

SLOW FOOD MONTEREGIO Note dalla Condotta

Le note del Fiduciario.

50 numeri.

Sembra proprio che siamo l'unica Condotta Slow Food che mai abbia raggiunto quota 50 del proprio Notiziario; c'è chi lo fa mensile, chi trimestrale, chi addirittura annuale (come quello, per altro molto bello, concepito dalla condotta di Reggio Emilia), chi lo realizza di tanto in tanto e chi (come noi) di poco in poco. Cinquanta numeri, equiva-
lenti a 50 mesi consecutivi, uno dietro l'altro senza scuse di impegni straordinari o vari imprevisti, senza ferie estive, semmai con il doppio delle 4 pagine standard inizialmente concepite. Un grazie a tutti coloro che lo costruiscono, a tutte le persone che lo leggono, un grazie particolare a coloro che poi lo commentano e ci danno la possibilità di capire che è preso in considerazione, un grazie anche a tutti coloro che ci stimolano nel proseguire in questa strada di informazione condivisa, che è la voce della Condotta Slow Food Monteregio.

Assemblea Nazionale delle Condotte.

Torna, dopo quasi 5 anni, l'Assemblea Nazionale di Slow Food; prima era denominata "Dei Fiduciari", oggi "Delle Condotte"; l'ultima a Bagnoli Irpino (Av), riservata a 250 delegati, la prossima a Fiumicino (Rm) prevista per circa 600 esponenti di quella base volontaria che realizza quotidianamente sul territorio nazionale le infinite iniziative che la rendono sempre più presente nel panorama eco-gastronomico nazionale. Il tessuto organizzativo delle Condotte verrà coinvolto (nel fine settimana 20/22 Marzo) in fasi di riflessione e programmazione, ma soprattutto sarà stimolato ad una cooperazione più concreta in tutti i vari livelli territoriali, da quello di Condotta a quello "futuribile" di zona omogenea, sino al Regionale ed al Nazionale.

Un appuntamento estremamente importante, la Toscana sarà rappresentata da oltre 70 delegati ripartiti proporzionalmente in base al numero dei Soci attribuiti alle 41 Condotte: Scandicci sarà presente con 9 membri, Firenze con 6, noi del Monteregio con 5, Siena ne avrà 4, poi: Grosseto - Monte Pisano - Orbetello - Pistoia - Prato - San Miniato saranno presenti

con 2 delegati mentre le altre Condotte avranno solo 1 rappresentante. Da questa sterile elencazione si può ben capire l'importanza attribuita al numero dei Soci. Grazie ai "nostri" possiamo avere un "peso specifico" significativo sia nell'indicazione degli indirizzi a livello regionale che, uniti agli altri toscani, a livello nazionale.

I Delegati del Monteregio saranno: **Annarita Cerboni, Fausto Costagli, Fabio D'Avino, Massimo Giannini, Simone Mariotti.**

Grazie Carlin.

Grazie Carlin!!!

Che bello potersi avvicinare con questo amichevole vezzeggiativo a Carlo Petrini una delle persone più rappresentative dell'attuale umanità; che bello avere per "lume" da seguire quella semplice figura di un provinciale che è arrivato ai vertici mondiali percorrendo una strada trascurata da tutti. Mi piace pensare che... forse gli è bastato prendere in mano una zolla di terra, rigirla e guardarci dentro e con quel gesto estremamente umile ha visto i saperi dei popoli, poi l'ha appoggiata all'orecchio ed ha udito sommesse urla di aiuto, quindi si è nutrito di quella terra ed ha compreso il percorso da fare.

Scrivo queste poche righe dopo aver visto su Rai 3 la puntata di "Che tempo che fa" di Sabato 7 Febbraio, la puntata che nel nome di "Terra Madre" ha accomunato nel salotto di **Fabio Fazio** due eroi-poeti della portata di **Ermanno Olmi** e di **Carlo Petrini**.

Grazie per quelle semplici parole che hai usato. Grazie per il tuo comportamento signorilmente schivo agli elogi. Grazie per la fermezza con cui hai indicato non solo gli obiettivi ma anche i mezzi per raggiungerli. Grazie per aver fatto capire a tutti quanto importante sia Slow Food. Grazie per avermi fatto sentire utile e per avermi ulteriormente motivato.

Fausto Costagli

La nota di Fabio.

Meno male che quest'anno è piovuto.

