

Notiziario n° 63 - Aprile 2010

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

NOTE DALLA CONDOTTA SLOW FOOD MONTEREGIO

Le note del Fiduciario.

Uno spot pubblicitario alla coerenza.

Al recente Congresso regionale di Slow Food Toscana la nostra Condotta ha portato un appoggio vibrante ed incondizionato al documento per il programma 2010-2014 ed alle candidature a sostegno del Dossier medesimo, presentato dall'uscente Consiglio Direttivo di Slow Food Toscana.

Come ho detto nell'intervento in aula magna ho fatto uno "Spot pubblicitario"... uno spot alla coerenza; a quella coerenza dimostrata da chi aveva proposto il Dossier e le Candidature, gli stessi che negli ultimi quattro anni hanno preso per mano Slow Food Toscana e, dopo averlo risanato da qualche piaga, lo hanno fatto rifiorire prima e consolidare poi. Se oggi Slow Food Toscana è considerato (per accezione) il primo a livello mondiale, se è la fucina delle idee, se è il laboratorio di sperimentazione di quei passaggi che da teoria diventano pratica applicata, se ha un bilancio attivo e consolidato, se ha intrecciato tutta quella trama di unioni che hanno poi tessuto una tela sia fitta che solida ma anche bella a vedersi... Se tutto questo è stato realizzato da chi oggi mi propone di approvare questo Dossier, la coerenza mi porta ad accettarlo. Così è stato e tutti i 6 delegati del Monteregio presenti lo hanno votato e sostenuto. Questo però non vuol dire che in cielo ci siano 365 giorni di sole, qualche nuvoletta ogni tanto appare all'orizzonte. Durante gli interventi congressuali sono state espresse perplessità ed anche note negative. Ci mancherebbe altro che esistesse una sola opinione, un solo partito, un solo credo, una sola minestra... che noia sarebbe l'esistenza. Ma andare a criticare in sede congressuale e non durante il periodo nel quale i problemi (se reali) dovevano essere proposti - affrontati - risolti, mi è sembrato che questi le nuvole le avevano nell'armadio e sono state tirate fuori all'ultimo momento. Il percorso che ci aspetta è veramente impegnativo ed ha bisogno dell'aiuto e della collaborazione di tutti, di quelli che come me vedono le rose e di quelli che vedono solo le spine. Siamo coerenti ancora una volta e facciamo una lode alla

nostra bella rosa anche se nel gambo ha qualche spina.

Montecristo. L'isola che non c'è.

L'isola che non c'è rimane ancora avvolta nel mistero, nascosta da quelle brume che ce la fanno intravedere solo poche volte all'anno. Montecristo c'è, ma non per noi. La nostra richiesta per un gruppo di 50 persone sfiora il numero di accessi previsti per quest'anno. Dobbiamo pazientare almeno sino al 2011, così è scritto nel fax ricevuto alcuni giorni fa, trasmesso dall'Ufficio per la Biodiversità (questo nome mi ricorda qualcosa) del Corpo Forestale dello Stato che gestisce gli accessi annuali all'Isola di Montecristo. Il 28 Gennaio depositando a mano la domanda, che per il terzo anno ci vedeva interessati ad una visita dell'isola, mi sono intrattenuto con l'**Ispettore Capo Peruzzo** referente del servizio che mi ha dettagliatamente relazionato in merito alle modalità di accesso, alla suddivisione in fasce di interesse, ai criteri generali di visita. Mi ha fatto capire che c'è un solo modo per andare all'Isola come Associazione Slow Food Monteregio: riproporre la domanda ed aspettare.

Questo è quel che farò a Gennaio 2011, sperando che l'anno prossimo sia finalmente quello giusto. Ma intanto si potrebbe andare a Pianosa... A giorni ci provo e poi vi faccio sapere qualche cosa nel prossimo Notiziario.

Aiuta chi opera per salvare il mondo.

Se già destini il 5 per mille ad una Onlus, è segno che sei consapevole che puoi aiutare qualcuno che opera per gli altri, ed hai fatto una giusta scelta, continua a farlo. Se invece non lo hai mai fatto ricorda che tra le migliaia di Onlus c'è anche la nostra...

Quando compilerai la dichiarazione dei redditi, ricordati di quanto Slow Food fa per la salvaguardia della biodiversità, ricorda dei progetti di difesa dei piccoli produttori del Sud del mondo, ricorda che con molte piccole azioni è possibile riuscire a fare ciò che non riescono a fare quei poteri che dovrebbero. Prova a guardare sul sito www.fondazione Slow Food.it per renderti conto di come opera la Onlus "Fondazione Slow Food per la Biodiversità". Fai un piccolo grande gesto in aiuto di tutti gli interventi proposti a livello mondiale destinando il 5 per mille delle imposte alla Fondazione;

Scrivi il codice **94105130481** nella tua dichiarazione dei redditi. Non ti costa nulla e può far molto.

Fausto Costagli

La nota di Massimo Giannini.

