

SLOW FOOD MONTEREGIO Note dalla Condotta

Le note del Fiduciario.

A.A.A. Monteregio offresi....

Il titolo potrebbe far pensare a chi sa cosa, ma "A.A.A. Monteregio offresi" intende essere solo lo slogan anticipatorio di quanto verrà realizzato nei prossimi mesi.

Mi spiego... Nel periodo compreso tra i giorni 4 e 8 Dicembre 2009 (Ponte dell'Immacolata), in occasione dell' 8ª edizione di "Calici d'Inverno" verrà predisposto uno specifico programma di visite alla manifestazione ed al territorio della nostra Condotta. Questa comunicazione è rivolta a quei Fiduciari che preventivamente volessero accordarsi con noi per effettuare una gita della loro Condotta in Maremma e approntare un programma "su misura" adattato alle singole esigenze (uno, due, tre pernottamenti - pranzi/cene - degustazioni - visite a produttori-Laboratori del Gusto®- ecc.); programmi gestiti direttamente dai singoli Fiduciari e/o supportati in loco con la nostra collaborazione.

Chi interessato mi contatti "urgentemente" 349 0710478 - 0566 901677 perché siamo già in fase di creazione del programma generale di Calici d'Inverno e vorrei valutare l'inserimento o la ripetizione di singole iniziative a favore di ospiti speciali.

Orgoglio

In queste "Note" ho sempre cercato di scrivere cose che potessero interessare a qualcuno dei nostri lettori, ma sotto sotto ho sempre scritto le cose che a me faceva piacere dire. Scusate questa egoistica ammissione e predisponetevi a "sentire" un'altra delle mie...

Da quando frequento Slow Food ho identificato uno stile di vita che è frutto della nostra filosofia basale, uno stile che tutti i giorni contrasta con quei compromessi a cui dobbiamo sottostare per non essere degli emarginati, degli eremiti, dell'umana consuetudine alimentare.

Da molti anni ho bandito... bibite gasate, panna da cucina, tubetti di maionese, cibi precotti e "soffocini vari"; nonostante la taglia extraforte riesco, grazie all'impegno in famiglia, a limitarmi ed a perseguire un'alimentazione godereccia ma sana che si basa sull'utilizzo di prodotti naturali e su ri-

cette tradizionali frutto di manualità e tanta sapienza.

Nascere nel "dopoguerra", figlio di minatore, mi ha portato a conoscere il cibo partendo dal nulla, sino ad apprezzare il poco ed ambire con reverenziale timore al più. Crescere negli anni 50-60 nipote di una cuoca di professione mi ha fatto conoscere la gastronomia locale con i suoi riti temporali le sue sacralità storiche. Le possibilità, concretizzatesi negli anni successivi hanno ampliato le conoscenze culinarie, sino agli anni 2000 quando incontrando Slow Food sono stato "costretto" ad allargare a tutto tondo la mia conoscenza enogastronomica. Questo rapido excursus sintetizza il rapporto che ho avuto con l'alimentazione e con la realizzazione dei prodotti ad essa destinati.

Da qui l'orgoglio personale che provo nel vedere chiudersi un ipotetico cerchio iniziato con il vivere una ruralità povera ed orgogliosa, proseguito con conoscenze e sperimentazioni, per arrivare dopo quasi sessant'anni a rivivere sensazioni dimenticate, a risentire quei profumi dell'infanzia, a riassaporare i gusti perduti in anni di appiattimento omologato; sì... orgoglio di un genitore, perché a farmi riprovare questo sono stati mio figlio e mia nuora, che hanno fatto una scelta di vita controcorrente e molto impegnativa, che pur vivendo il tempo reale per quel che è, hanno deciso di impostare la loro vita dando valore a quella naturalità faticosa ma appagante che è il vivere in campagna. Il vivere e non l'abitare; con l'alzarsi presto e l'andare a letto tardi, per far entrare nell'arco della giornata, oltre ai rispettivi lavori, anche il gestire l'orto, dar da mangiare agli animali da cortile, curare le aree verdi e le coltivazioni, spargere ghiaia e tagliar legna da fuoco. Vivere in campagna come una volta, con il dare giusto valore a tutti i prodotti ottenuti, con il loro completo utilizzo nel rispetto del calendario e delle tradizioni.

Orgoglio per aver rivissuto una vendemmia come non la facevo da quasi cinquant'anni, con il sorriso che lenisce la fatica, con la solidarietà e la soddisfazione di tutti e la tavolata finale con le donne di casa a preparar cibi semplici e gustosi.

