



# SLOW FOOD®

## Condotta 422 - MONTEREGIO Notiziario n° 16 (Maggio 2006)

### NOTE DAL CONSIGLIO DI CONDOTTA

#### La nota del Fiduciario.

##### **a) Una bella esperienza.**

Il 25 Marzo ha preso il via il progetto **Gusto è Libertà**, ne parlo nelle "Note del Fiduciario" per raccontare non tanto il fatto in se per se quanto per significare ciò che mi ha fatto provare questa esperienza.

Nel breve periodo della mia attività di Fiduciario ho avuto l'opportunità, tramite i **Laboratori del Gusto**, di andare a contatto con varie categorie: dagli appassionati in genere ai produttori, da studenti italiani e stranieri sino agli universitari, ecc.... Andare in un Carcere (con tutti i giustificabili pregiudizi e tutte le doverose incognite) mi dava una grande apprensione. Al termine del primo Laboratorio (dedicato ai **Vini del Monteregio**), sono uscito dall'Istituto Carcerario con la consolidata consapevolezza, di aver trovato un bel percorso. Che bello vedere 25 persone tutte insieme nella stessa sala, gli Agenti e altri operatori carcerari con i detenuti (anzi Ospiti com'è più corretto dire), gli uni mischiati agli altri, tutti egualmente interessati, tutti sempre partecipi. I ringraziamenti avuti ed il calore manifestato da tutti mi ha indicato che il progetto di far percepire agli "esterni" la naturalezza della situazione temporanea, che gli "interni" stanno vivendo, è pienamente attuabile.

Un ringraziamento a Fabio D'Avino (per la logistica) e Simone Rustici (per la didattica) che hanno dato concretezza al nostro primo appuntamento in Carcere.

#### **I Vini Presentati durante il LABORATORIO DEL GUSTO®**

VERMENTINO 2005 - La Pierotta

TRINUS 2003 - La Cura

MONTEREGIO 2004 - Cacciagrande

MONTEREGIO 2001 - Morisfarms

FOLAVENTO 2002 - Tenuta Il Fontino

ACANTOS 2002 - Montebelli

##### **b) Pensierino della sera.**

Tra un mese termina il 1° quadriennio della **Condotta del Monteregio**. Dovrò fare una relazione su questo periodo, dovrò essere poco enfatico, dovrò essere conciso, propositivo, ossequioso, incentivante, ma soprattutto concreto.

Sin d'ora vorrei concretizzare i 4 anni trascorsi con l'ultimo risultato ottenuto..... **al 31 Marzo abbiamo superato quota 225 Soci.**

Giorni fa un Socio mi ha detto che forse sono troppi, che la Condotta sta crescendo troppo in fretta..... non ho ben capito quali potevano essere le sue preoccupazioni. Io penso che le accelerazioni e le frenate devono avvenire in modo naturale a seconda di come si presenta il percorso, la nostra strada al momento è dritta e pianeggiante, non vedo proprio perché dover frenare impedendo a chi intende condividere il nostro viaggio di salire sul treno di Slow Food.

Sono tantissime le chiavi di lettura del numero 225, avremo modo in futuro di svilupparle.

L'unica eclatante che voglio sottolineare sin d'ora è che dall'ultimo conteggio comparativo a livello nazionale (al 31 Dicembre 2004) dai 186 soci di allora siamo aumentati di oltre il 20%, nonostante tutte le problematiche economiche di questo momento poco favorevole.

Fausto Costagli

#### **Consiglio della condotta.**

Martedì 4 Aprile si è tenuto il **Consiglio di Condotta**, l'ultimo prima del 7 Maggio. Argomenti tanti ma solo sfiorati per giungere presto al tema principale, il Congresso di Condotta, quello che porterà alla elezione del nuovo Consiglio e poi alla nomina del Fiduciario.