Meno male che è piovuto tanto, se fosse stato bel tempo avremmo avuto dei rimpianti a star chiusi in una stanza giorni e giorni a slowfooddeggiare. Come per il 2008 ecco un altro resoconto che dimostra il ruolo attivo del Comitato e dei vari Gruppi di Lavoro, di seguito viene riportato

l'elenco degli impegni e delle persone che sono state occupate nell'ultimo periodo:

07.01.09 Riunione a Gavorrano Fausto Costagli

09.01.09 Premiazione Best Label Monteregio - La Pierotta Scarlino Annarita Cerboni - Fausto Costagli - Fabio D'Avino

12.01.09 Riunione a Gavorrano Fausto Costagli

16.01.09 Riunione a Gavorrano Fausto Costagli

16.01.09 Ampeleia al Bacchino Fausto Costagli - Fabio D'Avino

17.01.09 Panel Extravergerini '09, 1ª seduta Fausto Costagli - Stefano Costagli - Fabio D'Avino - Simone Mariotti

17.01.09 Panel Extravergerini '09, 2ª seduta Fausto Costagli - Stefano Costagli - Simone Mariotti

22.01.09 Panel Extravergerini '09, 3ª seduta Fausto Costagli - Stefano Costagli - Fabio D'Avino - Nicola Escole

24.01.09 Panel Extravergerini '09, 4ª e 5ª seduta Fausto Costagli - Stefano Costagli - Simone Mariotti

25.01.09 Panel Extravergerini '09, 6ª seduta Fausto Costagli - Stefano Costagli - Fabio D'Avino

28.01.09 Panel Extravergerini '09, 7ª seduta Fausto Costagli - Stefano Costagli - Nicola Escole

29.01.09 Riunione a Gavorrano Fausto Costagli - Stefano Costagli

29.01.09 I Passiti alla Tana del Brillo Parlante Fausto Costagli

04.02.09 Panel Extravergerini '09, 8ª seduta Fausto Costagli - Stefano Costagli - Simone Mariotti - Nicola Escole

06.02.09 Panel Extravergerini '09, 9ª seduta Fausto Costagli - Stefano Costagli - Simone Mariotti

08.02.09 Calici di Carnevale a Follonica Massimo Babboni - Francesco Babboni - Giulio Carli - Fausto Costagli - Laura Costagli - Alfredo Faetti

10.02.09 Scandicci Fausto Costagli

10.02.09 Master of Food - Vino 1ª serata Fausto Costagli - Stefano Costagli - Massimo Giannini

11.02.09 Visita a "Parvus Flos" Cerboni Annarita - Fausto Costagli

12.02.09 Schede - Guida Extravergerini '09 Fausto Costagli - Stefano Costagli

13.02.09 Schede - Guida Extravergerini '09 Fausto Costagli - Stefano Costagli

13.02.09 Dal Fanta con Fertuna Fausto Costagli - Fabio D'Avino

14.02.09 Schede - Guida Extravergerini '09 Fausto Costagli - Stefano Costagli

14.02.09 Riunione a Scandicci per coordinamento regionale Guida Agli Extravergini 2009 Stefano Costagli
15.02.09 Calici Carnevale - Follonica Giulio Carli – Fausto Costagli – Marco Insiaco – Massimo Giannini – Alfredo Faetti
16.02.09 Schede - Guida Extravergini '09 Fausto Costagli – Stefano Costagli
17.02.09 Master of Food – Vino 2^a sera Fausto Costagli – Stefano Costagli – Fabio D'Avino

Da notare l'impegnativo lavoro effettuato dai nostri membri del Panel per la Guida Extravergini: (**Stefano Capo Panel, Fausto Responsabile Organizzativo, Fabio Nicola e Simone Membri del Panel**) Panel che ha visto anche la partecipazione di membri provenienti da Siena da Chiusi da Rosignano da Livorno. Stefano oltre che Capo Panel (Livorno, Monteregio, Siena) ha avuto l'onore (più che l'onore) di un impegno a carattere toscano come Coordinatore Regionale della Guida Extravergini.

Fabio D'Avino

SLOW FOOD ITALIA Note dalla Segreteria

Ringraziamenti da Bra.

Le mail sono a volte fredde, ma il contenuto di quella ricevuta alcuni giorni fa riesce a riscaldarci gli animi...

Caro Fausto, Vogliamo con questa mail ringraziare te e tutti gli amici della Condotta del Monteregio per il contributo determinante alla realizzazione della terza edizione delle Comunità del cibo della rete Terra Madre.

Grazie alle tante iniziative messe in atto da quanti come voi si impegnano sul territorio per la nostra Associazione siamo riusciti a realizzare un evento veramente entusiasmante, emozionante, arricchente.

Ti preghiamo di farti portavoce di questi ringraziamenti con quanti collaborano all'interno della Condotta ti hanno supportato e, quotidianamente, ci sostengono e aiutano nel rendere viva la nostra Associazione e le politiche virtuose del Buono, Pulito e Giusto. Speriamo di incontrarvi all'Assemblea delle Condotte di Marzo e inviamo un caro saluto Slow.

