

NOTE DALLA CONDOTTA SLOW FOOD MONTEREGIO

La nota del Fiduciario.

5 intensi anni Slow Food Monteregio

Eccoci giunti al primo lustro di attività della Condotta S.F. Monteregio. "Lustro", termine ormai poco usato che individua un lasso di tempo di 5 anni... 5 lunghi intensissimi anni che paradossalmente sembrano essere volati.... Pare ieri quando al Ristorante della Tenuta Il Cicalino facemmo la cena di presentazione del progetto **Condotta Monteregio**.... Da allora ne abbiamo fatta tanta di strada. Mi piace essere enfatico quando scrivo questa piccola rubrica mensile, questa volta (pur avendone ben d'onde) mi limiterò ad un'elencazione prettamente numerica su ciò che in sieme abbiamo vissuto nel *Lustro*:

140	Le Iniziative complessive
85	I Convivi (con la presenza di 39 produttori)
18	I Master of Food (di 12 tipi)
28	I Laboratori del Gusto
17	Gli Enti ed Associazioni (con cui abbiamo collaborato)
28	Notiziari fatti (in 28 mesi)

Talmente tante iniziative che è difficile (e personale) fare una graduatoria di merito. Diciamo che ne abbiamo fatte alcune "memorabili", altre "ottime", molte "buone", qualche "sufficiente" e... bé forse anche qualche "mediocre" ben ci sta per dimostrare che siamo umani. Tutte sono state fatte con quella passionalità che ci contraddistingue e che ci fa voler bene.

Il risultato principale di questi 5 anni è certamente quello di aver contribuito in modo significativo a dare concretezza al termine **Monteregio**. Un sentito GRAZIE a tutti coloro: Enti, Produttori, Ristoratori, Associazioni, privati che ci hanno aiutato nel nostro compito. Un doveroso GRAZIE a tutti i Soci che ci hanno accompagnato

in questi anni. Un grandissimo GRAZIE ai membri del Comitato di Condotta che con la loro disponibilità hanno reso possibile le varie tappe di questo percorso.

Assemblea dei Soci

Con la presente invito tutti i Soci (ottemperando a quanto stabilito nello Statuto Nazionale) a partecipare all'Assemblea annuale della Condotta Slow Food Monteregio, che avrà luogo Domenica 13 Maggio alle ore 18 in prima convocazione ed alle ore 19 in seconda convocazione, presso la piscina del Ristorante Il Convento di Montepozzali. (se il tempo lo permette sarà possibile indossare il costume da bagno). All'Assemblea possono partecipare tutti i Soci in regola con l'iscrizione a Slow Food (Quelli scaduti al 31 Aprile, potranno associarsi anche il 13 Maggio stesso).

All'ordine del giorno i seguenti argomenti:

Breve relazione del Fiduciario sull'attività svolta - Programmazione 2007/2008 - Relazione finanziaria e Approvazione bilancio 2006 - Varie ed eventuali.

All'Assemblea sarà presente anche la nostra Presidente regionale Giovanna Licheri.

E' chiaramente gradita la presenza di tutti gli associati.

E' DI SCENA IL GUSTO

Sabato 23 Giugno nella programmazione nazionale dell'iniziativa LA NOTTE DELL'AMICIZIA, la Cittaslow di Massa Marittima proporrà E' DI SCENA IL GUSTO: iniziativa realizzata con l'Amministrazione Penitenziaria e con la nostra Condotta.

L'iniziativa intende ripercorrere il tragitto fatto dal Marzo 2006 con i vari **Laboratori del Gusto** del progetto GUSTO E' LIBERTA' e presentare il nostro territorio (e non solo) in un banchetto dei sapori (come se fosse una rappresentazione teatrale od un film)..... Tutti i PRODOTTI ed i PRODUTTORI che hanno caratterizzato

mensilmente i laboratori saranno i sogettisti della Grande Cena dell'Amicizia che vedrà come attori i DETENUTI e come regista la CONDotta SLOW FOOD MONTEREGIO, tutti uniti nella realizzazione di un copione del gusto che vedrà la scenografia ambientata nel CARCERE CIRCONDARIALE DI MASSA MARITTIMAe per colonna sonora.....? Lasciamo qualcosa al prossimo Notiziario.