Viaggio alla "Mecca"

Nulla è dovuto: questo è il concetto su cui mi sono sempre basato rapportandomi con questa Associazione o altre con le quali collaboro. I motivi sono molteplici e tutti molto importanti. Talvolta ho trascurato il lavoro, più di frequente la famiglia, avendo come gratificazione l'aver contribuito alla buona riuscita di una manifestazione, avere fatto nuove conoscenze, essermi rapportato con persone che condividono la filosofia di Slow Food o con altre che nemmeno sapevano che esistesse questa Associazione. Il vivere Slow Food in prima persona per me è sempre stato molto appagante e divertente, ma stavolta siamo andati oltre... in una mail di convocazione ad una riunione, a tutti i membri del Consiglio di Condotta è stata preannunciata una sorpresa.

Qualcuno ha concepito l'idea di un regalo esteso a tutti i componenti del direttivo uscente consistente in una vacanza premio di fine mandato: un magnifico pensiero che auspico possa essere riproposto anche in futuro; ripeterlo sarà meno originale ma sempre bello ed oltremodo gratificante. I nomi sono sempre gli stessi: Fabio l'ha pensata e Fausto non l'ha fatta neppure freddare sposandola all'istante; in pratica il Gatto e la Volpe versione Slow Food Monteregio.

L'opportunità di vedere la sede dell'Università di Scienze Gastronomiche, la Segreteria Nazionale, Slow Food Editore, di incontrare i nostri massimi coordinatori, di respirare quell'aria che ha alimentato l'idea e la crescita di Slow Food, ha costituito la motivazione portante della nostra visita "pastorale".

Non faccio la cronaca delle giornate trascorse nelle Langhe, che oltre agli incontri "istituzionali" si è riempita di varie visite: Osterie, Mercato della Terra, Produttori, Banca del vino ecc., ma ci tengo a riferire che siamo stati davvero bene. Non era tutto dovuto ma è stato estremamente gradito.

Ah... dimenticavo, le Osterie avevano tutte la Chiocciola e la Locanda per dormire è stata L'Albergo dell'Aggen-

zia. Grazie davvero per la bella iniziativa. *Massimo Giannini*

La nota di Fabio.

Congresso regionale.

Insieme al programma 2010-2014, durante il Congresso regionale sono state approvate le nomine istituzionali di Slow Food Toscana:

Presidente **Raffaella Grana**

(Coordinatrice educazione – Governatore – membro della Segreteria Nazionale)

Segretario **Mauro Bagni**

(Coordinatore bilancio – Governatore)

Massimo Bernacchini

(Coordinatore Rete di Terra Madre Toscana ed Eventi – Governatore)

Elena Favilli

(Coordinatrice Biodiversità e Filiera corta – Governatore)

Marco Minetto

(Coordinatore Comunicazione - Governatore)

A loro vada un plauso, un ringraziamento per la disponibilità dimostrata, un augurio per tutto quello che hanno da affrontare.

Fabio D'Avino

LOCALI CONSIGLIATI dai Soci per i Soci

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

- a) **PRESENTI** in Guida *Osterie d'Italia*
- b) **NON PRESENTI** in *Osterie d'Italia*
- c) **EX PRESENZE** in *Osterie d'Italia*

Le segnalazione potranno essere

Positive per invogliarci ad andare
Dubitative per farci stare in guardia

a) Trattoria La Coccinella Serravalle Langhe (Cuneo)

Indirizzo: **Via Provinciale 5**

Serravalle Langhe Cn

Telefono e Fax : **0173 – 748220**

Chiuso: **Martedì e Mercoledì a pranzo**

Orario: **Mezzogiorno e Sera**

Coperti: **45** Prezzi: **€ 35-38**

Carte di credito: **SI**

Segnalazione **Positiva** di Annarita Cerboni, Fausto Costagli, Fabio D'Avino, Marco Insalaco, Massimo Giannini, Lorena Lucietto, Debora Rinaldini. L'indicazione è stata molto autorevole, l'abbiamo avuta direttamente dagli amici della Segreteria Nazionale che quando hanno saputo in quale parte di Langhe avevamo idea di andare il giorno successivo, ci hanno consigliato di arrivare sino a Serravalle Langhe a sperimentare la cucina dei fratelli Alessandro, Massimo e Tiziano Dellaferrea. Peccato che la giornata nebbiosa non ci ha fatto godere il panorama delle colline che tra vigneti e nocioletti caratterizzano questo fantastico territorio; lasciata la nebbia fuori della porta, all'interno della Coccinella ab-

biamo trovato la luce... una calda luce proveniente da molteplici fonti: in primis le porcellane che sui mobili od appese alle pareti impreziosiscono un ambiente già caratterizzato da vecchi attrezzi e da storiche bottiglie dei vini delle terre langarole; altre fonti di luce provenivano dalla pulizia generale della sala, dai tovagliati, dall'accurata apparecchiatura, dagli spazi non compressi, dai fior freschi (sia in tavola che nel bagno) che denotano una speciale sensibilità verso il cliente e cura del particolare. L'accoglienza è cordiale, professionalmente familiare, Alessandro è costantemente presente ma non invasivo. I consigli sui piatti del giorno vengono abbondantemente e personalmente recepiti, tanto che tra tutti e sette abbiamo assaggiato praticamente tutto, non sto ad elencarli ma accenno solo a qualche piatto: **millefoglie di polenta e quaglia, gnocchi di patate alle noccioline e Castelagnone**, le innovative **reginette di coniglio** oppure i **tajarin con salsa vegetale**, per secondo cito il **fritto di scamone alla piemontese** ed il **filetto di maiale con purea di topinambur**; poi... sono arrivati i dolci e qui c'è stata la generale considerazione che, seppur sazi ci si doveva sacrificare. Nell'ordine del menu dei dolci abbiamo gustato: **spiedino di mele renette e cannolo di zucchero al limone con ricotta e gelato mou, croccante di gianduia con granita al barbera** e la **Dolce tradizione** un tris di tipicità piemontesi composto da: il **Bonnet**, la **Panna Cotta** e la **mousse di nocciola in cialda**. Marco (tanto per provare di tutto) ha sacrificato il dolce a favore dell'assaggio di una selezione di ottimi **formaggi** locali.