Orgoglio per aver "riacceso" il forno, averci cotto il pane, le schiaccie, l'arrostito ed i dolci sfruttando sino in fon-

do il calore dei refrattari resi bianchi dal fuoco delle fascine e dei tralci secchi dell'ultima potatura.

Orgoglio, per aver visto due ragazzi crescere con caparbietà il "maiale", allevandolo con scarti di cucina e dell'orto, vecchia, favette, ghiande, castagne e, qualche volta, una mestolata di semola od una d'orzo, per ottenere una carne incredibilmente sana e bella, salumi fatti con carne, sale, pepe e nient'altro: salsiccia, pancetta, guanciale, spalle e prosciutti, tutto appeso a stagionare ed a creare quell'atmosfera e quei profumi da tempo che fu. Orgoglio per quella inconsueta volontà che ha permesso di realizzare un prodotto così buono quanto contrapposto alle abituali pratiche industriali. Orgoglio per quelle coppie di piccioni che si stanno moltiplicando, per quelle galline che hanno regalato l'opportunità di tante sfoglie, per quei "billi" che stanno allietando le domeniche e le "feste comandate".

Ed infine ancora orgoglio per il rito primaverile della raccolta delle erbe di campo, per quei "terracrepoli", per gli "strigoli", le cicorie ed i radicchi selvatici, butti di vitalba o di borragine, che regalano a questi figli degli "omogeneizzati" delle splendide frittate, gustose insalate, sfornati o ripieni per i tortelli.

Orgoglio perché in loro vedo realizzato molto di quel che in tutto il mondo, giornalmente, viene "predicato" dal nostro Slow Food *Fausto Costagli*

SLOW FOOD ITALIA Note dal nazionale

5 per mille

Carissimo Socio... come ben sai, è periodo di dichiarazione dei redditi e, anche quest'anno, sarà possibile destinare il **5 per mille** alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus che oggi promuove e coordina oltre 300 progetti a sostegno di piccoli produttori e comunità del cibo di tutto il mondo.

Destinare il 5 per mille alla Fondazione Slow Food **non costa nulla** ma per la nostra Fondazione si traduce in un sostegno importante.

Questo contributo ci permette di acquistare attrezzature, offrire assistenza tecnica e formazione, dare l'opportunità di viaggiare e scambiare esperienze e soluzioni a con-

tadini, pescatori, allevatori, casari dei paesi africani e sudamericani.

Come si fa? E' semplice, bastano due gesti:

1. **Firma il riquadro** dedicato al "Sostegno delle organizzazioni non lucrative di utilità sociale" (Onlus) sul tuo modello per la dichiarazione dei redditi (Modello Unico, 730, CUD)

2. **Indica il codice fiscale** della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus: **94105130481**

Chi è tenuto a fare il 730 o il Modello Unico, potrà destinare il 5 per mille in sede di compilazione.

Chi non è tenuto a fare la dichiarazione dei redditi ma vuole destinare ugualmente il 5 per mille potrà farlo compilando l'ultima pagina del CUD.

Visita www.fondazioneSlowFood.it

Sottoscrizione vittime del terremoto

La nostra associazione ha avviato una raccolta fondi internazionale: chiunque volesse contribuire può farlo appoggiandosi al conto: **Slow Food Italia, indicando la causale: Solidarietà Abruzzo = Banca Unicredit - IBAN: IT 21 F 02008 46041 000100655843**

Sarà Slow Food Abruzzo nelle prossime settimane a comunicare l'iniziativa o le iniziative da sostenere con le risorse che verranno raccolte.

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) **LA BOMBONIERA** Corso Marconi n° 50 Civitavecchia (Roma)

Segnalazione **Positiva** di **Annarita Cerboni, Fausto Costagli, Fabio D'Avino, Massimo Giannini, Marco Insalaco, Simone Mariotti...**

Di ritorno dall'Assemblea Nazionale delle Condotte, Fabio, senza peraltro proporcelo ('sto dittatore!), ha prenotato una sosta pranzo nel locale di Giulio Bussu e Giovanna Mele.

Il locale è praticamente sul porto di Civitavecchia, visto che corso Marconi corre parallelo alla Calata della Rocca, banchina di attracco delle navi in arrivo e partenza. Curioso ci siamo detti, andare a provare la cucina di impronta sarda sul continente, ma a

giochi fatti posso confermare che ne è valsa veramente la pena.

