



SLOW FOOD®

Condotta 422 - MONTEREGGIO Notiziario n° 15 (Aprile 2006)

NOTE DAL CONSIGLIO DI CONDOTTA

La nota del Fiduciario.

a) Scadenze e numeri.

Nella "galassia" di Slow Food almeno una volta all'anno capita la necessità di contarci per vedere la "consistenza" delle varie condotte; al momento della "conta" affiorano sempre dei perché e dei percome.

Vi riepilogo due piccole regole del nostro movimento: **a)** una condotta è considerata attiva se ha almeno 30 soci; **b)** in caso di un Congresso viene attribuito ad ogni condotta un delegato ogni 100 associati.

..... Scrivendo questi righe mi viene da pensare che poi non è fondamentale il numero, avere tanti soci non vuole per forza essere sinonimo di una grande condotta. Ci sono situazioni e situazioni, basta pensare a condotte come quella dell'amico Marco Mucci della **Montagna Pistoiese**, che da 20anni conduce la sua attività di salvaguardia e promozione in un difficile territorio, sparso in qua e la per i monti, e che si trova a combattere continuamente con i numeri. Con più di 30 soci sei bravo e con 27 cosa succede? Forse Marco smette di impegnarsi. No! Forse se la conta la si facesse in altro periodo, di soci potrebbe averne 35 Ma lui è e sarebbe sempre lo stesso che placidamente tira il carretto di Slow Food su per le stradine ripide della Montagna Pistoiese.

Vi chiederete perché parlo di Marco e non della nostra condotta..... Lo eleggo ad esempio nazionale, per ringraziarlo, per significargli tutto ciò che Slow Food ha fatto in quel periodo (16anni) quando la nostra realtà locale non esisteva. Lo faccio per scusarmi della mia presunzione quando (durante i lavori di un recente Coordinamento dei fiduciari toscani) egoisticamente ho portato avanti la ragione dei

"forti" (quelle condotte con oltre 200 soci), prevaricando tutte le potenzialità territoriali numericamente "deboli". In cuor mio lo feci perché ritenevo giusto che il Monteregio avesse due delegati al prossimo Congresso Nazionale, perché desideravo che venisse riconosciuto quel grande lavoro che viene fatto da altri, oltre che da me, nel portare avanti tutta la "baracca". Dall'alto degli oltre 210 soci attivi, prevaricavo le speranze di tanti altri che parimenti si impegnano a portare avanti la loro di "baracca". Se Firenze, Scandicci il Monteregio e Siena "prendono" proporzionalmente i delegati, ben 12 su 28 toccano a loro; così la Toscana perde la rappresentatività congressuale di zone come... il Casentino, l'Elba, la Garfagnana, il Mugello, Chiusi/Montepulciano, la Montagna pistoiese, Arezzo, Pisa, Lucca, Volterra, Viareggio, ecc. ecc.....

La tesi territoriale e non quella numerica è stata poi proposta in un successivo Coordinamento dei fiduciari toscani ed infine (con qualche recalcitranza) accettata, non me ne vogliano i diretti collaboratori della condotta del Monteregio se ho alzato la mano per esprimere un voto che li ha privati di una possibilità, ma che ha dato la giusta dignità congressuale a persone come Marco Mucci.

b) www.massamarittima.info

Spero non sia passato inosservato l'annuncio nel Notiziario di Marzo che la nostra Condotta finalmente ha un riferimento nel Web.

Solo un mese di vita ma già estremamente utile in occasione delle fasi organizzative del Master sul Vino, (che praticità invitare chi telefonava a collegarsi e leggere o "scaricare" tutte le indicazioni).

Oltre a tutti i Notiziari è ora possibile curiosare le foto delle ultime iniziative.

Ritorno sui ringraziamenti per coloro che gestiscono il sito, li avevo

limitati a GIULIO PARENTINI, ma devono essere doverosamente estesi a RENATO VANNI e MARCO VANNUCCI che con lui collaborano sinergicamente. [Fausto Costagli](#)

Coordinamento regionale.

