

SLOW FOOD MONTEREGIO Note dalla Condotta

La nota del Fiduciario.

Diamo tempo al tempo

La verve enfatica che molte volte contraddistingue le mie riflessioni questa volta la metto nel cassetto, anzi cerco un poco di cenere e me la cospargo in testa. Fare ammenda può fare bene, aiutasse anche a risolvere i problemi oltre che ad evidenziarli farebbe certamente meglio. Con questo giro di parole ho introdotto che devo scusarmi, con chi? Purtroppo con tanti! Principalmente con tutti coloro che mi hanno contattato ed ai quali ho dato disponibilità ad un futuro incontro, incontro che ancora non si è concretizzato; alcuni hanno un'attività di ristorazione o sono dei produttori, molti sono anche Soci..... se il tempo non lo trovo per un Socio ristoratore vuol dire che c'è qualche cosa che non funziona. Non funziona avere l'incoscienza di darsi sempre disponibili, non funzionano le giornate di solo 24 ore. Ormai il Fiduciario Slow Food dovrebbe avere se non l'ubiquità almeno l'uso del teletrasporto. Non accampo scuse, cerco solo di far capire a chi aspetta la mia visita che tra dire e fare c'è di mezzo il mare; un mare fatto di lavoro, di impegni familiari, di indisponibilità fisiche (che capitano a tutti), un mare di impegni istituzionali che si moltiplicano esponenzialmente. Non posso nascondermi "dietro un dito" e raccontarvi che l'impegno di Fiduciario è un hobby; questa oggi non è più una scusa plausibile, anche se volentieri abbiamo degli "obblighi" che possono essere disattesi solo con il passare la mano o con il tirare i remi in barca e lasciarsi portare dalla corrente. Lo fanno tanti, non sarebbe uno scandalo; avremmo un altro fiduciario part-time; non è certamente quello a cui aspiro, perciò **Diamo tempo al tempo**, riacquisiamo i ritmi doverosi e non facciamoci travolgere da quelli "dovuti". In questo mondo **slow** non possono e non devono essere **fast** solamente i Fiduciari.

Comuni Slow

Questo mese ben due collaborazioni hanno avuto l'avvio: con il **Comune di Gavorrano** e **Gavorrano Idea** sono state programmate le date che vedranno concretizzarsi varie iniziative nel terri-

torio comunale: Il **Vino del contadino** a Luglio; **Gavorrano a tavola** in Agosto; la **Disfida dell'acquacotta** a Novembre.

Il **Comune di Massa Marittima** ha affidato alla nostra Condotta la gestione organizzativa della **VII^a Selezione del Sindaco** che porterà nuovamente in campo i vini del territorio massetano nella speranza di ripetere il buon risultato dell'anno passato con l'assegnazione di 1 medaglia d'oro (La Cura) e 2 argenti (Tenuta Il Fontino) e (Az. Agr. Massa Vecchia).

Fausto Costagli

SLOW FOOD TOSCANA Note dal Regionale

Dalla parte degli ultimi

Domenica 16 Marzo a Firenze, presso lo storico "Istituto degli innocenti" si è tenuta la presentazione ufficiale dell'ultimo libro di **Vandana Shiva** "Dalla parte degli ultimi". L'iniziativa organizzata da Slow Food Editore e da Slow Food Toscana godeva del patrocinio della Regione Toscana.

Importantissimo il tavolo d'onore che vedeva oltre all'autrice (nominata Vice Presidente Internazionale al recente congresso messicano): Carlo Petrini, Giovanna Licheri, Cinzia Scaffidi e Susanna Cenni. Bellissimo il colpo d'occhio della sala gremita da oltre 300 soci provenienti da tutta la Toscana. E' stata una vera festa conclusasi con una degustazione di ottimi prodotti tipici.

Di seguito le parole espresse da Mavi Negro e Gigi Piumatti riconoscenti per l'accoglienza avuta in Toscana.....

«Cara Giovanna, Desideriamo esprimere i ringraziamenti più sentiti e sinceri per la perfetta riuscita dell'evento di ieri.

Ammettiamo che in nessun'altra area (forse neppure nella mitica sede di Bra in questo caso specifico!) il risultato avrebbe potuto essere superiore. Quindi un grazie di cuore a te in prima persona e al bel gruppo di Slow Food Toscana che ieri ha collaborato in armonia, serenità e vero spirito slow.

Un abbraccio e alla prossima che speriamo sia molto presto».

Mavi, Gigi e Slow Food editore

SLOW FOOD ITALIA Note dal Nazionale

Liberi da OGM

La Coalizione "ItaliaEuropa-Liberi da ogm", conclusa la consultazione dello

scorso anno, ha avviato un nuovo percorso per il 2008 e 2009. La nostra associazione, che fa parte della Coalizione sin dall'inizio, è stata chiamata a guidare questo percorso. In particolare, giovedì 6 marzo, la riunione di tutte le organizzazioni che costituiscono la Coalizione ha nominato coordinatore **Roberto Burdese**, Presidente di Slow Food Italia.

Burdese commenta "ho dato la mia di sponibilità poiché considero la Coalizione un prezioso soggetto politico che abbiamo costruito con fatica, che ha raggiunto già risultati importantissimi e che soprattutto può ancora fare molto in questa battaglia strategica per il futuro agricolo e alimentare del nostro paese e non solo".