IL COMMENTO FINALE

Nelle Langhe sono molti i locali insigniti con il simbolo della Chiocciola, ognuno ha le sue caratterizzanti prerogative, quella della trattoria La Coccinella rischia di essere la perfezione; ottima cucina territoriale riadattata ai modi di presentazione odierni, cotture perfette che esaltano la qualità delle buone materie prime utilizzate. Sopra a tutto si percepisce la passione dei tre fratelli Alessandro e Tiziano (addetti alla sala) e Massimo (chef), passione che li porta ad una continua ricerca della qualità. *Fausto Costagli*

a) Taverna di Pian delle Mura Vivo d'Orcia (Siena)

Indirizzo:

Via delle Casine 12 – Vivo d'Orcia SI

Telefono e Fax : **0577 – 874009**

www.tavernadipiandellemura.it

Chiuso: **Lunedì** Orario: **Cena (Sabato e Domenica anche a Pranzo)**

Coperti: **34 + 14 esterni**

Prezzi: **€ 26-30** - Carte di credito: **SI**

Segnalazione **Positiva** di **Massimo Giannini e Fabio D'Avino.**

Vivo d'Orcia è un piccolo centro abitato alle pendici del Monte Amiata. Qui Luisa in cucina e Nadia con le figlie Lorna e Licia in sala, coadiuvate da Umberto, hanno dato vita ad un locale che utilizza esclusivamente prodotti biologici e biodinamici locali certificati, con uso di farine di grani antichi sia per la pasta che per il pane fatti in casa. La cura del dettaglio è evidente anche nei bei tovagliati di cotone e canapa grezzi di artigianato locale, che ben si integrano in un ambiente tipicamente toscano arredato con mobili in legno massello. Il locale è accessibile ai portatori di handicap, con bagno attrezzato, e propone anche un menù specifico per celiaci. Cominciamo con gli antipasti, preceduti dal pane di castagne e dalla ciaccia con i friccioli o con la ricotta acida: **salumi di cinta senese, carpaccio di chianina** o **formaggi pecorini e caprini con composte di frutta**. Passando ai primi, la scelta può andare su tagliolini, strozzapreti e pici all'aglione, **al sugo bugiardo** (con la carne cotta nel vino rosso, senza aggiunta di pomodoro) ed in stagione con i **funghi**, ma notevoli sono i **maltagliati di farro con ricotta e noci** e gli **strozzapreti di castagne con salsiccia di cinta senese**, senza trascurare la valida **acqua cotta della Taverna**. Tra i secondi c'è solo l'imbarazzo della scelta: le **cotiche con fagioli**, i **fegetelli di cinta senese**, la **trippa**, il **maialino al latte**, il **coniglio alle erbe**, l'**agnellone amiatino al forno** (razza del luogo recuperata con il progetto Genoma), la **faraona al Vin Santo**, il **pollo arrosto al Brunello**, l'**anatra in porchetta**, ma su tutto, il **coscio di cinta senese alle mele al forno**. Per chiudere, potrete optare per il caffè in forchetta con zabaione, il soufflé al cioccolato, il **tortino di mele con crema calda**, oppure per i classici **cantucci con il Vin Santo**. La carta dei vini, piccola ma ben strutturata, conta su una quarantina di etichette.

IL COMMENTO FINALE

Bel locale portato avanti da persone che hanno capito che la qualità è molto meglio della quantità.

Fabio D'Avino

b) Ristorante Casa Montecucco Castel di Pietra – Gavorrano Gr

Indirizzo:

Castel di Pietra 13 – Gavorrano Gr

Telefono e Fax : **0566 – 80135**

www.casamontecucco.com

Orario: **Aperto tutto l'anno con prenotazione - Venerdì a Cena - Sabato e Domenica a Pranzo ed a**

Cena (chiuso per ferie dal 7 Gennaio 28 Febbraio)

Coperti: 32 + 50 esterni

Prezzi: Menù degustazione € 30

Carte di credito: Sì

Segnalazione **Positiva** di **Fausto Costagli, Francesco Ferrari, Chiara Olivi, Christian Prohaska.**

Proprio lì, dietro l'angolo... a soli 5 Km dall'uscita "Giuncarico" della superstrada Aurelia, ma fuori dalla viabilità principale, spero nella quiete della Maremma troviamo il Ristorante di Campagna "Casa Montecucco"...

