

### SLOW FOOD MONTEREGIO Note dalla Condotta

#### La nota del Fiduciario.

**Questo è il testo dell'intervento che ho fatto in occasione dell'Assemblea delle Condotte tenutasi nei giorni 20-21-22 Marzo a Fiumicino (Roma).**

#### La barca slow.

Basta con i treni !!! Dopo anni di metafore dove il sottoscritto ha raffigurato il nostro Slow Food ad un treno in corsa, questa volta si cambia mezzo di trasporto. Si passa alla barca e... siccome siamo slow, si passa alla barca a remi. Si proprio quella lenta, quella che bisogna faticare per farla andare avanti.

Siamo ancora lontani dal Congresso Nazionale del Giugno 2010 ma già da tempo la Segreteria sta lavorando alla proposta di un assetto che faccia fare un salto di qualità organizzativa alla nostra struttura di base. Sta insomma preparando quello scafo e quei remi che nel futuro saranno a disposizione di chi avrà voglia di remare. Beh io mi figuro quello scafo non una canoa od un kayak dove un rematore affronta da solo il viaggio, ma vedo uno di quei filanti mezzi a molti posti (che tante medaglie hanno portato al canottaggio italiano) dove il gruppo voga in perfetta sinergia. Comunque sia questa "barca" dovrà essere per soli rematori. Sono in molti a chiedere com'è che la Condotta del Monteregio riesce a fare le cose che fa... La risposta è una su tutte: la nostra è una barca di tutti rematori!!! Ma ci sono altre risposte che giustificano i risultati dell'impegno di tutto il gruppo: **a)** il rispetto delle regole; **b)** La condivisione; **c)** agire con coerenza ed onestà nei confronti del "territorio"; **d)** Il collaborare per quel che si può dare e l'accettare ciò che viene dato dagli altri senza contrapporlo al proprio operato; **e)** La volontarietà di tutti i membri del Consiglio e dei vari Gruppi di Lavoro. Questo ultimo aspetto è forse proprio quello basilare, perché permette, primariamente di essere tutti allo stesso livello, poi permette a far sì che tutte le risorse economiche prodotte vengano reinvestite nella programmazione e non finiscano nelle tasche di qualcuno.

Ecco spiegato com'è che viaggia la barca di Slow Food Monteregio.

Bene dopo questa dichiarazione qualcuno penserà all'esternazione del solito spocchioso che non perde occasione per auto celebrarsi... invece sbaglia perché questa prima parte dell'intervento serve ad individuare una forma di conduzione attuata da una base associativa che può non essere condivisa da molte altre Condotte nazionali. Oggi portare avanti il "verbo" di Slow Food non è più quella situazione esclusiva di "godenti buongustai" di alcuni anni fa, oggi condurre Slow Food con tutti i suoi molteplici aspetti è diventato un grosso impegno anzi... un lavoro non retribuito.

Molti Fiduciari e Responsabili regionali oggi debbono avere: tempo, abnegazione ed, economicamente parlando, anche le spalle coperte, perché c'è da far notte tutti i giorni, ma notte fonda e magari alla mattina alzarsi presto. Stesso dicasi per i membri dei Comitati (Consiglieri o Piccola Tavola come qualcuno ancora li definisce), che anni fa godevano di tante piccole occasioni, ed oggi si trovano a fare grandi cose sì, ma che prevedono un impegno che forse inizialmente non avrebbero sottoscritto ed oggi molte volte non si possono permettere.

In questa situazione la base territoriale di Slow Food viene sollecitata ad una presa di coscienza ulteriore; proprio questa Assemblea delle Condotte è il primo scalino di quel rinnovamento che andrà a concretizzarsi con il Congresso Nazionale del prossimo anno. Io credo che oggi emergeranno giustamente, quesiti, perplessità, malumori, da parte di tanti rappresentanti delle Condotte italiane. Soprattutto da parte di coloro che sono sempre riusciti ad apparire con il minimo sforzo, o da parte di chi non ha avuto l'opportunità di attivare un meccanismo virtuoso e si è fatto prendere la mano da un meccanismo virtuale.

Mi capita spesso di rilevare quesiti tipo... «ma i soldi per fare tutto quello che c'è da fare chi ce li dà?» oppure «Slow Food Italia ha dipendenti e noi dobbiamo far tutto gratis?».

Credo che chi solleva tali perplessità abbia una crisi di identità, non riesca a capire il ruolo che ha in questa Associazione. Da *spocchioso* dico che se ci riusciamo noi del Monteregio ci può riuscire chiunque. Da anni la nostra Condotta è una Associazione registrata con tanto di partita Iva e se

gue tutte le regole stabilite dalla legge per una Associazione (Assemblea Soci annuale, bilancio consuntivo e di previsione, verbali dei Consigli, denunce fiscali, pagamenti Iva, ecc.)

