

SLOW FOOD MONTEREGIO Note dalla Condotta

La nota del Fiduciario.

- Gusto Pulito

“Gusto Pulito” è l’iniziativa voluta da **Slow Food Toscana** insieme a **Co.svi.g** (Consorzio di sviluppo geotermico) ed alla **Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus** per evidenziare quelle potenzialità del compendio geotermico storico, posto a confine tra le province di Siena Pisa e Grosseto, che usano energia pulita e rinnovabile (appunto quella geotermica) per le fasi di produzione, come ad esempio la stagionatura dei salumi di **Arcadia** a Monterotondo M.mo o la crescita del basilico della **Parvus Flos** a Radicondoli, utilizzando direttamente il calore geotermico; oppure le varie aziende agricole e casearie, tra cui **San Martino** e **Podere Paterno** a Monterotondo M.mo che utilizzano l’energia geotermica. La filiera produttiva che si avvale di questa forza della natura potrebbe identificarsi nello slogan “*La geotermia dà energia al gusto*”.

Energia pulita per un gusto pulito, sarà certamente una delle identità che meglio esemplificheranno il concetto di *Buono, Pulito e Giusto* al prossimo **Salone del Gusto** che si terrà a Torino dal 23 al 27 Settembre dove ci sarà la presentazione e la degustazione dei prodotti del progetto Gusto Pulito; nelle stesse date durante la terza edizione di **Terra Madre** avverrà la presentazione della prima Comunità internazionale del cibo a energia rinnovabile e pulita. Che proporrà soluzioni appropriate per la produzione agroalimentare con sistemi innovativi per il risparmio energetico e dell’ambiente basati appunto sull’utilizzo di un’energia di produzione pulita. La Condotta del Monteregio coordina il progetto con la collaborazione della Condotta di Volterra – Alta Val di Cecina (per la zona di Pisa) e quella di San Gimignano – Colli Senesi (per la zona di Siena).

Il programma di Gusto Pulito continua il 17 e 18 Maggio a Montieri con un’iniziativa incentrata sul fungo Prugnolo nell’ambito della manifestazione “Roggiolo, grattacace e Prugnoli – La Festa di Primavera”.

Buona la collaborazione tra Slow Food Monteregio, il **Comune di Montieri** e la **Pro Loco di Montieri** per dare rilievo ad uno dei prodotti spontanei del

territorio geotermico il Prugnolo, definito il “Tartufo bianco dei funghi”. Questa delizia primaverile sarà l’oggetto di un Laboratorio del Gusto® dal titolo “Sua maestà il Prugnolo” curato da Slow Food Monteregio che si terrà alle ore 17 di sabato 17 nella Sala polivalente di Montieri. Natura permettendo oltre alla didattica, alla storia ed alle leggende relative alla *Calocybe gambosa* conosciuta anche con l’altro nome scientifico di *Tricholoma Georgii*, ci sarà la fase degustativa con la presentazione sia cruda che cotta del mitico fungo primaverile. Domenica 18 continueranno le celebrazioni micologiche con il proseguo della Festa di Primavera che prevede iniziative culturali, folcloristiche e gastronomiche.

Nel programma di Gusto Pulito sono previste (in accordo con la Regione Toscana) delle *visite guidate* (Gite), saranno effettuate nel periodo compreso tra il 5 ed il 15 Maggio e riservate agli studenti elementari di quattro scuole aderenti alla Rete Toscana degli Orti in Condotta. Le quinte classi delle Elementari di San Miniato (PI) – Prato (PO) – Malmantile (FI) – Ambra (AR) saranno ospiti del progetto Gusto Pulito e visiteranno il territorio del compendio geotermico. L’itinerario prevede: la visita della centrale Enel delle Pianacce ed alla Cooperativa “Parvus Flos” (a Radicondoli) - Pranzo all’Osteria “Red Bull”, visita all’Allevamento di Cinta senese “Arcadia” e la visita del Parco delle Biancane (a Monterotondo Marittimo) - Visita al Museo della Geotermia (a Larderello). Il pranzo realizzato in collaborazione con il **Comune di Monterotondo Marittimo** e con i produttori del territorio geotermico utilizzerà: salumi, formaggi, castagne, balsamico, olio, vino, miele e confetture di frutta, tutti forniti dai produttori che aderiscono al progetto Gusto Pulito.

- Montecristo

Di seguito riporto integralmente la lettera ricevuta a fine Marzo dal **Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali** e specificatamente in Corpo Forestale dello Stato con il responsabile dell’Ufficio territoriale per la biodiversità (di Follonica) che ha risposto alla nostra domanda in merito alla visita di Montecristo.....