è possibile arrivarci, provenendo dalla Castellaccia verso Ribolla, subito dopo la Cava della Bartolina si gira a sinistra, seguendo i cartelli stradali, poco dopo ci siamo; l'altitudine è minima ma è comunque visibile un ampio panorama sino ai monti dell'uccellina e con i resti del "dantesco" Castel di Pietra proprio lì d'avanti.

Undici anni fa, **Alissa Mattei e Luciano Cipriani**, hanno trovato qui quello che cercavano, il posto ove realizzare il loro desiderio: un rapporto vero tra uomo ed uomo e uomo e natura.

Come amano dire... *Casa Montecucco porta gioia ai viandanti, puoi trovare una buona cena ed un comodo letto per riposare, assaggiare le creazioni della cucina, cibo vero della terra di Maremma, preparato con amore ed ingredienti genuini, prenderti il tempo per mangiare e bere, qui non c'è fretta o stress, qui puoi trovare persone che allietano altre persone con passione e gioia di vivere.*

Ed è vero, tutte queste indicazioni trovano poi la giusta risultanza.

Nella visita ho avuto l'opportunità di gustare lo stile di Casa Montecucco ed un menù "a sorpresa" che mi ha veramente sorpreso. Al grande tavolo nel salone eravamo 11 persone di tre gruppi diversi, tutti accomunati dalla situazione, abbiamo gustato una inconsueta presentazione in antipasto, una **fave e cicoria** di pugliese tradizione ma interpretata con i prodotti dell'orto di casa ed un filo del loro ottimo olio, a seguire dei delicatissimi **cannelloni ratatouille** realizzati con una caponata di verdure avvolta in una pasta casalinga e besciamella, quindi una bella **bistecca alla griglia** accompagnata da ben tre contorni: **fagioli Corona lessati**, dei **carciofi alla romana** e delle strepitose **bietoline di campo** leggermente lessate che rilasciavano una verde mineralità ed una giusta croccantezza; per finire una dolcissima e delicatissima **torta di ricotta al limone**. Tutto completato da una quieta atmosfera e dalla non prevista ma gradevole convivialità istauratasi durante il pranzo tra i vari avventori.

IL COMMENTO FINALE

Locale di una raffinatezza informale che non ti intimidisce anzi, ti si adatta come un comodo vestito. Gastronomia di alta qualità sia per i prodotti che per la realizzazione in cucina.

Fausto Costagli

IN GIRO PER L'ITALIA (Esperienze di gusto)

La disfida della Panna Cotta

Ma.... Quale è la Panna Cotta che più Panna Cotta non c'è??? La ricerca della soluzione di questo teorema è nata spontaneamente in occasione della trasferta piemontese del nostro Comitato di Condotta. Non era un'azione premeditata, si è concretizzata passo dopo passo, anzi... boccone dopo boccone. L'iter gustativo è iniziato all'Osteria dell'Arco ad Alba dove lo staff guidato dallo chef **Maurizio Dellapiana** realizza una Panna Cotta che definire sublime è certo riduttivo; la ricetta (segretissima) è in comunione con altri due locali, l'Osteria Boccondi vino a Bra e, a Pollenzo, il Ristorante dell'Agenzia; tre locali gestiti dalla storica Cooperativa I Tarocchi; la ricetta è la stessa ma la mano e forse i prodotti possono essere diversi.

Alla vista si presenta tonica, traballa di vita propria, non è gelatinizzata dalla "colla di pesce". Gustato al naturale questo dolce presenta tutte le morbide sensazioni della buona panna di latte appena munto, sprigiona una dolcezza avvolgente ma non predominante, il tutto è rafforzato dalle meravigliose sensazioni tattili che fanno sì che la Panna Cotta sia uno dei dolci dalla più alta palatabilità.

Il secondo giorno è stata presa in considerazione la Panna Cotta della Trattoria La Coccinella di Serravalle Langhe, locale che fa dei dolci un suo punto di forza con molteplici ed entusiasmanti proposte... **Massimo Dellaferrea** ha realizzato un dolce ottimo ma l'interpretazione con miele al posto dello zucchero mi è andata a stravolgere quella intima *lattosità* che bramavo. Alla sera altra opportunità rispettata, assaggiando anche la gemella panna del Ristorante dell'Agenzia di Pollenzo lo chef **Beppe Barbero** che oggi regna nella cucina di questo elegante locale ha confermato la validità del prodotto eseguito ma la sua Panna Cotta pur ottima non aggiunge quella dell'Osteria dell'Arco.

Basandomi anche su precedenti esperienze langarole al Boccondino (a Bra) ed a Cà del Re (a Verduno), dopo il terzo assaggio ho avuto la conferma che i miei ragionamenti in merito alla Panna Cotta dell'Osteria dell'Arco fat-

ti anni prima, sono sempre e più che mai attuali. Nell'assegnare all'Osteria dell'Arco il teorico diploma d'onore della Disfida della Panna Cotta ripropongo la frase scritta nel Notiziario n° 10 del Dicembre 2005. – La Panna cotta dell'Osteria dell'Arco dovrebbe essere depositata all'Istituto Galileo Ferraris di Torino come unità di misura della squisitezza. Veramente incredibile... una così grande piacevolezza condensata in così pochi cucchiaini. – *Fausto Costagli*

Ad Alba un nuovo "Mercato della Terra"

Il 20 e 21 Marzo si sono svolte ad Alba le prime edizioni del nuovo Mercato della Terra, il primo organizzato in Piemonte. In piazza Elvio Pertinace, erano presenti 34 produttori dei territori delle Langhe e del Roero.