Sabato 18 Marzo in quel di Montepulciano, ospiti dell'Azienda **IL CERRO** della Società **SAIAGRICO-LA** si è tenuta una importante riunione del Coordinamento dei Fiduciari toscani, per la nostra condotta oltre al Fiduciario erano presenti Fabio D'Avino e Massimo Gianini; l'importanza dell'appuntamento era significata dalla presenza del nostro Vice Presidente Roberto Burdese (prossimo candidato a sostituire Carlo Petrini alla Presidenza di Slow Food Italia). Le condotte presenti erano: **Casentino; Chianti; Crete senesi; Empoli/Zona del Cuoio; Firenze; Livorno; Lucca; Montagna pistoiese; Montepulciano/Chiusi; Monteregio; Pisa; Prato; Scandicci; Siena; Valdarno; Valdera; Valdelsa e Colli senesi; Valdichiana.** Erano presenti i rappresentanti della futura condotta della **Lunigiana.**

I lavori sono iniziati con la relazione di Nanni Ricci (Responsabile regionale uscente) sull'attività svolta nell'ultimo quadriennio, quindi Luciano Bertini in qualità di Economo ha relazionato sul bilancio dell'Ass. **Slow Food Toscana** che poi è stato approvato unanimemente dai presenti. Quindi siamo passati all'argomento pressante, la nomina del responsabile regionale da proporre all'Assemblea precongressuale regionale del 20 Maggio.

Subito, a sorpresa, l'intervento di Luca Fabbri che ha presentato la sua candidatura (in aggiunta a quelle di Giovanna Licheri **Scandicci**, Cristiano Maestrini **Firenze**, Alessandro Venturi **Prato**) chiedendo al Coordinamento di accettarla anche fuori del tempo stabilito. I presenti hanno accettato e così si è formato un gruppo di quattro possibili Presidenti della Toscana. Sono seguiti

numerosi interventi da parte di vari Fiduciari e naturalmente degli altri tre pretendenti alla guida toscana. I toni (che molti presagivano aspri), si sono rivelati molto pacati, tutti coscienti del particolare momento e consapevoli che solo un clima sereno ed un impegno coeso potrà portare la Toscana fuori dallo stallo attuale. L'intervento di Roberto Burdese ha toccato l'analisi generale della situazione di Slow Food, nell'anno dell'anniversario dei 20 anni, del Congresso Nazionale, del Salone del Gusto e di Terra Madre e tutto nell'ottica di Buono, Pulito e Giusto, poi si è calato nelle problematiche regionali rilevando come la Toscana è sempre stata un faro indicatore della via di Slow Food, per cui presagiva un rappresentante forte coadiuvato da persone altrettanto motivate e capaci che già erano individuate nel 4 candidati. Il risultato finale del Coordinamento ha stabilito che i quattro sono il Consiglio ed il Presidente dovrà venire fuori tra di loro.

NOTE DA SLOW FOOD ITALIA

Il 5 per mille

NON COSTA NIENTE AIUTA MOLTO

Quest'anno nella dichiarazione dei redditi (CUD 2006; 730/1-bis redditi 2005; UNICO persone fisiche 2006) oltre all'opzione dell'8 per mille che già ognuno di noi destina allo Stato o ad altro, ci sarà un riquadro dedicato alla quota del 5 per mille. Apponendo la firma e riportando il codice **94105130481**, si può destinare il 5 per mille delle imposte alla **Fondazione Slow Food per la Biodiversità – Onlus**. Questo non ha costi per il contribuente, ma aiuterà enormemente Slow Food a realizzare i suoi progetti a tutela delle biodiversità di tutto il mondo. Per saper di più sulla Fondazione Slow Food per la Biodiversità – Onlus si può visitare il sito www.fondazione Slow Food.it E' davvero importante comunicare questa opportunità a più persone possibili, perché ci sono circa 29

mila fondazioni che hanno diritto a questo trattamento. Per cui vi chiediamo di raggiungere più persone possibili con questo messaggio chiedendo loro di destinare il 5 per mille alla **Fondazione di Slow Food**.