Roberto Burdese - Silvio Barbero - Martina Dotta - Serena Rinaldi

... Abbiamo deciso di pubblicare la mail integralmente, con l'intenzione di far giungere questo ringraziamento a tutti coloro (Soci, Produttori, Ristoratori, Amministrazioni Pubbliche) che hanno contribuito con noi nell'impresa e ci hanno permesso ancora una volta di aiutare la realizzazione di Terra Madre

Comitato di Condotta

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

b) Ristorante DAL CACINI

Via del Crocifisso 3 – Suvereto (LI)

A distanza di pochi mesi ecco un'altra segnalazione **Positiva** per il Ristorante Dal Cacini, questa volta effettuata da **Roberto Barni** e **Cristina Ghigi**, capita proprio al momento giusto perché il locale ci ospiterà in una "Gita fuoriporta" Domenica 1 Marzo.....

Salire fino a Suvereto per andare dal Cacini ha il gusto di una sorpresa tutte le volte diversa ma non per questo meno piacevole. Il menù che **Marco Ticcianti** presenta infatti, è sempre diverso e si basa sul pescato fresco che giornalmente riesce a reperire e sull'estro dello chef: per questo è quasi impossibile ritrovare lo stesso piatto. Marco è un ristoratore di "ritorno", nel senso che dopo una prima esperienza a Piombino, al Garibaldi Innamorato, sul finire degli anni '90 e un successivo impiego come marittimo, è ritornato (buon per noi) al vecchio amore dei fornelli.

Il locale è accogliente, curato nel restauro e nella preparazione dei tavoli: all'interno sono disponibili circa trenta posti, più ampia la veranda aperta d'estate che si affaccia su un gradevole giardino.

Il servizio è curato da **Moira**, moglie del nostro chef, attenta e precisa nel suggerire il migliore accostamento vino cibo a seconda del menù della serata. La cantina contiene molte etichette, soprattutto di bianchi della zona e del nord Italia, con una particolare predilezione per la ribolla gialla.

Nella nostra ultima visita Marco ci ha proposto per iniziare **filetto di leccia al limone, tortino di salmone al roquefort, sandwich di calamari e zucchine, zuppa di cozze al curry**. I primi sono stati degli **gnudi totani e porri** (con gli gnudi cotti a vapore per non alterarne la delicata struttura) e **una polenta con ortica e broccoli**. Il secondo una delicata **spigola con carciofi e capperi** (con i carciofi cotti sottovuoto per mantenerne inalterato il sapore e al tempo stesso renderli morbidi). Prima degli assaggi di dolci che sono stati **gelatina di arancia**

e **sfogliatina con ananas**, Marco ha voluto sorprenderci con una ennesima "invenzione": un **tortino di polenta con uvetta, pinoli e Grand Marnier** tanto audace nell'accostamento degli ingredienti quanto delicato e gradevole al palato.

Abbiamo accompagnato questo tour gastronomico con un Fiano di Avellino dei fratelli Urciuolo, fresco, armonico e di buona struttura.

La serata è stata particolarmente gradevole anche perché Marco e Moira si intrattengono spesso ai tavoli dei clienti per raccogliere e condividere le impressioni che i piatti serviti suscitano. Il menù completo, bevande escluse, viene proposto a 40 €.

La particolarità della cucina e l'affabilità dei gestori rendono ogni visita dal Cacini un'esperienza appagante.

Roberto Barni

a) DA PAOLINO Manciano (GR)

Segnalazione **Positiva** di **Fabio D'Avino**, in occasione delle verifiche di controllo per la Guida...

Manciano è una delle perle incastonate nella Maremma grossetana, lungo la strada che dalla Statale Aurelia porta a Pitigliano; dal suo colle si gode di un panorama che arriva sia al Monte Amiata che al mare, spaziando sulle campagne che lo circondano. Il locale si trova all'entrata del centro storico del paese ed è composto da due sale, alle quali nel periodo estivo si vanno ad aggiungere i tavoli esterni; qui **Marino Pieraccini** e **Sabrina Benicchi** vi accoglieranno in un ambiente raccolto ed accogliente, dove vi sentirete subito a vostro agio, con una cucina che segue la stagionalità.