All'arrivo Giulio ci ha accolto in modo cordiale accompagnandoci al nostro tavolo, in una delle due curate sale dai toni arancio e azzurro, dove il bianco camino/barbecue dalla forma a conchiglia domina una parete; risalta agli occhi anche la cura dei tavoli, per la qualità delle stoffe e per le ceramiche dei piatti.

Il pane carasau è già in tavola, condito con olio di oliva, insieme al menu ed alla carta dei vini fa compagnia durante la scelta dei piatti offerti in una buona varietà.

In quattro abbiamo iniziato con un misto di antipasti dove erano presenti un pregevole **tonno marinato agli agrumi grigliato con caponata arance e riduzione di balsamico**, due varietà di **sardine fritte ripiene, polpettine di pesce fritte, bocconcino di baccalà fritto**.

Fra i primi piatti la scelta è andata su **ravioli di pesce con ragù di frutti di mare e zafferano** un piatto davvero saporito, non da meno le **fettuccine bianconere con cozze vongole e asparagi**, e gli **gnocchi di patate allo scoglio...** (veramente riduttiva nel nome questa monumentale ed artistica portata servita per almeno due persone)

La **frittura mista** è stata scelta da Annarita e Fausto che avevano iniziato dai primi saltando gli antipasti, ed anche questa ha incontrato il loro gradimento.

Abbiamo chiuso il pasto con i dolci optando quasi in toto per le **seadas** accompagnate da miele di asfodelo o corbezzolo: buone, ma secondo il mio punto di vista, guarnite da una quantità di miele un po' eccessiva che andava a coprire il sapore del ripieno di formaggio; l'altro dolce è stata una **creme brulee con frutti di bosco** o altri frutti di stagione molto apprezzata da Marco.

Dalla ricca carta dei vini la scelta è andata su un Vermentino di Gallura D.O.C.G. dell'azienda Piras di buona qualità tant'è che ce ne siamo fatti stappare anche una seconda bottiglia, visto che la prima è finita velocemente.

Da segnalare un carrello di formaggi molto interessante con un predominio di pecorini sardi, e la presenza nel menu di alcuni piatti di terra per coloro che alla carne non rinunciano.

Il conto non rientra esattamente nei canoni della guida visto che abbiamo speso circa € 38 ciascuno esclusi i vini, ma ritengo accettabile una minima tolleranza, in funzione della qualità offerta.

Il locale è indubbiamente da consigliare, e merita anche una gita fuoriporta a coloro che apprezzano la buona cucina di mare, eseguita con materie prime di pregevole qualità, evitando sfarzosità nella presentazione dei piatti ma curandone la sostanza.

Massimo Giannini

IL "TOPO" DI BIBLIOTECA Prugnoli di Maremma

Da scritti di Giovanni Targioni Tozzetti dell'anno 1774

In vari tratti del territorio di Monterotondo, per quanto intesi dire, e medesimamente per tutti i Monti e Poggi di Maremma, nascono abbondantemente nei mesi di Marzo, Aprile e Maggio. i *Prugnoli* odorosissimi, ma un poco diversi da quelli che si colgono in varie parti di Toscana superiore. Quelli di Maremma, dè quali mi sovviene di averne nelle prime sere del Maggio 1739, mangiata buona quantità a cena, con piacere, e senza risentirne incomodo, alla tavola del Sig. Senator Carlo Ginori, nel Palazzo del Fitto di Cecina, sono: *Fungus vernus parvus, farinam recenter molitam admodum redolens, pileolo desuper rufo, in centro fuscuro-fubtus lamellis crebris, duas lineas latis, e pediculo albis.*

Assai curiosa, e degna di osservazione è la maniera colla quale nascono, e si propagano essi *Prugnoli*, descritta in un biglietto del Sig. Cav. Giovan Battista Lucattini, in data di Firenze 27 Dicembre 1718, scritto al Micheli (naturalista toscano, fondatore della moderna micologia), che ho trovato tra il di lui carteggio, del seguente tenore. Relativamente alla ricerca fattami da VS. in proposito se il Prugnolo fungo assai odoroso, e di squisito sapore, nasca di radica, oppure di seme: dirò che questo nasce di seme, in terra prativa, e volta a mezzogiorno, nei tempi di primavera. Per avere e conoscere il detto seme, bisogna nati che sono detti Prugnoli, lasciargli crescere a segno che distendano il loro cappello, in forma tale che quasi si arrovesci al Cielo, che in una parola si puol dire siano sfioriti o strafatti: nel rovescio di detto cappello vi sono certe piccole Camere, ovvero divisioni, dalle quali esce alcuna roba polverosa, che pare sia tenuta assieme da certa lanugine, simile alla tela di ragno. Questa precisamente è il seme, il quale seminato in prati nasce; come appunto fece la B.M. del Sig. Luca mio Zio, quale quasi di continuo stava a S. Angelo in Colle, Stato di Siena, nel Capitanato di Montalcino, dove godiamo certi Effetti, e si diletta in quella