Nel Consiglio abbiamo ruoli ben definiti che gratificano e responsabilizzano l'impegno dei vari membri.

Noi tutti Soci di Slow Food aderendo all'Associazione abbiamo accettato il suo Statuto e le conseguenti regole; proprio questa è la risposta per chi pone quesiti di identità o di assistenzialismo. Se domani dovessi lamentarmi per un qualche cosa che non mi viene dato, disconoscerei tutte le enormi potenzialità offertemi dal simbolo Slow Food che ho in gestione.

Oltre alla parola "Statuto" vorrei evidenziarne altre due: "Associazionismo" e "Volontariato", ma analizzare queste due sarebbe come spiegare una barzelletta a chi non l'ha capita.

Mi sa tanto che (riprendendo l'iniziale concetto della metafora) in un prossimo futuro Slow Food dovrà avere il coraggio di "buttare in acqua" chi sale in barca e non rema, credo che dovrà farlo soprattutto per rispetto di coloro che remano, per non fare perdere fiducia proprio a quelle forze attive, disinteressate e gratuite, che riescono a portare avanti i molteplici progetti di Slow Food in tutta Italia.

Fausto Cost

agli

#### La nota del Tesoriere.

##### Qualche rendiconto

Dalla stesura periodica delle spese correnti e straordinarie vogliamo far rilevare quelle sostenute a fondo perduto per l'attuazione di due iniziative che la nostra Condotta ha realizzato con massima disponibilità, spirito di cooperazione e tanto, tanto piacere:

a) € 1.039,50 = Terra Madre Toscana 2008, accoglienza Comunità del Cibo delle Erbe Aromatiche dell'Oasi del Fayoum "Egitto" e Presidio della Malvasia di Sitges "Catalogna - Spagna";  
b) € 416,50 = Organizzazione dei lavori del Panel di Degustazione per la Guida Agli Extraverdini 2009, che in 9 sessioni ha valutato 121 oli provenienti dalla zona del Monteregio e dalle province di Livorno e di Siena.

Fabio D'Av

ino

## Visionate il sito internet:

[www.massamarittima.info/slowfood/](http://www.massamarittima.info/slowfood/)  
ancora novità in arrivo

## SLOW FOOD TOSCANA Note dal Regionale

### Comunità del Cibo a Energia Rinnovabile

Giovedì 11 Marzo è stata ufficialmente costituita la prima Comunità del Cibo ad Energia Rinnovabile. Ancora una volta la Toscana indica un percorso da seguire, non solo per l'etica dell'iniziativa (cibo buono prodotto con l'energia pulita fornita dalla geotermia), ma anche perché nell'occasione è stato redatto il primo Statuto di una Comunità del Cibo. La cerimonia è avvenuta a Castelnuovo Val di Cecina presso i locali dell'Incubatore Alta Val di Cecina. Per la Condotta del Monteregio erano presenti il Fiduciario Fausto Costagli e il Consigliere Annarita Cerboni; presenti anche i Fiduciari di Volterra - Alta Val di Cecina (Leonardo Dell'Aiuto) e di San Gimignano - Colli senesi (Alessio Lombardini), interessati territorialmente al progetto Gusto Pulito. Al termine della cerimonia si è tenuto uno splendido buffet realizzato con gli ottimi prodotti della Comunità del Cibo, integrati da una selezione di vini "Vermentino" e "Sangiovese" messi a disposizione dalla Condotta del Monteregio.

..... Si è costituita con l'approvazione dello Statuto (che rafforza la validità del progetto), la prima Comunità del Cibo a energia pulita, a livello mondiale, voluta da Slow Food e battezzata dall'autorevole presidente Carlo Petrini al recente Salone del Gusto come un esempio di eccellenza a livello planetario nella salvaguardia degli ecosistemi, e nella promozione di metodi di sviluppo sostenibile.

È stato un incontro per tanti aspetti atteso, non soltanto tra gli addetti ai lavori. Alla cerimonia sono intervenuti cittadini, associazioni di categoria, sindaci e, in rappresentanza della Provincia di Pisa, il vicepresidente Giacomo Sanavio. È pervenuto un messaggio da Regione Toscana, espresso dall'Assessore all'Ambiente Annarita Brammerini che ha dato il benvenuto a questa nuova iniziativa avviata nel Distretto delle Energie Rinnovabili.

"È la dimostrazione che tra cibo ed energia può esserci sintonia" ha dichiarato l'assessore regionale - Il cibo deve tornare ad essere buono, giusto, pulito e sostenibile. Come l'energia. L'economia deve orientarsi alla sostenibilità ambientale e sociale. E sostenibile è sinonimo di rinnovabile. La Comunità del Cibo a Energia Rinnovabile rappresenta un segnale importante per tutta la Toscana".