Tra le prime iniziative del nuovo programma c'è la necessità di intervenire in questo momento di campagna elettorale. Sono state pertanto redatte: una lettera ai candidati a guidare il prossimo Governo in cui si invita il candidato ad appoggiare la coalizione, e un appello ai candidati a sedere nel prossimo Parlamento italiano.

APPELLO AI CANDIDATI A SEDERE NEL PROSSIMO PARLAMENTO ITALIANO

Caro candidato, La **Coalizione "Italia Europa-Liberi da OGM"** raccoglie 32 organizzazioni che rappresentano nel loro insieme diversi milioni di italiani. E' convinzione della Coalizione che il sistema agroalimentare, nelle moderne economie post industriali, assuma una nuova decisiva centralità: sul piano economico, ambientale, sociale, culturale, della salute e del benessere delle persone.

In questo importante momento elettorale, la Coalizione Le chiede (nella sua veste di candidato a sedere nel prossimo Parlamento) di sottoscrivere il seguente appello:

"Sostengo un modello agro alimentare in cui il cibo e la sua qualità (organolettica, ambientale e sociale) siano il cuore dello sviluppo fatto di persone e territori, salute e qualità, sostenibilità e innovazione, fondato sulla biodiversità, libero da OGM".

Grazie per la sua attenzione,

Coalizione ItaliaEuropa-Liberi da OGM:

ACLI, ADICONSUM, ADOC, ADUSBEF, AGCI Agrital, AIAB, ALPA, ASSOCAP, AVIS, CIA, CIC, CITTA' DEL VINO, CNA, CODACONS, COLDIRETTI, CONFARTI GIANATO, CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO, COOP, COPAGRI, FEDAGRI, FEDERCONSUMATORI, FOCSIV, FONDAZIONE DIRITTI GENETICI, GRE

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:

- PRESENTI** in Guida *Osterie d'Italia*
- NON PRESENTI** in *Osterie d'Italia*
- EX PRESENZE** in *Osterie d'Italia*

Le segnalazione potranno essere

Positive per invogliarci ad andare
Negative per farci stare in guardia

Da questo mese relazioneremo anche in merito ad un'altra tipologia di locali, gli EX... Perché non ritornare sui nostri passi ed andare a "riscoprire" quelli che in passato sono stati in Guida Osterie d'Italia ?

c) Il Tufo Allegro - PITIGLIANO GR

Segnalazione Positiva effettuata da **Annarita Cerboni**.

L'emozione di un panorama unico al mondo ti avvicina a questa località con palpitante curiosità; le tante culture, da quella etrusca alla medievale, hanno lasciato il segno in queste rocce tufacee, ma caratterizzante per la sua diversità è stata quella d'impronta laica ebraica del XVI secolo, tanto che oggi tra i vari Presidi Slow Food esiste proprio quello della **cucina del goym** che trova nei dolci tipici dello Sfratto e del Bollo la più conosciuta espressione.

Proprio a pochi passi dall'antica Sinagoga incontriamo questo locale, situato su vari livelli (cucina, salette, cantina) si rivela subito gradevolmente accogliente, oltre alle due salette ci sono tre tavoli posti nella sotto-stante "grotta" ricavata nel tufo (adatta in estate per il fresco naturale).

Il menù si articola con "i consigli del giorno" che variano periodicamente ed il menù classico con i piatti rintracciabili tutto l'anno. Qualche licenza viene data anche al pesce, pur mantenendo la predominanza dei gusti dell'entroterra maremmano. Si trovano le classiche **pappardelle al ragù d'agnello** od **al cinghiale**, gli **gnudi di spinaci e ricotta** conditi con varie salse, anche a seconda della stagione, le zuppe si esaltano con l'**acquacotta** e con la **pasta e ceci**. I secondi piatti vanno dal **carrè di agnello al cinghiale al ciliegio**, dal **buglione d'agnello al coniglio al finocchietto selvatico** od al **coniglio in porchetta**. Ottimi e variati i contorni. Buona la proposta di

formaggi che non è limitata a quelli della zona ma spazia in tutta la penisola. Un commento particolare per i dolci, veramente buoni e variati nella stagionalità si ricorda la **crema cotta con zenzero e caffè** oppure al profumo di arancio, la **mattonella al croccante di amaretto**, il delicato **flan ai pinoli ed uvetta**.

Il servizio prevede un cestino con pane toscano e vari sfiziosi tipi (alle noci, ai semi ecc.) realizzati dal vicino forno artigianale tutto verrà accompagnato con dell'ottimo extravergine in bottiglietta (lasciata in tavola), sapientemente abbinato al piatto e presentato con dovizia di particolari.

La carta dei vini è molto interessante con proposte locali, toscane e nazionali, buona la possibilità di fruire di una selezione di bottiglie servite a bicchiere.

Un appunto per l'organizzazione "cucina Sala" che ha fatto sì di avere in tavola due piatti un poco diversi da quelli ordinati (**buoni**, ma diversi), tipo "Cinghiale in umido con le olive" anziché il "Cinghiale al finocchietto"; anche per i primi c'è stata un pò di perplessità perché due tipi diversi di pasta "linguine e fettuccine" sono poi risultati uguali.

Al momento del conto una piacevole sorpresa, perché era inferiore ai prezzi indicati nelle passate edizioni di *Osterie d'Italia*.

Se vado a Pittigliano ci torno.