Partiamo dall'antipasto: **bruschette o crostini misti**, il consueto **antipasto toscano** di salumi, ma anche **filetti di caccia** e **carpaccio di petto d'oca**, in stagione **polentine con funghi porcini**. Tra i primi, abbiamo i **tortelli maremmani** o gli **gnudi di ricotta e spinaci**, al pomodoro, al ragù maremmano oppure al tartufo, i **pici alla campagnola** o le **pappardelle al cinghiale**, senza parlare della classica **acquacotta**; nella giusta stagione, potrete trovare le **trofie con speck e radicchio** e gli **gnocchi con melanzane e formaggio caprino**. Per il capitolo secondi, **cinghiale alla maremmana** oppure al **finocchio selvatico**, degli ottimi **straccetti con carciofi ed olive**, il **pollo alla cacciatora**, un buon **capocollo di maiale grigliato**, ma anche **baccalà alla livornese** e, salendo con il prezzo, anche la **tagliata di manzo con rucola**. Se siete cultori del formaggio, il **piatto di formaggi locali** saprà soddisfare le vostre aspettative, con una buona se-

lezione locale. Buoni i dolci casalinghi, **mousse di ricotta** al cioccolato, al caramello o frutti di bosco, **crostate** di marmellata o ricotta, **semifreddo alle mandorle con cioccolato caldo** e **sbri-solona alla ricotta con scaglie di cioccolato fondente**. Buona la cura nella scelta degli ingredienti, con carni, salumi, formaggi e verdure reperiti tutti in zona, tartufo nero di Norcia a parte, con pasta artigianale. La carta dei vini conta circa 70 etichette, con una preponderanza di Morellino di Scansano, una buona rappresentanza di rossi toscani, un paio di Bianco di Pitigliano ed alcuni bianchi dell'Alto Adige, tutti con ricarichi corretti; comunque, se optate per il vino della casa, vi arriverà in tavola un buon Morellino di Scansano che non vi farà pentire della scelta.

Il locale da ciò che ci si aspetta: buona cucina tipica maremmana ad un prezzo equo.

Fabio D'Avino

IL TOPO DI BIBLIOTECA I territori di Gusto Pulito

Laboratori della Natura visti nel 1806

Giorgio Santi, dopo la laurea a Siena, perfezionò gli studi in Francia a Montpellier e a Parigi e fu cultore di materie naturalistiche quali la botanica e la geologia. Pietro Leopoldo Granduca di Toscana, lusingò il suo ritorno in patria donandogli la cattedra di Botanica e Storia Naturale a Pisa. Nel suo terzo viaggio per la Toscana del 1806, così descriveva i territori che sono stati oggetto duecento anni dopo del progetto "Gusto Pulito" di Slow Food Toscana.

Passammo a visitare i lagoncelli di Travale, nelle terre del podere della Canonica incontrammo due gran masi di Grabbo verde macchiato di bianco, e Talor con piccoli nocciolotti di Steatite bianco-verdastra. Già da lontano vedevamo sollevarsi in aria vortici di vapori, e di fumo dei lagoncelli, ai quali giungemmo dopo tre o quattro miglia di cammino. Ecco ciò, che si offrì ai nostri occhi: da due spazi diversi, e distanti l'uno dall'altro circa 200 passi s'alzavano in aria densi vapori con sibili, e rumori tali, che assordano sì, che neppur si può intendere chi parla ad alta voce, e da vicino. Questi vapori sorgono da vari sbocchi altri a secco, altri di gas Acido Carbonico, di Gas Idrogeno, di Gas Idrogeno Solforato, e di gran copia di Calorico libero, oltre le particelle saline, terree, metalliche trasportate così in alto dall'impeto dell'eruzione e dei vapori. La qualità dei fluidi aeriformi, il copioso calorico, i vapori *aquei*, le sostanze o sciolte o concrete, i fenomeni, che accompagnano l'eruzioni, tutte queste cose insieme indicano agli

occhi dell'osservatore la causa di quel tumulto sotterraneo. Il riscaldamento, l'effervescenza, la formazione, e sviluppo impetuoso dei fluidi aeriformi, l'emanazione dei vapori *aquei*, la sublimazione del Zolfo, e delle altre sostanze, che o sciolte nei gas, e nei vapori, o trasportate dalla forza delle eruzioni prorompono fuori dalle bocche dei lagoncelli. Io intanto mi contenterò di aver qui soltanto accennata l'idea fattami su questi Laboratori della Natura veramente strani, e curiosi. I Lagoni di *Monte Rotondo* mi daranno più ampia occasione di trattenermi su tali fenomeni, e sulle cause dei medesimi. Fra i vicini Monti di Gorfalco, e di Montieri, qui è torrente, in riva alla Cecina appunto, vicino ad un Mulino, son due sorgenti d'acqua acidulo-zulfurea, e termale, la quale adunata lì in una vascaccia sudicia, e coperta da miserabile baracca prende il nome di Bagno delle Gallerie: dei principi di quest'acque i predominanti sono il Gas Acido Carbonico, ed il Gas Idrogeno puro, e solforato. Potrebbe essa adoprarsi in certi casi anche internamente, ma il suo uso è limitato di fatto all'esterno, e semplicemente per mali cutanei, e per dolori reumatici.