In prima fila c'erano i rappresentanti delle 5 aziende che, con tanto entusiasmo, hanno aderito all'iniziativa: Arcadia di Monterotondo Marittimo

(lavorazione insaccati), Podere Paterno, Monterotondo M.mo; Fattoria dell'Antica Filiera, Castelnuovo Val di Cecina; Caseificio San Martino, Monterotondo M.mo (prodotti caseari), Parvus Flos di Radicondoli (prodotti orticoli e un ricercato basilico ottimo per preparare il pesto).

"Si tratta di 5 aziende vitali, forti, e, pur nelle differenti singole caratteristiche, attive anche fuori dal territorio del Distretto delle Energie Rinnovabili in termini di mercato e distribuzione," spiega Sergio Chiacchella, Direttore Generale del CoSviG "ci auguriamo che la crescita in termini di consapevolezza e rapporti testimoniata dalla nascita di questa "Comunità" possa nell'immediato futuro contribuire ad uno sviluppo sia delle energie rinnovabili in senso lato, che dell'intero territorio geotermico toscano - Soddisfatta e un po' emozionata è apparsa Giovanna Licheri, presidente di Slow Food Toscana che ha dichiarato: "È questa una tappa importante. Si tratta del punto di arrivo di un percorso iniziato nel 2007, a TerraFutura, quando CoSviG, SlowFood Toscana e la Fondazione SlowFood per la Biodiversità firmarono un protocollo d'intesa che promuoveva la formazione di una Comunità di imprenditori che avessero come priorità la sostenibilità ambientale e l'utilizzo di energie rinnovabili all'interno del proprio processo produttivo. Quell'iniziativa, che così ben si inquadrava all'interno del trinomio di principi di Slow Food ("Buono, Pulito e Giusto") aggiungeva un quarto principio, ovvero "Rinnovabile".

È soddisfatto anche Luca Fabbri della Fondazione SlowFood per la Biodiversità ha annunciato: "L'Università di Scienze Enogastronomiche di Polzeno ha dato la disponibilità ad attivare corsi specifici e master con il supporto della Comunità del Cibo ad Energia Rinnovabile, anche al fine di rafforzare ancora di più il legame tra Slow Food e la promozione della sostenibilità".

È poi intervenuto il Presidente della Comunità Mario Tanda, titolare dell'Az. Agricola Podere Paterno: "È un discorso di filiera che va evidenziato come l'utilizzo di materie prime genuine e di un processo produttivo innovativo che utilizza le buone pratiche delle energie rinnovabili, dando nuove opportunità economiche e favorendo il risparmio energetico e il rispetto dell'ambiente".

Infine Giacomo Sanavio ha tratto le conclusioni sottolineando l'importanza della nuova iniziativa intesa come

una priorità e una grande opportunità economica".

Il progetto nato nel cuore della Toscana ha oggi, effettivamente, una importante valenza internazionale.

## 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

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

### a) **LOCANDA NEL CASSERO** Civitella Marittima (GR)

Segnalazione **Positiva** di Fausto Costagli e Massimo Babboni, in occasione delle periodiche verifiche di controllo per la Guida Osterie d'Italia...

Civitella Marittima, adiacente alla superstrada Grosseto-Siena, è un piccolo centro medioevale sorto in posizione strategica per il controllo di chi arrivava da est verso la piana maremmana. Il suo agglomerato urbano in pietra e mattoni è un dedalo di strette stradine e piazzette, alla cui sommità sorgeva il Castello di Civitella ed il Cassero, proprio in questo storico edificio su quattro piani più giardino è disposta la "Locanda", ai piani superiori le camere, al piano terra si trova il Ristorante - Osteria con il giardino estivo per pranzi e cene all'aperto. Tipico arredamento ed ambiente da osteria toscana, addobbato con attrezzi della tradizione contadina. Il locale è aperto da dieci anni, chef e patron è Alessandro Prospero, che dopo aver lavorato in giro per l'Europa, ha qui portato esperienza e passione. Nella prima stanza l'Osteria presenta un menù "senza fronzoli" si mangia in modo semplice ed abbondante con pochi euro; nella sala successiva, quella con il camino, c'è il Ristorante con un menù basato sulle tradizioni e piatti presentati con concreta eleganza, Alessandro (se libero dai fornelli) è disponibile e confidenziale, Patrizia Menoni cura il servizio in sala con efficienza e discrezione. I menù, che utilizzano materie locali di qualità, sono variati nel corso delle stagioni, ma con alcuni piatti sempre presenti: si inizia con il classico **antipasto toscano** od il particolare **ri-volto del Cassero** (crêpe farcita con rigatino e pecorino) il "**Tonno**" di coniglio al **tartufo nero** o la **mille-foglie di polen-**