In relazione alla richiesta per ottenere l’autorizzazione a visitare l’isola di Montecristo assunta al protocollo di questo Ufficio al n° 622 in data 24.

01.2008, con la presente spiace comunicare che per l’anno in corso, a causa delle numerose richieste pervenute e del limite imposto circa il numero dei visitatori ammessi, questo Ufficio non può rilasciare l’autorizzazione richiesta. Per quanto sopra la richiesta potrà essere riproposta per il 2009, per un gruppo max. di 50 persone, trasmettendola a questo ufficio entro il 31.01. 2009 specificando che è già stata presentata una richiesta nell’anno o anni precedenti e che la stessa non è stata accolta. Distinti saluti.

Alla luce di quanto sopra il giorno 11 Aprile ho provveduto a riformulare la domanda al fine di metterci subito in fila per il 2009 o pronti a subentrare in caso di rinunce (fosse vero).

Per i tanti che come me attendevano la risposta fidando nella favorevole accettazione della richiesta, dico di **PAZIENTARE**, l’isola è lì da sempre e non la sposta nessuno, prima o dopo avremo l’autorizzazione alla sua visita.

Fausto Costagli

La nota di Fabio.

- Acquisto collettivo “Vino degli Dei”

In occasione della recente visita alla Cantina DEI a Montepulciano, abbiamo ottenuto dalla titolare **Caterina Dei** la possibilità di acquistare i suoi vini a prezzo di favore concordato.

Considerata la valenza del prodotto proponiamo ai Soci interessati un ordine collettivo gestito dalla Condotta per i vini: Rosso di Montepulciano – Nobile di Montepulciano – Nobile di Montepulciano “Riserva Bossona”, (sarà possibile anche un acquisto minimo di 3 bottiglie) per conoscere prezzi e modalità contattatemi al **339 7693375**

Fabio D’Avino

SLOW FOOD TOSCANA Note dal Regionale

- La Presidente dice ai Fiduciari:

Riportiamo parte della comunicazione di Giovanna Licheri con la quale invita tutti i disponibili come volontari al Salone del Gusto ed a Terra Madre: «Dopo tre mesi di intenso lavoro e soddisfazione per portare a compimento gli eventi che avevamo programmato, riportati nel Diario Slow Food (Terra Madre Toscana - Chianciano, incontro Rete internazionale Mercati della Terra - Montevarchi, presentazione del libro di Vandana Shiva - Firenze, oltre all’organizzazione della prima riunione della Presidenza In-

ternazionale - Montepulciano), vi scrivo **in** nanzitutto per ringraziare tutti quelli di voi che hanno collaborato (con preghiera di trasmettere i ringraziamenti anche ai membri dei comitati di condotta e altri soci che hanno dato la loro disponibilità), ed inoltre per ricordarvi: **Partecipazione volontari al Salone del Gusto e Terra Madre**. E' indispensabile che le richieste vengano indirizzate a me, con allegato il modulo che trovate nel link indicato qui sotto. Prima inviate l'adesione meglio è, anche perchè, presentando la scheda completa di tutti i dati, sarà più facile da parte dell'ufficio nazionale sistemare i volontari a seconda delle esigenze, capacità e competenze. Considerate comunque che al più presto vi informeremo anche sulla presenza di Slow Food Toscana (quasi sicuramente con la "nostra" rete di Terra Madre), dove sarebbe bello avere una forte presenza regionale. A presto e buon lavoro » - **La Presidente**.

Qui sotto il link da aprire a cui è aganciato il questionario per la raccolta disponibilità dei volontari a Terra Madre

http://www.slowfood.it/slowftp/ita/b_destra/img/Volontari.pdf

Inutile sottolineare l'importanza di una nostra presenza, pertanto chi è interessato si faccia avanti per informazioni contattate il Fiduciario **C. di C**

SLOW FOOD ITALIA Note dal Nazionale

- Facciamo un bel gesto

Anche quest'anno è possibile destinare il **5 x mille alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus**: è un versamento che non costa nulla, ma che per noi può significare molto. Apponendo la firma e riportando il **codice 94105130481**, si può destinare il 5 per mille delle imposte alla **Fondazione S. F. per la Biodiversità - Onlus**. Questo non ha costi per il contribuente, ma aiuterà enormemente Slow Food a realizzare i suoi progetti a tutela della biodiversità di tutto il mondo. Per saper di più sulla Fondazione si può visitare www.fondazioneSlowfood.it E' davvero importante comunicare questa opportunità a più persone possibili, perché ci sono circa 29 mila fondazioni che hanno diritto a questo trattamento. Per cui vi chiediamo di raggiungere più persone possibili con questo messaggio chiedendo loro di destinare il 5 per mille alla **Fondazione di Slow Food**.

