

Notiziario n° 62 - Marzo 2010

Mensile d'informazione della Condotta "Slow Food® - Monteregio"

SLOW FOOD MONTEREGIO Note dalla Condotta

Le note del Fiduciario.

Cibo per la mente: "Le radici del futuro"

Slow Food Monteregio ha sempre perseguito, nei suoi programmi, l'idea di nutrire la mente (oltre agli stomaci), proprio nell'ottica culturale si colloca un'iniziativa di ampio respiro che rientra nel progetto "Cibo per la mente".

"Le Radici del Futuro" si svilupperà con un pomeriggio (quello di Domenica 14 Marzo) dedicato alla sostenibilità ambientale di oggi per il cibo del futuro, un'iniziativa distinta in tre fasi omogenee, che si articoleranno nell'ordine:

– Il prof. **Amedeo Alpi** (professore Ordinario di Fisiologia Vegetale all'Università di Pisa) presenterà il romanzo del prof. **Giancarlo Scalabrelli** (professore ordinario di Viticoltura all'Università di Pisa) "Viaggio nella Toscana del 2050" dell'editore Edimond... L'autore immagina di vivere nel 2050, un'epoca in cui a causa dei danni che l'uomo ha procurato all'ambiente, l'umanità è costretta a tornare a modi di vivere del passato. Nel racconto l'autore intende evidenziare le difficoltà che si dovranno affrontare per acquisire una nuova coscienza ambientale e per indurre finalmente l'uomo ad un corretto rapporto con la natura.

L'autore interverrà a significare questo suo primo passo nel progetto letterario che intende portare avanti con altri romanzi.

Seguirà un Dibattito pubblico sulle prospettive di un'agricoltura sostenibile, sarà presente la Dottoressa **Cinzia Scaffidi** docente all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Colorno, filosofa che si occupa da trent'anni di giornalismo, oltre al suo impegno con Slow Food Editore è la Direttrice del Centro Studi di Slow Food.

Al termine ci sarà una degustazione di vini naturali, biologici, biodinamici, presentati dai produttori e/o esperti Slow Food.

L'iniziativa è stata fortemente voluta da Slow Food Monteregio è realizzata insieme al **Comune di Massa Marittima** nella veste di partner organizzativo e patrocinante; la **Biblioteca Badii** contribuisce all'organizzazione; la **Libreria Matozzi** cura la distribuzione del libro di Scalabrelli. Sede dell'iniziativa sarà la splendida sala convegni del Palazzo dell'Abbondanza nel centro storico di Massa Marittima. L'ingresso è libero.

Vi ho voluto in anteprima parlare di questo evento che mi sta molto a cuore. Mi sono impegnato a renderlo possibile spinto da molteplici motivazioni, tra queste il ritrovare nel romanzo del prof Scalabrelli una fusione tra le mie personali letture di ieri e di oggi. Altro stimolo è venuto dal significato del romanzo perfettamente calzante con la filosofia di Slow food. Poi c'era il desiderio (da tempo manifestato all'interessata) di avere Cinzia Scaffidi a Massa Marittima, per farle conoscere la nostra realtà, per farle collegare un'entità (il Monteregio) che conosce virtualmente, al territorio che realmente rappresenta. Un grazie a Cinzia per il sacrificio che gli toccherà fare per essere tra noi, considerando che sabato 13 ha già un impegno fissato, in Svizzera.

Caro Panel... ti scrivo per ringraziarti .

Vorrei evidenziare con pochi righe cosa vuol dire collaborare per la realizzazione di una Guida Slow Food, nello specifico quella degli Extravergini. Il Pane di degustazione con sede a Massa Marittima ha valutato oltre 100 oli provenienti dalle province di Livorno, di Siena e dal comprensorio del Monteregio. Compito estremamente delicato, molto impegnativo, assai dispendioso, ma ricco di opportunità conoscitive e che alla fine ha dato la consapevolezza di aver fatto un lavoro estremamente coscienzioso, rispettoso del lavoro altrui, consapevole che i risultati finali scaturivano esclusivamente dal valore dei singoli oli degustati e da nessun altro input. Un Panel che da subito ha trovato un ottimo affiatamento ed una sistematica metodicità di valutazione comune. Panel guidato da un competente Capo Panel e composto da degustatori di esperienza consolidata. Tutti Soci Slow, tutti volontari che si sono sorbiti chilometri e chilometri (pagati di tasca propria) le provenienze coprivano un'area compresa tra Livorno, Siena, Chiusi, Grosseto.