La struttura carceraria in occasione dell'appuntamento conviviale sarà aperta ad ospiti e soci Slow Food, tutto questo rafforzerà lo spirito di amicizia creatosi tra gli ospiti del carcere ed il territorio della Maremma.. *Fausto Costagli*

GUIDA EXTRAVERGINI 2007 Novità editoriale Slow Food

la GUIDA AGLI EXTRAVERGINI 2007 è stata presentata sabato 21 Aprile a Faenza (Ra) in occasione di una specifica manifestazione tenutasi nella sala dei Cento Pacifici. Sono stati consegnati i consueti diplomi alle "Tre Olive" ed un'artistica ceramica faentina ai premi Speciali.

Ancora una volta a rappresentare la nostra Maremma c'era il Frantoio Franci di Montenero d'Orcia (splendida realtà che realizza oli ormai apprezzati in tutto il mondo).

Analizzando i risultati della Guida Extraverugini 2007 c'è un fattore che salta prepotentemente agli occhi... In un'annata considerata difficile per la produzione olearia si è riscontrato un fattore di crescita dell'olivicoltura del Monteregio che ha veramente stupito, infatti le aziende del nostro territorio che quest'anno sono entrate nell'ambita guida sono risultate un numero enormemente superiore al passato. Non solo ha stupito la quantità, ma la qualità dei riconoscimenti e, importante (per chi guarda al "Territorio" oltre che al "Produttore") la distribuzione delle aziende che ha interessato ben 5 Comuni del Mon

teregio.

IL PUPILLO - Scarlino = 1 Oliva
IL PUPILLO - Scarlino = Segnalato
POGGIO ALLE BIRBE - Gavorrano = 1 Oliva
PAGIANO DI NONNO NANNI - Roccastrada = Segnalato
SUVERAIA - Monterotondo Marittimo = 1 Oliva
LA PIEROTTA - Scarlino = 2 Olive
FRANTOIO SOCIALE COLLINE DI MASSA M. MA - Massa Marittima 2 Olive
I CAMPETTI- Roccastrada Segnalato

In conseguenza di questo risultato si è pensato che era doveroso darne il giusto risalto ed è così nata l'idea di una iniziativa : la **Comunità Montana Colline Metallifere, la Strada del Vino e dei Sapori del Montereccio e Slow Food Montereccio** saranno i partner dell'iniziativa l' **Extravergine di Maremma** e l'importanza del ruolo dell'olio nelle Strade del Vino e dei Sapori . La sede scelta è veramente splendida e simbolicamente inserita nell'ambiente maremmano, si tratta dei ristrutturati Casali delle Piane, ove una funzionale Sala convegni ed ampi locali ci permetteranno di realizzare sia una tavola rotonda sull'olivicultura, sia la presentazione (a livello interprovinciale) della Guida Extravergini, sia di poter degustare tutti gli oli maremmani inseriti nella Guida stessa.

La partecipazione è estesa ad i Soci Slow Food interessati

[Vedere il programma allegato](#)

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 segnalazione potranno essere

Positive per invogliarci ad andare
Negative per farci stare in guardia

[a\) Osteria LA BOTTE GAIA Porto Azzurro \(Isola D'Elba\) LI](#)

Segnalazione Positiva effettuata da **Massimo Giannini, Paola Nannini, Fabio D'Avino, Michela Bertella**

Il giorno 31 Marzo 2007 nonostante la giornata tendente più all'autunnale che al primaverile abbiamo deciso di imbarcarci alla volta

dell'Isola D'Elba per un week-end enogastronomico, chiaramente con la Guida Osterie d'Italia in mano.

Base prescelta per il pernottamento Porto Azzurro, piccola perla incastonata nella frastagliata costa elbana, ed è proprio in un locale di questa cittadina che ci siamo fermati a cena.

L'osteria **La Botte Gaia** si è rivelato un locale caldo, familiare, pulito, con scorci di pareti a faccia vista, archi in mattoni, soffitti a voltine: i tavoli presentati in modo semplice ma ben curati, cortesia e buona professionalità da parte di chi ci ha ricevuto e servito durante la serata. Menù improntato sui prodotti del mare corretto a voce in base alla disponibilità del pescato giornaliero e comunque con varie alternative di terra.