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
Negative per farci stare in guardia

b) Trattoria **IL CAMPANO** - Pisa

Segnalazione **Positiva** di **Francesco Babboni e Iliaria Favaro**

La trattoria si trova in Via Cavalca n° 19 nel cuore della città ad un tiro di schioppo dai lungarni e dai luoghi più noti della stessa (a tre minuti a piedi si trova Piazza dei Cavalieri, qualche minuto aggiuntivo per la Piazza dei Miracoli). Il locale con pareti a mattoncini e pietra verrucana è articolato su due piani, è in realtà una vecchia casa torre (da cui il nome Il Campano) del XIII secolo. Al piano terra è presente una piccola "cantina" con una buona selezione di oltre 400 etichette, la maggior parte appartenente al territorio toscano, con particolare attenzione alla stessa area pisana. Caratteristica di questa trattoria è la semplicità della tipica cucina toscana, unita al tempo stesso alla cura dettagliata nel servire i piatti. Come antipasto sulla carta del giorno, fra i vari di terra è presente anche una piccola selezione di mare, la nostra scelta è caduta sul piatto di **Antipasti Misti Toscani**: molto grande come portata (può bastare per due persone) contiene 3 fette dei più noti salumi come: rigatino, salame, lardo, prosciutto e capocollo, oltre ad un crostino al pomodoro, uno ai fegatini di pollo e un pezzo di pecorino non stagionato. Per quanto riguarda il primo piatto, la scelta è andata su degli ottimi **Maltagliati** conditi con un **ragù di Chianina**, leggero e al tempo stesso molto gustoso, con la pasta fatta in casa assai rugosa (quindi ottima per trattenere il ragù stesso). Piccola ma importante nota: la trattoria è uno dei pochissimi posti a Pisa dove poter trovare la carne di Chianina, utilizzata sia come condimento per i primi piatti, che come secondo, servita a mò di tagliata. L'altra scelta è stata invece **Tagliolini al sugo di coniglio e radicchio rosso** ... perfetti, il sugo è soffice e

dal gusto molto corposo, il radicchio contrasta in modo positivo con la dolcezza della carne di coniglio, e i tagliolini (come pure i maltagliati) mantengono intatto il gusto del condimento. Alla fine fra la selezione dei vari dolci artigianali, tra cui la locale **Torta coi Bischeri**, la nostra decisione è andata su due dolci altrettanto deliziosi, rispettivamente una **Crostata di pere al cioccolato**, calda e struggente in bocca, con la sofficità della pera che contrasta con il letto di cioccolato, e la **Spianata di Crema con Pinoli** (la base di pastafrolla, con una distesa di crema finemente lavorata con pinoli al suo interno, viene cotta in forno e si presenta con tutta la sua cremosità nascosta da una leggera crosta dorata). Come vino, abbiamo scelto un rosso Igt del territorio Pisano, denominato **PIRRO**, vino giovane (2006), prodotto principalmente da uve Sangiovese e altri vitigni a bacche rosse (Ciliegiolo e Canaiolo in primis)

Il prezzo ? Ebbene..... con antipasto, primo, dolce, vino e coperto, abbiamo speso sui 25 Euro a persona. Non male, considerando che i prezzi potevano dipendere anche dalla sera in questione, San Valentino. Se si considera il servizio, l'ambiente e la qualità del prodotto offerto, vale certamente la pena fare una visita in questa trattoria (dopo però aver prima fatto un salto all'Osteria dei Cavalieri, ovviamente) **Francesco Babboni & Iliaria Favaro**

IL VINO QUOTIDIANO (6ª puntata)

Continua la presentazione delle 22 aziende del nostro territorio inserite nella GUIDA AL VINO QUOTIDIANO :

PODERE CIGLI (Vedi pagina 478)

Comune Gavorrano
Loc. Casteani - Collacchia n° 7
Tel. 0566 80035 - Fax. 0566 80035
info@poderecigli.com
www.poderecigli.com

Scheda aziendale Nelle colline del Comune di Gavorrano, in Doc Monteregio di Massa Marittima, questa piccola azienda condotta da Mauro Cigli e dalla moglie Vargiu Maria si avvale dell'esperienza dell'enologo Stefano Marco per realizzare dei vini dalle spiccate caratteristiche territoriali che vanno a utilizzare gli autoctoni sangiovese, montepulciano, trebbiano

e malvasia, sapientemente integrati da percentuali di merlot e cabernet sauvignon. Azienda in crescita che in pochi anni ha saputo modificare la produzione quantitativa in oculata scelta qualitativa.