Annarita Cerboni

IL VINO QUOTIDIANO (5ª puntata)

Continua la presentazione delle 22 aziende del nostro territorio inserite nella nuova GUIDA AL VINO QUOTIDIANO, alla cui realizzazione ha contribuito anche la nostra Condotta:

MONTEBELLI

(Vedi pagina 474)

Comune Gavorrano

Loc. Molinetto - Frazione Caldana

Tel. 0566 887100 - Fax. 0566 81439

info@montebelli.com

www.montebelli.com

Scheda aziendale Siamo nel territorio di Gavorrano, all'interno della Doc Montereale di Massa Marittima, in una particolare condizione microclimatica con temperature estive molto elevate e buona umidità notturna, tra colline riparate dai venti più impetuosi. L'Azienda Montebelli, guidata dall'enologo

Claudio Gori realizza ottimi vini di natura biologica. Il Fabula sfrutta tutte le caratteristiche varietali del sangiovese con solo un 2% di ciliegio, di un rosso rubino intenso con profumi di fiori, ciliegie e prugne, i gustosi sapori ben utilizzano i tannini

Segnalazione ottenuta con:

DOC Montereale di Massa Marittima, FABULA 2005 (Sangiovese, Ciliegio)

MORISFARMS

(Vedi pagina 475)

Comune Massa Marittima

Loc. Poggetti

Tel. 0566 918010 - Fax. 0566 919380

moris@morisfarms.it

www.morisfarms.it

Scheda aziendale L'azienda ha un'estensione complessiva di 70 ettari: 37 nella zona della Doc del Montereale di Massa Marittima, dove viene prodotto anche il celebrato Avvolto, e 33 a Poggio la Mozza nel territorio del Morellino di Scansano.

Segnalazione ottenuta con:

DOC Montereale di Massa Marittima, SANTA CHIARA 2006 (Trebiano, malvasia, vermentino, ansonica)

RIGOLOCCIO

(Vedi pagina 486)

Comune Gavorrano Loc. Rigoloccio

Tel. 348 7717941 - Fax. 0566 45464

epuggelli@libero.it

www.rigoloccio.it

Scheda aziendale Prima esperienza in guida per questa nuovissima azienda che si è subito imposta per una gamma di riuscitissimi prodotti. Puggelli ed Abati, due amici amanti del vino e del bello, guidati dalla sapienza dell'enologo Fabrizio Moltard nel 2002 con audace scelta hanno impiantato cabernet franc e sauvignon, merlot, petit verdot, alicante per i rossi e chardonnay e fiano per i bianchi sfruttando tutte le potenzialità di un terreno ricco di minerali e microelementi che lo rendono unico ed ideale per coltivare la vite e produrre grandi vini.

Segnalazione ottenuta con:

IGT Maremma Toscana, RIGOLOCCIO CABERNET ALICANTE 2005 (Cabernet franc e sauvignon, alicante)

Segnalazione ottenuta con:

IL "TOPO" DI BIBLIOTECA Il Sor Emilio Bicchocchi

Bonificatore tenace, agricoltore ardito, dette vita e benessere ove era morte e squallore, rese ubertosi terreni incolti e deserti, comprese ogni umana sventura, tutti protesse e beneficiò. Nato a Pomarance da Giuseppe e dalla nobile Eugenia Salvadori, perdetto il padre amatissimo da giovanetto, la madre lo educò sviluppandone innati sentimenti volti all'amore per il prossimo. Fu largo di aiuti, protezione e buoni consigli; ciò non gli fu gravoso dopo portati i propri possessi, mercè cure indefesse, sacrifici e saggi miglioramenti, al fiorente stato attuale, ma l'epoca in cui rifuse la fraternità coi propri coloni e dipendenti fu nella sua gioventù, quando la malaria mieteva vite e risparmi dei lavoratori, quando la Fattoria non produceva né un sacco di grano, né un barile di vino, quando perciò infierivano la miseria e le malattie.

Allora nell'inverno, appena arrivava il Signor Emilio era una processione continua, anche dal paese, di postulanti alla Fattoria e se talvolta era forzato al rifiuto era per Lui grande dolore, ma quasi sempre rispondeva: sentirò la mamma (ciò significava che la domanda era accolta).

Si sposò con la Nobile Paolina Ghilli, e non può meravigliare che la Famiglia Bicchocchi fosse e sia circondata dal rispetto e dall'amore di tutti. Il Signor Emilio fu chiamato ad occuparsi delle pubbliche cose a Pomarance, e il Prefetto di Volterra lo volle Cavaliere della Corona d'Italia.

Non per questo trascurò l'agricoltura nelle sue tenute di Pomarance, ma volgeva sempre la mente e il cuore a questa sua di Numero Uno. Qui le colture erano scarse e mal compensate sementi di grano e avena, case insufficienti, coloni che la malaria e l'acqua inquinata rendevano indolenti, apatici ad ogni innovazione.

Cominciò dall'ingrandire le case e ogni casa muni di cisterna; beneficio enorme per chi doveva bollire l'acqua prima di berla! Pensò anche al vino, ma i coloni erano spaventati dal grave lavoro e dall'aspettativa per ottenerlo: piantò a tutti piccole vigne francesi, di rapido raccolto e quando i lavoratori nel secondo e terzo anno cominciarono a bere vino, sentirono le forze e la salute rinascere, ed entusiasti tutti ne chiesero: bisognò frenarli e mentre le

nuove si impiantavano con talee americane e si innestavano poi, le altre furono trascurate perché esse erano un mezzo, non un fine del saggio agricoltore.