Abbiamo iniziato con le "fantasie di mare" antipasto composto da cinque portate che comprendevano **insalata di polpo e ceci, baccalà avvolto in cipolle con uvetta e pinoli**, spuma di baccalà con confettura di arance in tartelletta di pasta frolla, alici con cipolle e pomodorini, **involtini di salmone ripieni di carciofi e finocchi**.

Passati ai primi abbiamo scelto degli ottimi **tagliolini al nero di seppia conditi con ragù bianco di mare** e dei saporiti **ravioli ripieni di pesce e verdure al ragù di boghe**; doveroso precisare che le paste sono tutte fatte in casa.

Consigliati dal padrone di casa, Riccardo Nelli, ci siamo concessi un assaggio di **filetti di orata con verdure al cartoccio** che si sono rivelati veramente delicati e gustosissimi grazie all'utilizzo di pesce pescato in mare e non di allevamento.

Arrivati al momento del dolce abbiamo optato per crema catalana, fagottini di pasta frolla con marmellate, torta tartufata al cioccolato e quattro cru di cioccolato con rum.

Obbligatorio un cenno alla carta dei vini molto ricca numericamente e corretta nei prezzi, con etichette locali, regionali, nazionali ed internazionali e con molte proposte al bicchiere: noi abbiamo accompagnato la nostra cena con una bottiglia di un piacevole Char-

donnay Franciacorta (fermo) ed a seguire un buon Riesling Trentino della cantina La Vis.

Sicuramente accettabile il conto che è stato di € 164,00 che se scorporato di € 39,00 dei vini lo porta tranquillamente nei canoni previsti dalla guida. **DA PROVARE.**

Massimo Giannini

NEWS DAL MONTEREGGIO Aziende & Prodotti

MASSA MARITTIMA:

[Azienda Agricola Massa Vecchia](#)

L'azienda massetana di Fabrizio Niccolaini e Patrizia Bartolini ha effettuato partecipazioni di livello internazionale in due analoghe manifestazioni tenutesi recentemente in Veneto contemporaneamente al Vinitaly. Il 29-30 Marzo a VINI SECONDO NATURA svoltosi nella splendida cornice di Villa Boschi ad Isola della Scala (VR), dove per il 4° anno si sono ritrovati un ottantina di produttori di tutta Europa capitanati dal piemontese Teobaldo Cappellano, tutti i vigneroni hanno sottoscritto il manifesto di "Ritorno a una ruralità responsabile" secondo la filosofia produttiva del **Gruppo Vini Veri**, di cui Niccolaini è una delle colonne portanti. Informazioni su www.viniveri.net

La quattro giorni veneta è proseguita il 1-2 Aprile con la Renaissance des Appellations TRIPLE "A", manifestazione tenutasi a Cà Scarpin di Santa Maria di Zevio (VR) con viticoltori provenienti da 10 regioni della Francia, 8 dell'Italia (con 13 aziende toscane oltre Massa Vecchia), inoltre Spagna, Svizzera, Germania, Libano, Slovenia, Austria, Georgia, Sud Africa. Le due partecipazioni hanno ulteriormente sottolineato l'importanza di Massa Vecchia nel panorama internazionale dei vini realizzati (oltre che con discipline biologiche e biodinamiche) con quella filosofia costruttiva che li rende unici; 6 i prodotti presentati: Il Rosso 04, Il Bianco 05, Il Rosato 05, Il Querciola 04 il Patrizia Bartolini 01, l'Aleatico 04.

BURIANO:

[L'agresto dell'Osteria Il Cantuccio](#)

Nel nostro peregrinare per il territorio abbiamo verificato che in questa località di "confine" esiste

un'Osteria che vale veramente la visita, ma del Cantuccio come locale ne parleremo in futuro nella rubrica **LOCALI CONSIGLIATI**; voglio subito parlare di un prodotto che non avevo mai trovato pur conoscendone la toscanissima origine. E' **L'Aceto d'agresto in dolce e forte** ottenuto da uve sangiovese grosso delle vigne Biondi Santi.