IL VINO NEI PROVERBI "Dizionario dei proverbi" UTET

- **Il vino: un bicchiere ti fa allegro, un altro bicchiere ti fa porco, un altro ti fa agnello.**

- **Chi dorme di giorno e beve di notte fa danno al corpo ed alla botte.**

- **Il vino è la poppa dei vecchi.**

Proverbio Toscano

Non ti mettere in cammino se la bocca un sa di vino.

Proverbio Toscano

LOCALI CONSIGLIATI dai Soci per i Soci

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

a) PRESENTI in guida Osterie d'Italia
(Slow Food Editore)

b) NON PRESENTI in Guida

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

a) OSTERIA SU PE' I CANTO P.za Matteotti – Carmignano PO

Segnalazione **positiva** effettuata da EWA DZIEGIELEWSKA FAUSTO NESTI e FAUSTO COSTAGLI che, girovaghi per la provincia pratese (su segnalazione di Alessandro Venturi fiduciario di quel territorio), sono saliti a Carmignano espressamente per visitare il locale... ed hanno fatto bene perché (come si dice dalle nostre parti) «n'è valsa la pena».

Il locale, nella piazza principale si presenta armonioso, con gli spazi ben sfruttati ove risaltano tre elementi principali: il cotto dei pavimenti e dei soffitti a volticciole, il candore delle pareti, il legno di un arredamento in perfetto stile toscano. L'apparecchiatura che a pranzo è spartana, con rustiche tovagliette di carta gialla, alla sera è arricchita dal tovagliato, presenta sempre dei bicchieri adeguati ad

un locale che conferisce al vino la sua doverosa importanza.

Francesco Alderighi in sala ed il padre Vincenzo in cucina svolgono i propri ruoli con estrema professionalità, rispettando anche le puntuali scocciature verbali del nostro fiduciario che, non contento di ciò che percepisce dai piatti fumanti, cerca di "indagare" su tutto. Avendo manifestato il desiderio di un pranzo "multiassaggi" i nostri tre *esploratori del gusto* sono stati ampiamente accontentati ed hanno affrontato una piramide di piacevoli preparazioni, iniziando dalla **Mortadella di Prato** (Presidio Slow Food) accompagnata da **carciofini sott'olio** decisamente spettacolari, poi dei **maltagliati al coniglio** superlativi una **ribollita alla carmignanese** ed un assaggio di pappa al pomodoro con le seppie; per secondo dopo il baccalà coi ceci c'è stato l'incontro con la **pecora in umido**, piatto tipico delle zone di Prato e Campi Bisenzio, il tutto (bontà loro) con un *contornino* di rape e fagioli saltate in padella. Come rinunciare ad un assaggio dei loro dolci... ed allora il sacrificio collettivo li ha visti pianare su un tris composto da: bavarese allo yogurt, crema bruciata, **semifreddo all'amaretto**. Il tutto annaffiato dal Docg Carmignano. Il conto è stato molto corretto ed invitante a ripercorrere la strada che porta a Carmignano. **Peccato che per noi di Maremma sia un poco fuori mano, ma..... passando da quelle parti.....**

PILLOLE DI MONTEREGIO Soci & Territorio

Taverna del Boccondivino

Il 10 Marzo in Via Ximenes 5 a Massa Marittima c'è stata l'inaugurazione di un rinnovato locale. L'Enoteca Balestracci è stata rilevata dai soci della nostra Condotta, David Mochi ed Enrica Farina, che dall'abituale ruolo di clienti passano alla nuova emozionante esperienza di esercenti. Il locale che si chiama TAVERNA DEL BOCCONDIVINO si presenta subito con uno stile di pratica eleganza ben miscelato tra

il rustico ed il moderno. Si avvale del coordinamento in cucina di Manuel Forieri giovane ma già con esperienza decennale, coadiuvato da mani sapienti. Il menù esclusivamente di terra offre sia tradizione che innovazione nei materiali, con qualche interessante curiosità; (un punto a favore è certamente l'utilizzo della terminologia **Monteregio** per alcuni piatti, tipo **Cinghiale alla braconiera con mele al Monteregio** ed il **Filetto al Monteregio**). Un menù improntato sulla carne ma con possibilità (a richiesta su prenotazione) di avere piatti a base di pesce. Buona la carta dei vini, sia per l'assortimento, sia per la qualità ed anche per il prezzo. **Auguri ragazzi ed a presto.....**

