

**NOTE DALLA CONDOTTA
SLOW FOOD MONTEREGIO**

La nota del Fiduciario.

Che bello essere tra le grandi (1)

Chi l'avrebbe detto 5 anni fa, che nel contesto delle grandi Condotte un giorno sarebbe stato incluso anche il Monteregio. E' accaduto all'inizio di Marzo (nei giorni 2-3-4) in occasione di un **Seminario sulla Comunicazione** voluto dalla sede nazionale di Slow Food e tenutosi all'Agenzia di Pollenzo - Bra (Cn), riservato ai Presidenti regionali, ai membri del Consiglio dei governatori, ai fiduciari dei grandi centri urbani e delle grandi condotte.

Il seminario si proponeva di fornire ai partecipanti nozioni sulle modalità di comunicazione, sugli strumenti, sui linguaggi da usare e sui futuri scenari, attraverso tavoli di lavoro collettivi legati a temi specifici, testimonianze e colloqui con giornalisti professionisti.

Il seminario, introdotto dalle parole del Segretario Nazionale Silvio Barbero e dal non programmato intervento di Carlo Petrini ha visto la continua presenza del nostro Presidente Roberto Burdese.

I lavori sono durati dal venerdì alle 16 sino alle 13 della domenica ed hanno visto alcuni docenti di fama nazionale intervenire su: **Mode ed ecologia della comunicazione. Linguaggi della comunicazione: il giornale, la radio e la tv, internet.**

E' stata una bella esperienza che mi ha fatto ritrovare "vecchie" conoscenze e farne di nuove.

Che bello essere tra le grandi (2)

Ritornando da Bra (Seminario sulla Comunicazione) ho portato con me un grande stimolo ad attuare gli insegnamenti ricevuti, pertanto approfitto subito di questo spazio che mi sono creato all'interno del Notiziario per COMUNICARE una notizia che (quando l'ho saputa) mi ha inorgogliato.

La Condotta del Monteregio dall'inizio del 2007 è annoverata tra le 20 più "grandi" d'Italia....

Sul totale di circa 380 Condotte solamente 20 sono quelle che hanno più di 200 Soci. Un valore numerico che non è soltanto statistica fine a se stessa, ma la sintesi di ciò che la nostra *piccola* realtà esprime per indirizzi prefissati e risultati conseguiti.

Tra le 20 ci sono altre due condotte toscane, Firenze e Scandicci. Quest'ultima è inserita tra le prime 10 d'Italia e, per la prima volta, ha superato numericamente Firenze.

Fausto Costagli

Coordinamento Regionale

Il 17 Febbraio il Coordinamento regionale Slow Food della Toscana si è tenuto in un ambiente particolare e pieno di suggestione, siamo stati ospiti del Carcere di Volterra. All'interno del mitico Mastio erano presenti i delegati delle condotte di: Lucca, Siena, Costa degli Etruschi, Scandicci, Elba, Grosseto, Versilia, Compitese, Orbetello, Volterra, Monteregio, Casentino, Argentario, Chiusi/Montepulciano, Colli senesi, Crete senesi, Pisa, Zona del cuoio, Montagna pistoiese, Valdera, Garfagnana. Certamente una buona rappresentanza regionale, anche se alcune assenze potevano essere ovviate da membri dei Comitati di condotta; forse l'idea di andare in Carcere non a tutti attizza.

Il nutrito ordine del giorno ha portato a parlare di Bilancio, di Guide (rapporto con la Casa Editrice), poi la realizzazione di un opuscolo informativo annuale sulle attività regionali di Slow Food; infine sono stati affrontati altri argomenti di interesse relativi ai Mercati della terra, Presidi e Comunità del cibo, Educazione alimentare, Congresso Internazionale in Messico.

Al termine dei lavori (dopo una breve visita alla torre del Mastio) abbia-

mo goduto dell'ospitalità dei carcerati che hanno allestito un pranzo degno di nota.