Ovviamente non faccio nomi perché la Guida non è stata ancora chiusa. Mi sento però in dovere di evidenziare l'impegno profuso (alcuni hanno fatto 11 sedute di degustazione), di evidenziare e di ringraziare per quanto hanno fatto. Alla fine non si è trattato solo di aver partecipato alla realizzazione di un libro, ma aver contribuito alla diffusione di quei valori che un olio extravergine di oliva racchiude nella sua essen-

za... amore, cultura, territorialità, lavoro, fatica, nutrimento, piacere, ecc .

Caro Bigazzi... .

Carissimo **Beppe Bigazzi**, t'ho conosciuto al Salone del Gusto del 2002 quando con **Davide Riondino** faceste da testimonial ad un'epica "disfida" tra un menù del Casentino ed uno della Maremma. Io, uno delle migliaia di volti da te incontrati nella tua scalpitante vita; te un volto televisivo che non potevo confondere con altri. Grazie a Slow Food e dintorni ti ho incontrato altre due volte, in tutti i contatti abbiamo avuto l'occasione di parlare da estroversi toscani e... ti ho apprezzato "a pelle", non poteva essere altrimenti. Di tanto in tanto ho avuto l'opportunità di vederti alla "Prova del Cuoco" dove ci hai sempre rappresentato la semplicità, la capacità di rendere gradevoli dei prodotti purtroppo sconosciuti alla maggior parte degli ascoltatori, per anni ci hai fatto capire il valore delle cose semplici, hai dato diffusione ed un significato popolare ai concetti di Biodiversità, di Ecosostenibilità; dei Presidi Slow Food hai parlato più te che non il nostro mitico Carlin. Hai raccontato tante storie, più o meno romanzate, ma tutte radicate alle tradizioni. Poi, il 10 Febbraio in diretta nazionale hai raccontato che in Italia s'è mangiato i gatti e... che erano anche apprezzati... Apriti cielo e scopriati terra!!! I vertici Rai ti hanno subito sospeso per tacitare i virulenti schiamazzi mossi da un ottuso perbenismo. Nel tuo splendido candore non hai percepito che stavi sconfinando in un territorio dove l'ipocrisia non ha permesso all'intelligenza di adeguarsi alle parole. Forse ti interdiranno dai *pubblici spettacoli* e ciò mi rattrista. Come mi rattrista il fatto che nella nostra Italia si facciano crociate come questa e si sottacciano le cose realmente pericolose per la nostra salute alimentare. Chi mai oggi si mangerebbe il gatto di casa ??? Compagno affettivo di grandi e piccini (te stesso ne hai in casa). Però una cosa vorrei sapere... dove inizia e dove finisce l'umano perbenismo.

Oggi nelle case italiane ci sono migliaia di conigli (più o meno nani), quando mai gli ottusi crociati si sono erti contro i bocconcini di conigliolo fritto o le preparazioni in salmi se non quella deliziosa interpretazione che lo vuole ripieno???

Eppure tutte creature di Dio. Coraggio Beppe a 77 anni puoi anche riprovarci un poco, oltre che per te mi spiace per tutti gli Italiani che forse non avranno più l'opportunità di ascoltare le tue novelle, a volte ilari, a volte irate, a volte inconsciamente considerate. **Fausto Costagli**

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*
- c) **EX PRESENZE** in *Osterie d'Italia*

Le segnalazione potranno essere

Positive per invogliarci ad andare
Dubitative per farci stare in guardia

b) Osteria di Borgomarturi Poggibonsi (Siena)

Indirizzo:

Via Borgo Marturi 19-Poggibonsi SI

Telefono e Fax : **0577 - 982434**

Chiuso: **Mercoledì** Orario: **Cena**

Coperti: **18**

Prezzi: **€ 30-35** - Carte di credito: **SI**

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

Di rientro da Firenze dove avevamo partecipato alla trasmissione tivù di Italia 7 "Aspettando il TG" ci siamo fermati a Poggibonsi ed in compagnia di **Alessio Lombardini** locale Fiduciaro di Slow Food siamo andati a cena da **Luca Rosati** e **Barbara Bacciottini** simpatica coppia che gestiscono un piccolo ristorante posto sulla strada parallela a Via Maestra, la via centrale di Poggibonsi, ed occupa il locale in cui sino al 2005 lavorava il bottaio. L'Osteria di Borgomarturi deve il suo nome tanto al nome della strada ove ha sede, quanto a Borgo di Marturi, l'antico insediamento altomedioevale dal quale si è sviluppato Poggibonsi.