Etichetta di qualità ottenuta con:
DOC Monteregio di Massa Marittima, CROCCHETTO 2006

(Trebiano, malvasia di Candia, viognier)
Meritata etichetta per questo Montenegro di Massa Marittima che sfrutta il 70% di trebbiano con l'aggiunta di una piccola percentuale di viognier e malvasia bianca di Candia. Si presenta con un colore giallo paglierino dal profumo molto intenso e persistente, fiori bianchi, frutta esotica, vaniglia, foglia di pomodoro, al gusto è equilibrato, fresco, di buon corpo ma morbido ed assai persistente

Segnalazione ottenuta con:
DOC Monteregio di Massa Marittima, CAMPO MARIA 2004

(Sangiovese, cabernet sauvignon, merlot)

Segnalazione ottenuta con:
DOC Monteregio di Massa Marittima, POGGIO CROCCO 2006

(Sangiovese, montepulciano, merlot)

POGGIO AI LUPI

(Vedi pagina 480)

Comune Gavorrano

Loc. Giuncarico - La Bartolina

Tel. 339 2838006 - Fax. 0566 88082

www.poggioailupi.it

Scheda aziendale: Posta nella parte sud della Doc Monteregio di Massa Marittima, ai piedi delle ultime colline prima dell'assolata piana maremmana, questa giovane realtà produttiva coniuga tradizione ed innovazione trasformando il prodotto della vite in prodotto che da sapore alla vita. Tutti i suoi vini curati dall'enoologo Maurizio Moltard sono fortemente pieni di carattere ed esprimono saporite sensazioni gusto olfattive. I fratelli Galtarossa, che provengono dal Veneto, in Maremma stanno realizzando il sogno della loro vita.

Etichetta di qualità ottenuta con:
IGT Maremma Toscana Chardonnay 2006 (Chardonnay)

Prima esperienza in guida e subito giunge l'etichetta per questo vino che si presenta di un bel giallo paglierino brillante, in bocca si esprime con un profumo intenso ma elegante che va dalla corposità della frutta gialla matura alla finezza della frutta esotica con interessanti sentori di foglia di pomodoro. In bocca è consistente e caldo con una buona acidità ed un ottimo persistenza.

Segnalazione ottenuta con:

DOC Monteregio di Massa M.ma Rosso 2005 (Sangiovese, alicante)

Segnalazione ottenuta con:
IGT Maremma Toscana, Syrah 2005 (Syrah)

IL "TOPO" DI BIBLIOTECA Il Prugnolo

Nel passato l'impiego eccessivo di spezie conferiva ai funghi sapori ed odori intensi, tali da sopraffare quelli caratteristici delle singole specie. Le ricette moderne, più semplici, tendono a valorizzare maggiormente il sapore naturale dei funghi di cui il prugnolo, stando agli esperti, è da considerare fra i migliori. Essiccato e macinato può essere impiegato anche come spezia. Allo stato fresco è eccellente per ottenere speciali creme da crostini, risotti, zuppe, frittate ed altre prelibatezze. Cristoforo Messi detto Sbugo, nato a Ferrara sul finire del '400, occupò l'incarico di amministratore di fondi ducali e soprattutto di scalco, presso la corte degli Estensi; scriveva di trattarli così:

Pigli il prugnolo rascato et netto della rena e se sarà grosso tagliasi in pezzi et lasciasi e facciasi stare in molle, più la rena si stacchi, et sia migliore, cavisi poi dall'acqua et pongasi in una cazzuola, o vaso di terra con oglio, et facciasi soffriggere pian piano perciochè da se stesso farà brodo, et per ogni libra di prugnoli soffritti pestinosene quattro once di crudi, che siano stati in molle con meza oncie di cime de spinaci e stemprinosi i prugnoli con acqua et un poco di agresto chiaro, aggiungendovi pepe, cannella et un poco di zafferano, et sale a bastanza, et un poco di herbucchie tagliate minute, et pongasi ogni cosa nella cazzuola con gli altri prugnoli et faccianosì cuocere, facendo il saggio del brodo, che habbia alquanto del bruschetto, et pizzichi di spetierie et dappoi habbianosi apparecchiate fette di pane brustolite, et soffritte di altezza di una costa di coltello, et pongasi sopra i prugnoli, et servasi calda. In questo modo si possono accomodare i funghi gentili di ogni sorte, come i spongioli, li rossignoli, et gli altri. *Babbo Max*