Quello di Alba è l'ottavo Mercato della Terra creato in Italia; entra a far parte del progetto di una rete internazionale di mercati contadini che si sta sviluppando anche in Libano, Israele, Romania, Lettonia, Mali. Mercati istituiti secondo i principi di Slow Food, luoghi di vendita diretta che hanno lo scopo di avvicinare la terra e la tavola, i produttori ai coproduttori, consumatori consapevoli delle caratteristiche e del lavoro che sono nascosti nei prodotti. Il Mercato della Terra di Alba è nato come evoluzione del preesistente mercato biologico; si svolge settimanalmente, tutti i sabato mattina, ma prevede ogni mese edizioni speciali con eventi organizzati dalla Condotta Slow Food di Alba o in occasione di manifestazioni quali la "Fiera Nazionale del Tartufo Bianco d'Alba" e "Vinum Alba".

Il Mercato della Terra nasce dalla consapevolezza che produttori e consumatori finali hanno obiettivi comuni, ottenibili attraverso nuove forme d'incontro e scambio, praticabili grazie al rapporto di vendita diretta. I vantaggi della filiera corta sono svariati: minor costo dei prodotti per il consumatore, grazie all'abbattimento della spesa legata alla distribuzione; giusto compenso per i produttori; riduzione dei costi ambientali dovuti alla distribuzione; maggiore tracciabilità dei prodotti; sensibilizzazione e rivalutazione del proprio territorio e di ciò che esso è in grado di offrire; consumo di prodotti sani e di provenienza certa. In sintesi il Mercato del *buono, pulito e giusto*. Il mercato è organizzato dal Comune di Alba in collaborazione con Regione Piemonte, Slow Food Alba Langhe e Roero, associazioni di categoria ed il locale Gruppo di Acquisto Solidale.

Nella nostra visita nelle Langhe, domenica 21 al mattino, abbiamo avuto l'opportunità di assistere all'inaugurazione ufficiale di questo Mercato della Terra, eravamo accompagnati dall'amico **Daniele Buttignol** della Segreteria Nazionale, che ha rinunciato a parte della sua festività domenicale per farci da guida. Abbiamo conosciuto **Italo Seletto** Fiduciario di Alba Roero e Langhe, salutato il nostro Segretario Nazionale **Silvio Barbero**, e **Bruno Boeri** Presidente di slow Food Piemonte.

Girando tra i gazebo del mercato, abbiamo parlato con molti produttori ed assaggiato molte tipicità prima di darci agli acquisti di tante interessanti prelibatezze locali, alcune ovvie come i classici formaggi: dai caprini al castelmagno dalla toma al raschera ed altri; le nocciole, i mieli di montagna, sino a scelte più particolari come le pere madernassa, il sedano rosso ecc. Che dire... un mercato è sempre interessante, stuzzica la curiosità, la voglia di trovare l'occasione, un Mercato della Terra ti porta sì ad assaggiare ma anche a cercare di capire il prodotto, il produttore il territorio. Noi lo abbiamo fatto portando a casa tanti ricordi e lasciando un buon ricordo, quello di un bel gruppo di loquaci toscani che hanno acquistato un po di tutto.

Tornando in Maremma una domanda mi sorge spontanea... ma da "noi" quand'è che si realizza un bel Mercato della Terra? **Annarita Cerboni**

SOCI & TERRITORIO Le "Cene a quattro mani"

Mettiamoci in gioco

"Mettiamoci in gioco" è il nome dell'iniziativa che si è tenuta Giovedì 25 Marzo a Follonica presso il Ristorante Bagno Oasi. Iniziativa che, secondo me, va oltre il mero risultato di una splendida cena; ho visto eventi dove due cuochi facevano menù paralleli, oppure vari cuochi venivano "assemblati" insieme dall'organizzatore del momento... questa serata invece è stata voluta direttamente da quattro ristoratori.

Di seguito riporto il loro pensiero ispiratore che ha caratterizzato il tutto:

«Mettiamoci in gioco! Questo è quello che potrebbe essere il nostro slogan e nel senso doppio della cosa; metterci la faccia per rischiarla proponendo un'offerta gastronomica che cerca di uscire dal coro dell'offerta omologata e turistica generalizzata, offrendo una cucina creativa ma non scimmiettata, comunque le-

gata al proprio territorio e alla propria cultura, senza disdegnare aperture a nuove tecniche e a prodotti di eccellenza di altre provenienze, cercando di raccogliere gli insegnamenti di illustri predecessori della zona che evidentemente hanno seminato bene, perchè qualche giovane chef di queste terre ha afferrato il messaggio e prova a diffonderlo infondendogli nuova linfa.

