

NOTE DALLA CONDOTTA SLOW FOOD MONTEREGIO

La nota del Fiduciario

a) **Condividere un progetto**

Slow Food è una filosofia; è una scelta di vita; un circolo di gode-recci; un'associazione di salvaguardia delle tradizioni e della cultura gastronomica di ogni parte del pianeta; un gruppo di illusi che si prefigge di "salvare" l'agricoltura del mondo; è una Casa Editrice; un Università di Scienze Gastronomiche; un.....

Ognuno può sottolineare l'aspetto che più gli piace del nostro movimento, può scegliere come impulso ispiratore ciò che gli proviene dal cuore, dal cervello, oppure dalla gola. Ma qualunque sia il motivo c'è sempre da parte di ogni socio Slow Food la **condivisione** del progetto. Molte sono le persone che si associano anche solo per sentirsi Soci Slow Food, per sostenerlo; entità che rimangono in disparte pur essendo linfa vitale.

b) **Usufruire di un progetto**

In antitesi al socio Slow Food che condivide ma non fruisce delle varie potenzialità materiali, che sono diritto di ogni tesserato, c'è una folta schiera di persone che ricevono, tramite l'operatività di Slow Food, un indubbio vantaggio per la loro immagine o per la promozione del loro lavoro..... si tratta di ristoratori inseriti nella Guida Osterie d'Italia, di albergatori che hanno i loro locali in Locande d'Italia, di viticoltori che vedono i loro vini evidenziati nella guida Vino Quotidiano o nella strafamosa Vini d'Italia, oppure olivicoltori che hanno il loro olio elencato nella Guida agli Extravergini Personaggi od aziende che per merito delle loro indubbie qualità hanno un validissima e gratuita pubblicità. Ebbene circa il 60 % di chi è inserito in tutte queste ambite guide **NON E' SOCIO SLOW FOOD.**

Questo significa :

1) Che Slow Food segnala prodotti e locali che lo meritano, non i prodotti ed i locali dei soci.

2) Che moltissimi di coloro che non hanno un vantaggio non condividono formalmente il progetto Slow Food in quanto non sono associati.

c) **Il progetto ha bisogno di tutti**

Slow Food Monteregio ha un alta percentuale di associati che rientrano nella prima casistica, Soci che hanno nell'**orgoglio di appartenenza** la molla primaria.

Rimanendo nelle medie, anche la Condotta Slow Food Monteregio, non è esente da "portoghesi" e non è mai stata gratificata dalla loro condivisione.

Di principio, **NON CHIEDO MAI** ad un produttore, ad un ristoratore o ad un albergatore di farsi socio, aspetto che sia interessato, che sia lui a proporsi, preferisco un socio motivato, non un socio "forzato".

Ora il nostro progetto ha bisogno di tutti, anche di coloro che sono rimasti "a traino".

C'è in corso una campagna nazionale di fidelizzazione, che porta molti colleghi Fiduciari ad incentivare l'associazionismo con stimolazioni materiali (concorsi - lotterie - premi, cose che noi abitualmente e da sempre attuiamo)..... io invece solleciterei una diversa stimolazione, questa volta vorrei usare più la "frusta" che la "carota", non solo premiare chi già condivide, ma far capire a chi è già premiato (**dalle guide**) che il suo deve essere un ruolo attivo e non passivo. **Non mi sta bene che nella stessa barca ci sia il giusto orgoglio di appartenenza e l'appartenenza senza orgoglio!** *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, ven-

gono suddivisi in due categorie:

a) **PRESENTI** in Guida *Osterie d'Italia*

b) **NON PRESENTI** in *Osterie d'Italia*

Le segnalazione potranno essere

Positive per invogliarci ad andare

Negative per farci stare in guardia

b) **Ristorante IL PALAZZOLO** **Via Mazzini, 37/39 - PRATO**

Giunti in città quasi all'ora di pranzo, stavamo girellando a caso per le vie del centro quasi deserte nella sonnecchiante atmosfera della tarda mattinata domenicale, alla ricerca di un ristoro. Tutti i locali fin lì incontrati erano chiusi e gli unici profumi che arrivavano alle nostre narici erano quelli provenienti dalle case, nelle quali sicuramente ci si apprestava al ricco pranzo festivo... E' in questo girovagare che all'improvviso ci imbattiamo nel ristorante IL PALAZZOLO, che è anche il vecchio nome con il quale i pratesi chiamano ancora via Mazzini, nella quale si trova. È certa la presenza nell'800 di un locale di ristoro molto conosciuto detto "Trattoria della torre" il cui gestore aveva il buffo nome di "testa ghiaccia" e la torretta è ancora visibile sopra il ristorante.