-L'aceto di agresto in dolce e forte è un'antichissima ricetta toscana, quando l'uva non riusciva a maturare veniva raccolta e lavorata ugualmente. All'aceto di agresto si attribuivano arcani poteri, era considerato un "elisir d'amore" un disinfettante, un antidolorifico e favoriva il parto delle vacche, insomma una vera e propria "Pozione Magica".- questo recita il retroetichetta artigianale di una simpatica bottiglietta da 37,5 cl., realizzate in tiratura limitatissima da Francesco Angeloni, proprietario e chef del locale. Il prodotto non è in vendita, viene fatto per il loro esclusivo utilizzo culinario, come per il "Lonzino di maiale con cipollotti freschi e aceto d'agresto in dolce forte", un antipasto veramente ottimo ed inconsueto. **F.C**

INIZIATIVE SLOW FOOD ITALIA

DIFENDIAMO L'ETICHETTA

E' iniziata la campagna di raccolta firme "**Difendiamo l'etichetta vogliamo conoscere l'origine dei prodotti che mangiamo**", con la quale Slow Food Italia e Coldiretti chiedono ai parlamentari italiani di difendere la legge 204, che obbliga a indicare l'origine geografica (Prodotto in Italia) dei prodotti agroalimentari, dalle nuove disposizioni dell'Unione Europea, volte ad eliminare l'origine in etichetta perché considerata ostacolo al libero mercato e alla concorrenza. Abbiamo la sensazione confermata dalle leggi che vengono approvate (o abrogate), che l'agricoltura non sia più una scelta strategica e, in particolare, la difesa di un'agricoltura di qualità non sia considerata un irrinunciabile obiettivo.

Al contrario si tende a ridurre tutto a termini di mercato, di scambio merci, e l'attenzione del legislatore sembra diretta soltanto alla facilitazione del continuo scambio a

tutti i livelli e in tutte le direzioni. In sostanza non si bada più a cosa si produce, si vende e si acquista, ma a come, quanto agevolmente, lo si produce, lo si vende e lo si acquista. Ma la produzione di prodotti alimentari non può sganciarsi dalla sostanza degli stessi. I prodotti alimentari si definiscono in base alla loro qualità e la loro qualità definisce il livello della nostra salute, della nostra qualità di vita. E' una partita troppo importante per ridurla a mere azioni di acquisto e vendita.

Firma l'appello, diffondilo e raccogli a tua volta firme a sostegno

[<http://www.slowfood.it>](http://www.slowfood.it)

Per suffragare ulteriormente l'iniziativa di seguito viene riportato un significativo pezzo tratto dalla **RASSEGNA STAMPA SLOW FOOD :**

Il 50% dell'olio "italiano" venduto nei supermercati è spremuto da olive di cui non si conosce la provenienza. Infatti non è stato ancora applicato l'obbligo di indicare sulle etichette dell'extravergine la zona di coltivazione delle olive (anziché quella di imbottigliamento!) previsto dalla Legge 204 del 2004.

Una legge buona che attende la piena applicazione ma oggi rischia invece di essere menomata, drasticamente ridimensionata nell'efficacia. L'iniziativa Difendiamo l'etichetta! Vogliamo conoscere l'origine dei prodotti che mangiamo lanciata da Slow Food e Coldiretti è stata presentata nel corso di una conferenza stampa a Vinitaly/SOL (Salone veronese del vino e dell'olio di qualità). L'Unione Europea ritiene che riportare in etichetta l'origine degli alimenti sia di ostacolo al libero mercato e alla concorrenza. Il disegno di legge comunitaria, in discussione nel nostro Parlamento, prevede quindi l'abrogazione di alcuni articoli che impongono l'apposizione della dicitura "italiano" sulle etichette dell'olio, della pasta, delle bevande, delle carni bianche e di altri prodotti tipici dell'agro-alimentare del nostro Paese. Il provvedimento deve però ancora passare all'esame del Parlamento ed è quindi ancora possibile fermarlo. Una necessità per impedire l'inganno che *-sottolineano Coldiretti e Slow Food-* mette a rischio

la produzione nazionale di qualità e con essa 250 milioni di piante, molte delle quali secolari, che contribuiscono alla bellezza del paesaggio e alla salute del nostro ambiente.