ta con porri stufati e baccalà i primi hanno nelle zuppe e nelle paste fatte in casa i punti di forza **Acquacotta alla civitellina**, **gnocchi di patate con asparagi allo zafferano e gamberi** gli stracci al sugo "bugiardo" profumato al pollo e rosmarino; nei secondi in evidenza **piccione brasato al vino bianco su farro e borlotti** la **costata o fiorentina di vitellone alla griglia**, l'agnello dorato all'uovo con frittura di stagne e patate, la faraona ripiena ecc. Tra i dolci, frutto dell'estro di Alessandro, si distingue il **Tortino al cioccolato tiepido con mousse di nocciola** ma troviamo altre opportunità come : il **tortino di mele con gelato alla crema e cannella**, il piatto di **dolci tipici con il vin santo** ecc. Il vino sfuso è buono ma poco economico mentre le oltre 50 etichette (prevalentemente del territorio) hanno ricarichi corretti, possibile la scelta al bicchiere dei vini del giorno.

#### Commento finale del rilevatore:

Veramente una buona esperienza con due acuti straordinari: Il **Piccione brasato al vino bianco** ed il **Tortino al cioccolato tiepido con mousse di nocciola** si sono rivelati due piatti eccezionali. L'ambiente, la tranquillità, l'organizzazione sala/cucina il servizio attento e professionale ma non invasivo ed adatto a questa tipologia, contribuiscono a farne un locale estremamente positivo. Un Osteria non "ruffiana" che bada alla consistenza oltre che all'aspetto, presenta piatti di tradizione realizzati con materie prime di alta qualità attentamente ricercate e selezionate. Un rapporto qualità prezzo altamente positivo (dall'antipasto al dolce abbiamo speso 28 Euro a testa).

*Fausto Cost*

*agli*

### UNA RICETTA AL MESE Il Basilicello

Ingredienti (x 1 litro) 1 o 2 mazzi di basilico (circa 100 foglie) mezzo litro di alcool da cucina 300 g di zucchero la scorza di mezzo limone.....

Lavare le foglie di basilico, asciugarle delicatamente e inserirle in un barattolo ermetico da circa mezzo litro, aggiungere mezzo litro di alcool da cucina (alimentare, mai assolutamente l'alcool denaturato).

Aggiungere quindi la scorza di mezzo limone (cercare di eliminare la parte bianca perché renderebbe troppo amaro il liquore. Agitare per mezzo minuto e riporre al buio per almeno 15 giorni, agitando ogni giorno.

Dopo due settimane sciogliere in 600 cc di acqua lo zucchero, e versare in un bottiglia da litro, quando la soluzione si è raffreddata aggiungere l'alcool e basilico filtrando con una

garza. Tappare la bottiglia e agitare, lasciare riposare per almeno un mese agitando ogni giorno.

Passato il mese di riposo ecco pronto il basilicello, un liquore dissetante e digestivo al basilico.

*Massimo Babboni*

*oni*

### ERRATA CORRIGE Il Capriolo di Salvestroni

MACELLERIA SALVESTRONI CARLO

**Il salame di cervo? NO!!! Di capriolo**

Nel Notiziario n° 49 nel corpo della segnalazione sui prodotti di **Carlo Salvestroni** ho commesso un imperdonabile errore, ho erroneamente indicato "cervo" al posto di "capriolo".

Me ne assumo tutte le responsabilità e mi scuso con Carlo che non ha mai usato carne di cervo, anche perché la caccia al cervo è proibita in Italia e quella che circola è prevalentemente congelata e di provenienza estera.

Pertanto la notizia del Notiziario n° 49 va letta così:.....

*La "Prova di Gusto" oggetto di questa segnalazione è riferita ad uno dei suoi salumi più esclusivi, il salame di capriolo... si presenta di gusto variegato ma con un selvatico non invadente, molto gradevole ... interessante la lavorazione tipo salamella allungata, voluta per presentare un taglio con una superficie minima di esposizione agli agenti ossidanti. **Fausto Costagli***

### CRONACHE (per chi non c'era)

CALICI DI CARNEVALE

8-15-22 FEBBRAIO 2009

Civica Pinacoteca - Follonica Gr

82 vini di 38 aziende sono stati presentati nel banco di assaggio che abbiamo allestito durante i pomeriggi delle tre domeniche del 30° Carnevale di Follonica... (elenco dei produttori: **Ampeleia; Botrona; Carrareccia; Campo Bargello; La Cura; La Pierotta; Le Sedici; Maremma Alta; Montebelli; Poggio alle Birbe; Serraiola; Suveraia; Vigna Grande; Rigoloccio; Valentini; Cacciagrande; I Campetti; Il Capannino; Il Pupillo; Cantina I Vini di Maremma; Fattoria Coliberto; Fertuna; Gestione Piccini - Tenuta Moraia; La Novella; Morisfarm; Muralia; Podere Cigli; Podere Riparbella; Podere Ristella; Poggio ai Lupi; Rocca di Frassinello; Fortediga; Poggio Divino - Conti di San Bonifacio; San Felice - Tenuta Perolla; Tenuta del Fontino; Tenute Guicciardini Strozzi - I Massi; Tenuta Rocca di Montemassi).**

