

SLOW FOOD MONTEREGIO Note dalla Condotta

La nota del Fiduciario.

Tessere Slow Kids

Dal Gennaio 2008 esiste una nuova tessera riservata ai bambini sino a 13 anni, è una tessera importante per la conoscenza sin dall'età scolare delle attività di Slow Food. Il suo costo puramente simbolico (2 Euro) da diritto ad una pubblicazione annuale specifica ed alla possibilità di partecipare a progetti specifici. La tessera Slow Kids non contribuisce all'economia della Condotta e non ha valore ai fini statutari (i bambini non potranno votare ecc.).

Da questo antefatto nasce la nota di questo mese..... La nostra è una condotta mediamente giovane, con tante coppie che, da quando sono soci, hanno avuto dei figli; ultimi in ordine di tempo Damiano Nitti e Claudia Galdi che a fine Dicembre hanno avuto Francesco. Ebbene proprio Francesco Nitti è stato il nostro primo Slow Kids, tesserato automaticamente a carico della Condotta in Gennaio. Nel mentre scrivevo questa nota il nostro socio Nicola Vatti è diventato babbo di Alice e..... così le abbiamo dedicato la, seconda tessera Slow Kids.

Questi gesti "simbolici" vogliono essere un riconoscimento alla dedizione dei genitori ed un benvenuto al piccolo nella grande famiglia Slow. Pertanto in automatico recupereremo i figli dei nostri soci, nati nel periodo Maggio 2002 - Dicembre 2007 e, di volta in volta, accoglieremo i nuovi nati con la tessera Slow Kids. L'elenco è visibile a pag. 4, se avessimo tralasciato qualche nominativo chiediamo ai soci genitori di darcene notizia per avviare.

Maremma Magazine

Dal numero di Febbraio la rivista mensile Maremma Magazine dedica una rubrica fissa alla Condotta Slow Food Monteregio. L'avventura inizia con un'introduzione sull'organizzazione Slow Food a carattere nazionale ed internazionale, per passare ad una mia intervista improntata, a 360 gradi, sull'organizzazione e su come agisce la nostra Condotta. Le tre pagine terminano con uno specchietto che riassume le iniziative in corso.

Di mese in mese verranno evidenziati gli aspetti preminenti dell'operato della Condotta del Monteregio. Invito chi ci legge a visionare le pagine 77-78-79 della rivista, non per commentare la mia "eccessiva" foto che vi è stata stampata, ma per capire l'importanza del contesto provinciale in cui siamo inseriti.

Fausto Costagli

La nota di Fabio.

Tutto cominciò come.... "passatempo"

Ecco un altro resoconto (l'ultimo era nel Notiziario n° 29) che dimostra il ruolo attivo di un **Gruppo di Lavoro** solerte e disponibile, di seguito viene riportato un elenco degli impegni e delle persone che sono state "in servizio" nell'ultimo periodo:

12.01.08 Seminario Olio (Sesto F. ntino)

Fausto Costagli - Stefano Costagli

15.01.08 Master of Food - Vino 1^ sera

Fausto Costagli - Giannini Massimo - Carli Giulio - D'Avino Fabio

17.01.08 Master of Food - Vino 2^ sera

Fausto Costagli - Babboni Massimo - Babboni Francesco

19-20.01.08 Parlamento di Terramadre

Toscana (Chianciano Terme) Fausto Costagli - Fabio D'Avino - Dino Roccabianca

22.01.08 Master of Food - Vino 3^ sera

Fausto Costagli - Babboni Massimo - Babboni Francesco

23.01.08 Sede Cosvig (Firenze) Progetto "Gusto Pulito" i Comuni geotermici

Fausto Costagli

24.01.08 Master of Food - Vino 4^ sera

Fausto Costagli - D'Avino Fabio - Carli Giulio

25.01.08 Convivio a Poggio Corbello

Fausto Costagli

26.01.08 Laboratorio d. Gusto - Carcere

Fausto Costagli - Annarita Cerboni - Laura Costagli - Massimo Babboni

28.01.08 Panel Extraverdini '08 1^ sera

Fausto Costagli - Fabio D'Avino - Stefano Costagli - Simone Mariotti - Nicola Escole