Ben presto furono insufficienti gli angusti locali e il Signor Emilio che si prefiggeva un copioso raccolto, intraprese la costruzione di una grande cantina che per la sua mole spaventava anche il vecchio Fattore Gaetano Campolmi, e la cantina presto sorse, modello del genere, lodata da enologi e da provetti costruttori che la presero a modello.

Nel contempo istituì premi per coloni che più producevano grano, consigliò la piantagione di frutti.

Gli fu conferita la Croce al Merito del Lavoro. Tutti ricordano il Sor Emilio quando, dal piazzale, in lieti conversari, guardava la valle e la pianura seminate di case, di messi, di vigne e di prati che alimentavano lavoratori sani e forti, fanciulli fiorenti, e la sua soddisfazione per aver creata tanta vigoria traspariva dall'occhio lucente e radioso...

...ma il suo spirito aleggia in questo suo diletto possesso, e la di Lui memoria vi manterrà sulla via tracciatavi dell'onore e della fedeltà alla Famiglia Bicchocchi, la cui rettitudine e bontà continua nei figli che educò con affetto grandissimo e che saranno continuatori di pace, di amore e di benessere...

I coloni, il personale tecnico, amministrativo ed operaio delle Tenute di Numero Uno e Gorella Follonica 18 luglio 1925 *Babbo Max*

NEWS DAL MONTEREGIO Aziende & Prodotti

MONTEROTONDO MARITTIMO: Azienda Biologica ARCADIA Srl.

Con i contatti avuti nell'ultimo periodo abbiamo avuto l'opportunità di conoscere più approfonditamente l'azienda Arcadia..... nata nel 2002 con l'obiettivo di allevare e lavorare la cinta senese utilizzando metodi naturali e con lo scopo di riscoprire i sapori della nostra norcineria.

Nella prima fase fu costruito l'allevamento avvalendosi delle conoscenze di Luciano, un anziano del paese, che fino a 30 anni fa allevava maiali bradi nello stesso monte dove oggi c'è l'allevamento di Arcadia. Non potendo lavorare nelle cantine come ai tempi dei loro nonni, i soci di Arcadia hanno cercato di ricostruire, con l'aiuto della moderna tecnologia, i microclimi caratteristici delle vecchie cantine aiutati dal vapore en-

dogeno (risorsa energetica naturale caratteristica di questa località geotermica).

L'allevamento si sviluppa in 112 ha a castagno e cerro, dove i maiali pascolano liberamente, impiegano due anni per raggiungere la taglia da macellazione.

Il passo successivo alla costruzione dell'allevamento fu quello di realizzare un laboratorio che permettesse di lavorare le carni prodotte senza dover ricorrere ai conservanti. Per riuscirci sono state progettate delle celle frigo (alimentate a vapore endogeno) che permettono un controllo di temperatura/umidità molto preciso. I sistemi usati per la lavorazione della carne, sono ripresi direttamente dalla locale cultura contadina, è stata avviata la ricerca di tecniche sia antiche che nuove, tutte rigorosamente naturali. Primo frutto di questa ricerca è stato il "salame al miele". In nessuno dei prodotti vengono usati conservanti e coloranti, non sono utilizzati neppure gli antibiotici, seppur permessi dai disciplinari biologici.

L'ECO DELLA STAMPA notizie lette in qua e là

Corriere della Sera Febbraio '08

Si parla di cibo sprecato, non solo quello che i privati lasciano andare a male nel frigo, ma quello che resta dopo l'orario di chiusura di negozi, bar, supermercati, ristoranti. Totale: 6 milioni di tonnellate di alimenti. Ci sono alcune realtà che tentano di recuperare questa enorme risorsa, come l'LMM (Last Minute Market), il Banco Alimentare, la Comunità di Sant'Egidio. Ma l'enorme spreco resta. Intanto negli Usa, in Canada e in Australia si diffondono i freegans, che recuperano il cibo buttato. Si chiama dumper diving, pratica illegale in quanto è proibito recuperare alimenti finiti nell'immondizia. I freegans affermano di praticare una forma di riciclo alimentare. Negli Usa vengono buttate via 17 milioni di tonnellate di cibo l'anno (considerati i numeri, siamo molto più spreconi noi!!).

Affari & Finanza Febbraio 2008

Biocarburanti su **Affari & Finanza** de La Repubblica. Primafuel, una azienda californiana, afferma di poter produrre biofuel dalle acque nere delle fognature, dai rifiuti dell'industria casearia o degli allevamenti di bovini o polli, e anche dalle alghe. Sono impianti agili non più grandi di un container che possono anche essere trasportati facilmente vicino alla fonte di energia.

L'Espresso Marzo 2008

Si parla di food miles, con un approccio critico. Se è vero che secondo il Food Climate Research Network il 2,5% delle emissioni totali della Gran Bretagna è addebitabile al consumo di frutta e verdura, e che ogni anno un occidentale produce 400 kg di CO2 per alimentarsi, il direttore di Coleacp (associazione che riunisce i produttori agricoli dei Paesi africani, dei Caraibi e del Pacifico) obietta: «Che senso ha bollare i pomodori importati se poi compriamo quelli prodotti da noi in serre riscaldate? Come mai l'Europa è invasa di mele Melinda tutto l'anno? In Italia si blocca il processo di maturazione di mele, pere e agrumi congelandoli: tutta questa energia forse non inquina?» Le food miles sarebbero quindi un indicatore inadeguato di sostenibilità, i km non bastano, va analizzato il ciclo vitale. Dall'Oxford Institute for Energy Studies propongono di sostituire le food miles con il concetto di impronta ecologica, guardare cioè anche all'energia necessaria per produrre fertilizzanti, pesticidi, per muovere macchine, per riscaldare e congelare. L'esperto di agricoltura kenyota Isaiah Eshipu afferma: «Gli agricoltori europei usano i trattori, riscaldano le serre, vanno al lavoro in macchina o in moto.... E inoltre tra il 60 e l'80 per cento del cibo trasportato in aereo dall'Africa subsahariana viaggia su voli di linea per cui i costi ambientali delle emissioni vanno divisi con i passeggeri».