solitudine di far varie prove ed esperienze. Tralle altre, intraprese di fare una Prugnolaia in un certo Prato chiamato la Bandita di Campo Giovanni, e Carenuvole; e perciò avendo mandato gente nei Boschi nella Maremma a cercar Prugnoli, e tra gli altri di questi strafatti gliene fu portata quantità, ed egli dopo avergli fatti ben lavare, fintantochè il seme non era uscito, fece quella medesima acqua gettare in una parte di detto Parco, con aver' avvertito sì i Contadini, che il Fattore, che non fosse toccato detto pezzo di terra. Negli anni seguenti vi si veddero Prugnoli, ed ogni anno crescevano in quantità: cosa che durò per dieci Anni; poi o trascurato detto Prato, oppure, come ho io riconosciuto, avendo la Prugnolaia serpeggiato tanto, che è quasi fuori del recinto, pochi se ne ricavano in oggi, ma però tuttavia la Prugnolaia si vede, ed ogni anno ne colgono. Ella fu seminata, per quello che io mi ricordo, da Francesco Betti nostro Lavoratore al Podere di Campo Giovanni, e da Marco Alessandri pure Lavoratore al nostro podere detto Bozzolino. Il Micheli poi in un suo sbozzo scrive e soggiunge: Dal seme parimente corre la voce in più luoghi di Toscana, e fuori di essa ancora, tanto appresso gli uomini di alto, che di basso intendimento, che naschino quei Funghi detti Prugnoli, i quali si dice che in due modi si propaghino. Il primo è per via de' mozzarli della terra, da dove si avvedono che nascer vogliono i detti Prugnoli, il che dai periti è conosciuto, stante il soverchio calore che in quella terra s'induce per tal cosa, onde non vi nasce se non poca o punta erba, e quelli sui trasportano o in altro luogo selvaggio, o sì vero né più deliziosi giardini. Da tali mozzoli poi, per esser sparsi del consaputo seme, ne sorgono a tempo debito i Prugnoli. Il secondo modo è quello del seme, quale si ottiene in tre maniere. La prima è quella che accade naturalmente, nel cascare che fa il seme de' Funghi, mentre essendo nello stesso tempo da un leggerissimo vento o dalle piogge trasportato a qualche distanza dal luogo nativo, ivi nasce; perciò quasi ogni anno mutano sito, e si rinnovano le Prugnolaie, e da ciò è nato il volgar dettato, che le **Prugnolaie camminano**. La seconda maniera è col seminare a bella posta i semi raccolti dai Prugnoli maturi strafatti, il che ho sentito dire da molti, ed ho saputo per relazione non meno circostanziata, che dotta, del Sig. Cav. Giovanni Batista Lucattini. La terza maniera che costu-

mano alcuni per seminare, e propagare i Prugnoli, è quella di gettare in terreno confacente i medesimi funghi strafatti intieri, o si vero le loro nettature, o lavature, per mezzo delle quali cose nuove Prugnolate si ottengono. I sopradescritti **Prugnoli** nascono abbondantemente in Maremma di Primavera, ed allora sono buonissimi, ed innocenti a mangiarli freschi, e secchi.

ci deve far riflettere questa lettura poichè già a quei tempi pensavano a preservare e tentavano di far rinascere continuamente quel dono della Natura del territorio di "Gusto Pulito" che sono i Prugnoli

Massimo Babboni

LE PILLOLE DI BABBO MAX La nostra dispensa

Quel che ci preparava la nonna nel 1950

La "nonna" ci portava sempre a riflettere, su ogni azione, con il suo metodo delle novelline o dei proverbi, così faceva anche per abituarci previdenti per il futuro.

«"Bimbi... la sapete la novellina della cicala e della formica? Ascoltate".