29.01.08 Master of Food - Vino 5^ sera

Fausto Costagli - Babboni Massimo - Costagli Laura

30.01.08 Panel Extraverdini '08 2^ sera

Fausto Costagli - Fabio D'Avino - Stefano Costagli - Simone Mariotti

31.01.08 Master of Food - Vino 6^ sera

Fausto Costagli - Giannini Massimo - Carli Giulio - D'Avino Fabio

02.02.08 Seminario Osterie d'Italia (Sesto Fiorentino)

Fausto Costagli - Fabio D'Avino

07.02.08 Panel Extraverdini '08 3^ sera

Fausto Costagli - Fabio D'Avino - Stefano Costagli - Simone Mariotti - Nicola Escole

08.02.08 Comune (Monterotondo M.mo) e Azienda Arcadia x "Gusto Pulito"

Fausto Costagli

12.02.08 Intervista TV - Tele 7 (Firenze)

Roccabianca Dino - Fausto Costagli

14.02.08 Amm.ne Comunale e Pro Loco (Montieri) x "Gusto Pulito"

Fausto Costagli

16.02.08 Coordinamento S.F. Toscana (Albiano Barga - Garfagnana)

Fausto Costagli - Fabio D'Avino

20.02.08 Master of Food - Salumi 1^ sera

Fausto Costagli - Debora Rinaldini - Marco Insalaco

21.02.08 Master of Food - Salumi 2^ sera

Fausto Costagli - Paola Nannini - Simone Francioli

22.02.08 Schede - Guida Extraverdini '08

Fausto Costagli - Stefano Costagli

23.02.08 Laboratorio d. Gusto - Carcere

Fausto Costagli - Annarita Cerboni - Laura Costagli - Massimo Babboni - Francesco Babboni - Stefano Costagli - Monica Boschi

Commenti??? Meglio non farli e continuare e far finta che sia tutto un gioco.

Fabio D'Avino

SLOW FOOD TOSCANA Note dal Regionale

Primo Coordinamento regionale 2008

In piena Garfagnana ad Albiano (tra Barga ed Il Ciocco) presso l'Agriturismo I Cedri, sabato 16 Febbraio si è tenuto il primo Coordinamento 2008 di Slow Food Toscana, erano presenti le Condotte: Apuana, Colli senesi, Compitese, Costa Etruschi, Firenze, Garfagnana, Livorno, Lucca, Monte pisano, Montepulciano, Monteregio (con il Fiduciario e Fabio D'Avino), Mugello, Orbetello, San Miniato, Scandicci, Siena, Volterra, Zona del cuoio. Coordinava i lavori Giovanna Licheri (Presidente S.F. Toscana), era presente Luca Fabbri (Governatore S.F. e membro della Segreteria Nazionale).

Dalle 10,15 alle 14,15 si sono affrontati molteplici argomenti:

- Gioco del piacere regionale.
- Presentazione (il 16 Marzo a Firenze) del libro di Vandana Shiva.
- Vignerons d'Europe '09 in Toscana.
- Eventi della Regione: (Terra Futura, San Rossore, Festival della creatività).
- Salone del Gusto e T M Toscana.
- Testimonials: (Mediterraneo in bici; Maratona di New York).
- Rete di Terra Madre Toscana.

- Gusto... pulito, la geotermia.
- Piano di comunicazione.
- Protocollo d'intesa con la Regione.
- Master of Food e Orti in Condotta.
- Mercati della Terra.
- Presidi/comunità del cibo.
- Associazionismo in Toscana.
- Condotte: norme e regolamenti.

Talmente tanti argomenti che per farne una sintesi ci vorrebbe l'intero Notiziario, pertanto solo un accenno al punto **Gusto... pulito, la geotermia**, che è stato ampiamente relazionato dal nostro Fiduciario in qualità di Coordinatore del progetto.