Sono state assimilati tutti i procedimenti formali per la realizzazione di tale appuntamento e per la gestione amministrativa del prossimo quadriennio. La nostra Condotta è

favorita perché già pienamente allineata ai dettami dello statuto nazionale, ma qualche correzione a quello specifico dell'Associazione Condotta Slow Food Monteregio dovrà in un prossimo futuro essere effettuato uniformandolo al modello costitutivo nazionale redatto dopo la nostra registrazione in Associazione legalmente costituita.

Dalla riunione è emersa la volontà di tutti gli attuali membri del Consiglio di ricandidarsi per il prossimo quadriennio (dati i risultati corali ottenuti era auspicabile)...

Sono state verbalizzate le modalità di partecipazione e votazione, stabilite in:

Accesso in lista a tutti i Soci che hanno dato (per scritto entro la data del 20 Aprile) la disponibilità.

Considerato che una Condotta può avere da 3 a 15 Consiglieri, dato l'elevato numero dei Soci, visto l'impegno sempre crescente a cui sono sottoposti i principali collaboratori per realizzare le molteplici attività, è stato deliberato di aumentare da 10 a 12 il numero dei Consiglieri.

Ogni votante potrà esprimere da una a 12 preferenze. Non sono ammesse deleghe. I soci di minore età non hanno diritto di voto negli organi sociali. Tra tutti i nominativi inseriti nella lista verranno eletti i 12 che otterranno più voti. Il nuovo Comitato di Condotta eleggerà il Fiduciario che poi dovrà essere ratificato dalla Segreteria Nazionale.

### ATTENZIONE

**Il Congresso di Condotta si terrà il giorno 7 Maggio 2006 alle ore 17 in prima convocazione (sarà valido con la presenza della metà più uno dei Soci della Condotta) ed alle ore 18 in seconda convocazione (valido qualunque sia il numero dei soci presenti). COME PREVISTO DALLO STATUTO LA PRESENTE COSTITUISCHE FORMALE COMUNICAZIONE AI SOCI.**

## PILLOLE DI MONTEREGIO Soci & Territorio

### Azienda Agricola Valentini

Un benvenuto a Giovanni Valentini (Gianni per gli amici) che pur da poco arrivato nel nostro territorio ha voluto subito far parte del gruppo Slow Food Monteregio. Gianni ha rilevato il podere Fiordaliso sin da Settembre, provvedendo sin dalla vendemmia alla gestione del territorio aziendale; è proprio dai vigneti che nascono i nuovi prodotti "targati" Az. Agricola Valentini si tratta di un Rosso - Monteregio di Massa Marittima 2005 di 13,5° e di un Vermentino 2005 - di 13°. Nelle barrique in cantina riposa quello che l'anno prossimo uscirà come riserva (dal nome ancora misterioso, 12 mesi di legno, 14°).

La produzione si attesta per questo primo anno nelle 21mila bottiglie di rosso e nelle 3.500 di bianco.

Conseguentemente anche l'Agriturismo Fiordaliso, muta la denominazione in **Agriturismo Valentini**.

Un sentito augurio a Giovanni Valentini che ha scelto le nostre terre per portare avanti il suo lavoro di imprenditore agricolo (fatto da sempre, prima nel nord Italia e poi in Toscana, nella zona di Rosignano).

## 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 Guida *Osterie d'Italia*

Le segnalazione potranno essere

**Positive** per invogliarci ad andare

**Negative** per farci stare in guardia.

### a) OSTERIA AL GIARDINO

P.za Cavour 1 - Montalcino SI

Segnalazione **positiva** effettuata da ANNARITA CERBONI, FAUSTO COSTAGLI e EWA DZIEGIELEWSKA che a Montalcino hanno sperimentato la cucina di questo locale entrato quest'anno in Guida per la prima volta. Locale storico ormai in declino è stato rilevato pochi anni fa da Gianluca Pirro (cultore della gastronomia che stanco di girare il mon-

do si è accasato in terra ilcinese) ed è riuscito in breve a portarlo a nuova luce; Gianluca, è anche un esperto pasticciere, presenta i suoi piatti con fantasia pur senza trascendere nell'inutile.