Gli italiani sono tra i principali consumatori mondiali di olio di oliva con circa 13/14 chili a persona all'anno; l'Italia con le sue 600 mila tonnellate è il secondo produttore europeo; dispone di 37 oli extravergini riconosciuti dall'Unione Europea.

Ma la chiarezza non va solo a beneficio dell'Italia; Slow Food e Coldiretti chiedono che la 204 venga difesa e che si avvii una riflessione generale sulle questioni alimentari non solo riguardo alle esigenze italiane ma tenendo presente anche le istanze degli altri paesi, in particolare quelli le cui economie sono più deboli.

L'olio di oliva Made in Italy in cifre:

Produzione media circa 600 mila tonnellate; fatturato del settore pari a 2 miliardi di euro; consumo nazionale 13-14 Kg a persona; negli ultimi anni si è avuto un trend di crescita nei consumi soprattutto di Extravergini. D.O.P. e Biologico; 37 le D.O.P. e I.G.P. riconosciute.

CI SONO OLIVE STRANIERE IN QUASI 1 BOTTIGLIA SU 2, MA NON SI VEDE

Bilancio dell'olio di oliva nel 2006

Produzione Made in Italy : 630.000 T.
Importazioni: 430.000 TONNELATE
Esportazioni 280.000 TONNELATE
Consumo apparente 770.000 T.

CRONACHE (per chi non c'era)

CACIO e VIN DOLCE

5 Aprile 2007 La Tana del Brillo parlante - MASSA M.MA GR
Questo mese l'appuntamento "Il Giovedì del Brillo" ha visto protagonisti i vini dolci. Serata unica non ripetuta a causa dei molti impegni programmati, ma sarebbe valsa la pena di dare a molti altri Soci l'opportunità di apprezzare l'ottimo abbinamento scaturito dalla voglia di esprimersi che ormai contraddistingue il locale di Raffaella Cecchelli e la scelta dei vini dolci; questi rappresentavano le varie tipologie possibili, dalle vendemmie tardive ai passiti, dai bo-

trizzati, (compreso il francese Sauternes) al “nostro” Vin Santo. Le varie tipologie dei formaggi (tenuti “nascosti” sino all’ultimo) hanno offerto un ventaglio di sapori estremamente “propedeutico” creando i giusti abbinamenti. Dopo la splendida “Crostinata” con fonduta ai 3 formaggi ed il pane al formaggio (Umbria) Raffaella ci ha servito:

Toma alle viole (Piemonte), Pecorino blu del Chianti (Toscana), Piacentino Ennese (Sicilia), Blu d’Aosta (Valle d’Aosta), Cheddar alla carota (G.Bretagna), Caprineria (Sardegna), Pecorino barricato con salsa di olive (Lazio), Ricotta stagionata (Puglia). Abbiamo proseguito con una Quiche al formaggio Brie e nocciole, poi uno Sformato di farro alla crema di formaggio e radicchio trevigiano. Un simpatico e apprezzato pre-dolce: Arancia con cacao dolce e semi di papavero; il dolce non poteva essere che un Cheese cake, ottimamente interpretato da Ciro. Serata introdotta (con note sopra le righe) dal Fiduciario che ha lasciato alla competente e appassionata preparazione di Lorena tutta la “didattica” e la guida della degustazione dei vini selezionati: “Sottesoli” Mandrarossa (Sicilia), “Umani Ronchi” Maximo (Marche), “Lalande e Fils” Sauternes (Francia), “Morisfarms” Vin Santo (Toscana), “Il Pupillo” La Listrice (Toscana), “Vinicola Save-se” Passione (Puglia).