Non è quindi cosa semplice ma noi abbiamo voglia di fare qualcosa e trovandoci insieme proviamo a farci coraggio, a spalleggiarci l'un l'altro, a capire che non siamo soli in questo percorso e, perchè no, a trovare sempre più persone che la pensino come noi. Ecco che si spiega anche il secondo senso dello slogan; il gioco in senso stretto, giocare per divertirsi e per rendere felici anche chi condivide la nostra esperienza al tavolo dei nostri ristoranti. La componente ludica deve essere imprescindibile per chi fa una cucina creativa, perchè è benzina per il motore e ti fa vedere i colleghi non come concorrenti ma come amici, amici con cui ogni tanto giocare a fare il grande e non pensare soltanto a far quadrare sempre più difficili conti.

*L'idea è poi quella di creare una serie di eventi che si ripeteranno nel corso dell'anno, che si svolgeranno a turno nei nostri rispettivi locali, aperti ad un pubblico speriamo sempre più numeroso». Firmato: **Ciregia Massimiliano – Mirko Bischeri – Mirko Martinelli – Paolo Santi e Luca Campinoti.***

Ma ci pensate, fare andar d'accordo tanti cuochi !?!? Ebbene, loro ci sono riusciti e, l'ho constatato personalmente, si sono anche divertiti.

L'ampio ed accogliente locale di Mirco Martinelli si è ben prestato per questa prima presentazione terminata con una corale ovazione a tutti i membri delle quattro cucine che hanno realizzato i piatti. Di seguito riporto il Menù della serata:

Appetizer a quattro mani *in abbinamento a Franciacorta "cuvee prestige" magnum di Cà del Bosco.*

Tortino di ricotta e asparagi, uovo marinato e calamaretti (**Mirko Bischeri** ristorante "La Chimera" di Roselle) *in abbinamento all'ansonica del Giglio "Cicala" '08 di Bibi Graetz.*

Filetto di triglia affumicato, mozzarella di bufala, pomodoro essiccato, puntarelle con colatura d'acciuga (**Mirko Martinelli** ristorante "Bagno Oasi" di Follonica) *in abbinamento sempre al vino precedente.*

Paccheri ripieni di gamberi rossi, pan brioche, crema di porri, tartufo (**Paolo**

Santi e Luca Campinoti ristorante "La Saletta dello Scalo del Granduca" di Follonica) *in abbinamento al sauvignon "Winkl" '09 di Cantina Terlano.* Zuppa di pesce in cotture separate (**Ciregia Massimiliano** ristorante "Il Votapentole", Castiglione della Pescaia) *in abbinamento ansonica del Giglio "Gigliese" '07 di Bibi Graetz.*

Dessert a quattro mani (tutti i ristoranti) *in abbinamento al Solalto '04 magnum di Fattoria Le Pupille.*

La prossima serata si terrà il 15 Aprile al Votapentole di Castiglione della Pescaia ed avrà come tema portante il crudo di pesce. **Fausto Costagli**

CRONACHE (per chi non c'era)

FRESCHI AL "FRESCO"

22 Gennaio 2010

Casa Circondariale – Massa M. Gr

Quando si arriva a scrivere il resoconto del mensile appuntamento in Carcere comincia a rimaner difficile usare frasi che già non siano state utilizzate in passato. 28 Laboratori del Gusto, hanno scandito i ritmi di anni di impegno, hanno creato la consapevolezza di un percorso che ha e ci ha arricchito, hanno portato alla ricerca di nuove "frontiere" del gusto o della sua conoscenza. Di volta in volta affrontiamo alimenti nuovi o approfondiamo argomenti passati, questa volta siamo tornati ancora sul tema dei latticini, lo abbiamo fatto con **Angela Saba** e con i prodotti a latte crudo dell'omonimo caseificio che ha sede al podere la Casa subito dopo Cura Nuova (andando da Massa M.ma a Follonica). Abbiamo ascoltato Angela raccontarci i perché ed i per come della sua scelta lavorativa, e le varie fasi di realizzazione dei formaggi freschi partendo dalla cagliata andando al raveggiolo (o rovaggiolo, o ravaggiolo) per concludere con il sottoprodotto della caseificazione la ricotta.

Per provare degli abbinamenti, nel piatto di degustazione, c'erano anche degli assaggi di miele di tiglio, confettura di cotogne, crema di castagne.

Ampie ed esaurienti le dissertazioni sull'argomento, partecipativa la presenza dei molti interni ed esterni. Con probabilità, in un prossimo futuro, cambieremo la location dei Laboratori perché la sala del Refettorio, usata sin ora, comincia ad essere insufficiente, 32 persone che è il numero massimo sino ad oggi raggiungibile potrà essere superato in considerazione di un probabile aumento degli ospiti della Casa Circondariale

Annarita Cerboni

MERLOTTIAMO (Merlot ti amo)

11 e 15 Marzo 2010

Tana del Brillo Parlante – Massa M. Gr Doppio appuntamento per questa iniziativa dedicata ai vini realizzati con vitigno merlot in purezza. Vini così importanti non potevano essere liquidati con una serata “secca” e, d'altra parte lo spazio nella “nostra” Osteria, (considerata la più piccola d'Italia tra quelle inserite nella Guida Osterie) è quello che è, 12 posti più Fausto che sale in cattedra sistemandosi dietro al banco Bar. Come al solito **Raffaella** e **Ciro** si sono impegnati al massimo ed hanno tirato fuori ancora delle novità sia nella ormai infinita gamma di antipasti che dolci sia per i piatti principali. I merlot sono stati altrettanto importanti ed interessanti; nelle 2 serate ci sono state delle piccole variazioni di percorso dovute alla disponibilità della “Cantina della Condotta” così è stato possibile degustare: un sorprendente Pulleraia 2001 (eccezionale la bottiglia della 1ª serata), il Tesoro 2004, Campo Montecristo 2007, Merlot della Cura 2007, I Rennero 2005, Merlot di Rigoluccio 2005 ed a finire, con il dolce, Il Predicatore (passito 90% merlot).