Il menù esposto fuori dall'ingresso non ci ha fatto indugiare nell'entrare, sia per la varietà e la fantasia dei piatti proposti che per i prezzi ragionevoli. Varcata la soglia, ci troviamo in un locale di stile moderno, arredato con sobria eleganza e, come apprendiamo in seguito parlando con i titolari, di fresca inaugurazione (11 febbraio), dove ci accoglie cordialmente la titolare. Tra le varie proposte del menù, le nostre scelte sono cadute sugli antipasti, i primi e i dessert. Nell'attesa, ci servono un aperitivo accompagnato da una schiaccina calda. Poi iniziamo con il **carciofo gratinato ripieno di ricotta con olive moraiolo e fonduta di formaggio leggero** e con il **carpaccio di tonno alla fiamma al fior di sale d'Hima-**

laya con trito di pomodoro fresco. Proseguiamo con i primi, il **gran raviolo di orata del Tirreno con salsa di verdure dell'orto** e il **risotto "briaco" al Nobile di Montepulciano mantecato al pecorino con pere caramellate alle spezie**. Mentre aspettiamo il dessert, ci servono un predessert, naturalmente ben gradito. Quando arrivano i dolci restiamo a bocca aperta, sono delle vere opere d'arte da vedersi, per non parlare di quando li assaggiamo! Veramente sublimi, per accostamento di sapori e qualità. Sono il **piccolo croquembuche** (una piramide di piccoli bignet con crema all'arancia e salsa di caramello), il **tortino caldo al cioccolato fondente con pere al Porto e salsa vaniglia**, il **dolce a tutto tondo** (piccoli assaggi della loro pasticceria) servito con un bicchiere di malvasia, uno spettacolo! Che dire? Man mano che arrivavano i piatti ci ripetevamo quanto eravamo stati fortunati a trovare "per caso" questo locale imperdibile. Come vino abbiamo bevuto un "Viognier" siciliano delle "Terre del sole" dai profumi intensi ed eleganti, scegliendolo da una carta dei vini veramente ricca e interessante, dove i vini sono divisi per regione e con ricarichi sui prezzi veramente onesti. Altra cosa che abbiamo apprezzato, il titolare nonché cuoco, che ha servito personalmente alcuni piatti. Il tutto per una spesa di 34 € a testa.

VERAMENTE DA NON PERDERE

Lorena Lucietto **Daniela Gerli** **Roberto Pagnini**

b) LA TAVERNA DEL PTTORE **Bolgheri LI**

Bolgheri è un nome che è assurdo alla notorietà internazionale già da tempo, grazie ai vini di qualità che vi vengono prodotti. Dietro questo nome, che fa subito pensare ad un luogo di elite, c'è un piccolo borgo medievale dove si trovano numerosi locali, dalla semplice degustazione all'osteria, fino al ristorante di classe. Su segnalazione della nostra Socia **RAFFAELLA CECHELLI** che, capitataci per caso lo aveva descritto in termini positivi,

MASSIMO GIANNINI, PAOLA NANINI, FABIO D'AVINO, MICHELA BERTELLA, di ritorno da una visita alla manifestazione "Dolce Mente" alla Stazione Leopolda di Pisa, hanno deciso di andare a dare un'occhiata. Queste le loro impressioni:

Locale molto caratteristico, con un'unica piccola sala interna e pochi tavoli all'esterno per la stagione estiva; pur essendo di dimensioni contenute, ospita una mostra permanente dedicata alla scultura etrusca, dal titolo "Etrusco di pietra". La cucina, semplice e leggera, non ricerca abbinamenti estremi, ma propone un giusto numero di piatti ben curati, preparati con l'utilizzo di ingredienti toscani. Per iniziare, le ottime **puntarelle croccanti con zonzelle e lardo di Colonnata**, i "crostini misti della casa" od il "grande antipasto toscano (con selezione di salumi chiantigiani)". Per i primi, i **topini di patate in salsa di pinoli tostati e saltati con rosmarino** (veramente buoni) i maì tagliati in salsa d'anatra al profumo di ginepro, ed i classici tortelli toscani o pappardelle al cinghiale. Nel menù vengono proposti anche alcuni piatti, con il titolo "Suggerimenti vegetariane", che possono andare a sostituire l'antipasto od il primo; qui troviamo la **vellutata delicata di zucchine al profumo di noce moscata**, i **tortini vegetariani al forno con vellutata di carote e misticanza di verdure**, ma anche gli **gnocchetti di patate fatti in casa in salsa di gorgonzola, taleggio e chicchi d'uva freschi**, la "caciottina fresca di mucca passata al grill con dadolata di pomodori, pinoli e verdure di stagione" o la zuppa toscana con verdure di stagione. I secondi si dividono in due categorie, gli stracotti e stufati e le carni alla griglia; per la prima, "stincino di maiale al forno con contorno del giorno", "cinghiale alla vecchia maniera con bordatino", ma soprattutto **campanello di muscolo di manzo, stufato con porri ed aceto balsamico ed accompa-**

gnato con patate al rosmarino e piccione in casseruola con funghi porcini su crostone di pane e verdure al forno. Per la seconda categoria, "filetto di manzo alla griglia con funghi porcini trifolati e verdure miste al forno" oppure bistecca alla fiorentina (per 2 persone minimo). Tra i dolci, "cialdone della nonna con panna fresca e purea di frutti di bosco", "salamino toscano al cioccolato", "crema catalana", **torta di frolla e mele con marmellata del nostro arancio** e "la coppa delicata di Daniela" (Daniela Macchioni, chef del locale). Servizio sollecito ma discreto, ambiente raccolto di buona atmosfera. Per un antipasto, un primo ed un dolce a testa, più un assaggio cumulativo di secondo il conto finale è stato di € 30 a persona, compreso un Bolgheri DOC di Michele Satta (ad un prezzo molto corretto).

DA PROVARE *Fabio D'Avino*

PILLOLE DI MONTEREGIO **Soci & Territorio**

FOLLONICA:

Gastronomia Rosticceria Il Beccofino

Rosticceria è un termine forse un po' riduttivo per questa attività commerciale, gestita a Follonica dal Socio Vincenzo (Totonno) Facente in Via Litoranea, nella zona dei "Palazzi Rossi". Il nostro, coadiuvato dalla moglie Mara, competente e preparata deus ex machina della cucina, ha dato vita ad una Gastronomia nel vero senso del termine, diventata un punto di riferimento per molti follonichesi, ma non solo; in estate, i turisti abituali di Follonica, fedeli clienti del negozio, fanno la fila di buon grado pur di portarsi a casa le ottime preparazioni di Mara e della suo staff. Certo, ci sono i tortelli, ci sono le pappardelle, c'è il cinghiale, ma oltre a questi ci sono piatti che si trovano sicuramente ad un livello superiore, sia di mare che di terra; la lista varia giorno per giorno, consultabile anche nella lavagna esterna accanto

all'ingresso, a seconda della disponibilità delle materie prime. Il locale ha anche un ottimo assortimento sia di salumi che di formaggi; si segnala la presenza di pasta artigianale trafilata al bronzo di piccoli ma validi produttori e di farine speciali di mulini a conduzione familiare.

Vincenzo ha anche una grande passione per il vino, che cerca di trasmettere ai suoi clienti dedicando dei fine settimana alla degustazione dei prodotti di specifiche aziende, accompagnati da ottimi stuzzichini fatti in casa. Nel panorama un po' anonimo delle rosticcerie classiche, ma anche in quello delle gastronomie di un certo livello (dove sembra di entrare in una boutique e vieni squadrato con aria di superiorità), il locale di Vincenzo e Mara è una boccata di ossigeno per il palato di chi apprezza la qualità.