La mattina seguente facemmo una gita a Chiusdino, girando per il colle salvatico, e boscoso, ove già esiste l'Abbadia della Serena dei Monaci Cluniatensi. Riposatici un giorno in Massa ci mettemmo di nuovo in cammino verso *Monte Rotondo* dove stemmo in casa dei Nobili Sigg. Baldasserini. Un poggio isolato, e pianeggiante in cima dove l'aria passa per medio-cemente buona, il suo territorio ravvivato da molte case rurali, e ornato da vigne, da oliveti, e da altre utili coltivazioni è un modello per il resto della Maremma; ma queste sono opere degli Uomini. *Monte Rotondo* offre quelle della Natura, rare, curiose, ed interessantissime per coloro, che ne amano l'istoria e sanno apprezzarne lo studio. Io voglio qui alludere ai Lagoni, che le osservazioni, e le scoperte fattevi modernamente han resi famosi. Lo spettacolo di tutti questi fenomeni ispira da principio l'ammirazione, e nel tempo stesso un ribrezzo, ed un orrore, che si dileguano poi col familiarizzarsi. Finalmente abbrustoliti, ed azzolfati dai fumi, e saettati dal Sole allora ardentissimo terminammo qui la nostra escursione, e ci ritirammo al riposo in Monte Rotondo. Pur convien dirlo: il disagio certamente grave, ed indispensabile per un Osservatore sparisce affatto per l'interesse, che ispira un così vario, e

sì magnifico spettacolo. Quanto volentieri io mi sarei colà fermato a moltiplicare saggi, ed esperienze, e ad esaurire ogni indagine su questi grandiosi Laboratori della Natura!

Ma mentre me ne allontanava la troppo fervida, e pericolosa stagione, a se ancor mi richiamava la continuazione del fissato, e non ancor terminato viaggio. **Forse il Santi in questo suo commento finale aveva visto lontano..**

Massimo Babboni

DIARIO SLOW FOOD 365 giorni in Toscana

Proprio in questi giorni è arrivato per posta nelle case di tutti i Soci Sapiienti il nuovissimo Diario Slow Food (quest'anno con la copertina verde), frutto della collaborazione tra Slow Food Toscana e la Regione Toscana nell'ambito del Protocollo d'intesa sottoscritto nel 2006. Le 20.000 copie raggiungeranno tutto il tessuto socio-economico-culturale della regione e non solo.

E' una grande opportunità per tutti da chi lo ha fatto a chi lo legge; non è solo un vademecum è una sottoscrizione d'intenti, un impegno pubblico preso nei confronti di chi crede in noi, Regione Toscana in primis. Il solo esservi citati crea in tutti quella consapevolezza di appartenenza ad un sistema che viene visto, non solo in Toscana ma nel mondo intero, come un indicatore di ciò che va applicato per cercare di raddrizzare la strada di un futuro sostenibile.

Fausto Costagli

CRONACHE (per chi non c'era)

PASSITI CHE PASSIONE

29 Gennaio 2009

La Tana del Brillo – Massa Marittima Gli appuntamenti alla Tana del Brillo Parlante sono sempre sinonimo di successo, vuoi per la particolarità dei vini proposti (rimane sempre facile trovare 6 o 7 bottiglie interessanti da aprire per un'utenza di 13 partecipanti) vuoi per la passione che Raffaella Cecchelli e Ciro Murolo ci mettono per soddisfare voglie/proposte/ricieste di Fausto & Company, vuoi per lo spirito dei partecipanti. Anche questa "puntata", dedicata ai vini passiti ha offerto la possibilità di gustare delle particolarità ed abbinamenti difficilmente riscontrabili..... Fausto ha guidato la fase iniziale parlandoci dei 6 passiti: **L'CAPITELLI** – (Igt Passito da uve stramature, Bianco Veneto) di ANSELMINI - **TORDIRUTA** (Doc Passito Verdicchio dei Castelli di Jesi) di TERRE CORTESI MONCARO - **PREDICATORE** (Igt Maremma toscana) di Enrico de LA CURA –

SOLETRUSCO (Vino Passito) della Fattoria IL DUCESCO - ALEATICO DELL'ELBA (Doc Passito Aleatico dell'Elba) di ACQUABONA ed infine il BEN RYE (Doc Passito di Pantelleria) di DONNAFUGATA.....

ci ha descritto le peculiarità ed alcune curiosità, poi ha lasciato ad ognuno la possibilità di abbinamento a seconda delle personali preferenze. Il menù prevedeva: un primo piatto con:

Fagottino di pecorino e spuma di gota, Crostino con crema di caprino e noci, Cialdina di parmigiano con le pere, Spiedino alla scamorza, Torta alla provola verde, Mini quiche al Gùtus e zenzero; poi abbiamo scoperto la prevista Selezione di formaggi "sfiziosi" che era formata da:

Mattonella di capra, La rosa di Maremma, una Caciotta alla rucola, il Pecorino ubriaco, il Muccazola, La Puja; a finire un ottima Torta di ricotta e grano saraceno (rivisitazione "maremmana" della Pastiera napoletana) abbinata al Moscato D'Asti BRICCO QUAGLIA della SPINETTA.