Fabio D'Avino

LOCALI CONSIGLIATI dai Soci per i Soci

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

- a) **PRESENTI** in Guida *Osterie d'Italia*
- b) **NON PRESENTI** in *Osterie d'Italia*

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

- a) **Osteria La Grotta di Santa Caterina (Da Bagoga) SIENA**

Segnalazione **Positiva** di **Massimo Giannini** e **Fausto Costagli**.

Proprio nel cuore della città, nel dedalo di vie e vicoli medievali a poche centinaia di metri dal Duomo o dal Campo, troviamo questo storico locale; oltrepassato l'ingresso si entra in un classico esempio di senesità: le volte a botte, le belle arcate con mattoni a vista, odori ricchi e speziati, il brusio di tante lingue diverse; le pareti adornate dei piatti in ceramica con gli stemmi delle contrade e le foto in bianco e nero di **Pierino Fagnani** quando col nome di **Bagoga** correva come fantino il famoso palio cittadino. In sala la disponibilità e la simpatia, sia di **Francesco** che degli altri camerieri, fa sentire subito a proprio agio, mentre le frequenti uscite di Bagoga, coinvolgono il cliente in ciò che lui realizza nel suo regno fatto di pentole e fornelli.

Ricette classicissime che non lasciano molti spazi all'innovazione, offrono frono anche la scelta di un menù degustazione a 30 Euro. La lista presenta i tipici **crostini**, **bruschette**, **salumi** ma anche antipasti gustosi e ben presentati che utilizzano sia i funghi che il tartufi, i formaggi senesi o le verdure di stagione. Nella nostra visita abbiamo assaggiato un **tortino di formaggio con crema al**

tartufo scorzone ed il **collo di pollo ripieno** abbinato a delle verdure in agrodolce, per primi l'imperdibile **ribollita** e dei **tagliolini ai carciofi e mentuccia**, l'assaggio dei secondi ci ha portati a gustare la **fagianel la ripiena alla Tolomei** ed il piatto forte di Pierino la cinquecentesca e speziatissima ricetta il **gallo indiano** (così veniva chiamato il tacchino quando fu introdotto in Europa). Ma l'ampio menù offre la possibilità di: **pici al cinghiale**, **zuppa di fagioli** o funghi (in stagione); tra i secondi piatti è la carne la regina incontrastata tra cui la **tagliata nella coda del filetto**, ma anche il **coniglio alle crete senesi** o con **Vernaccia** ed il **peposo di chianina**.

Per concludere una buona scelta di pecorini affinati personalmente, curioso il **pecorino primo sale con sfoglia di panforte e miele**, o dolci casalinghi tra cui la torta al cucchiaino (al riso o con frutti di bosco) ed i classici dolci senesi (panforte, ricciarelli, cavallucci). La carta dei vini offre un'importante scelta di etichette prevalentemente del territorio ed un sincero vino della casa.

Fausto Costagli

IL VINO QUOTIDIANO (4ª puntata)

Continua la presentazione delle 22 aziende del nostro territorio inserite nella nuova GUIDA AL VINO QUOTIDIANO, alla cui realizzazione ha contribuito anche la nostra Condotta:

AZ. AGRICOLA LA CURA

(Vedi pagina 464)

Comune Massa Marittima

Loc. Cura Nuova n° 12

Tel. 0566 918094

lacuramonteregio@email.it

Scheda aziendale Enrico Corsi ha una piccola e giovane azienda posta proprio al centro del Montereio di Massa Marittima, si dedica, con la passione e lo spirito dell'autentico vigneron, alla realizzazione di vini ben fatti, giustamente equilibrati tra profumo e colore con un sapiente utilizzo dei vitigni internazionali che con il trebbiano, la malvasia ed il sangiovese caratterizzano questa ancor giovane ma dinamica Doc. Le sue indiscutibili peculiarità di cantina vengono guidate dai consigli dell'enologo Alessandro Biancolin.

