



SLOW FOOD®

Condotta 422 - MONTEREGGIO Notiziario n° 3 (Aprile 2005)

NOTE DAL COMITATO DI CONDOTTA

La nota del Fiduciario.

a) Il Notiziario

Qualcuno mi ha detto <...ma il Notiziario che periodicità ha ?> Mi piacerebbe saperlo anche a me, per il momento la periodicità è relativa alle cose che abbiamo da dirvi ed al tempo (nonché la voglia) che ho per scriverle.... <Con queste umil parole li miei frati feci io si arditi> (dice Dante in un passo dell'Inferno)..... la stessa frase uso per accorarVi a collaborare (a interagire come s'usa dir oggi) con me ed il Comitato della Condotta; non abbiate timori, esponete i Vostri pensieri, le Vostre richieste, dateci consigli, "bacchettate nelle mani", tutto quello che può farci migliorare.

Nei primi due numeri del notiziario ho spesso parlato anche a nome del **Comitato di Condotta** ma non lo ho mai reso palese la sua composizione; sopperisco subito a questa mancanza:

Fiduciario

Fausto Costagli

Tesoriere / Segretario

Fabio D'Avino

Addetta "Educazione al Gusto"

Lucietto Lorena

Consiglieri

Cerboni Annarita

Checucci Antonio

Costagli Stefano

Francioli Simone

Giannini Massimo

Nannini Paola

Rinaldini Debora

Un gruppo dinamico ed articolato ben rapportato tra maschi e femmine, giovani e meno giovani, per meglio esprimere le proprie prerogative sia genetiche che generazionali. Soprattutto un gruppo

coeso, motivato, anche disponibile a qualche sacrificio per il raggiungimento degli scopi societari. In occasione di particolari eventi, il Consiglio della Condotta assume la veste di "**Comitato di Condotta**" ed abitualmente viene integrato da vari Soci tra cui si evidenzia la partecipazione di:

**Babboni Massimo
Mariotti Simone
Piccinelli Paolo
Rocchi Tatiana
Tonelli Gianpaolo**



Coordinamento Toscano.

Il 6 Marzo presso l'Azienda POGGIO GAGLIARDO nei pressi di Cecina LI, si è tenuta la riunione di Slow Food Editore con il Coordinamento Toscano, all'Ordine del Giorno c'era:

a) **La collaborazione con Slow Food Editore per la guida "Osterie d'Italia 2006".**

b) **La collaborazione con Slow Food Editore per la "Guida al Vino Quotidiano 2005".**

Per la prima volta la nostra Condotta non era rappresentata perché tutti impegnati in una iniziativa fissata prima della convocazione del Coordinamento. Sono stati programmati i gruppi di lavoro e decise le strategie operative.

Considerati gli accordi preventivi, con il Coordinamento Toscano e Slow Food Editore, la nostra Condotta (pur assente) è stata inserita nei relativi gruppi di lavoro.

Consiglio dell'Associazione Condotta del Monteregio.

Dopo la riunione di Consiglio del 2 Marzo nel corso del mese ci sono stati alcuni incontri a livello di gruppi di lavoro (quindi più operativi che programmativi).

MASTER OF FOOD tutti i corsi del 2005

Il 2005 vedrà tutto l'Ufficio Master della sede centrale di Slow Food oltremodo impegnato per raggiungere risultati ancora più eclatanti di quelli ottenuti negli anni passati. Ormai la struttura dei Master è capillarmente diffusa in tutta Italia ed i corsi realizzati sono sempre più attuali ed interessanti. L'incentivazione proposta dalla Sede di Bra è l'invito ad effettuare quattro Master differenti nel corso del 2005. Come premio, alle Condotte che riusciranno nell'impresa verrà concesso **un Master of Food gratuito**; conseguentemente a tutti i Soci che nel corso del 2005 parteciperanno a 4 Master verrà data in omaggio la partecipazione al Master che Slow Food ci darà in premio (che sarà un corso mai realizzato prima dalla nostra Condotta.