L'ECO DELLA STAMPA notizie lette in qua e la

La Stampa Marzo 2008

Il Banco Alimentare in Piemonte nel 2007 ha distribuito 4200 tonnellate di prodotti, salvandoli dalla spazzatura cui sarebbero stati destinati (soprattutto pasta, riso e latte), oltre mille tonnellate soltanto a Torino. Non è molto, perché

la città in un anno butta via 24mila tonnellate di cibo, quasi 70 al giorno... La principale fonte di approvvigionamento per chi vuole occuparsi di ridistribuire il cibo ai poveri è l'Agea (Agenzia per le erogazioni in agricoltura) che in base a un regolamento dell'Ue acquista eccedenze di produzione del settore primario (soprattutto pasta, biscotti, burro e formaggio) e le distribuisce a chi assiste i bisognosi. Al Centro agroalimentare di Torino ogni giorno transitano decine di tonnellate di frutta e verdura, prodotti destinati a essere buttati, una montagna di cibo che scade nelle successive 24 ore, che gli addetti del Banco possono prelevare. Il lavoro di questi benemeriti copre però solo il 4% dello spreco alimentare della città di Torino. Provate a moltiplicarlo per tutta l'Italia.

(Ndr) pensate che tutto ciò che non viene recuperato deve poi essere smaltito, ed a quali costi. Meditate gente ! Meditate !!

Siti mediorientali Marzo 2008

Notizie allarmanti arrivano da fonti d'informazione mediorientali. I siti di [Al Jazeera](#) e del [Mail & Guardian Africa](#) raccontano che in Egitto almeno 10 persone nei giorni scorsi sono morte in seguito ai disordini causati dalle lunghe code davanti ai forni. Si muore per il pane, e la gente teme una vera e propria carestia, mentre molti protestano per l'incremento del costo della vita. L'Egitto è uno dei più grandi importatori di grano. Il governo ha dovuto aggiungere 15 milioni di nomi nel registro delle persone bisognose di aiuto in prodotti alimentari essenziali come zucchero, riso e olio.

Associated Press Marzo 2008

L'esercito peruviano mangia pane di patate per rimediare all'incremento dei prezzi del grano importato, che «costa ogni giorno di più» secondo il portavoce del Ministero della Difesa (35% in più nel giro di un anno per il prezzo del grano e 40% in più quello del pane). L'iniziativa si sta diffondendo anche nelle prigioni e nelle mense delle scuole pubbliche, e la catena di supermercati Plaza Vea offre il *papapan*, meno caro del pane di farina di grano.

CRONACHE (per chi non c'era)

NON SOLO SUINO

29 Marzo 2008

Casa Circondariale - MASSA M.MA Gr
Sebbene "orfano" del produttore di turno il nostro Fiduciario se l'è cavata egregiamente ed ha approntato un la-

boratorio estremamente interessante, sia per le argomentazioni ampiamente sviluppate che per la fase di degustazione che ha stupito tutti gli astanti, vuoi per l'originalità che per la squisitezza dei salumi proposti. Non c'erano slides proiettate, ma la classica dispensa cartacea che esemplificava tutto il mondo dei salumi diversi dal maiale. Conseguentemente anche il piatto dei sapori presentava molte varietà e gusti. Il via con il salame di cinghiale e suino (offerto dal **Salumificio Franchi** di Follonica) poi due salumi misto suino-pecora (del **Salumificio Ittirese**), poi 4 varietà a base di oca con salumi del Friuli avuti da **Slow Food Italia** in occasione del recente Master Of Food "Salumi" con in evidenza il "Tradizionale" misto oca-suino e tre con oca 100%: il "Giudeo" il "Prosciutto d'oca" e l'entusiasmante "Speck d'oca" da tutti il più apprezzato. Abbinamento con pane toscano ed il Vermentino Soldimela della **Tenuta Moraia** giusto per mitigare la pur giusta untuosità dei salumi.