Ottima la location nelle sale del Pinacoteca Modigliani, proprio alla fine di Via Roma. La possibilità delle degusta-

zioni non hanno distolto il pubblico carnascialesco che ha ampiamente trascurato l'iniziativa, ma... questo non inficia il valore dell'iniziativa stessa e l'impegno che è stato profuso da:

**Francesco e Massimo Babboni, Giulio Carli, Fausto e Laura Costagli, Alfredo Faetti, Massimo Giannini, Marco Insalaco** che si sono alternati nello spiegare e servire i vini. Il risultato è stato apprezzato e gratificato dall'Associazione Carnevale Follonica, che tramite le parole del proprio Presidente **Massimo Bucci**, già prevede le dovute correzioni per un miglior risultato di pubblico ed una maggiore promozione del prodotto vino nell'edizione 2010.

**Gusto è Libertà n° 22 - LA SELVAGGINA**

28 FEBBRAIO 2009

Casa Circondariale - MASSA M.ma Gr

Il 22° Laboratorio in Carcere quello dedicato ai prodotti della caccia non è stato effettuato; all'ultimo momento, impreviste cause di forza maggiore, ne hanno impedito lo svolgimento.

Data la programmazione già in atto il laboratorio sulla selvaggina verrà riproposto in un prossimo futuro.

**DAL CACINI CON TUA RITA**

1 Marzo 2009

Ristorante DAL CACINI - Suvereto Li

Centoundici... punto e a capo.

Questo era il nostro 111° appuntamento conviviale e deve essere considerato l'ultimo... L'ultimo della prima serie!!!

E' un operazione che va fatta perché non è possibile prendere questa iniziativa come "termine di paragone". Chi c'era c'era e chi non c'era... se lo può fare raccontare. I trenta partecipanti

(31 con il Socio Kids **Stefano Francioli**) hanno avuto un opportunità praticamente unica. Non so bene quale *congiunzione astrale* ha permesso che la Condotta del Monteregio avesse l'opportunità di essere ospite, in quel di Suvereto, dell'Azienda **Tua Rita** e poi pranzare al Ristorante **Dal Cacini**.

Anzi lo so benissimo e provvedo subito ai dovuti ringraziamenti per la magnifica accoglienza avuta da **Stefano Frascolla** (responsabile di Tua Rita) e **Marco Ticcianti** (patron della Compagnia Del Cacini). E' per loro disponibilità che è avvenuta la *congiunzione astrale*.

... Marzo ha fatto subito il capriccioso interrompendo un'ottimale sequenza di giorni di bel tempo, inconsueto per l'inverno 2008/2009 che ricorderemo per anni ed anni; eravamo in località Notri, al margine della prima vigna di Tua Rita ad ascoltare dalla voce di Stefano le tecniche di coltivazione, le strategie, le sperimentazioni, quando giove pluvio ha riaperto il rubinetto, prima ci siamo riparati nella cantina e



poi siamo scesi nel caveau dove riposano nel sonno dei giusti quei vini che universalmente noti anno dopo anno andranno a percorrere tutte le vie del mondo. Qualcuno di noi ha interpretato l'entrare nella barricaia come oltre passare la soglia di un santuario, l'assonanza a prima vista blasfema ha voluto essere un riconoscimento a tutta quella ritualità, quel rispetto, quell'amore che occorre per realizzare opere come il Redigaffi, il Syrah, il Giusto di Notri. Alle 12 siamo arrivati al Ristorante dove Stefano Frascolla ci ha deliziato con le parole e con i "fatti" guidando una degustazione che ha introdotto la gamma dei rossi: Perlato del Bosco, Rosso dei Notri, Giusto di Notri, Redigaffi. Poi dalle 13 abbiamo continuato con due bianchi, il Perlato del Bosco ed il Lodano, abbinandoli alle belle sorprese culinarie che ci avevano preparato Marco Ticcianti e il suo staff di cucina: *Burgur con cicale; filetto di orata con foie-gras; seppie di tramaglio in zimino di spinaci; cannellone ripieno di acerto con salsa di cozze vongole e porri; bon bon di agretto con crema di spigola e asparagi selvatici; tagliata di tonno con insalatina mista e vinaigrette di Lodano; sfogliatina di riso; gelatina di arance con panna; cantuccino su crema chantilly; tortino di mele.*

Bontà, qualità, fantasia, particolarità, accuratezza, sono stati alcuni termini che hanno contraddistinto il pranzo; cortesia, professionalità, simpatia, disponibilità, entusiasmo, sono stati altri termini che hanno evidenziato la competenza e la passione di Marco e Moira (la moglie). Per concludere abbiamo degustato tutte e due le grappe di Tua Rita, quella bianca e quella di Redigaffi. Poi... c'è voluta una lunga passeggiata all'aria aperta prima di riprendere la guida per tornare al di là del Cornia. **Fausto Costagli**

#### IL GIOCO DEL PIACERE IN CANTINA

14 Marzo 2009

MORISFARMS – Fattoria i Poggetti Gr

E' stata proprio una *ganzata*, avrebbero detto i nostri "vecchi"!!!