La seconda sera c'era il Cupi Nero 2005 al posto del Tesoro. Tutti merlot della Maremma scelti nella fascia di prezzo tra 16 e 36 €, presentati a significare l'importanza dei risultati che questo vitigno alloctono ha raggiunto in questo territorio.

Alla fine della prima serata c'è stata una sorpresa da parte di **Raffaella** e **Ciro** che hanno donato una bella chiocciola in porcellana al nostro Fiduciario, motivando il gesto con... «Una simbolica Chiocciola alla Condotta che da anni mette in rilievo le “chiocciole” dell'eccellenza di questo territorio».

Grazie Raffa, grazie Ciro la terremo di conto.

Annarita Cerboni

LE RADICI DEL FUTURO

14 Marzo 2010

Palazzo dell'Abbondanza – Massa M. Gr Un pomeriggio all'insegna della sostenibilità ambientale quello che si è tenuto Domenica 14 Marzo nella splendida sala convegni del Palazzo dell'Abbondanza nel centro storico di Massa Marittima, dove la Condotta Slow Food Monteregio ha realizzato insieme al Comune di Massa Marittima e con la collaborazione della Biblioteca Badii e della Libreria Matozzi un'iniziativa di ampio respiro “Le Radici del Futuro” che rientra nel più vasto progetto di educazione e sensibilizzazione

“Cibo per la mente” fondato sui dettami etico ambientali di Slow Food.

Dopo il saluto dell'Amministrazione Comunale di Massa Marittima portato dall'Assessore all'Ambiente **Giacomo Michellini** ha preso il via l'iniziativa che si è sviluppata in tre fasi distinte ma omogenee, prima la presentazione del romanzo “Viaggio nella Toscana del 2050” realizzato dal Professor **Giancarlo Scalabrelli** docente di Viticoltura all'Università di Pisa; l'autore è intervenuto a significare questo suo primo passo nel progetto letterario che intende portare avanti con altri romanzi. Nel presentare il racconto l'autore ha evidenziato le difficoltà che si dovranno affrontare per acquisire una nuova coscienza ambientale e per indurre finalmente l'uomo ad un corretto rapporto con la natura.

Successivamente è seguito un pubblico dibattito sulle prospettive di un'agricoltura sostenibile, era presente la Dottoressa **Cinzia Scaffidi** docente all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Colorno, filosofa che si occupa da trent'anni di giornalismo, oltre al suo impegno con Slow Food Editore, Cinzia è la Direttrice del Centro Studi di Slow Food. Molti i presenti tra cui alcuni produttori biologici provenienti da varie parti della Maremma hanno contribuito a vivacizzare un'analisi etica e sociale della sostenibilità ambientale. Al termine si è tenuta una degustazione basata su vini naturali, biologici, biodinamici, presentati dai produttori delle aziende: Fattoria Il Duchesco (Alberese) – Massa Vecchia (Massa Marittima) – Montebelli (Gavorrano) – Olis (Manciano) – Podere Riparbella (Massa Marittima) – Vigna Grande (Castiglione della Pescaia).

Massimo Babboni

NUOVI SOCI - RINNOVI E TESSERE SCADUTE

Di volta in volta rammentiamo ai distratti che la loro tessera è scaduta, diamo altresì notizia dei nuovi Soci che si sono aggiunti al gruppo e di chi ha rinnovato l'adesione.

Marzo 2010

Rinnovi

1-Ricci Massimo (F) 2-Roccabianca Dino 3- Pagni Nadia 4-Paletti Andrea 5-Giomi Mirco 6-Bocci Massimiliano 7-Sciarma Deborah 8-Sellaroli Celestino 9-Ceccarelli Danilo 10- Parentini Giulio 11-Vlasiuk Victoria 12-Cucci Marco 13-Bartolozzi Silvia 14-Tommi Carla 15-Giannini Alberto 16-Pugi Maudy 17-Francardi Patrizia 18-Giannini Adriana 19-Marraccini Ferdinando 20-Cecchelli Raffaella

Nuovi Soci

1-Galligani Gilberto 2-Luzzi Francesca 3-Rossi Walter 4-Montomoli Laura 5-Tosi Claudia 6-Baldi Daniele 7-Galatolo Anna 8-Magazzini Roberto

Soci Kids (Nuovi – Rinnovi)