CRONACHE (per chi non c'era)

LA DISFIDA DEL PANFORTE **Domenica 12 Marzo 2006** **RISTORANTE BOSCAGLIA** **Le Galleraie – RADICONDOLI SI**

Tra le tante iniziative che vengono partorite dalla condotta, quella del 12 Marzo l'abbiamo concepita e condivisa con gli amici di Siena. Era da molto tempo che Marilena Grosso (la proprietaria e cuoca) del Ristorante Boscaglia aveva dato la sua disponibilità a fare un'iniziativa con noi, dopo averla fatta (nel 2002) con l'amico e collega Marco Bechi fiduciario di Siena. Fin dal primo momento avevo pensato ad un incontro con i nostri vicinanti proprio in questa "terra di mezzo" posta a pochi metri dal Comune di Montieri ma già in quello di Radicondoli, Provincia di Siena.

L'opportunità è scaturita l'estate scorsa quando, a causa di un curioso equivoco (ad un convivio fecero ai senesi i complimenti per quel buonissimo panforte che, in realtà, era stato portato dai massetani); la cosa innescò quella scintilla che un poco per celia..... un poco per convinzione ha poi portato alla **Disfida del Panforte nella terra di mezzo**. Anche i vini che hanno accompagnato un menù volutamente bifaccia (maremmano e senese) sono stati

individuati ad arte, invitando l'**Azienda Piccini** di Castellina in Chianti a collaborare all'iniziativa, in quanto (oltre che simpaticamente in sintonia con entrambe le condotte), hanno tra le loro tenute sia una nel Senese (**Valiano**) che una nel Monteregio (**Moraia**).

Giornata dal clima instabile con il sole al mattino e neve durante il convivio. Clima freddo fuori ma tanto caldo dentro il locale, dove il tutto esaurito era equamente diviso tra Masettani e Senesi. Ospiti il Sindaco di Radicondoli e signora. Dopo le presentazioni dell'iniziativa da parte dei due fiduciari la premiata ditta del **Boscaglia** si è impegnata in un andirivieni di portate una più buona dell'altra. Antipasti, primi, secondi e poi... è arrivato il momento della Disfida.

I due panforti, anonimamente denominati **A** e **B**, sono stati valutati sensorialmente (vista, olfatto, gusto) con l'ausilio di una apposita scheda realizzata da Fausto mentre Marco si occupava di guidare la degustazione lasciando alla piacevolezza il compito di indicare la strada che avrebbe portato ad esprimere un parere. Il giudizio estremamente personale espresso dai 60 votanti ha decretato che, il Panforte migliore è quello realizzato con materie prime scelte, lavorazioni artigianalmente lente e rispetto delle tradizioni.

I due panforti (che rispettavano entrambi questi criteri), si sono equivalenti; (**quello A**) più speziato e dolce – (**quello B**) con una particolare aromaticità dovuta alla tostatura delle mandorle. Alla fine ritirate le schede e fatti i conteggi, si è rilevato che i giudizi gustativi parziali erano due su tre a favore del panforte **B**, ed il voto finale per 6 punti premiava ancora il panforte **B**, **quello di Massa Marittima**. Poi sono stati svelati i nomi degli artigiani prescelti dai due fiduciari: **Pasticceria - Le Vie del Dolce** (Ex Checucci) con sede in Via dei Ferrinanti Zona PIP di Valpiana a Massa M.ma; **Pasticceria San Pietro** di Via S. Pietro 80 a Siena.