Segnalazione ottenuta con: IGT Maremma Toscana, VALDEMAR 2006 (Trebbiano, malvasia)

Segnalazione ottenuta con: DOC Montereio di Massa Marittima, BRECCIE ROSSE 2005 (Sangiovese, cabernet sauvignon, merlot)

Segnalazione ottenuta con: DOC Montereio di Massa Marittima, COLLE BRUNO 2006 (Sangiovese, cabernet sauvignon)

PODERE LA MADONNA

(Vedi pagina 478)

Comune Massa Marittima

Loc. Tatti – Podere La Madonna

Tel. 0566 912874 - Fax. 0566 912114

info@poderelamadonna.it

www.poderelamadonna.it

Scheda aziendale L'azienda sorge in zona collinare ad un'altezza di circa 350 m. con esposizione Sud-Est. E' costituita da vari appezzamenti con pendenza circondati da intensa vegetazione boschiva. La base pedogenetica dei terreni su cui sono stati impiantati i nuovi vigneti è costituita da argille calcaree. I vitigni coltivati sono: sangiovese, cabernet sauvignon, merlot, alicante e syrah. Tale scelta è il risultato dell'interazione tra l'attitudine a produrre vini di qualità e la capacità di adattamento delle singole varietà. L'enologo è Marco Stefanini.

Segnalazione ottenuta con: IGT Maremma Toscana, VENERABILIS 2005 (Merlot, cabernet sauvignon e cabernet franc, alicante)

Segnalazione ottenuta con: DOC Montereio di Massa Marittima, SUTRAM 2006 (Sangiovese, cabernet sauvignon, merlot, alicante)

Segnalazione ottenuta con: IGT Toscana, LASUMIR 2006 – (Rosato) (Sangiovese)

LA PIEROTTA

(Vedi pagina 465)

Comune Scarlino Loc. La Pierotta

Tel. 0566 37218

info@lapierotta.it www.lapierotta.it

Scheda aziendale Siamo nella Doc Montereio di Massa Marittima, ai piedi del colle di Scarlino a pochi chilometri dal mare, splendida posizione per crescere uve belle e saporite. Simone Rustici con il padre Alberto, mamma Floriana ed il fra-

tello Roberto sono il più classico esempio familiare di quella Maremma contadina che nei decenni è riuscita a rinnovare la propria immagine creando questa piccola ma ben impostata azienda vitivinicola che da sempre riesce ad ottenere una costante qualità in tutta la completa gamma dei suoi prodotti

Etichetta di qualità ottenuta con: Doc Montereio di Massa Marittima, SCARILIUS 2005 (Sangiovese, cabernet sauvignon, merlot)

Ancora una volta lo Scarilius ottiene l'etichetta per il suo incredibile rapporto qualità prezzo, vino di fascia indubbiamente più alta questo corposo ed avvolgente frutto della terra di Maremma, riesce ad esprimersi in un bel colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo di frutti del sottobosco molto concentrato e deciso, tannini morbidi al palato e finale molto persistente

Segnalazione ottenuta con: Doc Montereio di Massa Marittima, SELVANETA 2006 (Sangiovese)

Segnalazione ottenuta con: DOC Montereio di Massa Marittima, Vermentino 2006 (Vermentino)

IL "TOPO" DI BIBLIOTECA Il vino in Maremma

NOTE VINICOLE 1902 (GROSSETO)
Istituzione agraria Comizio agrario Grosseto.

La superficie di kmq 4503, ettari coltivati a vite 8000 con 7650 viti per ettaro. A vigneto 91 e misto ad altre colture 9%; di cui 40% d'uve nere e 60% bianche, e del totale il 99.5% da vino e 0.5 da tavola.

Produzione in provincia 100.000 ettolitri, di cui 60% rosso, 40% bianco.

I comuni vinicoli più importanti per i vini bianchi: Scansano bassa, Monte Argentario, Isola del Giglio e Pitigliano; per i rossi: Scansano, Massa Marittima, Orbetello, Grosseto.