Comitato di Condotta

DAL FANTA CON FERTUNA

13 Febbraio 2009

Ristorante Il Fanta - Gavorrano Gr

Al Venerdì 13 ognuno dà la propria interpretazione scaramantica, per noi di questa data resta il risultato finale... un ottimo convivio. Per la precisione questo era il 110° dalla fondazione della Condotta del Montereccio.

Daniele Fantini ci ha accolti nel suo bel locale con la confidenza di chi pur conoscendosi da pochi anni condivide da sempre lo stesso percorso costellato di buon gusto e di fantasia.

Ormai è un classico, la nostra Condotta raramente organizza convivi dal numero esponenziale di partecipanti, meglio realizzarne qualche d'uno in più ma a dimensione di quel "gruppo di amici" che effettivamente siamo. Pertanto anche questa volta non sono state superate le trenta unità, tutti ben ripartiti per soddisfare le varie situazioni, di amicizia, di parentela, di opportunità organizzativa.

Dopo le necessarie chiacchiere iniziali da parte del fiduciario per presentare le motivazioni della serata ed il locale (a chi già non lo avesse visitato), dopo le parole di **Paolo Rivella** in qualità di responsabile ed enologo di Fertuna, che ci ha brevemente spiegato la filosofia aziendale di quest'azienda che ha scelto la zona del Montereccio per realizzare dei vini che se concepiti in altri territori non potevano assumere le stesse caratteristiche. Ci ha parlato dei vini e, senza stancarci, ha riassunto vitigni e tecniche realizzative facen-

doceli apprezzare ancor prima di metterli in bocca.

Poi... è stata proprio la bocca con tutto il suo poderoso apparato gustativo ad essere impegnata in un'altra di quelle opportunità di beatitudine enogastronomica che frequentemente ci accompagnano nelle nostre peregrinazioni del gusto.

Che dire se non grazie di questa fortunata opportunità che ci ha coinvolti con la Famiglia Fantini e con Fertuna all'Osteria il Fanta

Comitato di Condotta

PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

Sabato 28 Febbraio ore 10,30

Laboratorio del Gusto®

LA SELVAGGINA della Boutique Due Mila

Gusto è Libertà - 22° Appuntamento
Casa Circondariale - Massa M.ma

Max 12 Soci - Partecipazione gratuita
Programma già trasmesso per E-Mail

Domenica 1 Marzo ore 12

Dal CACINI con TUA RITA

Ristorante DAL CACINI
Via del Crocifisso - SUVERETO

Nel Notiziario ↓ a pagina 5

Sabato 14 Marzo ore 16,30

IL GIOCO DEL PIACERE IN CANTINA

MORISFARMS Fattoria Poggetti
CURA NUOVA Gr

Vedere il programma a pagina 5

Sabato 28 Marzo ore 10,30

Laboratorio del Gusto®

IL BASILICO della Parvus Flos

Gusto è Libertà - 23° Appuntamento
Casa Circondariale - Massa M.ma

Il Programma verrà preventivamente
trasmesso ai Soci per E-Mail.

Max 12 Soci - Partecipazione gratuita

Visionate il sito Internet:

www.massamarittima.info/slowfood/

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.

Gennaio - Febbraio 2009

Rinnovi

1-Giovanetti Massimo 2-Bindi Stefano 3-Segoni Giovanna 4-Casali Stefano 5-D'Amelio Chiara 6- Pagni Nadia 7- Cappellini Barbara 8-Di Santo Giuseppe 9-Parentini Giulio 10-Roccabianca Dino 11-Boschi Monica 12-Grazi Fabio 13-Martini Laura 14-Pugi Maudy 15-Fantini Marco 16-Barbi Tina 17-Ghinassi Quinto 18-Martinuzzi Stefano 19-Prearo Roberto 20-Giannini Adriana

Nuovi Soci

1-Corsini Lorenzo 2-Da Frassini Francesca 3-Abraham Martin 4-Vlasyuk Victoria 5-De Cesaris Emilio 6-Liebgot Isolde 7-Giomi Marco 8-Sciarma Deborah 9-Bocci Massimiliano 10-Migli Leonardo 11-Rossi Irene 12-Fogliata Fabio 13-Moris Stefano 14-Borgogni Cristina