A SPASSO PER L'ITALIA note dai nostri soci

anteprima del Vino Nobile di Montepulciano

Grazie al gradito invito da parte del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano lo scorso 19 Febbraio ho potuto partecipare alla mia prima manifestazione *en primeur*.

Ormai divenute una consuetudine anche in Italia, le anteprime si stanno moltiplicando a vista d'occhio un po' in tutte le regioni.

Questo tipo di evento nasce in Francia (specialmente a *Bordeaux*) per permettere ai produttori di vino di vendere subito, a prezzi abbastanza contenuti e con tanto di certificato, un prodotto non ancora commercializzato e che nel giro di pochi anni aumenterà il proprio valore.

In Italia siamo ancora lontani da questa prospettiva e tali manifestazioni vengono considerate come uno "spot promozionale" di un dato consorzio di tutela, attraverso i produttori che operano in esso.

Premesso questo, la prospettiva di assaggiare diverse espressioni di

uno dei vini più noti e, qualitativamente parlando, più importanti del mondo, mi affascinava. Così io ed Alice siamo partiti alla volta di Montepulciano incuriositi più che mai e quasi intimoriti da questo mondo vinicolo che, delle volte, è preso fin troppo sul serio.

La manifestazione si è svolta nella splendida *location* della Fortezza e a scacciar via ogni sorta di "timore reverenziale" ci hanno pensato gli operatori del Consorzio di tutela mettendoci subito a nostro agio, illustrandoci le aziende presenti e i vini in assaggio.

Negli ultimi anni il numero di produttori a Montepulciano è aumentato considerevolmente così come il numero di bottiglie prodotte.

Secondo il Consorzio di tutela il 2006 per il Vino Nobile di Montepulciano è stato un anno importante dal punto di vista delle vendite. Il dato più eclatante giunge dagli Stati Uniti dove il Nobile ha realizzato una crescita esponenziale rispetto all'anno precedente, superando quota 10% (circa il 7% nel 2005). Oltre agli USA i principali paesi esteri per il commercio del Nobile sono Svizzera, Benelux, Regno Unito, Giappone, Canada, Austria e Germania. Nel 2006 sono state rilasciate dal Consorzio 5.975.625 fascette Docg, mentre le bottiglie di Rosso sono state 1.941.205. Ad avvalorare questi dati ci hanno pensato gli oltre mille operatori presenti nella sola giornata di lunedì che hanno sottolineato l'enorme interesse che ruota attorno al Nobile.

In occasioni del genere è facile "perdersi" nella miriade di produttori, così io ed Alice ci siamo "imposti" di assaggiare, sì i grandi nomi del territorio, ma in special modo concentrarsi sui medi e piccoli produttori (in termini di produzione e non certo di qualità).

L'annata in anteprima era la 2004 per il Nobile "base" e la 2003 per quello Riserva. Per quanto riguarda il Rosso erano presenti le annate in commercio 2004 e 2005 ed in alcuni casi quella futura del 2006.

Spesso, durante gli assaggi, abbiamo comparato il 2004 con le "vecchie" annate in special modo con il difficile 2003, e qui c'è stata una piacevole sorpresa: i vini di un millesimo così duro per la siccità presentano una freschezza inimmaginabile. Questo grazie, soprattutto, alla posizione geografica di Montepulciano, situata a circa 605 metri s.l.m. ed ha risentito, quindi, molto meno della gran calura dell'estate 2003.

La qualità media 2004, comunque è elevata, testimoniata anche dalle quattro stelle ottenute nella valutazione del Consorzio di tutela.

In generale tutti i vini che abbiamo assaggiato ci hanno convinto. Da quelli che prevedono l'affinamento in botte grande a coloro i quali hanno optato per la *barrique*.

Ma andando più in dettaglio abbiamo cercato di individuare dei vini che rispecchiassero il territorio e, soprattutto, il suo vitigno principe: il Sangiovese (qui a Montepulciano denominato "prugnolo gentile").