Quando d'estate c'era un bel sole e tanti frutti saporiti, la cicala, sazia, cantava da mattina a sera, non curandosi di fare provviste, mentre la formichina sudava, sudava sotto il sole, per riporre nella sua casetta, i chicchi di grano che aveva perduto il contadino, o le molliche di pane, o qualche filo d'erba profumato.

Un giorno la cicala le disse: "Ma cosa fai formica? Non vedi come sudi, vai al fresco a riposarti, come faccio io". Ma la formica rispose: "Cicala l'estate finisce, poi viene l'inverno rigido e non troverai nulla da mangiare. Pensaci.". Ma la cicala non volle ascoltarla. Arrivò l'inverno, la terra era gelata, e non c'era niente da mangiare, così la cicala corse dalla formica a chiedere cibo: "Te l'avevo detto", rispose la formica "Per una volta posso sfamarti, ma non posso mantenerti tutto l'inverno".» Così la cicala mangiò quel giorno, ma poi morì di fame. Bisogna che pensiamo quando è tempo di fare provviste.

Il detto della nonna sta a significare che la frutta, la verdura, i legumi e altro, che d'estate abbondano e quasi ci vengono a noia, d'inverno diventa no una leccornia. Lei, infatti, i pomodori più grossi li apriva, toglieva i semi e dopo averli salati e pepati, li faceva seccare e poi usarli nelle minestre. Invece per fare la conserva metteva i pomodori in forno, servendosi dei graticci, poi spremerli su un "colino".

La polpa del pomodoro, dopo essere salata, veniva fatta prosciugare nel forno caldo, poi riposta in barattoli di vetro. Metteva in vasetti anche pezzi di poponi, cipolle e peperoni, questi però puzzavano d'aceto. Il colpo grosso però era dopo Settembre, quando iniziavano a nascere i funghi, gli uomini grandi li portavano e la sera, tutta la famiglia, era felicemente impegnata, fino a tardi a pulire i funghi, che venivano seccati o messi sott'olio.

Questi sarebbero diventati poi dei saporiti piatti invernali, specie se accompagnati alla "pulenda". Anche l'uva, i fichi, venivano messi nei vasetti con lo spirito, ma ci faceva anche la marmellata. La nonna seccava anche il basilico quello verde, chissà che ci faceva?

Sotto la tettoia del cortile c'erano anche, attaccati alle travi le ci polle e l'agli (quella roba stava lì per essere messa nella calze della "befana"); c'era anche un sacchetto di tela con le noci, quelle sì che erano sacre! (non le potevi prendere senza permesso).

Mi ricordo anche che una volta oltre ai "lupini" che da crudi erano amari, ma dopo cotti erano buoni, la nonna ci fece un mucchio di "semi salati" che aveva levato da delle zucche; comunque erano meglio le fette di pane con lo zucchero e il vino rosso che ci faceva a merenda, ma di rado "nonno"!

Questo il ricordo di cosa era la nostra dispensa.

Babbo Max

CRONACHE (per chi non c'era)

Gusto è Libertà n° 22 - IL BASILICO

28 MARZO 2009

Casa Circondariale - MASSA M.ma Gr
Il 22° Laboratorio in Carcere, non è stato come tutti gli altri laboratori dove il prodotto era al centro dell'attenzione, questa volta il prodotto "basilico" è stato primariamente una mezza scusa per presentare il progetto più che il risultato edibile. La **Parvus Flos**, che è stata rappresentata da **Enea Cosentino**, è la principale fornitrice di **Unicoop Tirreno**, ogni giorno confeziona qualche cosa come 3 quintali di foglie di basilico. Questa produzione è ottenuta utilizzando i vapori geotermici, fonte energetica rinnovabile che non inquina. Ma non è stato solamente l'aspetto etico produttivo a significare l'interesse per la Parvus Flos, c'è l'impegno nel sociale da sempre portato avanti da questa Coop. Sociale ...

- 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. - ...

Dopo le presentazioni il Laboratorio si è svolto con la logica consuetudine, prima descrivendo il prodotto, le sue caratteristiche principali, le peculiarità organolettiche ecc. sino a giungere alla degustazione, lo staff di cucina con **Annarita, Laura, Massimo e Maurizio** ha preparato due piatti: una pasta al pesto ed una "scarpetta" fatta abbinando il pesto ed un pecorino semi stagionato a latte crudo del Caseificio **Potere Paterno** di Monterotondo Marittimo (abbinamento che fu proposto con successo in anteprima nazionale al Salone del Gusto di Torino).