Francesco Babboni

IL VINO DEGLI DEI ALLA BOTTE PENA

30 Marzo 2008

La Botte Piena - MONTEFOLLONICO SI

Il dato più significativo di questa iniziativa è che "Non deve essere presa a paragone"! Sarà veramente difficile in futuro riuscire ad organizzare un tris di appuntamenti così appaganti. Tutti puntuali i 30 partecipanti, anzi 32 perché per la prima volta c'erano anche due Soci estremamente Slow Kids con tanto di seggiolone al seguito; vedere la rassegna fotografica su www.massamarittima.info/slowfood/ Ore 11 in punto arrivo alla **Cantina Dei** con la titolare Caterina Dei e Sabina La Brusco ad accoglierci e farci da guida nello splendido parco della casa padronale prima e nella cantina poi. Professionalità e stile, ma anche generosità ed estrema disponibilità hanno caratterizzato l'incontro e ci hanno fatto apprezzare lo spirito con cui vengono realizzati alcuni dei migliori vini di Montepulciano. Per impegni improverabili Caterina Dei non è potuta essere presente all'atto conviviale che presso l'**Osteria La Botte Piena** ha visto i suoi vini: Rosso di Montepulciano, Nobile di Montepulciano e Nobile di Montepulciano "Riserva Bossona" abbinati ad un menù appositamente creato per farli sentire a proprio agio e dargli l'opportunità di esprimersi nel loro più naturale connubio; salumi, sughi di territorio, carne alla griglia hanno splendidamente esaltato il sangiovese. Simone, Sandra, e gli aiutanti di

sala e di cucina ci hanno dimostrato tutte le loro capacità interpretando un menù gustoso, corposo, ben presentato e soprattutto ben realizzato.

BRAVI avete ottenuto 30 segnalazioni positive in un colpo solo. Presente all'iniziativa l'amico **Alberto Baraldi** Fiduciario della Condotta Chiusi-Montepulciano che ci ha onorato anche con la presenza dei suoi genitori.

Alle 16 passate abbiamo lasciato Montefollonico e siamo tornati nuovamente verso Montepulciano per andare all'appuntamento col **Caseificio Cugusi**, Paolo ci aspettava per farci visitare il laboratorio e raccontarci tutte le fasi di produzione. Pur sazi per il pranzo c'è stato il classico *posticino* per un assaggio del loro Pecorino di Pienza, della ricotta o per il curioso Pecorzola, col risultato apprezzabile per tutti (compratori e venditori) di sbancargli il punto vendita.

Ancora una volta un'iniziativa *targata* "Piccolo è bello" si è dimostrata di alta qualità. Grazie all'ora legale (iniziata nella notte) ci siamo goduti un'ora in più di una radiosa giornata di sole, poi tutti siamo tornati a casa con la convinzione di aver avuto una splendida occasione e di non essersela lasciata scappare. *Fausto Costagli*

STRANGERS IN THE NIGHT

11 Aprile 2008

La Tana del Brillo - Massa M.ma Gr

Est Est Est, andrebbe scritto sulla porta della **Tana del Brillo Parlante**, parafrasando la tradizionale storia del bianco di Montefiascone, con lo scudiero che in avanscoperta segnalava al padrone con un "Est" dove c'era del vino buono. Triplice "Est" per rimarcare la cucina di Raffaella e Ciro e triplice "Est" per rimarcare i vini della serata che sono risultati splendidi per i loro profumi e per quel gusto che solo l'ottimale conservazione di vecchie bottiglie sa esprimere. Il menù è stata una serie di nuove proposte della Tana che è terminato con l'APOTEOSI del dolce. Ciro questa volta si è veramente superato, ha realizzato un "Caffè in forchetta" che merita una descrizione particolare, in un prossimo Notiziario ve lo racconterò con tutta la meritevole enfasi glicemica, per ora ricordatevi di richiederlo al momento di una prenotazione.

I vini alla fine sono stati 7, perché uno dei partecipanti, **Massimo Gianni** ha ritenuto che quello era il momento giusto per aprire un Pinotage 2000 del Sud Africa.