I nostri hanno iniziato con un ottimo **baccalà dissalato con crema di patate e tartufo marzuolo**, tra i primi sono stati scelti delle pappardelle al ragù di cinghiale e **gnocchetti con fonduta di pecorino e marzuolo**, giusto un assaggio di un ottima **scottiglia di cinghiale**; l'apoteosi arriva con il dolce, una incredibile **bavarese alla vaniglia con crema di nocciole su balsa di cioccolato amaro** che fa invogliare a tornare per provare più dolci.

N.d.r.

Gianluca è un personaggio equilibrato che ama il proprio lavoro, quello che crea ha solide basi che affondano nelle tradizioni. Oltre alle potenzialità culinarie ha anche eloquenza e capacità di sintesi; queste prerogative lo portano ad essere un ideale docente. Proprio questo ci auspichiamo avvenga in futuro, sarebbe bello averlo come guida in un Corso di Pasticceria.

## L'ECO DELLA STAMPA notizie lette in qua e là

### IL CORRIERE MERCANTILE

..... i pescatori di Camogli (GE) pare abbiano rifiutato la proposta della casa di produzione dello spot pubblicitario dei piatti pronti Findus *That's Amore!* di comparire nel filmato pubblicitario. Non hanno voluto mettere la loro faccia per pubblicizzare un prodotto surgelato, loro che il pesce lo vanno ancora a pescare fresco in mare. Così lo spot è stato girato con attori "travestiti" da pescatori.

## LE RIME SON COTTE poesie e versi

ALDO FABRIZI

(*Nonna minestra*) MONDADORI 1974

### La sacra attesa

E' 'na serata gelida d'inverno, sur foco amico la minestra còce e l'allegria che ride in ogni voce è un po' de paradiso ne l'inferno.

Quanno 'st'odore, tenero materno, fa chiude l'occhi e aprì le froce, bisogna fasse er segno de la croce come ringraziamento a Padreterno.

«Ecchela, è pronta!» Ne arzà er corperchio,

c'è un segno ch'ogni tanto se rinnova,

'na nuvola di fumo fatta a cerchio.

E specie indove la miseria è tanta l'aureola de quer fumo è 'na riprova pè dimostrà che la minestra è santa.

## HANNO DETTO. HANNO SCRITTO.

### ETTORE TIBALDI

(Università di Milano Dipartimento di Biologia - Sezione Ecologia)

*"Un mondo meno vario e meno bello"*

### EROSIONE DEI SUOLI

I cereali prodotti nel Nordamerica (Stati Uniti e Canada) sono venduti in tutto il mondo. Più di mille Paesi, compresa l'Italia e la Russia, ne importano considerevoli quantità. Le elevate rese produttive sono dovute a una meccanizzazione pesante e all'uso massiccio di composti chimici di sintesi: fertilizzanti e pesticidi. Si ha una economia fiorente, ma anche un "deserto cerealicolo" dove dominano non solo pochissime specie ma anche un numero altrettanto limitato di varietà cereali. E' ancora vivo il ricordo delle tempeste di polvere lungo la "Corn Belt", la fascia delle coltivazioni di mais che attraversa gli Stati Uniti. Ancora oggi sono state identificate aree in cui più dei tre quarti del suolo è andato perso per erosione. In solo dieci anni sono andati persi 2,5 cm di terreno fertile, per costruire i quali sono stati necessari secoli.

### EROSIONE GENETICA

L'Europa è meno minacciata dell'America settentrionale dall'erosione del suolo, perde tuttavia quasi un miliardo di tonnellate all'anno di suolo fertile. Non vi è solo l'erosione dei terreni a minacciare i campi coltivati; anche l'erosione genetica è molto grave nell'Europa orientale. L'industrializzazione agricola ci ha portati ad ignorare le

80.000 piante commestibili disponibili al mondo e a coltivarne in modo intensivo solo alcune: frumento mais e patate.