Annarita Cerboni

L'ALTO ADIGE IN RIVA AL GOLFO

9 APRILE 2009

Ristorante **FARNIENTE** - Follonica Gr
E' stato un matrimonio tra l'enologia dell'Alto Adige ed i piatti di pesce realizzati da **Emanuel Forieri** nel suo ristorante Farniente; anche il tavolo era da matrimonio, fatto ad "U", ed ha permesso il diretto contatto del bel gruppo dei 33 Soci provenienti da varie località, da Castiglione della Pescaia a Follonica, da Grosseto, da Massa Marittima sino a Roccastrada. La grande azienda J. Hofstatter era rappresentata da **Silvio Ariani** che nella sua qualità di Responsabile vendite Italia ha dato un tocco di alta ufficialità all'iniziativa. Bella la sequenza dei vini da quelli "base" sino alla degustazione dei top... e che Top! Kolbenhof e Barthenau sono di livello mondiale. Buono l'abbinamento ottenuto con i piatti del golfo.

C.omitato di C.ondotta

Gusto è Libertà n° 23 - IL MIELE

18 APRILE 2009

Casa Circondariale - MASSA M.ma Gr

Con questo Laboratorio è iniziato il quarto anno di collaborazione che ha portato Slow Food Monteregio, l'Amministrazione Comunale di Massa Marittima e l'Amministrazione Penitenziaria alla realizzazione del progetto di integrazione dei detenuti della Casa Circondariale di Massa Marittima con il mondo esterno, in particolare modo con le attività imprenditoriali legate alla realizzazione di prodotti alimentari peculiari del territo-

rio circostante o prodotti particolari di rilevanza nazionale. Il progetto **GU STO È LIBERTA'** questa volta torna sui suoi passi per riprendere quanto iniziato con il Laboratorio n° 5 del 18 Novembre 2006 quando fu seminata l'idea di realizzare un percorso di produzione del miele all'interno della Casa Circondariale. L'argomento del Laboratorio del Gusto® di questo mese è **IL MIELE DEL CARCERE**, prodotto al termine di un percorso formativo programmato dall'Amministrazione Penitenziaria in collaborazione con il FAI e con l'associazione Apicoltori di Arezzo. Al progetto, in particolare, ha partecipato in qualità di formatore **Massimo Sampieri**, già protagonista del suddetto laboratorio del 2006 (e di quello attuale).

In sintesi: acquisizione di competenze spendibili per un adeguato reinserimento socio - lavorativo partendo da una formazione di base che fa perno sulla pratica in apiario e su un clima di desiderio di conoscenza e serenità.

La prima produzione di miele, dunque, ha costituito un momento importante per l'Istituto, portando a compimento un'attività formativa rivolta ad alcuni dei detenuti che si potrà ripetere anche per altri ristretti della Casa Circondariale di Massa Marittima.

Come per ogni appuntamento, rispettando la caratterizzazione dei Laboratori del Gusto® realizzati nel Carcere, abbiamo parlato dei prodotti e del loro utilizzo in gastronomia, il tutto abbinato alla degustazione di vari mieli. Infatti in aggiunta al Miele del Carcere ne abbiamo degustato anche altri: uno a rappresentare una produzione della Maremma (erica) ed altri provenienti dall'Egitto, prodotti dalla Comunità del Cibo dell'Oasi Del Fayoum, ricevuti dagli amici **Mohamed El Medany** e **Ahmed Nescem Bayard** in occasione della loro visita alla Condotta del Monteregio durante l'edizione 2008 di Terra Madre Toscana. La fase di assaggio ha portato alla conoscenza di gusti inconsueti per le nostre abitudini, che hanno incuriosito ed impegnato i partecipanti in una analisi organolettica collettiva per definire le proprietà dei mieli dell'Oasi: 1)Alfa-Alfa 2)Maggiorana-Camomilla-Nighella 3)Arancio-Limone-Mandarino... Tutti interessantissimi.

Gli assaggi sono terminati con una chicca particolare... un cucchiaino di miele di Corbezzolo.

Proprio il gusto amaro di questo particolare miele introduce ad una considerazione sul prodotto del Carcere (denominato **Miele Millesbarre**), che è risultato completamente in antitesi al corbezzolo, dimostrandosi elegante

mente dolce, offrendo una lunghissima e gentile persistenza.

Un miele che è stato giudicato ottimo da tutti i presenti adatto anche ad un utilizzo per i lattanti, per la sua dolce e delicata consistenza.