Le uve rosse predominanti: Sangiovese, Brunella, Alicante, Canaiolo.

Le uve bianche predominanti: Procanico, Malvasia, Ansonica, Biancone, Riminese, Trebbianella o Pulce di Montepulciano.

I vini erano stimati, non inferiori ai toscani, eccetto al Chianti; squisiti sono i vini delle colline di Scansano e Massa M.ma, giustamente alcolici, alquanto profumati, vellutati e sapidi. I vini della pianura sono più grevi, di co-

lore intenso, da servire come vini da taglio, ma come tutti i vini della Maremma sanno di salmastro o difettano di finezza e profumi.

I vini bianchi dei colli di Scansano e di Massa M.ma e quelli di Pitigliano, somigliano ai vini del Lazio, come questi sono discretamente alcolici, di colore giallognolo, alquanto amabili e freschi.

Molto pregiati sono quelli del Monte Argentario e Dell'Isola del Giglio, quasi identici ai vini dell'Elba, specialmente quelli bianchi.

Da ricordare: Il Riminese di Porto Ercole e l'Ansonica dell'Isola del Giglio e di Porto S.Stefano, questi vini ricordano i vini meridionali e sono classificati tra i vini speciali, poiché sono limpidi, alcolici di colore giallo ambrato, di gradita dolcezza e profumati.

Del Monte Argentario va ricordato il rosso generoso Aleatico.

Le uve si vendevano e contrattavano a quintali, il vino a ettolitri, l'antico barile era di litri 34.38.

I mediatori si retribuivano con 1%, il carico lo faceva il venditore e lo scarico il compratore. I comuni filloserati erano Gavorrano, Pitigliano, Massa Marittima. A Porto S. Stefano erano presenti consolati esteri per Francia e Germania. *Babbo Max*

L'ECO DELLA STAMPA notizie lette in qua e là

Agrisole Febbraio 2008

Secondo il commissario europeo all'agricoltura, Marianne Fischer Boel, lo sviluppo della filiera dei biocarburanti non è in discussione, nonostante l'aumento dei prezzi dei cereali. Ha detto chiaro e tondo che non ci saranno inversioni di rotta, perciò si dovrebbe raggiungere entro il 2020 un'incidenza del 10% sul totale dei carburanti usati per i trasporti; al momento la quota usata è del 2%. Il 15% della superficie arabile in Europa dovrà essere destinata perciò alla produzione di materia prima da trasformare in biocarburanti. Una percentuale che potrebbe destare preoccupazioni quando si registrano quotazioni che nel giro di un anno aumentano dal 50 all'80%. Però, sostiene Fischer Boel, i raccolti di quest'anno sono stimati in crescita del 10%, anche per effetto della soppressione del set-aside.

Il Manifesto Gennaio 2008

La distruzione della foresta amazzonica ha avuto un'accelerazione negli ultimi cinque mesi del 2007, cifra quattro volte maggiore di quella

dello stesso periodo del 2004. Il governo di Lula si dice preoccupato. Secondo Marina Silva, ministro dell'ambiente, è cruciale l'aumento dei prezzi delle derrate agricole, che spinge l'agricoltura a cercare terre a buon mercato. La principale motivazione dello sviluppo dei biocarburanti è di contrastare l'effetto serra, nel caso del Brasile sembra produrre l'effetto opposto, accentuando la deforestazione.

CRONACHE (per chi non c'era)

MASTER OF FOOD VINO 1° LIVELLO

15-31 Gennaio 2008

La Bottega della Cura-CURA NUOVA Gr
Il nostro 20° Master è stato un bel Master. Ormai collaudata la formula che ha visto per la 5^a volta **Stefano Ferrari** illustrare con competenza e passione le tematiche del corso Vino Primo Livello. Collaudata anche la disponibilità di **Marco Ciurli** e della sua famiglia che ormai da anni mette a disposizione **La Bottega della Cura** per i nostri corsi.