Luca e Barbara si occupano entrambi sia della cucina che della sala ed amano definirsi artigiani del cibo. In cucina entrano solo materie prime che vengono poi lavorate per creare piatti strettamente legati alla tradizione come la **scottiglia** o rielaborati con fantasia come le **tagliatelle con farina di castagne funghi secchi e pinoli**, o il **coniglio alla senape farcito di mele**, tenendo sempre in massima considerazione il rispetto degli ingredienti e dei sapori puri, ponendo grande attenzione alla stagionalità dei prodotti. Nel menù, basato sulla carne e sull'orto, non si trovano piatti altrove abi-

tuali come la **fiorentina** o i **fegatelli**, che Barbara sarà ben felice di preparare su prenotazione, come anche il pesce. In sala l'atmosfera è rilassata e cordiale e mette a proprio agio. La cantina è piccola ma offre una buona scelta di etichette locali e nazionali, che rivela la particolare curiosità di Luca per le piccole aziende spesso in regime di agricoltura biologica o biodinamica del territorio con le quali ha generalmente una conoscenza diretta. Il ricarico sulle bottiglie è davvero onesto e... se non viene finita a tavola può essere portata a casa utilizzando una scatola che viene messa a disposizione dei clienti.

Il menù varia in continuazione pertanto non è facile dare indicazioni temporali corrispondenti... noi mangiammo degli ottimi piatti, ricordo con piacere i **maltagliati di grano saraceno con ceci e pancetta croccante** il **involtino di coniglio in "arrosto morto" con salsa acetosa e fagioli all'olio**.

IL COMMENTO FINALE

Questo è un locale veramente piacevole condotto con uno stile e filosofia prettamente slow. Un osteria che starebbe molto bene all'interno della Guida Osterie d'Italia.

Fausto Costagli

a) Hostaria Terrazza Aldobrandeschi Sorano (Gr)

Indirizzo:

Via del Borgo 44- Sorano Gr

Telefono e Fax : **0564 - 638699**

Chiuso: **Lunedì e Martedì**

Orario: **Mezzogiorno e Sera**

Coperti: **30 + 20 esterni**

Prezzi: **€ 35-40** - Carte di credito: **SI**

Siamo nel pieno centro storico di Sorano, paesino sviluppatosi sul tufo in epoca medioevale. Silvana Onor, con l'aiuto in sala del marito Riccardo, in questo bel locale costituito da due sale e dalla terrazza esterna a picco sulla valle attraversata dal fiume Lente, mette in pratica una filosofia culinaria che valorizza i prodotti locali e seleziona i fornitori con un occhio di riguardo al biologico, con una buona presenza dei prodotti di Presidio Slow Food. Per chi vuole compiere un percorso gastronomico completo, esiste un menù degustazione per tutto il tavolo composto da due antipasti, due primi, un secondo ed un dolce a 35 euro bevande escluse; in alternativa, potrete scegliere da una carta che varia quasi quotidianamente in virtù dei prodotti disponibili. Cominciando con gli antipasti, accompagnati da quattro tipi di pane caldo fatto in casa, si segnala il **carpaccio di controfiletto affumicato con**

insalatina, le **truppe di baccalà con guanciale di Cinta Senese e crema di lenticchie di Onano** e la notevole **insalatina tiepida di coniglio e misticanza con vinagrette allo zafferano di Maremma**. Per i primi, tutti preparati con pasta fatta in casa, menzione ai **cannelloni farciti di ricotta aromatizzata alla vaniglia e coniglio su crema di peperoni**, alla **lasagnetta farcita di carciofi e pecorino di fossa** ed alle ottime **tagliatelle al pecorino con gamberi di fiume, tartufo bianco e lardo di Cinta Senese**. Passando ai secondi, veramente ben fatto il **filetto di maialino in crosta di erbe e mandorle**, ma molto buono anche **l'agnellino al finocchietto selvatico con patè di coratella agli agrumi**; in alternativa, **baccalà cotto al vapore su crema di fagioli di Sorano e olive taggiasche** o la classica **tagliata di manzo maremmano con sale alle erbe**; interessante la **degustazione di formaggi con miele e confetture**. Per chiudere, su tutto la **millefoglie con scaglie di cioccolato fondente e noccioline caramellate**, ma si può scegliere anche il **tortino di cioccolato fondente con salsa al cioccolato bianco**, il **semifreddo al croccante di mandorla con salsa al mosto cotto** o la **bavarese di cioccolato bianco e fragole**.

A fine pasto vi verrà offerta una simpatica monodose di grappa, insieme all'invito a visitare le due spettacolari cantine interne scavate nel tufo. La carta dei vini privilegia prodotti locali, con presenza di alcune etichette regionali e nazionali.