Alla luce di questa nuova situazione il Consiglio della Condotta ha deciso una specifica programmazione dei Master che dovrebbe seguire questo percorso:

Gennaio 2005 Master **CAFFE'**
(già effettuato)

Aprile 2005 = **VINO 1° Livello.**
(in fase realizzativa)

6 serate = €170 x min. 18 Soci

Maggio 2005 Master **OLIO**
(in fase realizzativa)

3 serate = €75 x minimo 15 Soci

Settembre 2005 Master **TE'**
(proposto all'attenzione dei Soci)
2 serate = €50 x minimo 15 Soci

Ottobre 2005 Master of Food
CEREALI-RISO-PASTA-PANE
(in fase realizzativa)
4 serate = €110 x min. 15 Soci

Novembre = Master **FUNGHI**
(proposto all'attenzione dei Soci)
3 serate = €80 x minimo 15 Soci

Dicembre 2005 Master of Food
DISTILLATI e LIQUORI
(in fase realizzativa)
4 serate = €100 x min. 15 Soci

Non spaventatevi, questo riepilogo è rivolto a coloro (e tra noi sono molti) che vogliono sperimentare sempre nuove frontiere della conoscenza del Gusto.

L'elenco fornisce indicazioni sulla linea che ogni interessato vorrà tenere, su quali Master scegliere tra i molti proposti.

VINO 1° se non viene effettuato ad Aprile con molta probabilità slitta di un anno. Quindi chi è interessato si faccia avanti subito.

AFORISMI E FRASI RACCOLTE IN GIRO

TEOBALDO CAPPELLANO
(Viticoltore di Serralunga d'Alba)

Retro etichetta del BAROLO 1999
"Otin Fiorin" - CAPPELLANO

<A chi di "Guide" si interessa>
Nel 1983 chiesi al giornalista Sheldon Wassermann di non pubblicare il punteggio dei miei vini. Così fece, ma non solo, sul libro "Italian Noble Wines" scrisse che chiedevo di non far parte di classifiche ove il confronto, dagli ignavi reso dogma, è disaggregante termine numerico e non condivisa umana fatica.

Non ho cambiato idea, interesse una ristretta fascia di amici-clienti. Sono una piccola azienda agricola da 20 mila bottiglie l'anno, credo nella libera informazione, positiva o negativa essa sia. Penso alle mie colline come una plaga anarchica, senza inquisitori od opposte fazioni, interiormente ricca se

stimolata da severi ed attenti critici: lotto per un collettivo in grado d'esprimere ancora oggi solidarietà contadina a chi, da Madre natura, non è stato premiato. E' un sogno? Permettetemelo.

ETTORE TIBALDI
(Università di Milano Dip.timento
di Biologia - Sezione Ecologia)

Nella documentazione di supporto al suo intervento nel Seminario per Fiduciari tenutosi a Bra il 29.01.2005

<Un mondo meno vario e meno bello>

NELLA FORESTA MEGLIO CHE AL
SUPERMERCATO

Numero di diverse specie vegetali consumati attualmente in un anno dai cacciatori/raccoglitori nordamericani in zone aride = 350

In zone umide = 1112

Dai clienti di un grande Supermercato = 130

VARIE DA SLOW FOOD EDITORE

Allo "Slow Food Point" situato in Via Goldoni 11 - Massa Marittima, presso il negozio IL BARATTOLO, sono disponibili tutti i libri editi da Slow Food. Approfittiamone anche per fare dei regali agli amici.
Prezzi scontati per i Soci

QUESTO MESE SI SEGNALANO

- ❑ **Osterie d'Italia 2005.**
15° anno di un successo editoriale in continua crescita. La "Bibbia" dei locali custodi della tradizione gastronomica italiana. Come tutti gli anni rinnovato completamente nei suoi contenuti, anche per i locali già presenti nelle precedenti edizioni.
€20,00; Soci €16,00; **Soci Condotta Montereagio € 15 fino ad esaurimento scorte**
- ❑ **Terra Madre.**
L'evento mondiale del 2004
€12,00; Soci € 10,50; **Soci Condotta Montereagio € 8 fino ad esaurimento scorte**
- ❑ **L'Italia dei Presidi.** Guida ai prodotti italiani da salvare
€14,00; Soci € 10,50
- ❑ **Ricette di Osterie - IL PESCE**
600 piatti di mare di lago di fiume
€18,00; Soci € 16,00