Cura Nuova (l'ombelico del Montereio) è un piccolo gruppo di case posto su un incrocio facilmente raggiungibile da Massa Marittima - Folonica - Scarlino e Gavorrano ad a soli due chilometri dalla superstrada Aurelia. Ideale anche per la possibilità dell'abbinamento cibo-vino con buoni e variati prodotti gastronomici sempre disponibili e scelti con attenzione ed esperienza. Eccellente Master, anche per i vini degustati scelti da Slow Food ed integrati con altri 4 del nostro territorio (*), per avere ogni sera 5 vini da assaggiare e anche per gratificare la presenza di iscritti al Master collegati in modo diretto con le aziende: **Ampeleia, Rocca di Montemassi, Tenuta del Fontino**. Eccellente Master proprio per l'intensa partecipazione di soggetti fortemente interessati, (oltre 2/3 hanno costantemente preso appunti) e praticamente tutti hanno optato la partecipazione al Master Vino 2° Livello già programmato per il prossimo mese di Novembre. Molto partecipata la logistica di supporto da parte del Gruppo di Lavoro, cosa che ha consentito al Fiduciario di dedicarsi ampiamente al suo ruolo ed una volta tanto di seguire totalmente il corso. La triennale collaborazione tra la Condotta S.F. Montereio ed il **Cral Aziendale Tioxide** si è ulteriormente consolidata con la presenza di 7 loro Soci al nostro Master. Ottima la sperimentazione della nuo

va formula di associazionismo "Tessera Progetto" da € 25 che ha consentito un'ampia partecipazione ed ha permesso di concretizzare ben 19 nuovi Soci Slow Food sui 23 iscritti.

(*) *Fabio D'Avino*

Casteldiruto '05 – Tenuta del Fontino
Kepos '06 – Ampeleia
Sassabrina '06 – Rocca di Montemassi
Ampeleia '04 – Ampeleia

RITORNO AL FUTURO

25 Gennaio 2008

Poggio Corbello – LA PESTA Gr

Venerdì 25 Gennaio dopo un lasso di tempo di oltre 5 anni siamo tornati a trovare le nostre associate **Nada** e **Sabina Pacini** che nel loro agriturismo hanno finalmente realizzato un ristorante che può offrire anche ai "non ospiti" la propria cucina tradizionale e genuina.

E' stata una serata dal successo scontato che ha soddisfatto tutti per i sapori di un menù inizialmente dato per scontato (per la sua "normalità") ma che ha entusiasmato i partecipanti per la sua realizzazione. Parallelamente ha contribuito anche l'ottima selezione dei vini che si sono sposati in modo ottimale con il crescendo dei sapori. Convivialità e buona integrazione tra soci vecchi e nuovi hanno contraddistinto la serata.

MARMELLATE & CONFETTURE

26 Gennaio 2008

Casa Circondariale – MASSA M.MA Gr
 Sabato 26 Gennaio presso la Casa Circondariale di Massa Marittima si è tenuto il 16° **LABORATORIO DEL GUSTO®** come previsto dal programma del progetto **GUSTO E' LIBERTÀ**; questo di Gennaio è stato dedicato a **MARMELLATE & CONFETTURE**; 22 i partecipanti, ripartiti tra ospiti ed operatori della Casa Circondariale ed i soci Slow Food; come consuetudine ha introdotto il Laboratorio il Fiduciario Slow Food del Monteregio **Fausto Costagli**, questa volta ha voluto affrontare a 360 gradi le tematiche del messaggio che Slow Food si propone ed attua a livello mondiale, partendo dall'esempio delle "semplici" marmellate ha anteposto la pratica "casalinga-artigianale" a quella "industriale" ed ha concretizzato con banalissimi esempi i principi della naturalità e dell'ottimizzazione delle risorse contro la massificazione e l'appiattimento del gusto perseguito dai grandi gruppi alimentari. Poi la premessa al Laboratorio è stata incentrata sull'aspetto pratico e tradizionale della realizzazione ed uso delle marmellate, quindi ha lasciato la parola a **Marilena Grosso** dell'OPI-

FCIO DEL BOSCO di Radicondoli SI, che ha raccontato la sua esperienza di promotrice del recupero dei frutti cosiddetti "dimenticati", delle erbe, dei fiori, delle radici e della verdura che ci offrono dei prodotti finali inconsueti ma pieni di gusto e forieri di molteplici abbinamenti nella cucina sia tradizionale che "moderna".