IL COMMENTO FINALE

Il locale è sicuramente un ottimo candidato alla Chiocciola per la cura maniacale delle materie prime e per l'applicazione il più possibile della filiera corta, oltre che per l'atmosfera, il servizio e la cortesia; di contro, se si sceglie dalla carta il conto supera facilmente i 35 euro, ma per fortuna c'è il menù degustazione, che con sei portate permette di assicurarsi una panoramica completa della ottima cucina

Fabio D'Avino

LO CHEF CONSIGLIA Taverna Antonina - Roma

Chi meglio di un cuoco o di un ristoratore può dare un giudizio competente e critico sull'operato di un collega.

Segnalazione **Positiva** di **Ciro Murolo e Raffaella Cecchelli** della TANA DEL BRILLO PARLANTE Massa Marittima

b) Taverna Antonina

Via della Colonna Antonina 48 Roma

In occasione di una gita a Roma, abbiamo fatto sosta in questo locale, attratti dall'esterno ben curato e dal menù esposto, con piatti di territorio a prezzi onesti. La simpatia di Vito, che si occupa delle ordinazioni ai tavoli, ha allietato la sosta.

Abbiamo iniziato con un **tagliere di salumi misti, crostini misti e verdure sott'olio**, proseguendo con i **bucatini all'amatriciana** ed i **maccheroni alla gricia** (buonissimi); come secondo piatto, **abbacchio al forno con patate e scamorza alla piastra** accompagnate da ottimi **carciofi alla romana**. Per finire, il caffè, per una spesa di € 62 compresa una proposta di buon vino laziale. Oltre al menù di terra, non mancano proposte a base di pesce fresco. Fa da patron Angelo, titolare attento ed accogliente; insomma, un locale ben arredato in un ambiente familiare, una cucina genuina che consigliamo se capitate a Roma, per gustare il repertorio classico della tradizione capitolina, proposto al meglio in un ambiente slow...

Raffaella e Ciro

Visionate il sito internet:

www.massamarittima.info/slowfood/
ancora novità in arrivo

IL CIBO NEI PROVERBI

"Dizionario dei proverbi" UTET

Di seguito alcuni proverbi che hanno per soggetto il mangiare e bere:

- Al fico l'acqua ed alla pesca il vino
- Polenta e acqua di fosso... lavora te padrone che io non posso
- Con salsiccia e vino non può morir mastro Peppino
- Il riso nasce dall'acqua e ha da morir nel vino
- Ricotta pecorina buona la sera e la mattina
- Uovo di un'ora, pan d'un giorno, vin d'un anno, pesce di dieci, donna di venti, amico di trenta
- Caffè e minestra fanno onore alla padrona di casa
- Pane leggero e grave il formaggio, piglia sempre se sei saggio
- Le salsicce e l'uovo sono i migliori legumi
- Salame vicino al culo, formaggio vicino alla crosta, carne vicina all'osso, è la roba che mangio più che posso
- Un uovo appena nato vale un ducato
- Un uovo senza sale non fa né bene né male

- Acqua corrente non fa male al ventre
- Il caffè ha da esser nero come la notte, caldo come l'inferno, dolce come l'amore
- Chi dopo la polenta beve l'acqua, alza la gamba e la polenta scappa
- Fava e mela coll'acqua allega
- Il formaggio alla mattina è oro, a mezzodì è argento, la sera è piombo
- Il buon formaggio si fa a maggio
- Baccalà fegato e uova più bolle e più assoda.

PILLOLE DI BABBO MAX Il Vermentino

Quanto segue è tratto da uno scritto di Mario Fregoni

Nonostante alcuni illustri ampelografi (es. Puillat) abbiano sostenuto che il Vermentino sia originario dalla Spagna, da dove sarebbe passato in Corsica e quindi in Sardegna, Liguria, ecc., chi scrive ha emesso l'ipotesi, considerando la grossezza del grappolo e degli acini, che il Vermentino derivi dal Medio Oriente e che appartenga alla *Proles Pontica*. Da qui sarebbe giunto, con i greci, a Marsiglia e gli antichi liguri l'avrebbero introdotto in Liguria, ritenuta la vera patria adottiva del Vermentino. La varietà non esiste in Spagna, mente è coltivata su scala limitata in Francia, nell'area mediterranea. Dalla Liguria passò alla Toscana, alla Sardegna ed alla Corsica. Nell'anfiteatro dell'antica Luni è stata scoperta una lastra di argilla che porta una foglia ed un grappolo simili al Vermentino. Ovviamente si tratta di un'interpretazione, meno fantasiosa di quel che sembra, perché suffragata da avvenimenti storici. Del resto Plinio ha scritto che tra i vini dell'Etruria "ha la palma quello di Luni, tra quelli della Liguria il vino di Genova". Il Bacci nel 1596 cita i vini delle Cinque Terre (denominate col nome di "Levantum") ed in particolare quelli che "oggi si chiamano Monterosso, Vernazza, Corniglia, Manarola, Riomaggiore". I vini che vi si producono si arrischiano a paragonarli ai Centuli o per delicatezza e puzza a quelli che provengono dalla zona di Napoli". Nulla vieta di immaginare che questi vini fossero fatti anche con il Vermentino, come avviene attualmente. Il Gallesio, nella sua famosa *Pomona italiana* (1817-1819), sostiene, infatti, che il Vermentino era quello che produceva il vino Vernaccia delle Cinque Terre. Gallesio lo identifica nel vitigno che in passato era chiamato Piccabon o Piccabuono.