Partendo dalla fine il risultato è stato la gran soddisfazione di tutti: Azienda, Organizzatori, Partecipanti, con **Giulio Parentini** che ha indossato la triplice veste; l'unico a sapere l'ordine dei vini era il Fiduciario, che ha anche guidato la degustazione e la compilazione della scheda del Gioco del Piacere in Cantina. Dai risultati finali si è visto che i partecipanti hanno interpretato il gioco per quello che voleva essere: eleggere il vino per ciascuno più piacevole e

non dare, a prescindere, la caccia all'Avvoltore. I partecipanti sono tornati a casa con n° 3 bottiglie di Morellino di Scansano 2007, n° 5 Monte regio di Massa Marittima 2005, n° 5 Morellino Riserva 2005, n° 8 bottiglie da 3,75 di Avvoltore 2004. Queste le preferenze che hanno dato una classifica finale realisticamente in linea con l'importanza della produzione: 1° l'Avvoltore con 1394 punti, 2° il Morellino Riserva con 1372, 3° il Monteregio con 1281, 4° il Morellino a 1182.

E' dunque l'Avvoltore 2004 il primo vino che disputerà la 1ª finale del Gioco del Piacere in Cantina.

#### MASTER OF FOOD VINO 1° LIVELLO

10 Febbraio – 17 Marzo 2009

Az. Agr. LA PIEROTTA – Scarlino Gr

Il nostro 25° Master è stato, ancora una volta, un bel Master. L'ormai collaudata formula che ha visto per la 6ª volta **Stefano Ferrari** illustrare con la ormai eclatata competenza le tematiche del corso Vino Primo Livello. Un grazie alla disponibilità di **Simone Rustici** e della sua famiglia che hanno, ancora una volta, messo a disposizione la sala di degustazione dell'Azienda Agricola **La Pierotta**.

20 i partecipanti come al solito molto interessati ed al termine soddisfatti di quest'esperienza. Come consuetudine della nostra Condotta l'ultima lezione ha avuto inizio alle ore 20 con ritmo più affrettato che ci ha poi permesso di effettuare un'interessante abbinamento cibo-vino con una performance di mamma **Floriana** che ha preparato un menù molto semplice ma con dei cibi degni di quella tradizione casalingo-contadina che molto si avvicina alle caratteristiche di una Osterreich slow.

#### 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 2009

#### Rinnovi

1- Barbiani Mariagrazia 2-Nitti Damiano 3-Galdi Claudia 4-Panni Lorenzo 5-Luise Irene 6-Temperini Sauro 7-Gerli Daniela 8-Pagnini Roberto 9-Cencioni Silvia 10-Bartolozzi Silvia 11-Cucci Marco 12-Rinaldini Debora

#### Nuovi Soci

1- Frequenti Giorgio 2-Pippucci Orano 3-Loetfering Beate 4-Guerrini Grazia 5-Cancelli Luano 6-Corsolini Piero 7-Di Giacom Margherita

#### Soci Kids

1- Francesco Nitti 2-Rosa Panni 3- Destri Martina

#### Soci in scadenza al 31 Marzo

1- Baignini Adriano 2-Matteini Marta 3-Ceccarelli Tomaso 4- Ceccherini Simona

#### Soci in scadenza al 30 Aprile

1-Babboni Francesco 2-Babboni Giulia 3-Bargelli Moreno 4-Capaccioli Aida 5-Capaccioli Riccardo 6-Cellesi Valentina 7-Chelini Simone 8-Corona Ivanio 9-Costagli Antonio 10-Cucci Manuela 11-Dziegielewska Ewa 12-Fabbi Manuel 13-Ferrario Gianni 14-Fidanzì Michela 15-Fontani Silvia 16-Franchi Gianni 17- Gnech Gabriele 18- Giannini Massimo 19-Lombardi Marco 20-Montomoli Federico 21-Nannini Paola 22-Neri Gianluca 23-Nesti Fausto 24-Panni Rosa 25-Panza Alessandro 26-Piccinelli Paolo 27-Rocchi Nykytha 28-Rossi Massimiliano 29-Rossi Nico 30-Savazzi Paolo 31-Sfondrini Francesca 32-Tribbioli Giuliana 33-Ulivelli Elena 34-Vannucci Marco 35-Zanni Michela 36-Zappelli Gabriele

#### PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

Sabato 28 Marzo ore 10,30

Laboratorio del Gusto®

### IL BASILICO della Parvus Flos

Gusto è Libertà - 22° Appuntamento Casa Circondariale - Massa M.ma Programma già trasmesso per E-Mail

Giovedì 9 Aprile ore 20,15

### L'ALTO ADIGE IN RIVA AL MARE

Ristorante Farniente - FOLLONICA

I Vini di HOFSTATTER una delle più importanti cantine dell'Alto Adige abbinati ad una cena a base di pesce realizzata da del Manuel Forieri del Ristorante FARNIENTE

Vedere il programma a pag.

Domenica 26 Aprile ore 13

### IL RITORNO DELLE ERBE DIMENTICATE

Ristorante Boscaglia Radicondoli (SI)

Vedere il programma a pagina

Per comunicare o prenotare

**Segreteria Soci:**  
3397693375  
[slowmonteregio@libero.it](mailto:slowmonteregio@libero.it)

**Fiduciario:** 349 0710478  
[faustocostagli@katamail.com](mailto:faustocostagli@katamail.com)

Questo Notiziario è stato chiuso  
Martedì **23 Marzo 2009**  
e spedito a circa 1.350 indirizzi  
(per posta o tramite E - mail)



Amministrazione Penitenziaria  
Casa Circondariale Massa M.ma



Amministrazione Comunale  
Massa Marittima

# GUSTO È LIBERTÀ

**SABATO 28 MARZO 2009 - Ore 10,30**

**CASA CIRCONDARIALE DI MASSA MARITTIMA**

**22° LABORATORIO DEL GUSTO®**



## IL BASILICO



Terzo anno di collaborazione tra Slow Food Monteregio, l'Amministrazione Comunale di Massa Marittima e l'Amministrazione Penitenziaria. Dopo l'interruzione dovuta a lavori di manutenzione straordinaria ai locali della Casa Circondariale riprende il percorso del progetto GUSTO È LIBERTÀ... L'argomento del Laboratorio del Gusto® di questo mese è realizzato grazie alla disponibilità della PARVUS FLOS.....

La Coop. Sociale "Parvus Flos" è situata nel Comune di Radicondoli (Siena) su una superficie di 45 Ha. L'organizzazione Aziendale è articolata per Linee produttive all'interno delle quali sono attualmente impiegate 21 risorse di cui 5 disagiati; 17 a tempo indeterminato e 4 a tempo determinato. La cooperativa opera nel settore orto orto-florovivaistico da oltre 10 anni, le sue linee produttive sono: FIORI (produzione di stelle di natale, gerani e ciclamini). ORTAGGI (basilico da taglio e vasetteria). VIVAIO (produzione in conto terzi di piante ornamentali). ALLEVAMENTO (suini di cinto senese). VERDE (allestimento di giardini), questa linea produttiva opera nella sede distaccata di Milano. La produzione avviene in 20.000mq di serre in ferro e vetro riscaldate con tecnologie geotermiche; mentre il vivaio ha una estensione di 11.000 mq. All'interno del capo serra si sviluppa un centro di trasformazione, con macchine operatrici semiautomatiche, per il confezionamento in vaschette o buste del Basilico; una cella frigo per stoccaggio dei prodotti finiti; un centro di lavorazione della vasetteria, gli uffici, i locali tecnici ed il magazzino. La Parvus Flos, iscritta nel Registro Prefettizio della provincia di Siena dal 2000, come cooperativa sociale di tipo B, è impegnata nell'attenzione al disagio, nel recupero e nell'inserimento lavorativo di persone connotate da situazioni di svantaggio, in particolare: adolescenti privi, oppure allontanati dalla famiglia in quanto questa non idonea ad una loro corretta crescita, ragazze madri con difficoltà di posto di lavoro e di relazioni sociali, soggetti con problemi alcoolcorrelati, soggetti con deficit psichici e mentali. Il numero dei progetti d'inserimento che si realizzano a favore di questa utenza, nel corso degli ultimi anni è cresciuto in modo esponenziale, in particolar modo nella tipologia di inserimento Socio-terapeutico (che si realizza attraverso una forma molto simile a quella di un tirocinio professionale): concordati e programmati in collaborazione con gli operatori dei servizi invianti (alta Val D'Elsa ), si realizzano in una delle attività nelle quali è impegnata la cooperativa. La Parvus Flos è un socio fondatore della "Comunità del Cibo da Energia Rinnovabile", tale progetto vede come partner altri produttori locali che utilizzano la geotermia come fonte di calore, oltre al COSVIG e SLOW FOOD come organi promotori. L'Azienda ha un occhio sempre molto vigile all'ambiente, infatti, oltre a fare un moderato uso di fitofarmaci per la produzione, utilizza il

100% dell'Energia Verde, rientrando nel progetto di produzione di Energia Elettrica fatta esclusivamente con fonti rinnovabili.