RISULTATI DEL VOTO

Visivo 23 Siena / 31 Massa M.ma
Olfattivo 26 Siena / 28 Massa M.ma
Gustativo 28 Siena/27 Massa M.ma
IL PANFORTE PIU' BUONO
Siena 27 – Massa Marittima 33

Alcune curiosità: Il voto è stato espresso con tranquilla onestà, tanto che molti vicinanti hanno dato pareri opposti, anche il Sindaco di Radicondoli e signora, (soggetti neutrali) hanno espresso due voti differenti; Fausto e Marco (che ovviamente si sono astenuti) forse avrebbero votato il primo per Siena ed il secondo per Massa.

Il panforte di Massa Marittima acquisisce un'ulteriore attestazione di stima espressa da "gente" che con il gusto ci va a braccetto.

Al termine presentando le due pasticcerie il discorso è "caduto" sui Ricciarelli e subito si è pensato di ripetere l'iniziativa facendo in futuro "**La Disfida del Ricciarello**".

POVERO PESCE E VIN BIANCO **Mercoledì 15 Marzo 2006** **OSTERIA MARTINI – FOLLONICA**

Con la serata dedicata al pesce "povero" ed ai bianchi di Maremma ha avuto inizio il trittico di iniziative appositamente create per cercare di sensibilizzare ed estrinsecare le potenzialità di Follonica, offrendo un'ulteriore stimolo per approdare alle sponde di Slow Food. Iniziative organizzate con la basilare collaborazione di due Soci follonichesi Doc, Massimo Ricci ed Emilio Signori, che sono riusciti a interessare un folto numero di persone. Scenario degli incontri i locali dell'Osteria Martini, gentilmente messi a disposizione dal proprietario Giuliano Martini. Ambiente intimo, "caldo", d'impronta marinaresca. Abbiamo effettuato il **Gioco del Piacere** (forzatamente ridotto nei tempi perché s'è cominciato molto tardi) dedicato a 6 bianchi di Maremma. Tutti i presenti hanno compilato la scheda di valutazione ed alla fine (dopo che Fabio ha fatto tutti i conteggi), abbiamo reso note le preferenze svelando il Vino principe della serata

CLASSIFICA FINALE

- 1° VIOLINA 2005 - Serraiola
- 2° TRINUS 2004 - La Cura
- 3° ALMA BRUNA 2004 - I Campetti
- 4° POGGIO ARGENTATO 04 - Le Pupille
- 5° VERMENTINO 2004 - Rocca di Mont.ssi
- 6° MONTEREGIO 2004 - La Pierotta

Palpabile la soddisfazione di Fiorella Lenzi di Serraiola (presente alla serata) che è stata profeta in patria essendo di Follonica, il suo Violina pur dimostrandosi ancora immaturo (è stato messo in bottiglia da pochissimi giorni) ha espresso ricca complessità di profumi e di sapori che ben indicano una sua interessante evoluzione dopo l'affinamento in vetro. Veramente pochissimi i punti di vantaggio sul secondo ed il terzo classificato

Poi i vini sono stati abbinati all'ottimo menù approntato per l'occasione. Ancora una volta avevamo come chef Alfredo Maddalena con Francesco Signori (entrambi del Ristorante La Luna), che pur abituati a menù di terra hanno dimostrato delle superbe qualità realizzative. Tutto veramente buono con qualche passaggio eccezionale. Nel corso della serata la convivialità è sgorgata spontanea ed ha portato alcune adesioni a Slow Food e prenotazioni per le successive iniziative. Tra i tanti volti conosciuti erano presenti il Sindaco di Follonica Claudio Saragosa e l'Assessore Provinciale Cinzia Tacconi (che si è fatta socia).

Soddisfazione per tutti, dal Fiduciario (che è riuscito a non far pesare la sua massetanità) a Massimo Ricci che ha sensibilizzato le partecipazioni (ed è riuscito a non imporre la sua prorompente territorialità), ad Emilio Signori che ha organizzato splendidamente tutta la logistica operativa realizzando in trasferta un'ottima Luna...marina «**Potresti provarci Emilio**».