La variabilità morfologica (tipica dei vitigni antichi che hanno subito mutazioni genetiche gemmarie), ha fatto sì che venisse chiamato con diversi sinonimi, specie in Francia, in Spagna ed in Italia, dove il Vermentino è assimilato al Rollo (Genova), al Pigato (Savona) ed alla Favorita (Piemonte). Si tratta, evidentemente, di cloni diversi. Comunque il più grande ampelografo francese vivente (Prof. P. Galet), interpellato in merito, mi ha confermato che il Vermentino è un vitigno italiano.

Il Vermentino è attualmente uno dei vitigni più diffusi nel nostro Paese e secondo il recente schedario viticolo occupa 3.837 ha (ma forse sono di più, specie se si considerano i sinonimi), di cui circa il 64% in Sardegna, il 18% in Liguria ed il 14% in Toscana. È raccomandato ed autorizzato in quasi tutte le province della Sardegna, Liguria e Toscana. Il Vermentino entra (come vitigno principale o complementare) nelle Doc della Liguria (Riviera Ligure di Ponente, Colli di Luni e Cinque Terre, senza contare il Pigato), della Sardegna (Vermentino della Gallura e della Sardegna) e della Toscana (Candia dei Colli Apuani, Colline Lucchesi, Montecarlo, Montescudaio, Bianco della Valdinievole, Bolgheri, ecc.). Il Vermentino per il suo aroma caratteristico, ma cangiante secondo l'ambiente, è sicuramente il "Sauvignon" italiano, adatto in particolare nelle zone costiere e caldo-aride, anche del sud, perché la sua maturazione tardiva consente di mantenere sia gli aromi che l'acidità. Naturalmente occorre evitare le forti concimazioni potassiche, gli inerbimenti, le sfogliature attorno ai grappoli, ecc., specie nelle zone caldo aride. Il Vermentino ha, pertanto, delle potenzialità notevoli e non abbiamo bisogno di cercare sostituti all'estero. Senza alcun dubbio il Vermentino è un vitigno che parla italiano e che può irradiare la nostra cultura ed il made in Italy in tutto il mondo.

Babbo Max

LA FRUTTA NEI PROVERBI "Dizionario dei proverbi" UTET

Di seguito alcuni proverbi che hanno per soggetto la frutta:

- Formaggio pane e pere è mangiar da cavaliere
- Cattiva pera stride a mangiarla
- Pere e donne senza rumori sono stimate le migliori
- Chi mangia il cocomero fa tre cose, mangia beve e si lava le gote
- Per essere un buon fico è assai importante che abbia il collo d'impiccato

e la camicia di furfante (picciolo storto e buccia strappata)

CRONACHE (per chi non c'era)