**Laboratorio curato da: ENEA COSENTINO – FAUSTO COSTAGLI**

**Realizzato in collaborazione con**

**PARVUS FLOS - Radicondoli (Siena)**

*il programma del Laboratorio è stato trasmesso per E-mail ai Soci il giorno 17 Marzo*

# Ristorante FARNIENTE

Via Bertini 14 - FOLLONICA (GR) Tel: 0566-40530

Imperdibile appuntamento con i vini di una delle più importanti aziende dell'Alto Adige: JOSEPH HOFSTATTER presentati dal suo direttore commerciale Silvio Ariani ed abbinati al menù marinaro realizzato da Manuel Forieri attuale chef e proprietario del RISTORANTE FARNIENTE .  
Visionare [www.hofstatter.com](http://www.hofstatter.com)

**L'ALTO ADIGE IN RIVA AL MARE - Giovedì 9 Aprile ore 20,15**

**ANTIPASTI:** Tortino di cernia su vellutata di porro – Insalatina di mare tiepida con verdure croccanti – crudité di crostacei al lime

**PRIMO:** Risottino di seppie e porcini mantecato al nero

**SECONDO:** Zuppetta del Golfo del Sole

**DOLCE:** Canestrino di frolla con mascarpone soffiato e sbriciolata di amaretti, abbinato a Moscato D'Asti

**LE GRAPPE** e la **CAFFETTERIA**

**I VINI DI JOSEPH HOFSTATTER** in accompagnamento al menù saranno:

“HOFSTATTER JOSEPH GEWURZTRAMINER” = Gewurztraminer (Alto Adige Doc) –

“PINOT BIANCO” = Pinot Bianco (Alto Adige Doc) – “MECZAN” = Pinot Nero (Alto Adige Doc)

Degusteremo anche:

“KOLBENHOF” = Gewurztraminer (Alto Adige Doc) - “BARTHENAU” = Pinot Nero (Alto Adige Doc)

**Quota Soci SLOW FOOD € 35 non Soci € 38 - Prenotazioni entro il 7 Aprile 2009 (salvo esaurimento posti) presso il Tel. 349 0710478 (Max. 24 partecipanti)**

**INIZIATIVA INSERITA NEL PROGRAMMA DI “GUSTO PULITO” 2009**

# Ristorante BOSCAGLIA

Località Galleriaie - RADICONDOLI (SI) – Tel. 0577 793134

**Consultare Pag. 466 della guida OSTERIE D'ITALIA 2009, oppure Pag. 461 del 2008 o anche Pag. 463 del 2007**

Dopo il grande successo del 2008 viene ripetuta l'iniziativa dedicata al recupero della cultura dell'utilizzo delle erbe spontanee. L'iniziativa ha l'obiettivo di dare dignità a tutte le erbe delle colline geotermiche che ormai non sono più utilizzate ma che in passato erano alla base della dieta giornaliera: strigoli, moscioli, terracrepoli, borragine, asparagi selvatici, vitalba, queste e tante altre erbe, verdure, frutti, fiori e radici, saranno ricercate dalle ore 10,30 nei prati delle Carline sotto la guida del botanico Alessandro Ceppatelli (In caso di maltempo, attraverso un laboratorio, verranno esaminate quelle preventivamente ricercate). Alle 13 un grande menù realizzato da Marilena Grosso chef del Ristorante Boscaglia (chiocciola in Osterie d'Italia) darà la possibilità di acquisire sapori dimenticati e valorizzare l'utilizzo delle erbe “perdute”.

## IL RITORNO DELLE ERBE DIMENTICATE

**DOMENICA 26 APRILE ore 13**

**Gli antipasti**

Sformatino di erbe del giorno su insalatina di salvestrella, malva, melissa, finocchio selvatico e pratoline

Paté di daino con fico selvatico caramellato

**I primi**

Risotto agli asparagi selvatici e vitalba

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

**Il secondo**

Rollè di chianina con farcitura alle erbe selvatiche e lardo di cinta senese con patate alle erbe aromatiche

I dolci e la caffetteria

Panna cotta al sambuco

I vini in accompagnamento al menù saranno espressione del territorio delle tre condotte del Progetto GUSTO PULITO: Monteregio – San Gimignano e Colli senesi – Volterra ed Alta Val di Cecina

Quota Soci SLOW FOOD € 30 non Soci € 33 - Prenotazioni entro il 24 Aprile 2009  
(salvo esaurimento posti) presso il Tel. 349 0710478 (Max. 70 partecipanti)