traduce in due menù, uno di terra ed

uno di mare. Le voci non sono tantissime, i piatti sempre freschi e le porzioni abbondanti. Fra gli antipasti, oltre il carpaccio di pesce sono da privilegiare la **panzanella di mare**, connubio riuscito fra terra e mare, l'insalata di polpo e ceci e (cambiando registro) una buona scelta di salumi toscani ed i pecorini, presentati con pere e miele. Parlando di primi diremo che la pasta è fatta in casa e che la scelta avverrà fra gnocchi di patate, tortelloni al ragù di manzo o di cinghiale e, a parere nostro molto consigliabili, **agnolotti alla nana**. Fra terra e mare, citiamo la buona **minestra di ceci e scampi** e le fettuccine con le cozze. I secondi, molto semplici, presentano filetto, coniglio, **cinghiale, rognone** e la **pignatta con vitello e patate** (un modo simpatico di presentare lo spezzatino), gamberoni, pesce alla griglia, polpo e moscardini. Tra i dolci alcuni, come **panna cotta** ed il tiramisù sono di produzione propria, altri acquisiti da una piccola azienda. Buona la scelta dei vini che privilegiano il territorio (ricordiamo il Monteregio) con ricarichi onesti.

**Cenni sull'Azienda Agricola
MARCO PORELLO**

Letto a pagina 59 (Vini d'Italia 2006)

Raggiunto Marco Porello in un pomeriggio d'estate abbiamo raccolto le sue confidenze circa il proprio lavoro e le sue prospettive. Marco ci ha detto dei suoi 15 ettari di vigneti da cui ricava 60 mila bottiglie annue, dell'aiuto sempre decisivo dei genitori e della moglie Paola, della determinazione di fare del palazzo storico di Guarene una sede di rappresentanza importante per il territorio oltre che della cantina. Un quadro a tutto tondo, di un vignaiolo giovane e serio che ci introduce preparati alla disamina dei suoi vini. Cominciamo con il Roero Torretta 2003: non è mai stato così buono; i profumi sono articolati, oscillano dai frutti di bosco a cenni speziati, dalla foglia di tabacco alla pietra focaia; la bocca esprime struttura sostenuta, carica tannica non invadente, eleganza ed avvolgenza finendo lunga ed armonica. L'altro rosso importante è la Barbera Filatura 2003. Il naso è pulito e fragrante di amarena e ciliegia matura, la bocca avvolgente e setosa; nonostante l'estate calda marco ha saputo mantenere integra freschezza ed

amabilità. Su alti livelli Roero Arnesi e Barbera Mommiano.....

IL VINO NEI PROVERBI

- La botte da il vin che ha.
- Il vino buono e l'omo onesto dura poco.
- Uovo d'un ora, pan d'un giorno, Vin d'un anno.
- Pane fresco, vino vecchio e moglie giovane.

IN PROGRAMMAZIONE Aprile

Domenica 30 Aprile

CASTAGNETO CARDUCCI

Laboratorio del Gusto

I BOLGHERI 2003

In Collaborazione con Stefano Ferrari fiduciario della Condotta Costa degli Etruschi in occasione della serata finale della manifestazione **CASTAGNETO A TAVOLA** per il terzo anno consecutivo andremo a degustare in anteprima un'ottima selezione di dieci vini bolgheresi €20 pagamento anticipato
Max. 12 partecipanti

Finalmente andiamo a colmare una lacuna che da anni creava perplessità circa la capacità di comunicazione della nostra Condotta.

Grazie all'impegno del Socio GIULIO PARENTINI che oltre ad occuparsi di vino da tempo si dedica al web, infatti con altri amici (Renato Vanni e Marco Vannucci) gestisce il sito

www.massamarittima.info

E proprio a questo sito, grazie alla sua disponibilità, viene creata la nostra pagina:

www.massamarittima.info/slowfood pertanto tra pochissimo tempo sarà possibile collegarsi e vedere le ultimissime novità della Condotta del Montereugio, consultare l'archivio dei nostri Notiziari, rivedere le foto delle varie iniziative e.....

Per comunicare o prenotare
Segreteria Soci: 339 7693375
Fiduciario: 349 0710478
E Mail:
faustocostagli@katamail.com
slowmonteregio@libero.it

**Questo Notiziario è stato spedito (per
posta o E-mail) a 527 indirizzi**