Tra le molteplici aziende "visitate" quelle che ci hanno convinto di più sono state senza dubbio l'az. agr. Dei, spettacolare la versione 2003 della Riserva "Bossona" ma anche il Rosso 2005, fresco e vinoso. Due *new entry* sul territorio: Icaro, con il deciso e potente Nobile Vitarocchia 2004, sangiovese in purezza e Lunadoro di un vulcanico proprietario, uno dei pochi che ancora si "sporca" le mani in vigna (ed a noi di Slow Food questo piace!) con il suo corposo e tannico Nobile base 2004. Altro vino decisamente superiore è il Nobile di Montepulciano 2004 Quercetonda di Le Casalte. Spostando l'attenzione sui "giganti", l'Asinone di Poliziano profumatissimo e di una persistenza in bocca che sembra non finire mai, rimane una conferma nella sua versione 2003. Così come Antica Chiusina 2004 Fattoria del Cerro, anche se il legno delle *barriques* si fa sentire un po' troppo, ma non dimentichiamoci che le annate 2004 proposte sono "campioni" imbottigliati per l'occasione

e che avranno ancora qualche mese per affinarsi.

Non hanno convinto, secondo i nostri personalissimi gusti, aziende del calibro di Antinori con La Braccasca ed Avignonesi. Non che i loro vini non si facciano bere, anzi il "difetto", se così lo vogliamo chiamare, è proprio questo estremo uso del legno che li rende vini bevilissimi, ma che non rispecchiano affatto il *terroir* di Montepulciano.

Tra la maggior parte dei produttori, infine, abbiamo notato una particolarità. Ognuno cerca di produrre un Nobile *cru*, proveniente da un unico vigneto aziendale. Questa "usanza" è di per se positiva in casi fortunati come il Nobile Asinone o Antica Chiusina. Più in generale però i produttori si lasciano prendere troppo la mano dalla *barrique* o da percentuali di vitigni alloctoni eccessive che finiscono per snaturare la vera territorialità del Nobile.

Per concludere in bellezza il Consorzio, in collaborazione con alcuni produttori di formaggi e salumi della zona, ha messo a disposizione un lauto *buffet* che in abbinamento ai vini delle aziende presenti ha esaltato ulteriormente le incredibili caratteristiche del grande nettare che è il Vino Nobile di Montepulciano. Giulio Carli

LE DEGUSTAZIONI DI GIULIO

@@@@: ottimo

@@@@: buono

@@@: discreto

@@: da riprovare

@: non convincente

Azienda Agricola DEI

Rosso di Montepulciano 2005: @@@

Nobile di Montepulciano Riserva "Bossona" 2003: @@@@

ICARIO

Nobile di Montepulciano 2004: @@@

Nobile M.no "Vitarocchia" 2004 @@@@

LUNADORO

Nobile di M.no 2004: @@@@

Nobile di M.no "Quercione" @@@

LA BRACCESCA

Nobile di Montepulciano 2004: @

AVIGNONESI

Nobile di M.pulciano 2004: @@

BINDELLA

Nobile di M.pulciano 2004: @@

Nobile di M.no "I Quadri" 2004 @@@@

LE CASALTE

Nobile di Montepulciano 2004: @@@

Nobile di Montepulciano "Quercetonda" 2004: @@@@

BOSCARELLI

Nobile di Montepulciano "Nocio dei Boscarelli" 2003: @@@@

POLIZIANO

I.G.T. "Le Stanze" 2004: @@@

Nobile di Montepulciano 2004 @@@@

Nobile di Montepulciano "Asinone" 2003: @@@@

TENIMENTI ANGELINI

Nobile di M. "Simposio" 2004 @@@@

Vin santo "Tre Rose": @@@@

FATTORIA DEL CERRO

Nobile di Montepulciano "Antica Chiusina" 2004: @@@@

Nobile di Montepulciano "Antica Chiusina" 2003: @@@@

La **Rassegna Foto** è sul nostro sito

CRONACHE (per chi non c'era)