Fabio D'Avino

**RICETTE DI IERI E DI OGGI
(dai nostri soci)**

Penne ai pistacchi di Bronte

Ricetta rivisitata, proposta da Annarita Cerboni e realizzata in occasione della Cena degli Auguri (10 Dicembre 2006)

INGREDIENTI = Pistacchi di Bronte 30/40 gr. ogni 2 persone - Penne - Burro e Olio - Ricotta (a sufficienza per rendere cremosa la salsa) Cipolla bianca - Brandy - Brodo di carne.

ESECUZIONE = Far sciogliere il burro in una casseruola aggiungere un poco d'olio, la cipolla tritata finemente e far cuocere lentamente; togliere le pellicine ai pistacchi, immergendoli per alcuni minuti in acqua calda, asciugarli e tritarli con la mezzaluna, poi aggiungerli alla cipolla, sfumare con il brandy e far fiammeggiare. Aggiungere un poco di brodo, far ritirare ed infine incorporare la ricotta precedentemente sbattuta. Cuocere la pasta al dente, scolarla e metterla in padella insieme alla salsa, far saltare e servire calda.

Peposo

Ricetta tradizionale realizzata abitualmente da Nadia Svetoni nella sua Osteria IL CANTO DEL GALLO di Grosseto e fatta in occasione della Cena degli Auguri (10 Dicembre 2006)

INGREDIENTI = 4/5 tocchetti (a testa) di muscolo di vacca maremmana o di chianina - 1 spicchio d'aglio (a testa) - Pepe nero - Una foglia di alloro (ogni 5 persone) - Misto di spezie (semi di finocchio, cumino, sesamo) - battuto di sedano, carote, salvia (per il soffritto) - Olio extra vergine d'oliva - Vino rosso (per la marinatura e la cottura) - Farina di grano - Sale.

ESECUZIONE = Mettere la carne e l'aglio a marinare nel vino per 3/4 ore. Scolare la carne, lasciare il

vino in serbo e recuperare gli spicchi d'aglio. Far rosolare il battuto nell'olio ex. verg. Oliva, aggiungere i tocchetti di carne e cuocerli sino a che non si forma una crosticina, aggiungere una spolverata di farina e girare bene per far sì che la carne la assorba; mettere gli spicchi d'aglio, il pepe in chicchi, l'alloro, salare e poi versare il vino sino a ricoprire il tutto. Far cuocere lentamente, girando spesso la carne ed aggiungendo ancora vino sino ad arrivare a cottura. La carne deve risultare morbida, ed il vino completamente assorbito tanto da risultare un "sughetto" cremoso. Prima di servire, spolverare la carne con il misto di spezie; impiattare e guarnire con foglie di alloro. (Per una esecuzione ottimale si consiglia di cuocere in una casseruola grande in modo che la carne sia ben stesa e non abbia strati).

NEWS DAL MONTEREGIO Aziende & Prodotti

GAVORRANO Osteria Il Fanta

Domenica 11 Febbraio Gavorrano ha vissuto un evento particolare, l'inaugurazione del nuovo locale di Daniele Fantini (Ex Passo Carraio); c'era tutta Gavorrano, compreso i dintorni ed anche qualche cosa di più; saremo stati oltre mille a varcare la soglia e con pazienza e tante spinte arrivare sino alla magnifica sala con le tante finestre che si affacciano sulla piana maremmana. Tutta la brigata del Fanta era impegnata con stuzzichini e piatti vari, ma per far fronte alla folla hanno dovuto veramente metter mano al mestiere. Nella via le note della Zastava Band contribuivano al clima di rumorosa festa; le innumerevoli piante (che come tradizione simboleggiano l'amichevole augurio) rendevano l'accesso più da negozio di fiorista che da ristorante; gli amici viticoltori distribuivano assaggi dei loro prodotti in un contesto (per la folla di tantissimi giovani) assai simile a Calici di Stelle, chi riusciva a conquistare una sedia era fortunato e la difen-