LOCALI CONSIGLIATI DAI SOCI PER I SOCI

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

- a) **PRESENTI** nella Guida Osterie d'Italia di Slow Food Editore
- b) **NON PRESENTI** in Guida

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

a) **RISTORANTE DA FORCILLO** **Sinalunga SI**

Segnalazione **positiva** effettuata da FAUSTO COSTAGLI che ha visitato espressamente questo locale, da anni inserito in Guida, per verificare se corrispondeva a verità una segnalazione avuta da un ristoratore della Maremma, <in Valdichiana "Da Forcillo" a Sinalunga si mangia un'Acquacotta che è la fine del mondo>.

Ebbene, oltre l' "Acquacotta" (che è veramente spettacolare) anche i "Pici con la nana", l' "Arista arrosto" ed una squisita "Pannacotta della casa" si sono dimostrati veramente degni di una visita. L'ambiente è semplice da tipica trattoria di una volta, dove Angela e Milis le due avventi "ragazzone" ultrasessantenni (che gestiscono la sala) ti fanno sentire in famiglia, mentre in cucina Stefano e Fabio (figli di Angela) cucinano senza fronzoli i veri sapori della tradizione toscana. Da ritornarci.

a) **TRATTORIA GESU' CRISTO** **Taranto**

Segnalazione **positiva** effettuata da ANNARITA CERBONI che in occasione di un viaggio in Puglia ha visitato con piacere questo tipico locale, annesso ad una Pescheria che fornisce materia prima sempre freschissima.

Basta farsi vedere con la Guida Osterie d'Italia ed i gestori capiscono subito che hanno a che fare con clienti **non occasionali** anche

se “forestieri”. Il servizio ed il loro comportamento è valido anche se “sopra le righe”. Bisogna lasciarsi guidare e concentrarsi su tutto quel bel di Dio che viene portato con estrema generosità.

In un menù tutto da provare l'unica raccomandazione di Annarita è per i **“Tubettini con le vongole”** (pomodorini, cime di rapa, vongole), un primo di territorio semplice e gustoso.

Il vino (esclusivamente sfuso) è dignitoso ma una cucina così valida potrebbe avere un'esaltazione ancora maggiore se abbinata a grandi bianchi. **Da non perdere.**

a) OSTERIA IL CANTO DEL GALLO

Via Mazzini 29 - Grosseto

Segnalazione **positiva** effettuata da **SIMONE MARIOTTI** che da grossetano ha potuto assaggiare una fetta di vera maremma nel piccolo ma caratteristico locale incastonato sotto le mura della sua città. Perfetta la cornice alle specialità di donna Nadia, tra le quali spiccano, come antipasti, la scelta dei **“salumi Vecchia Maremma”** (eccezionale la **bresaola di cinghiale**). Tra i primi regnano sovrani, tra le tante specialità, i **“Pici del braconiere”** (con selvaggina di qualità), quanto la **“Zuppa di farro e fagioli”** con un meraviglioso olio d'oliva tra seggianese. Tra i secondi il Re incontrastato è il **“Galletto alla diavola”** (veramente superlativo). Simone segnala anche il **“Tortino di patate con le erbe aromatiche”**. Limitata (al momento) la scelta dei vini, tutti comunque ben selezionati per valorizzare le speciali pietanze di Nadia che da buona padrona di casa offre una familiarità ed una genuinità da ricordare. **Da “Chiocciola”.**

CRONACHE (per chi non c'era)

Lunedì 21 Marzo 2005

“Wine Bar LA TANA DEL BRILLO PARLANTE”

V.lo Ciambellano MASSA M.ma

Che dire di queste microiniziative se non che sono tra i migliori momenti che la Condotta propone, piacevolezza e divertimento per chi partecipa, sia come degustatore che come conduttore.

I vini sempre all'altezza hanno questa volta fatto scoprire una varietà di colori, profumi e sapori veramente interessante.