Soci Kids

1-Corsini Pietro 2-Corsini Diletta 3-Casali Augusto 4- Francioli Stefano

Soci in scadenza al 28 Febbraio

1-Amadei Giacomo 2-Bertella Matilde 3-Bohicchio Nicola 4-Boscaglia Stefano 5-Fabbi Edoardo 6-Fedeli David 7-Toninelli Lorenzo 8-Vannini Davide 9-Zito Barbara 10-Insalaco Viola 11-Lamey Magdy 12-Lamey Nabil 13-Lucietto Lorena 14-Lucietto Lorenzo 15-Lucietto Luca 16-Malossi Luca 17-Malossi Matteo 18- Vatti Alice 19-Montauti Leonardo 20-Pace Sergio 21-Piccinelli Denis 22-Vannini Sara 23-Puntescher Heidi 24-Ricci Massimo(F) 25-Rinaldini Debora 26-Sani Filippo 27-Temperini Giulio

Per comunicare o prenotare

Segreteria Soci: 3397693375
slowmontereccio@libero.it

Fiduciario: 349 0710478
faustocostagli@katamail.com

Questo Notiziario è stato chiuso il

giorno **19 Febbraio 2009**

e spedito per posta o tramite

E- mail a circa 1300 indirizzi...

il prossimo Notiziario sarà in distribuzione entro il 19 Marzo, prima dell'Assemblea Nazionale delle Condotte di Fiumicino (Roma)



Amministrazione Penitenziaria
Casa Circondariale Massa M.ma



Amministrazione Comunale
Massa Marittima

GUSTO È LIBERTÀ

SABATO 28 FEBBRAIO 2009 - Ore 10,30
CASA CIRCONDARIALE DI MASSA MARITTIMA
22° LABORATORIO DEL GUSTO®



LA SELVAGGINA



Terzo anno di collaborazione tra Slow Food Monteregio, l'Amministrazione Comunale di Massa Marittima e l'Amministrazione Penitenziaria. Dopo l'interruzione dovuta a lavori di manutenzione straordinaria ai locali della Casa Circondariale riprende il percorso del progetto GUSTO È LIBERTÀ... L'argomento del Laboratorio del Gusto® di questo mese è realizzato grazie alla disponibilità della "Boutique della Carne e della Selvaggina-Mila" una vera e propria *Boutique Gastronomica* dislocata nella bella zona collinare delle Cerbaie, nel cuore della Toscana (tra Fucecchio, Vicopisano ed Altopascio). Gli attuali proprietari, Mila Innocenti e Fernando Segnalini, iniziarono circa 30 anni fa la lavorazione delle carni di cacciagione. Nel tempo hanno affinato il gusto dei loro prodotti per dare ai clienti i veri sapori della selvaggina non di allevamento ma proveniente dai parchi nazionali e dalle tenute italiane, trasferendo nei prodotti i sapori della cultura culinaria toscana. La lavorazione di carni fresche di cinghiale, daino, cervo, capriolo, lepre, germano, fagiano, pernice, colombaccio, ecc. è finalizzata soprattutto alla produzione di salse, spezzatini, patè (sotto vetro) e salumi. Gli animali arrivano in laboratorio interi e qui vengono puliti e cucinati; il tutto viene fatto totalmente a mano seguendo le tipiche ricette toscane. Dopo la prima cottura tipo salmì con gli ortaggi e gli aromi, i grandi pezzi vengono disossati a mano e tritati; le carni così tritate finiscono di cuocere molto lentamente per circa 7 ore. Il risultato finale è una gamma di prodotti completa e di altissima qualità. La "Boutique della Selvaggina di Mila e Fernando" fa parte del Consorzio di Produttori del Parco dell'Uccellina, e contribuisce quindi a promuovere sia l'immagine del Parco che quella dei suoi prodotti tipici. E' presente nel "Il Buon Paese" (Slow Food Editore) tra i migliori prodotti alimentari d'Italia. La gastronomia firmata Mila è una piccola opera d'arte con tutto il sapore della storia, della tradizione, della cultura toscana sulla caccia

La storia dell'azienda, la produzione, l'utilizzo in gastronomia e tante curiosità, abbinate alla degustazione dei prodotti, sono come sempre fondamentali elementi che caratterizzano i Laboratori del Gusto® realizzati nel Carcere. La partecipazione esterna (Soci Slow Food) è prevista e gradita e, come sempre, gratuita. E' obbligatorio prenotare al n° 349 0710478