SUPERGEWURZTRAMINER

Mercoledì 22 Marzo 2006

OSTERIA MARTINI - FOLLONICA
Doveva essere una serata "intima" con massimo 26 partecipanti ed è diventato un evento, con il numero più che raddoppiato. Situazione analoga alla precedente ma con

utilizzo di una sala più ampia con maggior integrazione tra Soci Slow Food provenienti da Massa M.ma, da Cecina, da Siena, con i simpatizzanti autoctoni.

Una serata divenuta un evento mondano, per la presenza di molti personaggi "eccellenti".

Molto interessanti i vini proposti che offrivano un ampio spettro di profumi e di gusti. Nel gioco del piacere ha prevalso quello che era indubbiamente il più qualificato, il celeberrimo Sanct Valentin della Cantina di San Michele Appiano.

CLASSIFICA FINALE

- 1° SANCT VALENTIN
- 2° PRODUTTORI COL TERENCEZIO
- 3° PIGENO STROBLHOF
- 4° ALOIS LAGEDER
- 5° TIEFENBRUNNER
- 6° CASTELLO DI SCHWANBURG

ATTENZIONE

Si ricorda che al prossimo Congresso di Condotta del 7 Maggio verranno eletti il Fiduciario ed il Consiglio di Condotta; hanno diritto a votare ed essere eletti tutti i Soci in regola con il tesseramento (ad oggi siamo 219, ma attenzione alle tessere in scadenza al 30 Aprile). Qualunque Socio interessato a cooperare nell'interesse della Condotta deve far pervenire alla Segreteria la sua candidatura a Fiduciario o Consigliere tramite lettera firmata, entro la data del 20 APRILE 2006.

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.

Marzo 2006

Rinnovi

1- Ranieri Susy 2- Pacini Nada 3- Caccarelli Tomaso 4- Bargelli Monica 5- Biagini Carlo.

Nuovi Soci

1- Vichi Sandro 2- Apostol Elena Amalia 3- Schiavetti Roberto 4- Ranieri Stefano 5- Martinelli Mirko 6- Scarlatti Valeria 7- Facente Vincenzo 8- Spinicci Alessandro 9- Tacconi Cinzia 10- Casù Marcello 11- Rossi Lorella 12- Paletti Andrea 13- Gorgolini Marika 14- Falossi Dante 15- Piccinelli Luciano.

Nessuno Socio scaduto a Marzo

PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

Guardare le due schede allegate relative all'iniziativa del **7 Aprile** alla **Taverna del Boccondivino** e quella del **19 Aprile** al **Ristorante Passo Carraio**.

Nelle prenotazioni, per la seconda iniziativa la precedenza va a chi non ha partecipato alla prima.

Domenica 30 Aprile

CASTAGNETO CARDUCCI

Laboratorio del Gusto

I BOLGHERI 2003

In Collaborazione con Stefano Ferrari fiduciario della Condotta Costa degli Etruschi in occasione della serata finale della manifestazione **CASTAGNETO A TAVOLA** per il terzo anno consecutivo andremo a degustare in anteprima un'ottima selezione di dieci vini bolgheresi €20 pagamento anticipato Max. 12 partecipanti

.....
«poi per chi lo vorrà (Max. 20 partecipanti) andremo a cena..... ma questa è tutta un'altra storia, chi vuole proporsi per la serata lo deve fare a fiducia, parola del Fiduciario»

Info e Prenotazioni 349-0710478

IN PROGRAMMAZIONE

Ricordate la data del **7 MAGGIO**

c'è il **Congresso della Condotta** e la **Quarta festa di Compleanno**

nel mese di Maggio è proposto il **MASTER OF FOOD**

BIRRA

Chi è interessato contatti subito il Fiduciario 349-0710478

Per comunicare o prenotare **Segreteria Soci: 339 7693375**
Fiduciario: 349 0710478
slowmonteregio@libero.it
faustocostagli@katamail.com

Questo Notiziario è stato chiuso il **24 Marzo 2006** e spedito (per posta o E-mail) a 536 indirizzi