1-Marraccini Giulio

Soci in scadenza al 30 Aprile

1-Moschini Fabiana 2-Corona Ivanio 3-Fontani Silvia 4-Del Naia Maurizio 5-Tribbioli Giuliana 6-Lucietto Lorenzo 7-Neri Gianluca 8-Vannucci Marco 9-Amacher Rosemarie 10-Del Bianco Enzo 11-Polemi Francesco 12-Ramazzotti Fabio 13-Rossi Laura 14-Giannini Massimo 15-Lucietto Lorena 16-Lucietto Luca 17-Bargelli Moreno 18-Martini Fabrizio 19-Bezzi Aisa 20-Nannini Paola 21-Dziegielewska Ewa 22-Nesti Fausto 23-Ferrario Gianni 24-Rocchi Nykytha 25-Rossi Massimo 26-Loeftering Beate 27-Gentili Maria Grazia 28-Costagli Antonio 29-Rossi Nico 30-Cucci Manuela 31-Sfondrini Francesca 32-Panni Rosa 33-Ghirardi Faustino 24-Nicolussi Tiziana

PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

Giovedì 22 Aprile ore 20

MAREMMA CINGALA

MORISFARMS

PODERE SANTA LAURA
Loc. Poggetti Cura Nuova Gr

Vedere il programma a pagina 6

Venerdì 23 Aprile ore 14,50

Laboratorio del Gusto®

La Pizza

Gusto è Libertà - 29° Appuntamento
Casa Circondariale - Massa M.ma
Prenotare subito - Pochissimi posti

Per comunicare o prenotare

Segreteria Soci: 3397693375
slowmonteregio@libero.it

Fiduciario: 349 0710478
fausto.costagli@gmail.com

Questo Notiziario è stato chiuso

Venerdì 2 Aprile 2010
e spedito a circa 1.600 indirizzi
(per posta o tramite E - mail)

*Tanti carissimi Auguri
per una Pasqua serena*

MORISFARMS

Podere Santa Laura (Loc. Cura Nuova – dopo la Fattoria Poggetti) Massa Marittima Gr

Giovedì 22 Aprile 2010 ore 20,15

MAREMMA CINGALA

Chi ha partecipato a Novembre al Master sulle Cucine Etniche è a conoscenza di questo progetto, Nil e Niman due collaboratori cingalesi della Morisfarms assisteranno alle nostre serate e, con lo stimolo di Giulio Parentini, propongono di fare una cena abbinando i prodotti maremmani alla cultura gastronomica dello Sri Lanka (Ceylon).

Ecco l'idea che si concretizza, con l'abbinamento ovviamente, ad una ampia selezione dei vini di Morisfarms

Il tutto accompagnato da foto atmosfere dello Sri Lanka

MENU' ed abbinamento VINI

KATLAT (polpette fritte con tonno patate spezie)

VADE (Polpette fritte di lenticchie gialle)

ELAVALO BATH (riso profumato con verdure)

MALU HODI (Pesce in umido)

CUCUL MAS HODI (Pollo in umido ai profumi di Ceylon)

Vermentino (Igt Maremma Toscana) Vermentino

Morellino (Doc Morellino di Scansano) Sangiovese – Merlot – Syrah

WAL URUMAS HODI (cinghiale in umido con cipolle, tamarindo e spezie varie)

IDIAPPA (pane non lievitato cotto a vapore)

ACHCHARU (insalata agrodolce con ananas datteri carote)

KALAWAM SALADA (insalata mista con barbe rosse, cipolle, cetrioli, ananas, carote)

Monteregio Rosso (Doc Monteregio Massa Marittima) Sangiovese - Cabernet

Avvoltore "Magnum" (Igt Maremma Toscana) Sangiovese - Cabernet - Syrah

WATALAPPAN (latte di cocco, uova, gaiggrì)

Scalabreto (Passito IGT Maremma Toscana) Montepulciano

CAFFE'

Grappa Morisfarms

Soci Slow Food € 22 – Non Soci € 25 – Prenotare al n° 349 0710478 (Max. 26 partecipanti)



GUSTO è LIBERTÀ

Amministrazione Penitenziaria
Casa Circondariale Massa M.ma

Comune di
Massa Marittima

VENERDÌ 23 APRILE - Ore 14,45 CASA CIRCONDARIALE DI MASSA MARITTIMA V.le Martiri di Niccioleta

29° LABORATORIO DEL GUSTO®

LA PIZZA

L'iniziativa **GUSTO E' LIBERTÀ** si autoalimenta con continue innovazioni... Nel pomeriggio di Venerdì 23 si terrà il 29° incontro con gli ospiti della Casa Circondariale di Massa M.ma. Questo Laboratorio del Gusto® sulla pizza è stato richiesto espressamente dai detenuti, noi vedremo di accontentarli andando a presentare una contrapposizione tra tre diverse realizzazioni, quella rotonda (della Pizzeria), quella a teglione (della Pizzeria a taglio), quella casalinga (realizzata nel forno della cucina del carcere).

In considerazione dell'aumento del numero di ospiti della Casa Circondariale da questo appuntamento cambia la location, lasciamo la sala del refettorio e ci trasferiamo nell'ampio corridoio centrale, in modo da aumentare il numero dei posti a disposizione.

Come sempre c'è spazio anche per alcuni partecipanti esterni, chi interessato deve proporsi entro il giorno **9 Aprile 2010** telefonando al 349 0710478