CRONACHE (per chi non c'era)

La Cinta senese

23 Febbraio 2008

Casa Circondariale - MASSA M.MA Gr

Sabato 23 Febbraio presso la Casa Circondariale di Massa Marittima si è tenuto il 17° **LABORATORIO DEL GUSTO®** del programma di **GUSTO E' LIBERTA'**; questo era dedicato alla **CINTA SENESE**; 28 i partecipanti, tra ospiti ed operatori della Casa Circondariale e molti soci Slow Food; le varie "facce nuove" hanno indotto il Fiduciario **Fausto Costagli** a ricapitolare il percorso fatto, anche in considerazione che questo Laboratorio sanciva la conclusione del secondo anno di attività nel "Carcere della Ca milletta".

L'argomento Cinta senese è stato affrontato in "scioltezza" basandosi più sull'aspetto gustativo che su quello storico ambientale e rimandando i presenti alla lettura della dispensa appositamente predisposta.

Da gustare c'era veramente tanto, **David Fedeli di Arcadia (*)** ha portato tanti prodotti che abbiamo realizzato ben due "Piatti dei sapori", così dopo aver descritto l'azienda, i metodi di lavorazione, le strategie commerciali, siamo passati alla fase degustativa del primo piatto: lardo, soppressa, finocchiona, salame al miele, lombo, lardo, hanno incuriosito prima ed appagato poi, a questo piatto è stato abbinato il Montereccio di Massa Marittima **Navid**, rosso biologico dell'azienda **Vignagrande di Mostefà Korkabi**. Il secondo piatto è stato realizzato al momento da **David Fedeli** ed ha mostrato a tutti la versatilità di utilizzo della salsiccia al finocchietto di **Arcadia** che, saltata in padella con dei ceci lessi e rosmarino, ha creato una sinfonia di sapori veramente interessante; altro Montereccio, questa volta bianco, in abbinamento, il **Vermentino** dell'azienda agricola **La Pietrotta**. Alla fine il Fiduciario si è ritagliato uno spazio ove ha affrontato le motivazioni etiche di Slow Food e alcune problematiche mondiali che giustificano la straordinaria attualità dell'impegno dell'Associazione.

Francesco Babboni

(*) Vedere l'articolo a Pag. 3

Servizio fotografico già inserito nel sito:
www.massamarittima.info/slowfood/

Master of Food - SALUMI

20-21-29 Febbraio - 5 Marzo '08

La Bottega della Cura - CURA NUOVA Gr
Questo corso oltre alla programmata conoscenza dell'argomento ci ha dato la possibilità di apprezzare anche due nuovi docenti Master, che vanno ringraziati per la disponibilità, **Giuseppe Izza** (di Alghero) è venuto due volte dalla Sardegna e **Giancarlo Russo** che ha sostituito all'ultimo momento l'ammalato **Stefano Asaro** (che aveva da tempo programmato la sua presenza), vanno ringraziati oltre che per il loro modo di trasmetterci il sapere anche per la passione che dimostrano nel loro fare.

Gli iscritti sono rimasti soddisfatti per la didattica e per le degustazioni che sono andate ben oltre la previsione, con circa 30 salumi provenienti da tutta Italia, tra cui quelli portati da Giuseppe gentilmente offerti dal **Salumificio Ittirese** e da **La Genuina**, che ci hanno fatto conoscere autentici sapori della tradizione sarda.

Un altro GRAZIE va al socio **Marco Ciurli** che oltre a metterci a disposizione il locale ha provveduto ogni sera alla preparazione di tutti i piatti dei salumi. Tra questi quelli che hanno più fatto parlare di loro sono stati: i salumi d'oca, quelli (sardi) di pecora, la

"Pitina" (che Giancarlo ci ha fatto gustare cotta nel burro e aceto balsamico), interessante anche la "Ventricina del vastese" ed il "Culatello di Zibello".

Daniela Gerli e gli altri soci della **Novella** iscritti al corso hanno integrato la degustazione dell'ultima sera con una rassegna di 7 salumi toscani.

Nei ringraziamenti devo ricordare anche l'**Ufficio Master di Slow Food Italia**, con **Simone Saccardi**, **Ezio Muratore** e **Giada Borra** che hanno dovuto fare gli straordinari per riuscire a risolvere i vari problemi che questo Master ha presentato sin dalla prima programmazione, ma che alla fine grazie all'apporto di tutti è riuscito ed è risultato uno dei migliori, (parere qualificato dal numero 21 e dalla varietà 14 dei Master da noi organizzati).