deva strenuamente. Così tra un assaggio di Alicante di Poggio ai Lupi, di Merlot di Rigoloccio, del Vedetta di Botrona, del Lodai di Fertuna e del Santa Maria del Podere Cigli, tra un crostone con i moscardini ed uno toscano siamo riusciti a percepire tutta l'amicizia che Nicola, Mauro, Stefania e Daniele hanno saputo conquistarsi in questo territorio. Dando una rapida scorsa al Menù abbiamo riscontrato che tutto quello che aveva contribuito al successo del locale precedente è rimasto, anzi è stata inserita qualche novità. Godremo dell'ambiente e della cucina con la dovuta calma nel prossimo futuro. Per ora un grosso augurio al Fanta ed un invito ai Soci a visitarlo, si trova proprio al centro di Gavorrano, all'inizio di Via Terrarossa, (quella che sale verso la piazza del Comune). *Fabio D'Avino*

MONTEROTONDO MARITTIMO Caseificio San Martino

Qualche tempo fa siamo andati a Monterotondo Marittimo a visitare il Caseificio San Martino. Non era la prima volta, ma in quest'occasione c'è stato più tempo per parlare con Massimo Ricci, ci ha fatto vedere il progetto del nuovo Caseificio (ove sarà possibile osservare dall'esterno tutte le fasi produttive) e ci ha mostrato l'antica (e un poco diruta) cappella ove è visibile l'affresco di San Martino (a cui si ispira il nome dell'azienda).

Massimo una ne fa e cento ne pensa; l'ultima è certamente ben pensata e... ben realizzata. Si tratta di una caciotta che viene messa a stagionare in un involucri di fieno.

Questo formaggio l'ha chiamato **PECORINO GRAN GUERRIERO**. L'etichetta recita: *Affienaggio – Antico metodo di conservazione del formaggio, utilizzato dai longobardi durante le campagne di conquista in Toscana, tale sistema permetteva di preservare freschezza e morbidezza del prodotto esaltandone i profumi.*

Si presenta interessante già alla vista, con il fieno che forma un gros-

so "fico" racchiuso da una rete elastica. Noi lo abbiamo presentato al Presidente di Slow Food Italia ed ai Fiduciari toscani in occasione di Calici d'Inverno ottenendo molto interesse.

Dopo circa due mesi di stagionatura, lo abbiamo gustato e la curiosità si è tramutata prima in interesse poi in consapevolezza. La consapevolezza di essere di fronte ad una trovata tanto geniale quanto valida. Il profumo del buon fieno era stato acquisito dall'impasto creando una simbiosi di estremo interesse; la cremosità rilasciava ancora i sapori del buon latte fresco aromatizzati dai dolci sentori delle erbe di collina.

Questo è l'anno del Cheese e ci è subito venuto in mente il successo che un tale prodotto potrebbe avere in Settembre a Bra. Un consiglio per Massimo «**Organizzati e pensa seriamente ad andare al Cheese. Potrai avere la gratificazione di tantissimi amanti del formaggio**». Un consiglio anche per gli organizzatori del Cheese «**Non lasciatevi sfuggire questa "chicca"**».

C.d.C. Monteregio

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

b) TAVERNA SAN GIUSEPPE Via Duprè 132 Siena

Segnalazione **Positiva** effettuata da **Raffaella Cecchelli**

A 100 metri da Piazza del Campo, in uno stabile che risale al 200 a.C si trova la Taverna di San Giuseppe; in occasione di una visita alla città, Raffaella e Ciro sono capitati per caso in questo caratteristico locale..... L'ora si era fatta un pò tarda, ma il sorriso e l'accoglienza del proprietario avevano già tolto qualche dubbio se entrare oppure

no (di solito ti dicono venga pure, la cucina è ancora aperta... e poi ti mettono fretta). Gli arredi in stile toscano, gli archi a mattoni e, sul fondo della sala, una piccola scala che fa da ingresso ad una grotta, dove si possono degustare: vini, formaggi e salumi tipici. Abbiamo iniziato con dei crostini di polenta alla milza e ai funghi porcini; primi piatti **Gnocchi di ricotta con pecorino e spinaci** e **Risotto allo spumante e zucca gialla**; secondi piatti **Straccetti di gobbo allo zafferano e porri**, **Medaglioni di maiale all'uva e grappa di Brunello**, il tutto accompagnato da un Nobile di Montepulciano dell'Azienda Poliziano. La spesa totale è stata di € 60. Quando vado a Siena **CI RITORNO!!**

Raffaella Cecchelli

BLOCCO NOTES SLOW (notizie e appuntamenti)

Figli di un Bacco Minore?