I partecipanti hanno poi potuto degustare due piatti dei sapori, il primo composto da 1) Confettura di ciliegie "industriale" – 2) Confettura di ciliegie selvatiche – 3) Confettura casalinga di pesche – 4) Confettura di pomodori; il secondo offriva solo prodotti dell'**Opificio del Bosco** ed era articolato con le seguenti confetture: 1) Zucca – 2) Corbezzolo – 3) Olivello spinoso – 4) Mirtillo – 5) Giuggiola – 6) Sambuco – 7) Sorbo – 8) Biancospino. Anche questo si è rilevato un laboratorio interessante e ben articolato che ha portato alla ribalta uno dei prodotti più usati nella nostra alimentazione, ma che difficilmente assurge agli onori della cronaca.

Massimo Babboni

BIANCO, ROSSO... AZZURRO

13 Febbraio 2008

Trattoria dei cavalieri – MASSA M. Gr
 Mercoledì pesce!! L'ha deciso il Fiduciario, che finiva gli anni e zitto zitto ha creato una serata per lui particolare, da condividere con familiari ed amici; tutte entità che "ormai" sono parte sostanziale della base associativa di Slow Food Monteregio. A parte la motivazione "inconscia" la scelta è stata piacevole, Aurelio il cuoco/pescatore che da Gennaio ha rilevato la gestione del locale, ha preparato una cena saporita, di ottima consistenza e che ben ha interpretato il tema propostogli, quello di abbinare vini bianchi e rossi al pesce (non solo) azzurro. Pertanto una parte di antipasto, un primo ed un secondo erano a base "salsata" che ben sposavano i vini rossi, il resto della cena amareggiava con i bianchi, una buona selezione che ha superato le aspettative dei presenti. In molti torneremo da Aurelio che ci ha soddisfatto con la sua non pretenziosa concretezza.

Fabio D'Avino

Per comunicare o prenotare

Segreteria Soci: 339 7693375

slowfoodmonteregio@alice.it

Fiduciario: 349 0710478

faustocostagli@katamail.com

Visionate il sito internet:

www.massamarittima.info/slowfood/

PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

Cena conviviale contemporaneamente in 30 Condotte della Toscana

Giovedì 13 Marzo ore 20

I Vitigni Autoctoni nel "Gioco del Piacere"

OSTERIA SAN CERBONE

Via Butigni - Massa M.ma GR

Verdere il programma a pagina 5

Sabato 29 Marzo 10,30

Laboratorio del Gusto® 18° Appuntamento

Gusto è Libertà

Casa Circondariale - Massa M.ma

I Soci interessati devono fare richiesta al Fiduciario entro il 21 Marzo

Max 12 Soci - Partecipazione gratuita

Domenica 30 Marzo ore 13

PICCOLO È BELLO... Su e giù per le colline del Nobile

Osteria La Botte Piena
Montefollonico (SI)

Verdere il programma a pagina 6

NUOVI SOCI - RINNOVI E TESSERE SCADUTE

Di volta in volta rammentiamo ai distretti che la loro tessera è scaduta, diamo altresì notizia dei nuovi Soci che si sono aggiunti al gruppo e di chi ha rinnovato l'adesione.