Le monocolture si sono mostrate molto rischiose: nel 1840 una malattia della patata determina due milioni di morti per carestia in Irlanda; nel 1860 i viticoltori europei vanno in rovina per gravi malattie della vite. L'erosione continua ed oggi la Grecia ha perso quasi tutte le sue varietà native di frumento. Ecc. ecc.

## CRONACHE (per chi non c'era)

### IL SANGIOVESE RECISO

Mercoledì 29 Marzo 2006

#### OSTERIA MARTINI – FOLLONICA

Appuntamento finale del tris dei mercoledì follonichesi. Abbiamo lasciato i menù di mare ed i vini bianchi per approdare a terra supportati da vini rossi di particolare impegno. Siamo "rientrati" nei canoni slow riportando le presenze ad un numero più adatto a quel gruppo d'amici che cercavamo di "costruire". L'occasione di avere un produttore interessante come il Beconcini è stata sfruttata con piacere andando a realizzare una serata veramente godevole con la conoscenza di validi vini che hanno espresso tutte le caratteristiche di quei vitigni e del territorio di provenienza, quelle Colline Pisane di San Miniato che in realtà sono una "enclave enologica/culturale" dell'adiacente provincia fiorentina.

Profumato e gustoso il bianco **Antiche Vie** a base Malvasia Bianca, abbinato agli antipasti. I due primi piatti hanno visto l'accompagnamento del **Maurleo** a base Sangiovese, con i tannini arrotondati da quella sorta di "Merlot nostrano" che è la Malvasia nera. Il secondo (un ottimo carrè di maiale al ristretto di Sangiovese) ha fatto sprigionare tutte le potenzialità del principale vino dell'Azienda Beconcini quel **Reciso** che esprime tutta la scalpitante potenza del Sangiovese che (come dice il nome stesso) viene curato in vigna con decise potature.

Quindi abbiamo fatto la conoscenza di un vino quasi sperimentale, realizzato con un vitigno "ritrovato" da Beconcini una varietà attribuibile ad un clone di Tempranillo, forse portata nel medio evo da qualcuno che percorreva l'antica Via Francigena; vino ancora senza nome che abbiamo definito **Ics**. Ottima la presentazione dei vari vini effettuata di volta in volta da Leonardo Beconcini, che con appassionata esperienza ci ha trasmesso le sue consapevolezze.

### LE LANGHE BAGNAN LA MAREMMA

Venerdì 31 Marzo 2006

#### RISTORANTE IL PUNGOLO

Via Valle Aspra – MASSA M.MA GR

Iniziativa conclusiva di un mese particolarmente intenso, (5 convivi – 2 Laboratori del gusto – 3 serate del Master Vino 1° Livello, tutto concentrato in 20 giorni), serata tranquilla e rilassante con un ricco menù che Marco Donati ha voluto proporci per farci valutare tutte le potenzialità del **Pungolo** con cui abbiamo presentato i vini dell'azienda di Marco **Porello** di Canale CN.

I due Marchi hanno concretizzato un'altra puntata di quel "Piccolo è Bello" (locale in Guida Osterie e Produttore in Guida Vini d'Italia) divenuto ormai una caratteristica periodica del nostro programma di appuntamenti eno-gastronomici. Veramente ottimo il menù, equilibrati e gustosi i vini che ben si sono sposati con la caratteriale maremanità del cibo.

### VINELLANDO PER LA TOSCANA

Venerdì 7 Aprile 2006

#### Taverna del BOCCONDIVINO

Via Ximenes 5 – MASSA M.MA GR

Siam qui... neppure un mese dall'inaugurazione del Boccondivino e già abbiamo avuto l'opportunità di sperimentare la cucina e le strategie di David ed Enrica. Il locale ci è sembrato adattissimo a collettivi momenti conviviali come a piacevoli tête a tête, interessante anche il privé che può contenere sino a 10 persone. Il Fiduciario ha presentato i sette vini della serata, questa volta non erano in compe-