Nei giorni 1-2-3 Giugno a **Bagnacavallo (Ra)** si terrà la più importante manifestazione (targetata Slow Food) dedicata ai vini realizzati con vitigni autoctoni italiani, anche quelli più inconsueti (da qui il titolo "minori").

Gusto Balsamico

Dal 5 all'8 Ottobre **Modena** ospita la rassegna dedicata a tutto l'agro-dolce ed all'aceto.

Congresso Internazionale

Sono passati 4 anni dal congresso internazionale di Napoli, il prossimo appuntamento mondiale si terrà a **Puebla (Messico)** dal 9 al 12 Novembre.

CALENDARIO SLOW 2007

PERIODO	INIZIATIVA
29 Mar. - 2 Apr.	Vinitaly - VERONA
4 - 7 Maggio	Slow Fish - GENOVA
10 - 14 Maggio	Salone del Libro - TO
1 - 3 Giugno	Figli...Bacco Minore Bagnacavallo Ra
21 - 24 Sett.	Cheese - Bra Cn
5 - 8 Ottobre	Gusto Balsamico MO
9 - 12 Novem.	Congresso Internaz.. Puebla MESSICO
7 - 9 Dicembre	Calici d'Inverno Massa Marittima Gr

Osterie on line per i Soci Slow F. Finalmente on line, riservato ai soci Slow Food, la possibilità di consul-

tazione l'elenco completo delle osterie presenti sulla Guida.

Un servizio utile ed importante, all'interno dell'area "Scelti per voi" un privilegio gratuito riservato ai membri della nostra associazione.
http://associazione.slowfood.it/associazione_ita/ita/scelti/osterie2007.lasso

L'ECO DELLA STAMPA notizie lette in qua e la

SPECCHIO 26 Febbraio 2007

Articolo a firma di Roberto Burdese relativo al rapporto **Slow Food - Carceri** **Cibo delle Carceri? Molto Slow**
Slow Food concepisce il cibo come l'esito finale e il nodo centrale di una rete: di persone, di luoghi, di prodotti e saperi, di cui facciamo parte tutti anche senza essere gastronomi, poiché tutti quotidianamente ci alimentiamo e dunque tutti in qualche modo influenziamo la complessa trama di rapporti che caratterizza questo sistema. Il cibo è dunque uno straordinario strumento di relazioni sociali ma anche economiche. Il cibo è pure un impareggiabile mezzo di comunicazione, capace di far dialogare anche senza la parola: a esso si legano sin dalla notte dei tempi, significati simbolici e messaggi profondi, che scaturiscono dalla sfera religiosa come da quella laica. Basta pensare a come i due momenti si fondano fino a confondersi del tutto in certe feste popolari (almeno in quelle che hanno saputo conservare i caratteri veri della tradizione). Diventa così del tutto coerente, all'interno del mondo Slow Food, estendere la rete che trae origine dal cibo anche a luoghi all'apparenza marginali rispetto al percorso del movimento, quale può essere l'istituzione totale per eccellenza: il mondo chiuso delle carceri. L'approccio è assolutamente naturale: con il cibo e la gran mole di contenuti che esso veicola, non c'è il rischio di cadere nella retorica, ma nasce piuttosto la possibilità di far cadere le barriere, non solo fisiche, che potrebbero impedire l'incontro, il dialogo, il confronto e, ci si augura, il reciproco arricchimento.