Stavolta non è stata una degustazione comparativa ma conoscitiva data la diversità tra i vini, per tipologia, prezzo, invecchiamento; siamo partiti dal Piemonte con un ottimo Dolcetto **SORI RABINO SOPRANO** (Giuseppe Brangero) del 2001, poi al Veneto con il **REFOLA'** (Le vigne di S. Pietro) del 1999, un blend di Cabernet Sauvignon e Merlot. La Toscana era rappresentata con il **RAINERO** (Castello di Meleto) del 1998 un “Supertuscan” del Chianti con Sangiovese Merlot e Cabernet Sauvignon in parti uguali. Poi al Sud, prima in Puglia con il Primitivo di Manduria **SINFAROSA** (Accademia dei Racemi) del 2000 ed in Calabria con il **GRAVELLO** (Librandi) del 1999 un blend di Gallipetto e Cabernet Sauvignon. Infine in Sicilia con il Nero d'Avola ed il Merlot al 50% nell' **ANGHELI** (Donnafugata) del 2000.

Raffaella come al solito ci ha deliziato con una sequenza di piacevolissime sfiziosità: il classico “Tagliere di salumi e formaggi” era composto da **Salame di struzzo, salame di alce, salame di oca, salame toscano e kiwi; Prosciutto toscano, Lonzino di maiale, Uovo ripieno, Pecorino speziato, Formaggio di fossa, Vaccino alla birra, Fagottino di bresaola con crema di latte e olive**, poi dopo un **Tortino di riso mantecato al buristo e profumato al limone** un “Tagliere di varie delizie” composto da **Crostino toscano, tartina al tartufo, crostino con patè di cavolo viola, l'Antipasto del buttero (cinghiale sott'olio ed olive), Cestino di pane con verdure spadellate e noci**. Per finire una **Crema di vaniglia ai frutti di bosco**.

Il vino di supporto è stato il **CANALE VARRONE** (Consorzio Produttori Vini di Manduria - Taranto) un gu-

stoso Negramaro 2003 dall'ottimo rapporto qualità prezzo.



BLOCCO NOTES (notizie da tenere a mente)

Sconti per i Soci Giovani

Ricordare che il **Socio Giovane** ha diritto allo **sconto del 15%** sul costo di partecipazione ai vari **Master of Food**. Da quest'anno l'età per essere Socio Giovane è stata elevata da 26 a 30 anni; pertanto tutti i soci Sapiienti con età inferiore ai 30 anni potranno usufruire dello sconto.

Terra Madre all'Isola d'Elba

Ricordare che nei giorni **7 e 8 Maggio** all'Isola d'Elba si terrà una iniziativa molto importante, si ritroveranno insieme, provenienti da tutta la Toscana le Comunità del cibo, i Presidi, i Fiduciari ed i Volontari di Terra Madre e del Salone del Gusto.

“Cibo” e Cinematografo

Ricordare che dal giorno 8 Aprile uscirà nei cinema italiani un Film di Morgan Spurlock consigliato da Slow Food: **Super size me**, distribuito da Fandango. **Super Size me** è il viaggio di un uomo nel mondo dell'aumento di peso, dei problemi di salute e del fast food. Un'inchiesta sullo stile di vita americano e su come stiano mangiando fino a morire. Durante questo viaggio Spurlock ha messo a repentaglio la propria salute mangiando unicamente da Mc Donald's per un mese intero. Il film denuncia l'orrore dei menù scolastici, il declino dell'educazione fisica nelle scuole, la piaga

della dipendenza da cibo ed i provvedimenti estremi che la gente deve prendere per perdere peso e riacquistare la linea e la salute.

Slow Food si occuperà di organizzare alcune anteprime a Torino, Milano, Bologna, Firenze, Roma, Napoli, Palermo e Bra..

Sin d'ora è possibile visionare curiosità e backstage cliccando www.supersizeme.com

n.d.r. Prossimamente conosceremo la lista delle sale in cui sarà programmato il film. Successivamente ci sarà la possibilità per le zone in cui non viene distribuito di averne una copia.

Per comunicare o prenotare
Segreteria Soci: 339 7693375

Fiduciario: 349 0710478

E Mail:

faustocostagli@katamail.com

slowmonteregio@libero.it

PROSSIMAMENTE
(per chi ci sarà)

12-14-19-21-26-28
Aprile 2005 Ore 21

Master of Food
IL VINO 1° Livello
Località LA CURA

Corso di 6 serate per la conoscenza del mondo del vino, ogni sera degustazione di 5 grandi vini italiani. Di corredo: Valigetta del degustatore ed il libro "Conoscere il vino", insieme alla dispensa del Master. Attestato di partecipazione rilasciato da Slow Food.