tizione tra loro, ma la diversità delle proposte era voluta per esaltare le molteplicità dei sapori di un ricco menù, che i nostri due soci ospiti ci avevano proposto per significare tutte le potenzialità gastronomiche del locale. Tante cose buone con un unico positivo appunto... i piatti troppo ricchi ci hanno saziato prima ancora di arrivare alla fine della cena. Abbiamo goduto della sapienza delle Signore che in cucina accompagnano le qualità di Chef di Manuel Forieri. I vini della serata sono risultati tutti interessanti dal Chianti **SENIO** del 2000 che aveva ancora una bella freschezza all'ottimo **TASSINAIA** 2001; gustoso il Bolgheri **GUARDA BOSCHI** che onora l'impegno del suo giovane produttore; una piacevole scoperta il Pinot Nero **RICO** proveniente dalla Garfagnana; leggermente sottotono il Carmignano **VILLA ARTIMINO**; veramente elegante e ricchissimo di profumi il Monteregio **MO RISFARMS** 2001; potente e gustoso il Val di Cornia **RODANTONIO** del 2002 bissato da un assaggio del 2003 (espressamente portato dalla nostra Socia Stella Zannoni, produttrice di Campiglia M.ma) che ci è parso più complesso nel gusto e nei profumi ma che ancora necessita di affinamento in bottiglia. (prendiamolo sin d'ora ma lasciamolo in cantina, sarà un grande Sangiovese). Tita

### MASTER OF FOOD "VINO 1"

Per SOCI COOP e SLOW FOOD  
LA PIEROTTA – SCARLINO GR

Giovedì 20 Aprile si è concluso il Corso **VINO 1° LIVELLO** organizzato con **COOP Unicoop Tirreno**; si è trattato di un progetto pilota a livello nazionale per verificare le potenzialità collaborative tra Slow Food Italia e Unicoop Tirreno. E' stata proprio la Condotta del Monteregio ha concretizzare l'opportunità d'incontro tra queste grandi realtà. Rientra nelle possibilità del progetto **Master of Food** quello di realizzare corsi per grandi aziende, noi abbiamo attivato questo meccanismo che potrebbe portare alla realizzazione di vari Master con-



temporaneamente in Toscana, Lazio, Umbria e Campania.

Il Master ha avuto un gran successo, sia di partecipanti (25 persone estremamente interessate e partecipi), che di contenuti. Molto rilevante la risonanza avuta tramite i media, Unicoop ha pubblicizzato il Corso in modo capillare e massiccio. Altrettanto (nel nostro piccolo) abbiamo fatto noi

Ottima s'è rivelata la scelta di ambientarlo presso un'azienda produttrice di vino, ha dato una "coscienza" ulteriore al tutto. Un grande doveroso ringraziamento alla famiglia Rustici dell'Az. Agr. LA PIEROTTA che ha permesso tutto ciò.

Stefano Ferrari, da esperto docente, ha tenuto sempre viva l'attenzione, altrettanto positivo si è rivelato l'apporto di Stefano Ferrante, docente della 2ª serata.

Veramente interessante la scelta propedeutica dei vini che hanno accompagnato le serate

Le schede con la sintesi dei 30 vini degustati nelle 6 serate sono sul sito [www.massamarittima.info/slowfood/](http://www.massamarittima.info/slowfood/). L'ultima serata ha visto un piacevole fuoriprogramma... L'abbinamento cibo/vino con un *piatto dei sapori* realizzato con ottimi prodotti appositamente scelti e abbinati alla schiaccia con gli scriccioli di mamma Floriana. Infine la consegna dei Diplomi ed appuntamento alla prossima opportunità.

### **FRATELLI D'ITALIA**

**Mercoledì 19 Aprile 2006**  
**Ristorante PASSO CARRAIO**  
**Piazza Campori 4 – RAVI GR**

Solo il rammarico di avere poco spazio (per motivi redazionali) da dedicare a questa serata. Veramente una bella iniziativa che ha espresso moltissime positività... partendo dai vini interessanti nella loro diversità strutturale e varietale; per continuare con la gradevole "compagnia" che presentava alcuni nuovi Soci ed a chiudere con il locale che ci ospitava.