E' così che negli ultimi anni ci siamo ritrovati a visitare la torrefazione nata all'interno della casa circondariale Lo Russo e Cotugno di Torino, ad assaggiare gli eccellenti ortaggi coltivati da volontari e reclusi nella casa circondariale della Giudecca a Venezia, ad assistere alla nascita dei Laboratori del Gusto organizzati dalla condotta del Montereio presso l'istituto carcerario di Massa Marittima, ad accomodarci ai tavoli della casa circondariale di Volterra.

Una serie di progetti stimolanti che sono stati protagonisti anche a *Terra Madre*.

LA REPUBBLICA Febbraio 2007

Sul carburante verde, ricavato da piante coltivate, scrive un interessante articolo Federico Rampini: dall'Asia, che sembra essere diventato il laboratorio in cui si sperimentano su vasta scala nuovi disastri, arriva un grave allarme nei confronti del bioetanolo, sostituto della benzina, che sembra rivelarsi una soluzione all'inquinamento assai peggiore del male stesso.

Pechino ha deciso di incentivare l'uso dei carburanti verdi per auto e camion, ma poiché essi si ricavano da mais o soia, i prezzi del mais in Cina sono schizzati al rialzo del 19,5% nel solo 2006, quelli del grano del 15% (vedi anche le analoghe problematiche per il mais in Messico, ndr). Non soltanto. Il carburante verde è stato considerato un'alternativa ecologica rispetto alle benzine normali perché quando sono in vita eliminano anidride carbonica nell'atmosfera, prima di rilasciarla quando vengono bruciate; per cui il saldo netto di gas carbonici dovrebbe essere neutrale. Ma non si sono fatti i conti con i metodi di coltivazione, che possono essere distruttivi, come nelle foreste del Borneo, in cui la produzione di palma da olio, una delle materie prime del biodiesel, è la causa della distruzione per incendio di centinaia di migliaia di ettari di foresta pluviale, e responsabile quindi delle nebbie carboniche che avvolgono l'Indo-

nesia; la quale è balzata al terzo posto nel mondo come produttrice di emissioni carboniche da effetto serra, dietro Usa e Cina. Di fronte all'entità del disastro, l'associazione inglese Biofuelswatch ha proposto che «i biocarburanti non siano più considerati automaticamente dai governi come fonti rinnovabili».

CRONACHE (per chi non c'era)

I SALUMI DELLA MAREMMA

24 Febbraio 2007 Carcere Mandamentale - MASSA M.MA GR

Il Laboratorio del Gusto n° 8, realizzato nel progetto GUSTO E' LIBERTA' ha visto di scena i Salumi della Maremma. Stessa ambientazione dei precedenti incontri, con l'aggiunta dello schermo Tv che faceva vedere una puntata di *Zonattiva* (TV9) di Dicembre, dedicata proprio al Salumificio Franchi di Follonica. Infatti questa volta l'onere - onore del Laboratorio è toccato al nostro socio Gianni Franchi. Il piatto di degustazione allestito con generosità, tracciava un percorso tra i sapori tradizionali; in abbinamento al buon pane "casereccio" c'erano infatti: il salame toscano, il capocollo, la salsiccia, la soppressata, il buristo. Come consueto abbiamo giocato con i colori con i profumi e con i sapori, affrontando una degustazione tanto ragionata quanto improvvisata....Quello che più ci stupisce di questi Laboratori è il loro naturale fluire tra interesse culturale e piacere gustativo, sempre raggiunto senza mai aver provato prima il copione. La "tecnica" affabulatoria del Fiduciario riesce sempre a far sfogare la naturale conoscenza dell'Artigiano di turno. Così è stato anche con Gianni che, tra aneddoti esemplificativi e nozioni tecnico/pratiche ci ha raccontato la manipolazione del maiale dall'allevamento sino al prodotto finito. Ancora una volta un risultato che soddisfa tutte le parti presenti (Organizzatori, Partecipanti, Produttore). La Rassegna Fotografica è visibile sul nostro sito.

La Rassegna Fotografica è visibile sul nostro sito.