C.d.C. Montereio

IL RISO DELLA MAREMMA

28 Aprile 2007 Carcere Mandamentale MASSA MARITTIMA GR

Il Laboratorio del Gusto n° 10, del progetto GUSTO E’ LIBERTA’ ha visto una variazione sul previsto programma, infatti al posto del CAFFE’ è andato in scena IL RISO DI MAREMMA. La variazione di rotta è stata voluta per lasciare spazio ad una nuova situazione organizzativa, non prevedibile prima. Pertanto il programma proseguirà a fine Maggio con Le Ciliegie per concludersi a Giugno con un doppio Laboratorio del Gusto che vedrà la contemporanea di due prodotti (ovviamente legati) l’Acqua ed il Caffè. Ma parliamo dell’ultimo Laboratorio, realizzato in collaborazione con una

nostra “vecchia” conoscenza, Mario Lolini che già era stato con noi due anni fa per la serata dedicata al Riso (del Master Pane – Pasta – Riso – Cereali). Mario è uno dei tre soci dell’Azienda Agr. Serrata Lunga produttrice del Riso Maremma. La consueta “chiacchierata” sulla produzione e sul prodotto è stata seguita da un assaggio di tre diversi risotti: Asparagi – Ortolana – Funghi realizzati da Annarita e Daniela Gerli utilizzando composti già pronti etichettati *Riso Maremma* e basati sul loro riso più rappresentativo, l’ottimo Carnaroli. Il risultato è stato sorprendentemente piacevole. La degustazione è proseguita con una Torta di riso (fatta da Annarita) con il riso Arborio. E con i Risoni (Biscotti con farina di Riso Maremma) realizzati dalla Pasticceria le Logge.

Ancora un grazie a Mario per la sua pronta e non preventivata adesione. Un grazie anche agli altri due Soci dell’Az. Agr. Serrata Lunga, Sfondrini e Fini. *C. d. C.*

Nel prossimo numero parleremo di:
 - Inaugurato il Boccondivino dei soci Magdy e Monica
 - La visita della Condotta dei Castelli di Jesi in Maremma
 - L’osteria visitata sarà: La Cantina di Scansano
 - Prenderà il via una nuova rubrica: Conoscere il vino.

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

NUOVI SOCI - RINNOVI E TESSERE SCADUTE

Di volta in volta rammentiamo ai di-stratti 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 2007

Rinnovi

1- Facente Vincenzo 2- Ugolini Alessandro 3- Gaggioli Silvia 4- Sassaroli Monica 5- Giusti Enrico 6- Astorino Maria Luisa 7- Astorino Nilla 8- Braun Daniela 9- Vatti Nicola 10- Rossi Lorella 11- Pacini Nada 12- Leonori Daniela

Soci in scadenza al 30 Aprile

1- Bandini Alice 2- Carli Giulio 3- Mardona Charles Patrick 4-Tonelli Nicoletta 5- Zeno Vincenzo

PROSSIMAMENTE
(per chi ci sarà)

Domenica 13 MAGGIO

Presso il Ristorante del

CONVENTO

DI MONTEPOZZALI

Massa Marittima GR

FESTA DEL

5° COMPLEANNO

Vedere il programma allegato

Guarda il sito www.montepozzali.it

Venerdì 18 MAGGIO

Presso la sala congressi dei Casali della Comunità Montana Colline Metallifere

in località **LE PIANE**

Massa Marittima GR

EXTRAVERGINI 2007

L’olio della Maremma

Si terrà una iniziativa dedicata alla produzione olearia della Maremma, ed il valore che essa ha all’interno delle Strade del vino e dei Sapori, in questo contesto avverrà la presentazione della GUIDA EXTRAVERGINI 2007 con la presenza delle aziende maremmane AL TERMINE DEL CONVEGNO CI SARÀ UN BUFFET E LA DEGUSTAZIONE DEGLI OLI INSERITI NELLA GUIDA 2007

Vedere il programma allegato

Sabato 26 Maggio

Gusto è Libertà - 11°

Casa Circondariale - Massa M.ma

Laboratorio del Gusto®

LE CILIEGIE

I Soci interessati devono fare richiesta al Fiduciario entro il 17 Maggio - Max 10 Soci. Partecipazione gratuita

Per comunicare o prenotare

Segreteria Soci: 339 7693375

Fiduciario: 349 0710478

E-mail

slowmontereio@libero.it

faustocostagli@katamail.com

Sito internet

www.massamarittima.info/slowfood/