Buffet di fine corso compreso nel costo d'iscrizione.

Riservato ai Soci min. 18 max. 26

ANCORA POSTI DISPONIBILI

Domenica 17 Aprile

Fuori porta a Castagneto Carducci

a) Laboratorio del Gusto

"I grandi rossi di Bolgheri"

ANCORA 3 POSTI DISPONIBILI

Domenica 17 Aprile

Fuori porta a Castagneto Carducci

b) Cena Castagnetana

in abbinamento a vini DOC Bolgheri

"al Ristorante Da Ugo"

ANCORA 5 POSTI DISPONIBILI

Venerdì 22 Aprile

Vinellando per cantine

LA PIEROTTA

"Verticale del Syrah

Terra Solare"

**L'INIZIATIVA PROGRAMMATA
PER VENERDI' 8 E' STATA
SPOSTATA A VENERDI' 22 APRILE
PRENOTAZIONI ESAURITE**

Sabato 30 Aprile

Trattoria IL LECCIO

"Il pesce maremmano"

Convivio tematico con un bellissimo menù basato sulle spigola dell'acquicoltura de IL PADULE (Castiglione d. Pescaia) abbinato ai vini delle aziende locali: LA CURA - IL FIORDALISO
Nell'occasione avremo una prova tangibile della bravura di Alessandro Dondolini il Cuoco/Gestore della Trattoria IL LECCIO

Il locale che il sabato è chiuso per il riposo settimanale sarà aperto esclusivamente per Slow Food
Max. 50 partecipanti

Soci €26 non Soci €29

Iscrizioni aperte sin d'ora

VEDI PROGRAMMA ALLEGATO

Lunedì 16 Maggio

IL BACCHINO

"La carezza ed il pugno"

Confronto tra 5 vini Syrah. Dalla Francia alla Sicilia passando per le terre di Toscana. Degustazione anonima guidata. In abbinamento alle stuzzicanti proposte di Monica e Magdy.

Max. 12 partecipanti

Soci €25 non Soci €28

VEDI PROGRAMMA ALLEGATO

IN PROGRAMMAZIONE
MAGGIO - GIUGNO

Domenica 29 Maggio

**"FESTA DI
COMPLEANNO"**

3° Anniversario della Condotta

Ore 17,30 (1^a convocazione)

Ore 18,30 (2^a convocazione)

Assemblea annuale dei Soci

Ore 19,30

Aperitivo in musica

Ore 20,15

Cena a Buffet

Animazione - Sorprese

Durante la serata verranno effettuati QUATTRO SORTEGGI premio riservati gratuitamente a tutti i Soci 2004 della nostra Condotta.

Domenica 26 Giugno

Fuori porta all'Isola di Capraia

RISTORANTE CAPRAIA DOC

"Il pesce lento della progettata D.O.P Capraia"

Gita impegnativa ma gratificante con partenza quasi all'alba, imbarco al porto di Livorno alle ore 8,30 con rientro a terra alle 21,30. Convivio tematico sul **Pesce dell'Arcipelago Toscano** al Ristorante CAPRAIA D.O.C. new entry nella Guida OSTERIE D'ITALIA 2005 (vedi scheda a pagina 438).

Antonio Soggia patron del locale ci delizierà con la sua cucina improntata sull'estrema freschezza del pesce e sulla voglia che ha di renderci questa giornata indimenticabile. Il menù chiaramente è impossibile stabilirlo sin d'ora perché sarà basato su quello che il mare offrirà il giorno prima, sarà composto comunque da: Antipasti un Primo "leggero" ed un Primo più "saporito", un Secondo con contorno, il Dolce fatto in casa, a finire un vero Ponçe alla Livornese di cui Antonio v'è fiero.

I vini in abbinamento ce li portiamo dal "continente". Antonio ci organizzerà, una breve visita a terra prima del pranzo, e nel pomeriggio avremo la possibilità di fare il Giro dell'Isola in barcone.