IL CASTELLO D'AMA allo SCALO

2 Febbraio 2010

Scalo del Granduca - Follonica Gr

Serata da sottolineare... Circa 60 le persone che hanno sfruttato l'opportunità di gustare il bel menù preparato da **Paolo Santi** e **Luca Campinoti** abbinato ai prodotti di una delle aziende pilastro dell'enologia toscana, il Castello di Ama. Nell'ordine i vini degustati sono stati: "Al Poggio '08" (Chardonnay e Pinot grigio) come aperitivo; a seguire "Rosato '09" (Sangiovese 90% Canaiolo 10%) abbinato a *Emulsione di zucchine ed olio Castello di Ama con arrostitino croccante di soppresata e pan brioche* ed al primo *Lasagnetta di pasta fillo con pollo al curry, panna cotta di trippa, gambero rosso al vapore e crema di taccole*; poi è stata la volta del "Castello di Ama '06" (Sangiovese 80%, Canaiolo 8% Malvasia nera e Merlot 12%) presentato con gli *Gnudi di cavolo nero cotti al vapore, purea di ceci e foglie di lardone*; quindi il "Castello di Ama '03" con uno *Stracotto al Chianti Classico con patate saltate e sorbetto alle cipolle di Tropea*; il top wine della serata "L'Apparita '06" (Merlot 100%) era abbinato ad un *Pecorino stagionato*; per finire al *Semifreddo ai cantucci* è stato abbinato un fresco "Vinsanto" (Malvasia bianca e Trebbiano). In tutto questo ben di Dio c'è stato solo il rammarico di essere stati enopedofili andando a gustare un "Apparita" servita un po' troppo fredda e certamente ancora molto giovane, che ha manifestato la necessità di molti altri mesi di affinamento in bottiglia, prima di raggiungere quell'equilibrio e quella morbidezza che il vitigno ed il costo fanno presagire. In compenso su ogni tavolo c'era una bottiglietta di olio "Dop Castello Di Ama nuovo raccolto" (Correggiolo 50%, Moraiolo 40%, Leccino 10%), proprio una vera goduria.

LA LUNA e PETRICCI & DEL PIANTA

13 Febbraio 2010

Locanda La Luna - Tirli Gr

E venne il giorno, anzi la sera, della nostra terza volta a La Luna, si dopo l'appuntamento del 6 Marzo 2005 con l'abbinamento ai vini de Le Pupille e quello del 23 Febbraio 2006 con i vini di Castello di Bossi, dopo 4 anni siamo ritornati sul colle di Tirli dai nostri Soci **Emilio Signori** e **Tiziana Demmi**. L'abbinamento con l'interessante

menu questa volta è stato per i vini dell'azienda Petricci e Del Pianta, c'era **Daniele Petricci** (anche lui Socio della nostra Condotta) a rappresentare la famiglia, si perché (come ama dire lui) Petricci e Del Pianta non sono una *multinazionale* ma i cognomi di babbo e mamma. Da sempre fanno il vino, da molto prima che nascesse la Doc Val di Cornia di cui sono stati promotori prima e ottimi produttori in seguito. Il menù era stato deciso da tempo dallo staff de La Luna e l'abbinamento con i vini se l'è cercato proprio il Fiduciario, che c'ha proprio azzeccato perché pur non avendoli provati prima, si sono sposati benissimo con le varie portate, in modo particolare l'Albatrone che con la sua elegante bevibilità si è accompagnato a tutti e tre gli antipasti, vestendo di eterea soavità quella eccezionale "Terrina di caccia in crosta" che ha entusiasmato tutti i presenti; ottimi il "Flan di carciofi" ed i "Bignè con fonduta maremmana". A seguire i due primi, i "Tortelli di ricotta e spinaci al colombaccio" e poi il "Risotto con trevigiano e salsiccia di cinta", abbinati al Cerosecco ed al Buca di Cleonte. Il secondo era una interpretazione della "Faraona ripiena" accompagnata da una fantasiosa *pera* di patate, ripassata in forno; l'imponente Nubio (avvezzo a contrasti più saporiti) ha un poco sofferto la delicatezza del piatto. Il dolce era una storia raccontata in quattro mosse: una Tortina Tatin collegata da un letto di crema ad un *sformatino* al croccantino il tutto rifinito da un rametto fresco di ribes rosso; l'abbinamento con lo Stillo, un fresco e innovativo aleatico, ha dato il tocco finale ad una bella serata, particolarmente gradita proprio al nostro Fiduciario che *casualmente* festeggiava il compleanno.

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 2010

Rinnovi

1-Baila Longo Anna Teresa

Nuovi Soci

1-Chiara Olivi 2- Martellini Mauro 3-Laffi Stefano

Soci Kids

1- Giada Panni

Soci in scadenza al 31 Marzo

1-Baiguini Adriano 2-Bartolozzi Silvia 3-Cancelli Luano 4-Cappellini Barbara 5-Ceccherini Simona 6-Cencioni Silvia 7-

Corsolini Piero 8-Cucci Marco 9-Di Giacom Margherita 10-Di Santo Giuseppe 11-Faetti Alfredo 12-Frequenti Giorgio 13-Galdi Claudia 14-Gerli Daniela 15-Guerrini Grazia 16-Luise Irene 17-Malos Luca 18-Malossi Matteo 19-Matteini Marta 20-Nitti Damiano 21-Nitti Francesco 22-Pagnini Roberto 23-Panni Lorenzo 24-Pesci Simone 25-Pippucci Orano 26-Ranieri Susy 27-Rinaldini Debora 28-Temperini Sauro 29-Zito Barbara

PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

9-16-23-30 Marzo

6-13 Aprile - 2010 ore 21

Master of Food VINO 1

Tracce di Vino e Saperi
Zona Industriale VALPIANA Gr

Vedere il programma a pagina 5

Giovedì 11 Marzo ore 20

MERLOTTIAMO

Serata dedicata ai Merlot

La Tana del Brillo Parlante
V.lo Ciambellano MASSA M. Gr

Vedere il programma a pagina 6

Domenica 14 Marzo ore 17

LE "RADICI" DEL FUTURO

Palazzo dell'Abbondanza
Via Goldoni MASSA M.ma Gr

Vedere il programma a pagina 6

Venerdì 26 Marzo ore 15,00

Laboratorio del Gusto®

A sorpresa

Gusto è Libertà - 29° Appuntamento
Casa Circondariale - Massa M.ma
Comunicazione tramite E-mail

Per comunicare o prenotare

Segreteria Soci: 3397693375
slowmonteregio@libero.it

Fiduciario: 349 0710478
fausto.costagli@gmail.com

Questo Notiziario è stato chiuso

Martedì 23 Febbraio 2010

e spedito a circa 1.600 indirizzi
(per posta o tramite E-mail)



Propone per i Soci un corso in 6 serate (Martedì)
9-16-23-30 MARZO e 6-13 APRILE 2010 ore 21

Master of Food
Il gusto di saperne di più

VINO 1° LIVELLO

Presso TRACCE DI VINO E SAPORI - Valpiana Gr

DALLA VIGNA AL BICCHIERE Il vino è una bevanda ricchissima di storia, di tradizione, soggetta a continue sperimentazioni e dunque in continua evoluzione: conoscerlo rappresenta un momento emozionante per la scoperta della cultura materiale e per il risveglio di gusto e olfatto, i nostri sensi più intorpiditi. Questo corso è rivolto ai tanti che di se stessi dicono “di vino non capisco nulla, ma vorrei conoscerlo meglio”, ed è un’introduzione teorico-pratica al mondo del vino: i processi produttivi, le nozioni essenziali della viticoltura, la vinificazione, e soprattutto il linguaggio e gli strumenti della degustazione. Ogni incontro è suddiviso in due parti: lezione e degustazione di quattro o cinque vini di diverso stile e tipologia, strettamente collegati agli argomenti trattati nella lezione. Dalla viticoltura al servizio del vino, dall’esame visivo, olfattivo e gustativo fino agli abbinamenti, un ciclo di lezioni per entrare con piacevolezza e competenza nel mondo di Bacco.

PRIMA LEZIONE - Storia del vino e analisi sensoriale

• Il mondo del vino • Traccia storica del vino di qualità: dai Greci e dai Romani fino ai giorni nostri • Le trasformazioni del vino nel corso dei secoli • Introduzione alla degustazione: primi cenni all’analisi sensoriale del vino

SECONDA LEZIONE - Esame visivo e vinificazione

• L’esame visivo • L’aspetto di un vino: limpidezza, intensità, tonalità, vivacità, fluidità, effervescenza • Analisi complessiva del colore del vino • Influenze di clima, vigna e cantina sul colore del vino • La vinificazione • Il processo di vinificazione dei bianchi, dei rosati e dei rossi • La fermentazione

TERZA LEZIONE - Esame olfattivo, viticoltura e vinificazione

• L’esame olfattivo: via nasale e retronasale • L’importanza dell’esame olfattivo nella valutazione di un vino • L’origine dei profumi • La classificazione dei profumi: primari, secondari e terziari • Influenza di clima, vitigno, vigna e cantina nella produzione degli aromi • Note di viticoltura e ulteriori aspetti della vinificazione legati ai profumi • Tecniche di riconoscimento dei profumi e analisi qualitativa dei profumi di un vino

QUARTA LEZIONE - Esame gustativo, clima, vigna e cantina

• L’esame gustativo • I quattro sapori fondamentali: dolce, acido, salato, amaro • Sensazioni tattili al palato • Tecniche di individuazione dei quattro sapori in bocca • Influenza di clima, vigna e cantina sui sapori del vino • Il ruolo dei tannini nel vino rosso • L’importanza dei contenitori di affinamento: uso e funzione del legno

QUINTA LEZIONE - Gli equilibri gusto olfattivi

• Gli equilibri gusto-olfattivi • Il concetto di equilibrio gustativo e olfattivo • Equilibrio e interferenze dei sapori e degli odori nei vini bianchi e nei vini rossi • La personalità di un vino • Influenze di clima, vigna e cantina sull’equilibrio complessivo di un vino • La valutazione complessiva finale di un vino