Il Miele Millesbarre, che è chiaramente un prodotto simbolo, assume un valore particolare anche per la limitata produzione, ha lasciato in tutti i degustatori un appagamento sia dei sensi che dello spirito.

Oltre a **Fausto** che come consuetudine ha coordinato i lavori, durante il Laboratorio sono intervenuti i funzionari della Istituto di pena che hanno spiegato i risvolti etici ed il futuro iter del progetto *Miele del Carcere*; sono intervenuti spesso anche i presenti, facendo diventare questo uno dei Laboratori più interattivi realizzati all'interno della Casa Circondariale.

Annarita Cerboni

PROSSIMAMENTE
(per chi ci sarà)

5-7-11 Maggio 2009

Master of Food
CUCINE ETNICHE
- World Food -
2° Livello

DOMUS BERNARDINIANA
Via S. Francesco MASSA M.
Vedere il programma a pag. 6

Giovedì 14 Maggio ore 20,15

QUEL CHE PASSA
IL CONVENTO

Ristorante AL CONVENTO
Largo Beccani 3 SCARLINO Gr
Vedere il programma a pagina 6

Sabato 16 Maggio ore 16,30

Laboratorio del Gusto®
IL PRUGNOLO
In gastronomia

Nel programma di GUSTO PULITO
Sala Polivalente - Montieri

Mercoledì 20 Maggio ore 16

Slow Food Toscana e Slow Food Montereio presentano la GUIDA AGLI EXTRAVERGINI 2009

Porta del Parco - GAVORRANO

Gavorrano Città dell'Olio... Ottima motivazione per realizzare proprio a Gavorrano un appuntamento di grande importanza come quello della presentazione a livello regionale della "Guida Agli Extraverugini 2009". Dopo la presentazione nazionale dell'opera editoriale Sabato 16 Maggio a Vallo della Lucania (in Campania) dove vengono consegnate le "Etichette" agli oli eccezionali del panorama italiano, Slow Food Toscana e la Condotta del Montereio hanno ritenuto importante dare risalto agli olivicoltori della nostra regione..... Nella "Guida agli Extraverugini 2009" la Toscana è rappresentata da oltre 140 produttori, tutti hanno contribuito a significare l'importanza del prodotto, da quelli che hanno ottenuto la Segnalazione a quelli con Una Oliva, Due Olive, Tre Olive, sino al top dell'Etichetta.

Sarà una grande "festa" un'opportunità d'incontro tra le eccellenze olearie. Sarà anche un momento di riconoscimento al lavoro fatto da decine di collaboratori di Slow Food Editore che si sono impegnati gratuitamente per quasi due mesi. Sarà un momento di soddisfazione per Gavorrano che offrirà la sua ospitalità nella nuovissima struttura del Centro Congressi della "Porta del Parco Nazionale Tecnologico Archeologico delle Colline Metallifere Grossetane". L'iniziativa prevede la possibilità di assaggio degli oli inseriti nella Guida. Una selezione di oli toscani verrà illustrata in degustazione guidata da Stefano Costagli, Coordinatore 2009 dei 4 Panel Olio di Slow Food Toscana.

Partecipazione gratuita

Sabato 30 Maggio ore 10,30

Laboratorio del Gusto®

"A sorpresa"

**Gusto è Libertà - 24° Appuntamento
Casa Circondariale - Massa M.ma
Programma sarà trasmesso per E-Mail**

Dom. 24 e Lun. 25 Maggio

SBOCCIA IL MONTEREGIO

**Palazzo dell'Abbondanza ed
EnOsteria Il Bacchino
MASSA MARITTIMA**

Per la prima volta un'iniziativa dedicata ai vini del territorio vedrà le Associazioni che lo simboleggiano unite nella sua promozione:

il "Consorzio di tutela del Montereio di Massa Marittima" con la "Strada del Vino e dei Sapori Montereio di Massa Marittima" con la collaborazione della "Condotta Slow Food Montereio" unitamente ai produttori vitivinicoli della zona, Domenica 24 e Lunedì 25 Maggio dalle ore 11 alle ore 21 daranno vita, all'interno dello storico Palazzo dell'Abbondanza, ad una kermesse che intende mettere in risalto le potenzialità dei vini della D.o.c. Montereio di Massa Marittima e degli I.g.t prodotti in questa zona. L'iniziativa domenica 24 sarà dedicata al pubblico, mentre il lunedì 25 sarà aperta ai soli operatori del settore che riceveranno apposito invito da parte dell'organizzazione

Il lunedì 25, con la collaborazione di Slow Food Montereio, si terranno anche due degustazioni guidate da Stefano Ferrari presso l'adiacente EnOsteria il Bacchino, rispettivamente alle ore 12.00 e alle ore 16.00.