Fausto Costagli

Servizio fotografico già inserito nel sito:
www.massamarittima.info/slowfood/

Gioco del Piacere

13 Marzo 2008

Osteria San Cerbone - MASSA M.MA Gr
Contemporaneamente durante singoli convivii organizzati in 30 Condotte sono stati serviti cinque vini (da bottiglie rese anonime) a ciascuno dei partecipanti è stata data una scheda sulla quale è stato espresso un voto basato sul personale giudizio di piacevolezza.

Durante la cena la segreteria regionale (riunita a Siena presso l'Enoteca Italiana) ha raccolto tutti i risultati e stilato la classifica finale sommando i pareri degli oltre 1000 degustatori sparsi per la Toscana. Prima di servire il caffè, in ogni convivio, è stato reso noto il risultato generale. La nostra Condotta ha effettuato la propria cena presso l'**Osteria San Cerbone**, a due passi dal Duomo di Massa Marittima; organizzativamente era stato approntato un menù d'impronta "regionale" che ben si sarebbe sposato con quei vini da vitigni autoctoni minori toscani, ma non credevamo che un menù di "appoggio", sulla carta abbastanza semplice, d'impronta quasi casalinga, riuscisse a ribaltare l'importanza degli attori e diventasse il vero protagonista della serata. Il merito va a mamma **Paola** e ad **Antonio Checucci** che hanno realizzato dei piatti molto gustosi veramente piacevoli, caratterizzati da un'impronta personale, come l'**acquacotta** (semplicissima con solo cipolla e sedano, ma squisita), o l'eccezionale **coniglio ripieno** (difficilmente rintracciabile nei menù nostrani, andrebbe proposto più spesso). Buonissimi anche il sugo di capriolo, gli antipasti, lo **sformato di verdure** ed i dolci. Quando Paola è entrata nella sala per portare dei piatti è sta

ta accolta da un' applauso schietto (a teatro si direbbe "a scena aperta") che ha stupito sia lei che me stesso, volevo essere io a presentarla a fine serata ed il suo inaspettato ingresso ha anticipato una glorificazione oltremodo avvalorata dalla più totale spontaneità.

Avevo avuto molte segnalazioni positive sull'operato dell'Osteria San Cerbone, questa volta le ho toccate con mano suffragato dal parere entusiastico dei 31 presenti.

«Bravi, continuate così che darete e riceverete tante soddisfazioni».

Ma..... i vini? Tutta la storia ve la racconto n'altra volta. **Fausto Costagli**

Servizio fotografico già inserito nel sito:
www.massamarittima.info/slowfood/

Laboratorio Olio Colline Metallifere

15 Marzo 2008

Terziere Cittanuova - MASSA M.MA Gr
Presso la sede del **Terziere di Cittanuova** Si è tenuta la "XII^a Giornata dell'Olio Extravergine di Oliva delle Colline Metallifere" organizzata dalla **Comunità Montana Colline Metallifere** e dal **Comune di Massa Marittima**, con la collaborazione della **Condotta Slow Food Montereale** e della locale **Strada del Vino e dei Sapori**. Una grande sinergia per promuovere l'immagine della produzione olearia del nord della Maremma grossetana.

Sabato 15 Marzo in anteprima alla premiazione domenicale la Condotta ha organizzato un particolare Laboratorio del Gusto®, alle ore 17 un nutrito gruppo di appassionati ha partecipato con interesse all'iniziativa. E' stato **Fausto Costagli** a spiegare che i 4 oli selezionati tra i 12 premiati rappresentavano le diverse tipologie ed indicavano le potenzialità dell'annata; anonimi avrebbero incuriosito anche gli addetti ai lavori (che non conoscevano ancora l'esito del concorso) che venivano "sfidati" a riconoscere l'eventuale presenza del loro olio. Certamente qualche partecipante sarebbe andato a letto con la convinzione di aver riconosciuto il frutto del proprio lavoro, ma solo il giorno dopo avrebbe saputo la verità. Un Laboratorio che facendo leva sulla curiosità proponeva i valori intrinseci di una terra che anno dopo anno sempre più riesce ad esprimere oli di ottima qualità, anche in annate negative come il 2007. Poi ha introdotto **Valeria Cittadini** che ha guidato il Laboratorio con la maestria che le proviene, oltre che dalla competenza acquisita in anni ed anni di professione, dalla passione che mette nel suo operare. Ha acquisito il gioco proposto ed ha coinvolto gli astanti ad una partecipazione attiva trasformandoli

in una giuria di tipo spontaneo parallela a quella ufficiale.

Il positivo risultato ottenuto fa prospettare l'ipotesi che il Laboratorio in anteprima venga riproposto in futuro, si da renderlo un appuntamento fisso all'annuale premiazione. **C. d. C.**

Servizio fotografico già inserito nel sito:
www.massamarittima.info/slowfood/

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.

Febbraio - Marzo 2008

Rinnovi

1-Pugi Maudy 2-Francardi Patrizia 3-Panni Lorenzo 4-Luise Irene 5-Bartolozzi Silvia 6- Cucci Marco 7-Vannini Renzo 8-Zanni Michela 9-Sfondrini Francesca 10-Capaccioli Riccardo 11-Cellesi Valenti na 12- Giannini Massimo 13- Nannini Paola 14- Nesti Fausto 15- Dziegielewska Ewa 16- Bargelli Moreno 17- Tribbioli Giuliana 18- Francioli Simone 19-Costagli Antonio 20- Babboni Francesco 21- Babboni Giulia 22- Cucci Manuela 23- Panza Alessandro 24- Chelini Simone 25- Corona Ivano 26- Fontani Silvia 27-Rossi Massimiliano