Ottimo (come al solito) il Moscato d'Asti (in accompagnamento al dolce) e... non ci crederete ma... nell'occasione abbiamo

sfondacciato ben tre grappe che reggevano dal Master sui Distillati fatto nel 2005. *Fausto Costagli*

18 Aprile 2008

La Tana del Brillo - Massa M.ma Gr

SERATA BIS, realizzata per soddisfare le richieste del gruppo di giovani Soci di Follonica (capitanati da Giulio Carli) che manifesta una marcata predisposizione per la cultura enoica; stesso copione del venerdì precedente con la variante che il Fiduciario, si è limitato alla presenza per il benvenuto e poi ha lasciato il pallino (anzi le bottiglie) in mano a Fabio. Altra variante il 7° vino, quello extra, questa volta è stato portato dal Fiduciario, una vera sorpresa, perché si è trattato di un Chateau du Rone del 1973. *Fabio D'Avino*

PIANETA BIRRA

19 Aprile 2008

Casa Circondariale - MASSA M.MA Gr

Trovare aggettivi nuovi ogni mese è abbastanza difficile, pertanto si rischia di ripetersi o cadere nell'autocompiacimento, ma anche per questo appuntamento ci sono da fare i complimenti a tutti, soprattutto a **Renato Nesi** (Fiduciario e Docente Master of Food, arrivato da Livorno) che ha condotto in scioltezza il Laboratorio, riuscendo a sintetizzare l'ampio argomento ed a tenere desto l'interesse dei 26 presenti; altro ringraziamento a **Nicolò Bremo** che è partito da Savona alle 5 di mattina per essere presente a rappresentare (e portare) la **Birra Lurisia**; anche **Giulio Claudio Chimenti** della **Chimenti Distribuzione** ha contribuito con alcune birre alla realizzazione del Laboratorio.

La degustazione ha visto questa cronologia: Tourtel (analcolica); Stella Artois (Premium Lager); Sei-Lurisia (artigianale); Otto Lurisia (artigianale); Leffe (Birra d'abbazia); Dieci - Lurisia (artigianale).

Tra gli ospiti del Laboratorio erano presenti **Giancarlo Zago** (Presidente Comunità Montana) e **Gianfranco Beni** (Corrispondente della Nazione), gli onori di casa sono stati fatti dal nuovo Comandante della Casa Circondariale **Angelo Pace**.

Massimo Babboni

Visionate il Sito internet:

www.massamarittima.info/slowfood/

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.

Marzo – Aprile 2008

Rinnovi

1-Franchi Gianni 2-Ulivelli Elena 3-Savazi Paolo 4-Piccinelli Paolo 5-Fidanzani Michela 6-Fabbri Manuel 7-Rocchi Nykytha 8-Ferrario Gianni 9-Tommi Carla 10-Panerati Marco 11-Agus Consolata 12-Billi Sandro 13-Pazzaglia Simone 14-Vatti Nicola 15-Amadei Daniele 16-Piccinno Sabino 17-Vernieri Angela Loreta

Nuovi Soci

1-Vannucci Marco 2-Lambardi Marco 3-Montomoli Federico 4-Gnech Gabriele 5-Pietrucci Riccardo 6-Benelli Claudia 7-Chimenti Giulio Claudio

Soci Slow Kids

1- Rosa Panni

Soci in scadenza

1- Braun Daniela 2- Armini Riccardo 3-Astorino Maria Luisa 4- Astorino Nilla 5-Bandini Alice 6- Buffa Gabriele 7-Calamassi Luciano 8- Capasso Diego Nicola 9- Cappelli Cecilia 10- Cappelli Ivano 11-Carli Giulio 12- Conte Maria Giuditta 13-Corsi Enrico 14- Corti Simona 15- Currò Massimo 16- Facente Vincenzo 17-Gaggioli Silvia 18- Giusti Enrico 19- Guazzini Alessio 20- Leonori Daniela 21- Murolo Ciro 22- Pacini Nada 23- Palmisano Maurizio 24- Rossi Lorella 25- Ruggiero Michele 26- Rustici Simone 27- Sassaroli Monica 28- Ugolini Alessandro

Questo Notiziario è stato chiuso
in Redazione il giorno
23 Aprile 2008
e spedito ad oltre 800 indirizzi
(per posta o tramite E- mail)

PROSSIMAMENTE
(per chi ci sarà)

6-13-15 Maggio ore 21

Master of Food
WORLD FOOD 1° Livello

Domus Bernardiniana
Via S. Francesco – Massa M.ma
Iscrizioni aperte sino al 5 Maggio

Venerdì 16 Maggio ore 20

PICCOLO È BELLO...
Due Guide in 500 metri

La Vecchia Hosteria
Gavorrano (GR)

Vedere il programma a pagina 6

Sabato 24 Maggio 10,30

GUSTO È LIBERTÀ
Laboratorio del Gusto®
20° Appuntamento

Casa Circondariale - Massa M.
I Soci interessati devono fare richiesta
al Fiduciario entro il 15 Maggio
Max 12 Soci - Partecipazione gratuita

Domenica 8 Giugno

ore 18 **Assemblea**

ore 20 **6° COMPLEANNO**

Agriturismo IL TRAMONTO
Scarliano (GR)