CACCIAGRANDE ALLA CINTA

14 Marzo 2007 Griglieria Toscana
LA BOCCIA - MASSA M.MA GR

Ebbene sì. E' finalmente arrivato il momento di una delle aziende del Montereccio che conosciamo sin da quando cinque anni fa è iniziata l'avventura della Condotta; nonostante l'ottimo rapporto che ci ha sempre legato a Bruno Tuccio non avevamo mai realizzato una iniziativa dedicata esclusivamente all'Az. Vitivinicola **Cacciagrande**. Le nostre iniziative a volte nascono così.... come per magia, come quando i tre sassolini si trovano vicini sulla stessa linea ed allora ci accorgiamo di aver fatto "filotto" (tris). E' stato il soddisfare una triplice opportunità che ha fatto scaturire l'idea della serata: un menù tutto a base di cinta senese non lo avevamo mai realizzato e per questo occorreva un locale che lo sapesse ben interpretare, allo stesso tempo ci voleva una serie di vini

adeguati, corposi e saporiti. Un giorno il Fiduciario chiama Bruno e gli dice «Senti hai degli impegni per il 14 Marzo? Sai facciamo una serata a cui ti potrebbe far piacere di partecipare. Sarà dedicata alla Cinta senese ed ai tuoi vini. Vuoi venire?». Bruno mangia la foglia e accetta facendosi premura di chiedere cosa deve portare «Mah, porta Maria Elena così sei in compagnia!..... E' sì, è andata più o meno così. Per la prima volta non siamo andati da un produttore a proporre l'iniziativa, a sollecitare il suo vino, ma ci siamo "limitati" ad utilizzare quanto lui ci aveva già dato mesi prima «Questo utilizzatelo come credete, tanto so che lo userete bene» ci aveva detto Bruno. E' finita che non lo abbiamo veicolato in tante situazioni (come avvenuto gli anni precedenti), ma ce lo siamo bevuto tutto in una sola serata, però.... che serata!!!! Tanti giovani (la nostra Condotta ha una media di età molto bassa, si che quel "ragazzone" del Fiduciario è risultato ancora una volta il più vecchio della comitiva), giovane come pure il produttore e giovanile anche l'ambiente. Ottimo l'affiatamento nei tre tavoli. L'abbondante menù è stato gustato in tutta la sua pienezza e con estrema soddisfazione da tutti ed è stato apprezzato l'abbinamento con le varie annate del **Montereccio Rosso: 2005-2004-2002-2001** (tra le quali il 2001 ha stupito per la freschezza e la complessità che riesce ancora ad esprimere), nonché il **Cortigliano 2005** ed il succulento **Castiglione 2004**, ma prima dei rossi c'è stato un fuori programma che ha veramente stupito.... Bruno ci ha portato in esclusiva antepri-ma il suo **Viognier** in purezza, annata 2006 imbottigliato da pochissimi giorni; un bianco che sembra giungere da altre regioni e non dall'assolata Maremma. Già al primo assaggio (non ancora affinato dalla permanenza in vetro) ci ha rivelato un gusto intenso e profumi *esotici* che fanno presagire il successo che otterrà questo prodotto. La Boccia (a distanza di due anni dalla nostra ultima visita) ci ha con-

fermato tutto ciò che di buono avevamo saputo tramite gli abituali frequentatori, ci ha soddisfatto con la sua cucina corposa e saporita, con il suo servizio attento e professionale, con il suo ambiente di frenetica tranquillità. I nostri soci Elena e Paolo possono essere orgogliosi di ciò che hanno realizzato; speriamo di ritornare presto a trovarli. **C.d.C. Monteregio**

La **Rassegna Foto** è sul nostro sito

LO ZAFFERANO DI MAREMMA

24 Marzo 2007 Carcere Circondariale - MASSA MARITTIMA GR

Sabato 24 Marzo presso la Casa Circondariale di Massa Marittima si è tenuto il nono LABORATORIO DEL GUSTO previsto dal progetto GUSTO E' LIBERTA' voluto dall'Amministrazione Penitenziaria e Slow Food Monteregio, patrocinato dal Comune di Massa Marittima.

Dopo quelli dedicati a: Vino - Olio - Dolci - Formaggi - Miele - Pane - Cioccolato, Salumi, questo Laboratorio ha visto di scena un alimento un poco desueto per la nostra tradizione gastronomica lo ZAFFERANO DELLA MAREMMA, realizzato in collaborazione con L'Associazione CROCUS MAREMMA.