Nuovi Soci

1- Zappelli Gabriele

Soci Slow Kids

1- Gianluca Neri 2- Aida Capaccioli 3-Elena Della Marra

Soci in scadenza al 31 Marzo '08

1- Agus Consolata 2- Amadei Daniele 3-Parentini Maria Chiara 4- Paletti Andrea 5- Piccinelli Luciano 6- Tommi Carla 7-Billi Sandro 8- Biondi Cinzia 9- Blasi Gianluca 10- Cartocci Lisa 11- Cassani Rita 12- Ceccarelli Tomaso 13- Cerboni Francesca 14- Paino Massimiliano 15- Ciacci Elisabetta 16-Cigli Mauro 17-Civilini Rudy 18- Nunn Michele 19-Coronelli Lucio 20- Pazzaglia Simone 21-Vernieri Angela Loreta 22- Viegli Francesco 23- Piccinno Sabino 24- Fabbri Manuel 25- Ferrario Gianni 26- Fidanzani Michela 27- Rocchi Nykytha 28- Pettinati Lorena 29- Galgani Simonetta 30- Lessi Patrizia 31- Piccinelli Paolo 32- Martinuzzi Stefano 33- Militello Alessandro 34-Montauti Roberto

ATTENZIONE L'INDIRIZZO E-MAIL DELLA SEGRETERIA E' TORNATO AD ESSERE QUELLO PRECEDENTE (GRAZIE AL MALFUNZIONAMENTO DI Alice) PERTANTO PER CONTATTARE FABIO USARE:

slowmontereale@libero.it

PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

Venerdì 11 Aprile ore 20

6 rossi STRANGERS IN THE NIGHT

**La Tana del Brillo Parlante
V.lo Ciambellano - Massa M.ma**

Vedere il programma a pagina 6

Sabato 26 Aprile 10,30

Laboratorio del Gusto® 19° Appuntamento

Gusto è Libertà

Casa Circondariale - Massa M.ma

**I Soci interessati devono fare richiesta al
Fiduciario entro il 21 Marzo**

Max 12 Soci - Partecipazione gratuita

Domenica 27 Aprile ore 13

LE ERBE DIMENTICATE

**Ristorante Boscaglia
Radicondoli (SI)**

Vedere il programma a pagina 7

6-13-15 Maggio ore 21

Master of Food WORLD FOOD 1° Livello

Un corso che ci svelerà le cucine
etniche attraverso la teoria
e la degustazione

**Domus Bernardiniana
Via S. Francesco - Massa M.ma**

Vedere il programma a pagina 8

**Per comunicare o prenotare
Segreteria Soci: 339 7693375
slowmontereale@libero.it**

**Fiduciario: 349 0710478
faustocostagli@katamail.com**

**Visionate il sito internet:
www.massamarittima.info/slowfood/**

Questo Notiziario è stato chiuso il
giorno **25 Marzo 2008**
e spedito a circa 800 indirizzi
(per posta o tramite E-mail)

La Tana del BRILLO PARLANTE

Tel. 0566 901274

Vicolo Ciambellano 4 MASSA MARITTIMA

Venerdì 11 Aprile 2008 ore 20,15

STRANGERS IN THE NIGHT

Un crescendo di sapori, di profumi, di stagionature e complessità 6 interessantissimi **ROSSI STRANIERI** stupiranno nell'abbinamento con la trovate gastronomiche di Raffaella e Ciro

I VINI DELLA DEGUSTAZIONE

Indicazioni generiche del Vino (Nome - Tipo - Produttore)	Gradi	Nazione	Anno
PFALZ - Dornfelder Rotwein Trocken - CRISTIAN PRINZ	13	Germania	2004
KOUROS - Nemea - D. KOURTAKIS S.A.	12,5	Grecia	2000
BARON DE LEY RISERVA - Rioja - BARON DE LEY	13,5	Spagna	2000
CLOS DES PAPES - Chateauneuf du pape - PAUL AVRIL	14	Francia	2000
CABERNET SAUVIGNON- Napa Valley - JOSEPH PHELPS	13,5	U.S.A	1999
POMMARD - Clos des Epenaux - COMTE ARMAND	13	Francia	1997

IN ABBINAMENTO A

Menù:

si comincia con il

Carpaccio di petto d'oca affumicato - Delizia di cervo in guscio di pancetta con radicchietti all'extravergine del Grosso

- Prosciutto di camoscio al profumo di agrumi con crostino al burro di reggiano

si prosegue con: Stracci sul papero

il secondo è: Maiale ripieno al forno con "Tuttoinsieme"

per dolce un Caffè in forchetta su crema tiepida **con Asti Moscato**

per finire Caffè e Distillati

€31 - (RISERVATA AI SOLI SOCI)

Prenotazioni presso il Fiduciario Tel. 349 0710478 (Max. 12 partecipanti) In caso di richieste superiori alla disponibilità **la serata verrà ripetuta**, in data concordata, con lo stesso menu e vini uguali o analoghi per caratteristiche e costo

LE CONDOTTE **MONTEREGIO** e **SAN GIMIGNANO-COLLI SENESI**

nell'ambito del programma Slow Food Toscana - Co.svi.g : GUSTO PULITO

Consultare le pagine 96-97-98-99 del "Diario Slow Food 365 giorni in Toscana"

Invitano i Soci a partecipare all'iniziativa

LE ERBE DIMENTICATE

Appuntamento alle ore 10 al podere Porcignano - Opificio del Bosco, presso il Ristorante Boscaglia per una giornata dedicata interamente alle erbe selvatiche ed alle ultime memorie di una cultura contadina che valorizzava mese dopo mese i doni della natura e ne ricavava nutrimento e piacevolezza gustativa.