Laboratorio curato da: FRANCESCO - MILA - FAUSTO

Realizzato in collaborazione con
BOUTIQUE DUE MILA CARNI E CACCIA Srl - Orentano (Pisa)

il presente programma è stato trasmesso per e-mail ai Soci il giorno 8 Febbraio

Ristorante DAL CACINI

Via del Crocifisso 3 - SUVERETO (LI) - Tel. 0565 828313

Qui si mangia cucina di mare; pesce fresco tutti i giorni per realizzare piatti incredibilmente non *banali*. L'utilizzo di questo aggettivo non intende screditare la tipica cucina marinaiasca basata sull'insalata di mare, l'impepata di cozze, il risotto alla pescatora o la frittura di paranza, intende invece evidenziare la creatività, la fantasia, la capacità di utilizzo di materie eccellenti, locali, ma anche provenienti da altre parti del mondo, purché idonee per stupire, per amplificare, per dare la soddisfazione di scoprire ogni giorno piatti differenti. Non pensare di andare Dal Cacini e ordinare quel che ti frulla in capo, non saresti Dal Cacini, qui è il Ticcianti che decide cosa c'è oggi. Questo trfiletto è una parte della "recensione" apparsa nel

Notiziario n° 43, per chi volesse può rileggerlo su: www.massamarittima.info/slowfood/

Da Massa Marittima si parte alle ore 10 dalla piazza dell' Hotel Duca del Mare, con gli altri appuntamento alle 10,15 a Cura Nuova (di fronte al Bar), arrivo all'azienda Tua Rita alle ore 10,45.

L'azienda Tua Rita (senza togliere nulla a tutti gli altri produttori) è certamente la più prestigiosa dell'intero comparto vitivinicolo della Val di Cornia i suoi vini sono universalmente apprezzati ed hanno ottenuto negli anni le massime valutazioni da parte degli addetti ai lavori. A proposito ... all'inizio di Febbraio Stefano Frascolla responsabile di Tua Rita era in Giappone dove ha tenuto una conferenza davanti a 1.600 persone ... Dopo una visita alle vigne ed alla bella "barricciaia" ci trasferiamo a Suvereto direttamente al Ristorante dove faremo una degustazione di alcuni dei più celebri vini dell'azienda, commentati proprio da Stefano Frascolla. Ulteriori notizie sul sito www.tuarita.it

DOMENICA 1° MARZO dalle ore 10

Dal CACINI con TUA RITA

ANTIPASTI: Tre specialità - **PRIMI:** Due particolarità - **SECONDO:** Una eccezionalità - **DOLCE:** Una spettacolarità
I VINI dell'Azienda TUA RITA :

Perlato del Bosco (Trebiano 30% - Malvasia 20% - Clairette 20%) - **Lodano** (Traminer 33% - Riesling 33% - Chardonnay 33%)

Perlato del Bosco "Rosso" (Sangiovese 70 % - Cabernet Sauvignon 25% - Syrah 5%)

Soci Slow Food € 39 - non Soci € 44 (Max. 30 posti)

Posti esauriti si accettano prenotazioni extra lista in caso di eventuali sostituzioni all'ultimo momento

MORISFARMS

Fattoria I POGGETTI località Cura Nuova - Massa Marittima Gr

IL "GIOCO DEL PIACERE" IN CANTINA

Prima "tappa" Sabato 14 Marzo 2009 ore 16,30

Da un'idea del nostro Socio Giulio Parentini e dalla disponibilità della Morisfarms nasce la collaborazione che porta a questo primo appuntamento pomeridiano nelle aziende vitivinicole della nostra zona Monteregio. Non si tratta soltanto di un abituale degustazione, questo Gioco del Piacere ha una variante sostanziale, infatti dopo una breve visita all'azienda si passerà alla valutazione di 4 vini Morisfarms (resi anonimi), al termine verrà eletto il vino vincitore della 1^ tappa; ogni partecipante riceverà in omaggio la bottiglia del vino che ha preferito nella sua personale graduatoria di merito. Il GIOCO DEL PIACERE IN CANTINA verrà riproposto periodicamente con altre cantine, quando ne avremo visitate 6 faremo LA PROVA DEL SEI ed andremo a rivalutare i vini preferiti in una specie di finale del GIOCO DEL PIACERE IN CANTINA.

I VINI E L'ABBINAMENTO GASTRONOMICO DELL'INIZIATIVA

AVVOLTORE 2004 (Bottiglia da cl. 37,5)

MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA 2005

MORELLINO DI SCANSANO 2007

MORELLINO DI SCANSANO RISERVA 2005

Tagliere di salumi - Tagliere di Formaggi

per finire..... degustazione del passito SCALABRETO

Prenotazioni entro il giorno 11 Marzo (salvo fine disponibilità) al 349 0710478 (Max. 24 partecipanti).

La quota per i soci è di € 15 e di € 20 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).