SESTA LEZIONE - Servizio, norme e abbinamenti

• Elementi di cultura generale sul vino • Servizio, conservazione e cantina • Leggere un’etichetta • Norme e disciplinari di produzione • Abbinamento cibo e vino con **BUFFET FINALE OFFERTO DALLA CONDOTTA SLOW FOOD MONTEREGIO**

Corso riservato ai soci SLOW FOOD

€ 170 (Giovani sino a 25 anni € 145)

Prenotazioni (sino esaurimento posti) entro il 5 Marzo 2010 – MINIMO 18 MASSIMO 26 PARTECIPANTI

OGNI SERA DEGUSTAZIONE GUIDATA CON 5 DIFFERENTI VINI DEL PANORAMA ENOITALIANO

La quota di iscrizione comprende:

la dispensa del corso – il libro “Il piacere del vino” – la valigetta con il Kit del degustatore – l’attestato di partecipazione ed il libretto di frequenza ai Master of Food realizzati da Slow Food – Buffet di fine corso.

Per informazioni - prenotazioni e versamento anticipo contattare il Fiduciario Slow Food di zona

Tel. 349 0710478 o la Segreteria Slow Food Monteregio Tel. 339 7693375



CIBO PER LA MENTE



Domenica 14 Marzo 2010 ore 17

Sala Convegni del PALAZZO DELL'ABBONDANZA - Massa Marittima Gr

LE "RADICI" DEL FUTURO

Un pomeriggio dedicato alla sostenibilità ambientale di oggi per il cibo del futuro, un'iniziativa distinta in tre fasi omogenee, che vedranno nell'ordine:

- Presentazione del romanzo del Professor Giancarlo Scalabrelli (Docente di Viticoltura all'Università di Pisa) "Viaggio nella Toscana del 2050". L'autore immagina di vivere nel 2050, un'epoca in cui a causa dei danni che l'uomo ha procurato all'ambiente, l'umanità è costretta a tornare a modi di vivere del passato. Nel racconto l'autore intende evidenziare le difficoltà che si dovranno affrontare per acquisire una nuova coscienza ambientale e per indurre finalmente l'uomo ad un corretto rapporto con la natura.
- Dibattito pubblico sulle prospettive future di un'agricoltura sostenibile, sarà presente la Dottoressa Cinzia Scaffidi docente all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Colorno, Direttrice del Centro Studi di Slow Food.
- Degustazione di vini naturali, biologici, biodinamici, presentati dai produttori (Il Duchesco - Massa Vecchia - Montebelli - Olis - Podere Riparbella - Vigna Grande) altri vini saranno presentati da Slow Food Monteregio

INGRESSO LIBERO

La Tana del BRILLO PARLANTE

Vicolo Ciambellano 4 MASSA MARITTIMA Tel. 0566 901274

Giovedì 11 Marzo 2010 ore 20

MERLOTTIAMO

Una serata dedicata al vitigno merlot che nell'Alta Maremma ha trovato un ideale acclimatemento e delle valide vinificazioni... le andremo a visitare con l'abbinamento a nuove proposte di Ciro e Raffaella

Nome del vino	Tipologia del vino	Azienda	Gradi	Anno
I RENNERO	Doc Val di Cornia	GUALDO DEL RE	14,5	2005
IL TESORO	Igt Toscana	TERRABIANCA	13,0	2004
PULLERAIA	Igt Toscana	AGRICOLTORI DEL CHIANTI GEOGRAFICO	13,5	2001
MERLOT	Igt Maremma toscana	LA CURA	14,0	2007
ABUNDANTIA	Igt Maremma toscana	RIGOLOCCIO	14,0	2007
CAMPO MONTECRISTO	Igt Maremma toscana	SERRAIOLA	13,0	2007
PREDICATORE (Passito)	Igt Maremma toscana	LA CURA	14,5	2006

IN ABBINAMENTO A:

Sfizio di pastafrolla - Cestino di parmigiano alle pere ripieno - Sformatino porcalloca
 Carpaccio di chianina con fagioli zolfini e pecorino di fossa
 Chicche di castagne con battuta di ricotta e noci
 Tortelletto di cinghiale al burro e salvia
 Coniglio ripieno e le patate alla contadina
 (deliziosamente caldi arrivano i) Tortelli golosi con crema tiepida
 Mokino (caffè alla moka) del Brillo e Grappa LA CURA RISERVA

€ 32 (Soci Slow Food) - 35 (Non soci) prenotare al n° 349 0710478 (Max. 12 partecipanti)
se il numero degli interessati è superiore alla disponibilità la serata sarà ripetuta in data da concordare