Daniele Fantini ed i suoi ci hanno letteralmente deliziato con alcune portate di indubbio valore e con

altre oltremodo eccellenti, dagli inusuali antipasti sino ad arrivare al dolce.

Veramente ben fatta (da parte di Daniele) la presentazione di ogni singola portata con un sintetico ma efficace excursus relativo alle tradizioni, ai prodotti utilizzati ed alla realizzazione pratica. Tutto con molta professionale semplicità e con uno stile che ha affascinato gli attenti commensali.

Se Il Passo Carraio (entrato in guida Osterie d'Italia proprio quest'anno) cercava di stupirci, ci è riuscito in pieno confermando quanto di buono era stato espresso in Guida.

### **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.

#### **Aprile 2006**

##### **Rinnovi**

- 1- Astorino Bianca
- 2- Madiona Charles Patrick

##### **Nuovi Soci**

- 1-Valentini Giovanni 2-Coronelli Lucio
- 3-Carli Giulio 4-Bandini Alice 5-Zeno Vincenzo
- 6-Traversari Gianni 7-Braun Daniela 8-Pieraccioli Silvia 9-Tonelli Nicoletta 10-Galeotti Gabriele

##### **Soci in scadenza al 31 Aprile**

- 1-Gunter Ambach 2-Bertella Walter 3-Biagianti Andrea 4-Bucci Luigi 5-Cambi Roberto 6-Cionini Stefania 7-Ciurli Marco 8-Donati Marco 9-Famiani Simone 10- Pellegrini Lisena 11-Insalaco Giacomo 12-Melani Angela 13-Moschini Fabiana 14- Musso Valter 15- Peddis Maria Luigia 16- Fedeli Stefano 17-Recchia Aldo 18-Signori Monica 19-Simoncini Massimo

### **PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)**

#### **Domenica 7 MAGGIO**

### **Agriturismo MONTEBELL**

**Caldana - Gavorrano GR**

### **Congresso di Condotta**

### **Festa del 4° COMPLEANNO**

**Vedere il programma allegato**  
**Info e Prenotazioni 349-0710478**

#### **16 - 18 - 23 - 25 MAGGIO**

### **LA BOTTEGA DELLA CURA**

**Loc. Cura - Massa M. GR**

### **Master sulla BIRRA**

docente Luca Gatteschi

Min. 15 - Max 20 partecipanti € 100

**Vedere il programma allegato**

**Info e Prenotazioni 349-0710478**

#### **Mercoledì 17 MAGGIO**

### **Bagno OASI**

**Viale Italia - Follonica GR**

### **Slow Food in riva al mare**

#### **L'Azzurro ed il Bianco**

In cucina Massimo e Francesco realizzano un menù basato sul Pesce Azzurro e sulle verdure stagionali abbinato a bianchi caratteriali dell'enologia italiana

**Vedere il programma allegato**

**Info e Prenotazioni 349-0710478**

#### **Venerdì 26 MAGGIO**

### **IL BELVEDERE COUNTRY HOUSES**

**Massa Marittima GR**

### **La cena del triveneto**

**Vedere il programma allegato**

**Info e Prenotazioni 349-0710478**

### **IN PROGRAMMAZIONE**

#### **Domenica 25 GIUGNO**

### **ISOLA DEL GIGLIO**

**Arcipelago Toscano GR**

### **Un tuffo nel blu'**

**Gita fuoriporta con partenza ed arrivo a Porto S. Stefano**

#### **Per comunicare o prenotare**

**Segreteria Soci: 339 7693375**

**Fiduciario: 349 0710478**

#### **E-mail**

[slowmonteregio@libero.it](mailto:slowmonteregio@libero.it)

[faustocostagli@katamail.com](mailto:faustocostagli@katamail.com)

#### **Sito internet**

[www.massamarittima.info](http://www.massamarittima.info)

**Questo Notiziario è stato chiuso il 20**

**Aprile 2006 e spedito (per posta o**

**E-mail) a 545 indirizzi**