Come ormai consuetudine i partecipanti, dopo la parte conoscitiva sul prodotto, hanno avuto l'opportunità di degustare alcune realizzazioni gastronomiche: **Penne con salsiccia e zafferano - Pecorino allo zafferano - Dolcetti allo zafferano** .. La realizzazione della degustazione è stata resa possibile grazie anche al contributo del CASEIFICIO SAN MARTINO di Monterotondo M.

Ospiti del giorno sono stati alcuni membri dell'ASSOCIAZIONE CROCUS MAREMMA (Giuseppina Pino - Francesco Viaggi e Maria Beatrice Frangipane) che, oltre a mettere a disposizione il proprio prodotto, hanno illustrato i peculiari aspetti della loro attività, dalle metodologie di coltivazione e raccolta, al confezionamento e alle possibilità di utilizzo di questa pregiata ed antichissima spezia. Francesco ha

raccontato della storia e delle curiosità legate allo zafferano, Giuseppina ha illustrato le metodologie di coltivazione, Maria Beatrice ha parlato del suo uso in generale e di quello gastronomico in particolare; Fausto (come al solito) ha collegato il tutto; questa volta ha dedicato una parentesi ad alcune considerazioni sulla data, infatti, proprio un anno fa è iniziato il percorso di GUSTO E' LIBERTA', lo ha paragonato ad una scala con tanti scalini e qualche "pianerottolo", con cui si è raggiunto il primo piano di un percorso che ha dato a tutti l'opportunità di accrescere la conoscenza dei prodotti del nostro territorio e la consapevolezza di un obiettivo ormai raggiungibile, tra la soddisfazione di tutti i partners dell'iniziativa. Il prossimo appuntamento è stato posticipato di una settimana, si terrà Sabato 28 Aprile, argomento..... **IL CAFFE'**.

La **Rassegna Foto** è sul nostro sito

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 - Aprile 2007

Rinnovi

1- Bartolozzi Silvia 2- Cucci Marco 3- Paletti Andrea 4- Cassani Rita 5- Rossi Massimiliano 6- Panza Alessandro 7- Sfondrini Francesca 8- Babboni Giulia 9- Galgani Simonetta 10- Matteini Marta 11- Giovani Gigliola 12- Capecechi Riccardo 13- Cellesi Valentina 14- Ricci Massimo 15- Francioli Simone 16- Ferrario Gianni 17- Rocchi Nykytha 18- Cerboni Francesca 19- Coronelli Lucio 20- Corona Ivanio 21- Agus Consolata 22- Biondi Cinzia

Nuovi Soci

1- Militello Alessandro 2- Ciacci Elisabetta 3- Fontani Silvia 4- Tribbioli Giuliana 5- Del Naia Maurizio 6- Nunn Michele 7- Billi Sandro 8- Cartocci Lisa 9-

Soci in scadenza al 30 Aprile

1- Apostol E. Amalia 2- Astorino Bianca 3- Bargelli Monica 4-Biagini Carlo 5- Casu Marcello 6- Facente Vincenzo 7-Falossi Dante 8- Gorgolini Marika 9- Martinelli Mirko 10- Pacini Nada 11- Pieraccioli Silvia 12- Ranieri Stefano 13- Rossi Lorella 14- Scarlatti Valeria

15- Schiavetti Roberto 16- Spinicci Alessandro 17- Tacconi Cinzia 18- Traversari Gianni 19- Valentini Giovanni 20- Vichi Sandro

PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

Sabato 21 Aprile ore 20,15

Convivio di benvenuto ai Soci della Condotta di Jesi

La maremmanità espressa in un luculliano menù che rimarrà nella memoria degli amici marchigiani in visita nella terra di Maremma

Sabato 28 Aprile ore 10,30

Gusto è Libertà - 10°

Casa Circondariale - Massa M.ma

Laboratorio del Gusto®

IL CAFFE'

I Soci interessati devono fare richiesta al Fiduciario entro il 18 Aprile - Max 10 Soci - Partecipazione gratuita