Gennaio – Febbraio 2008

Rinnovi

1-Nitti Damiano 2-Galdi Claudia 3-Del Naia Maurizio 4- Mariotti Simone 5- Casali Stefano 6-D'Amelio Chiara 7-Gianini Adriana 8-Cencioni Silvia 9-Temperini Sauro 10-Gerli Daniela 11-Pagnini Roberto 12-Petri Sergio 13-Bindi Stefano 14-Segoni Giovanna 15-Barbi Tina 16-Ghinassi Quinto 17- Rinaldini Debora 18- Grazi Fabio 19- Martini Laura 20- Lucietto Lorena 21- Lucietto Luca 22- Lamey Magdy 23- Malossi Luca 24- Zito Barbara

Nuovi Soci

1-San Bonifacio Giovanni 2- Fini Antonio 3- Barbiani Maria Grazia 4- Boschi

Monica 5- Letteriello Luigi 6- Pagni Nadia 7-Fedeli David 8- Puntscher Adelheid 9- Bochicchio Nicola 10- Boscaglia Stefano

Soci Slow Kids

1- Francesco Nitti 2- Alice Vatti 3- Stefano Francioli 4- Denis Piccinelli 5- Sara Vannini 6- Davide Vannini 7- Augusto Casali 8- Lorenzo Toninelli 9- Giulio Temperini 10- Filippo Sani 11- Giacomo Amadei 12- Viola Insalaco 13- Nabil Lamey 14- Edoardo Fabbri 15- Leonardo Montauti 16- Matilde Bertella 17- Lorenzo Lucietto

Soci in scadenza al 29.02.2008
1-Capaccioli Riccardo 2-Cellesi Valentina 3-Giovani Gigliola 4-Matteini Marta 5-Ricci Massimo

ATTENZIONE

LA PREVISTA GITA NELLE MARCHE (12-13-14 APRILE) VIENE RINVIATA A DATA DA DESTINARSI PERCHÈ IN QUEI GIORNI SI TERRANNO LE ELEZIONI POLITICHE

Questo Notiziario è stato chiuso il giorno **24 Febbraio 2008** e spedito ad oltre 750 indirizzi (per posta o tramite E-mail)

Questo mese ci sono state due gratificazioni televisive, la diretta da Firenze ad Italia 7 in "Aspettando il TG" con Claudio Sottili e la citazione negli appuntamenti della settimana nella trasmissione "Eat Parade" di Rai 2, per il Laboratorio sulla Cinta senese, nella casa Circondariale. **GRAZIE AMICI !!!**

5 VINI DA VITIGNI AUTOCTONI NEL GIOCO DEL PIACERE REGIONALE organizzato da Slow Food Toscana

Contemporaneamente in 30 Condotte toscane verranno serviti cinque vini (da bottiglie anonime) e sarà distribuita una scheda con la quale i partecipanti esprimeranno un voto basato sul personale giudizio di piacevolezza. Durante la cena la segreteria regionale (riunita a Siena presso l'Enoteca Italiana) riceverà tutti i risultati e stilerà la classifica degli oltre 1000 degustatori. Prima del caffè sapremo il risultato finale; chi tra i commensali avrà espresso un voto uguale al risultato finale di tutta la Toscana vincerà una selezione di 6 vini (Confezione che sarà assegnata a sorteggio se ci saranno pari merito)

Vedi Pagine 86 e 87 del "Diario Slow Food: 365 giorni in Toscana"

Osteria SAN CERBONE

Via Butigni n° 6 Massa Marittima

Giovedì 13 Marzo 2008 ore 20

Menù

Crostini caldi "alla moda di mamma Paola"

Acquacotta
Polenta e capriolo

Coniglio ripieno "della casalinga"
Sformato di fagiolini

Dolce del Checcucci ed Asti Moscato

per finire..... il Caffè e le nostre Grappe

Prenotazioni entro il giorno 11 Marzo (salvo fine disponibilità) al **349 0710478** (Max. 30 partecipanti)
La quota per i soci è di € 27 ed Euro 30 per i non soci (con la possibilità per questi ultimi di sottoscrivere l'adesione all'associazione al momento del pagamento usufruendo immediatamente dello sconto soci).