Al mattino quindi (per chi vorrà essere presente) avremo le parole dell'esperienza e la ricerca delle erbe nel territorio accompagnati dal botanico Alessandro Ceppatelli; a pranzo le ricette di Marilena Grosso; nel pomeriggio un piacevole scambio di opinioni sull'argomento tra chi interessato si tratterà ancora .

Ristorante "BOSCAGLIA"

Opificio del bosco

Località Gallerai - RADICONOLI (SI)

Consultare Pag. 461 della guida OSTERIE D'ITALIA 2008 (Slow Food Editore)

Domenica 27 Aprile 2008 ore 13

Menù

..... conoscendo Marilena, Nicola e Rita NON MANCHERA' in aggiunta QUALCHE SORPRESA DELL'ULTIM'ORA

Gli antipasti

Purea di fave con stufato di radicchio selvatico e insalata di cipolle dolci

Insalatina di salvestrella, malva, melissa, finocchio selvatico e pratoline
su carpaccio di lombatello stagionato

Frittatina di vitalba con insalata cotta di vitalba e bietole selvatiche

I primi

Zuppa di erbe e castagne delle Carline con farro

Tortelli casalinghi (ripieni di borragine, bietola selvatica e ricotta biologica) in salsa di noci

Il secondo

Filetto di cinta senese alle erbe aromatiche accompagnato da purea di carote

I dolci e la caffetteria

Crostata con confettura di corbezzolo - Mousse di yogurt con sambuco al naturale

I vini in accompagnamento al menù saranno espressione del territorio
i rossi della cantina CAMPORIGNANO SRL di Casole d'Elsa WWW.CAMPORIGNANO.COM

Mattaione *Igt Toscana* 2005 - Cerronero *Igt Toscana* 2005

Quota Soci SLOW FOOD € 30 non Soci € 33 - Prenotazioni entro il 24 Aprile 2008
(salvo esaurimento posti) presso il Tel. 349 0710478 (Max. 60 partecipanti)

SLOW FOOD MONTEREGIO propone per i Soci un corso in 3 serate
(Martedì e Giovedì) **6-13-15 MAGGIO 2008** Ore 21,00

Master of Food
Il gusto di saperne di più

WORLD FOOD (Cucine del mondo)

Presso i locali della DOMUS BERNARDINIANA - Via S. Francesco 12 MASSA M. GR

Corso riservato ai soci SLOW FOOD € 90

Prenotazioni (sino esaurimento posti) entro il 5 Maggio 2008

MINIMO 15 - MASSIMO 20 PARTECIPANTI

Docente PAOLO GRAMIGNI

La quota di iscrizione comprende:

la dispensa del corso – il libro “Guida alle cucine del mondo in Italia”

l’attestato di partecipazione ed il libretto di frequenza ai Master Slow Food

le lezioni saranno impostate sulla teoria e con la degustazione dei piatti preparati durante le lezioni

Storia e cultura della gastronomia nel mondo

L’aumento dei flussi migratori verso i paesi occidentali e la globalizzazione dei mercati hanno portato nelle nostre città genti, ingredienti e tradizioni alimentari, di paesi lontani, oggi sempre più vicini. Con questo corso, articolato in tre lezioni, intendiamo avvicinare il pubblico a quell’universo fatto di frutti esotici, piante aromatiche, spezie, sempre più presenti nel nostro paese ma ancora tutte da esplorare. In questo primo modulo focalizzeremo la nostra attenzione sul mondo arabo, africano e sud americano. Disquisiremo della loro storia e cultura gastronomica, delle loro tradizioni, ingredienti, strumenti e tecniche di cottura. Non mancheranno riferimenti di natura antropologica sui precetti alimentari nelle diverse religioni e culture. In ogni lezione ad una prima parte teorica seguirà una degustazione di un piatto preparato durante la lezione stessa.

Prima Lezione I precetti alimentari: Islam ed Ebrei 100% Arabica

- Le cucine del Maghreb e del Medio Oriente
- Dalla raffinatezza dei mezzeh delle cucine di Palazzo di Califfi e Sultani alle tradizioni del cous cous dei nomadi berberi, i precetti alimentari nel mondo islamico, i riti del tè e del caffè alla turca, i mille sapori del Suq con degustazione di prodotti tipici

Seconda Lezione The dark side of the...food

- Le cucine africane
- Un safari culinario tra le molteplici curiosità delle cucine tradizionali “animiste” alle contaminazioni europee. Presentazione dei prodotti tipici dell’Africa occidentale, indicazioni sull’uso degli ingredienti e le loro proprietà.

Terza Lezione Mestiza y sabrosa

- Le cucine latinoamericane
- Un viaggio nello spazio e nel tempo che partendo dagli albori della cucina “auroral” dell’era pre-colombiana, fatta di antiche varietà di mais, fagioli e peperoncini, arriva fino ai giorni nostri attraverso le contaminazioni e gli apporti dei conquistadores spagnoli e portoghesi e degli schiavi africani.

Per informazioni - prenotazioni e versamento anticipo contattare il Fiduciario Slow Food di zona Tel. **349 0710478** o la Segreteria Slow Food Montereio Tel. **339 7693375**