La Tana del Brillo parlante

V.lo Ciambellano Massa M. GR

IL GIOVEDI' DEL "BRILLO"

Ogni primo Giovedì del mese continua la serie di appuntamenti nel locale di Raffaella Cecchelli con i suoi gustosi abbinamenti cibo-vino

Giovedì 3 Maggio

Piemonte -Toscana 3 a 3

Gioco del piacere con 6 grandi vini rossi, 3 in rappresentanza del Piemonte e 3 della Toscana abbinati ad un menù stratosferico

Per informazioni contattare il Fiduciario

E' FINALMENTE GIUNTA L'IMPORTANTE DATA DEL 5° ANNIVERSARIO DELLA CONDOTTA

Domenica 13 MAGGIO

Presso il magnifico

CONVENTO

DI MONTEPOZZALI

Massa Marittima GR

FESTA DEL

5° COMPLEANNO

Guarda www.montepozzali.it

Ecco un Master atteso da molti Soci, la precedenza è per i partecipanti ai Master effettuati nel 2006 a cui verrà applicato uno sconto su questo Corso. Chi è interessato contatti subito il Fiduciario per conoscere lo sconto che gli spetta di diritto e prenoti il posto

SCONTI GIÀ PREVISTI CON IL NOTIZIARIO N° 18 del Luglio 2006
40% per chi ha 3 Master nel 2006 - 25% per chi ha 2 Master nel 2006 - 15% per chi ha 1 Master nel 2006

Master of Food ORTOFRUTTA nei giorni 7-9-14-16 Maggio
presso la Domus Bernardiniana Via San Francesco 12 Massa Marittima GR

Vedere il programma allegato

Sabato 26 Maggio

Gusto è Libertà - 11° appuntamento c/o la Casa Circondariale - Massa Marittima GR

Laboratorio del Gusto® LE CILIEGIE

I Soci interessati devono fare richiesta al Fiduciario entro il 16 Maggio - Max 10 Soci . Partecipazione gratuita

Per comunicare o prenotare

Segreteria Soci: 339 7693375 - **Fiduciario:** 349 0710478

E-mail (Segreteria) slowmonteregio@libero.it - **E-mail (Fiduciario)** faustocostagli@katamail.com

Sito internet www.massamarittima.info/slowfood/

Questo Notiziario è stato chiuso il giorno 1 Aprile 2007
e spedito a circa 600 indirizzi (per posta o tramite E-mail)



Slow Food® Monteregio

INCENTIVAZIONE SOCI 1+1=3

Per una Condotta avere Soci è basilare, averne tanti è gratificante !!!!!

Nel 2006 siamo stati tra le Condotte italiane più numerose ed alla fine ci siamo posizionati, per numero di associati, nei primi 20 posti su circa 380 Condotte.
Visto il successo che sempre ha ottenuto la nostra Incentivazione Soci, la stessa formula di fidelizzazione viene riproposta per l'anno in corso

Periodo Gara Tesseramento = dal 1 Aprile al 31 Agosto

Riservato a tutti i Soci della Condotta Slow Food Monteregio

UN PREMIO E' RISERVATO a chi presenta + NUOVI SOCI

Sarà.... **UNA CENA X 2** (tramite ASSEGNAZIONE DIRETTA o per SORTEGGIO)

da farsi presso un locale inserito in **OSTERIE D'ITALIA 2007:**
(Da Tronca - La Tana del Brillo Parlante - La Vecchia Osteria - Le Logge - La Luna)

TRE PREMI VERRANNO ASSEGNATI TRA TUTTI I SOCI che

hanno presentato ALMENO UN NUOVO SOCIO

per SORTEGGIO da GRADUATORIA di merito

3 GRANDI CESTI CON PRODOTTI ENOGASTRONOMICI

PER OGNI NUOVO ASSOCIATO PRESENTATO VERRA' ATTRIBUITO UN

TAGLIANDO - TRE TAGLIANDI (1 + 1 = 3) SE I SOCI NUOVI SARANNO UNA COPPIA più tagliandi ottenuti più saranno le possibilità nel sorteggio finale