Info e Menù nel prossimo numero

Per comunicare o prenotare
Segreteria Soci: 339 7693375
slowmonteregio@libero.it
Fiduciario: 349 0710478
faustocostagli@katamail.com

Sabato 17 Maggio ore 17

GUSTO PULITO

Laboratorio del Gusto® **SUA MAESTÀ IL PRUGNOLO**

Sala polivalente Montieri GR

L'iniziativa è realizzata dalla nostra Condotta per il Comune e la Pro Loco di Montieri ed è inserita nel cartellone della 3^a Festa di Primavera "Roggiole Grattacace e Prugnoli".

L'evento fa parte del programma "Gusto Pulito". I Soci interessati possono fare
richiesta al Fiduciario **349 0710478**

Posti limitatissimi **Partecipazione gratuita**

Domenica 25 Maggio ore 11

CANTINE APERTE 2008

Laboratorio del Gusto® **LEZIONI DI VINO**

MORISFARMS - Località Poggetti

Cantine Aperte, a cui partecipa anche la Morisfarms, quest'anno ha come tema "Lezioni di vino". Giulio Parentini ci ha proposto di fare qualche cosa insieme ed è nato un progetto ben definito; per tale iniziativa verrà realizzato, presso la Fattoria Poggetti a Cura Nuova, un Laboratorio del Gusto® in collaborazione con la nostra Condotta.

I Soci interessati possono fare richiesta direttamente alla Morisfarms **0566 919135**

Posti limitati **Partecipazione gratuita**

PICCOLO E' BELLO...2 Guide in 500 metri (sono i metri di distanza tra le due realtà del nostro territorio)

Il menù di uno dei locali inseriti nella Guida Slow Food OSTERIE D'ITALIA

Consultare Pag. 432 della guida OSTERIE D'ITALIA 2008 (Slow Food Editore)

accompagnato dai vini dell'Az. Agr. RIGOLOCCIO inseriti nella Guida VINI D'ITALIA

Consultare Pag. 657 della guida VINI D'ITALIA 2008 (Slow Food Editore & Gambero Rosso Editore)

Questa volta l'iniziativa "Piccolo è bello" ritorna nel territorio della Condotta, precisamente a Bagno di Gavorrano, dove nel breve tratto di poche centinaia di metri esistono due eccellenze riconosciute da Slow Food tramite le Guide di settore più considerate a livello nazionale: "Osterie d'Italia" per la ristorazione di territorio e "Vini d'Italia" (la guida dei 3 bicchieri) che sancisce i migliori prodotti dell'Italia enoica. L'Azienda Agricola Forestale RIGOLOCCIO, con i due soci-amici Ezio Puggelli ed Alberto Abati, presenta in anteprima l'annata 2007 del "Fiano-Chardonnay" ed il "Merlot Cabernet" 2006, con il "Sorvegliante" 2005 nel ruolo di primo attore, il tutto in abbinamento al menù che Alberto Rabissi allestirà nel suo locale LA VECCHIA HOSTERIA. Menù tradizionale maremmano che esalterà i corposi vini e sarà da essi a sua volta esaltato. Un appuntamento questo che evidenzierà due delle tante potenzialità enogastronomiche del territorio gavorranese.

La Vecchia Hosteria

Via Marconi 249 Bagno di Gavorrano GR

Venerdì 16 Maggio 2008 ore 20

Menù

Si incomincia con

Bocconcini di verdure stagionali fritti all'extravergine di oliva

Poi c'è un bel tris di primi

Tortelli casalinghi alla maremmana

Pappardelle al cinghiale

Gnocchi ai funghi porcini

Il secondo è

Costata di manzo su pietra ollare

Per contorno

Ceci e fagioli lessi - Verdure grigliate

Il dolce

Latte alla portoghese

e per finire

un calice di Moscato d'Asti – il caffè – le grappe della Condotta

I vini

presentazione del Fiano-Chardonnay Igt Maremma Toscana 2007

presentazione del Merlot-Cabernet Igt Maremma Toscana 2006

Il Sorvegliante Igt Maremma Toscana 2005

Prenotazioni entro il 14 Maggio c/o il Fiduciario Tel. 349 0710478

(Max. 40 partecipanti) Soci SLOW FOOD € 33 – non Soci € 36

con la possibilità per questi ultimi di sottoscrivere l'adesione all'Associazione Slow Food al momento del pagamento usufruendo immediatamente dello sconto soci