7 BIANCHI DA NON DIMENTICARE

1-5 Marzo 2007 La Tana del Brillo parlante - MASSA M.MA GR

Nella rassegna dei "Giovedì del Brillo" era la volta dei vini bianchi. Anche in questo caso non vini banali ma scelti con un preciso scopo, quello di imparare "godendo"; gli appuntamenti in questo caso sono stati volutamente ristretti a due. Ottimi i vini che hanno espresso territorialità colori, profumi e gusti tanto diversi quanto accattivanti, partendo dalle "bollicine" sino al gewurztraminer prediletto da molti partecipanti. Più che dei vini c'è da tessere un ulteriore elogio a Raffaella e Ciro che stanno ulteriormente affinando tecnica e qualità. Difficile dire quale è risultato il piatto preferito, tanto sono stati tutti perfetti per idea e per realizzazione. Due di essi, la **cre-spella agli asparagi** e lo **stinco di maiale al vin bianco** faranno parte dei futuri menù del Brillo.

La Rassegna Fotografica è visibile sul nostro sito.

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.

Febbraio - Marzo 2007

Rinnovi

1- Bargelli Moreno 2- Martinozzi Stefano 3- Nesti Fausto 4- Dziegielewska Ewa 5- Panni Lorenzo 6- Luise Irene 7- Civilini Rudy 8- Giannini Massimo 9- Nannini Paola 10- Babboni Francesco 11- Amadei Daniele 12- Piccinelli Paolo 13- Fidanzi Michela 14- Piccinelli Luciano 15- Blasi Gianluca 16- Costagli Antonio 17- Montauti Roberto 18- Cucchi Manuela

Nuovi Soci

1- Cigli Mauro 2- Viegi Francesco 3- Lessi Patrizia 4- Paino Massimiliano 5- Pettinati Lorena

Soci in scadenza al 31 Marzo

1- Agus Consolata 2- Astorino Nilla 3- Astorino Maria Luisa 4- Bartolozzi Silvia 5- Capasso Diego Nicola 6- Cassani Rita 7- Cerboni Francesca 8- Corona Ivano 9- Corsi Enrico 10- Cucci Marco 11- Della Marra Luigi 12- Gaggioli Silvia 13- Giusti Enrico 14- Lami Barbara 15- Leonori Daniela 16- Loppo Zaira 17- Panerati Lucia 18- Panza Alessan-

dro 19- Pecchioli Gianna 20- Petri Andrea 21- Rapsait Vilma 22- Rossi Massimiliano 23- Rustici Simone 24- Sassaroli Monica 25- Sfondrini Francesca 26- Tesserà Tiziano 27- Ugolini Alessandro 28- Vanni Michela 29- Volpi Silvano.

PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

La Tana del Brillo parlante V.lo Ciambellano Massa M. GR IL GIOVEDÌ DEL "BRILLO"

Ogni primo Giovedì del mese continua la serie di appuntamenti nel locale di Raffaella Cecchelli con gustosi abbinamenti cibo-vino

Giovedì 5 Aprile

Cacio e vin dolce

Degustazione guidata di formaggi con alcuni vini dolci (Muffati-Vendemmie tardive - Passiti - ecc.)

Per informazioni contattare il Fiduciario

Sabato 21 Aprile ore 10,30

Gusto è Libertà - 10°

Casa Circondariale - Massa M.ma

Laboratorio del Gusto®

Caffè

I Soci interessati devono fare richiesta al Fiduciario entro il 12 Aprile - Max 10 Soci. Partecipazione gratuita

Sabato 21 Aprile ore 20,15

**Convivio di benvenuto ai
Soci della Condotta di Jesi**

La maremmanità espressa in un luculliano menù che rimarrà nella memoria degli amici marchigiani in visita nella terra di Maremma

Vedere programma allegato

Per comunicare o prenotare

Segreteria Soci: 339 7693375

Fiduciario: 349 0710478

E-mail

slowmonteregio@libero.it
faustocostagli@katamail.com

Sito internet

www.massamarittima.info/slowfood/

Questo Notiziario è stato chiuso il giorno **9 Marzo 2007** e spedito a oltre 580 indirizzi (per posta o tramite E-mail)