Domenica 31 Maggio

BIMBO SLOW Slow Food Kids Festival

Località da definire - MASSA M.

Un'intera giornata di festa dedicata ai

Soci giovani di tutta la Toscana

ed ai loro genitori... con:

Percorsi gustativi e conoscitivi
Mini laboratori creativi: Il formaggio -
Le api ed il miele - Le mani in pasta...
Angolo dei libri, cartoon, filmati.

Mercatino dei ricordi riposti.

Parole... Proposte... Fatti...

Sorprese... Sorprese... Sorprese...
PREPARIAMOCI A QUALCHE COSA
DI NUOVO PENSATO PER I GIOVANI
"SEMI" DI SLOW FOOD

Le Note nel prossimo Notiziario

Domenica 7 Giugno

7° Compleanno della Condotta

Il Poggiarello - ROCCA STRADA
18,30 Assemblea Annuale dei Soci
19,30 Aperitivo 20,15 Buffet e...

Le Note nel prossimo Notiziario

Visionate il sito internet:

www.massamarittima.info/slowfood/

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 - Aprile 2009

Rinnovi

1-Nunn Michele 2-Faetti Alfredo 3-Malosi Luca 4-Zito Barbara 5-Ranieri Susy 6-Rossi Massimiliano 7-Sfondrini Francesca 8-Rocchi Nykytha 9-Lucietto Luca 10-Lucietto Lorena 11-Ferrario Gianni 12-Martini Fabrizio 13-Bezzi Aisa 14-Tommi Carla

Nuovi Soci

1- Pesci Simone 2- Del Bianco Enzo 3-Becker Ursula 4-Polemi Francesco 5-Amacher Rosmarie

Soci Kids

1- Malossi Matteo 2-Lucietto Lorenzo

Soci in scadenza al 30 Aprile

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

Per comunicare o prenotare

Segreteria Soci: 3397693375

slowmontereio@libero.it

Fiduciario: 349 0710478

faustocostagli@katamail.com

Questo Notiziario è stato chiuso il giorno **20 Aprile 2009** e spedito a circa 1.350 indirizzi (per posta o tramite E-mail)

Ecco per i Soci Slow Food un corso in 3 serate 5-7-11 MAGGIO 2009 Ore 21,00

Master of Food
Il gusto fa sapere di più

WORLD FOOD (Cucine del mondo) 2° Livello

Presso i locali della DOMUS BERNARDINIANA - Via S. Francesco 12 MASSA M. GR

Costo € 90 Prenotazioni (sino esaurimento posti) entro il 3 Maggio 2009

Docente PAOLO GRAMIGNI MINIMO 15 - MASSIMO 20 PARTECIPANTI

La quota di iscrizione comprende: la dispensa del corso – un libro “di Slow Food” – l’attestato di partecipazione ed il libretto di frequenza ai Master Slow Food. Le lezioni saranno impostate sulla teoria e sulla degustazione dei piatti delle culture etniche raccontate, preparati durante le lezioni

Storia e cultura della gastronomia nel mondo

L’aumento dei flussi migratori verso i paesi occidentali e la globalizzazione dei mercati hanno portato nelle nostre città genti, ingredienti e tradizioni alimentari, di paesi lontani, oggi sempre più vicini. Con questo corso, articolato in tre lezioni, intendiamo avvicinare il pubblico a quell’universo fatto di frutti esotici, piante aromatiche, spezie, sempre più presenti nel nostro paese ma ancora tutte da esplorare. In questo secondo modulo focalizzeremo la nostra attenzione sul mondo asiatico: Cina, Giappone, Russia, est Europa e Paesi baltici. Disquisiremo della loro storia e cultura gastronomica, delle loro tradizioni, ingredienti, strumenti e tecniche di cottura. Non mancheranno riferimenti di natura antropologica sui precetti alimentari nelle diverse religioni e culture. In ogni lezione ad una prima parte teorica seguirà una degustazione di un piatto preparato durante la lezione stessa.

PRIMA LEZIONE = I precetti alimentari: Buddha – I segreti del barbuchì

- Le cucine Indo-pakistane • La cucina del continente e l’arte sapiente di miscelare spezie
- Gli ingredienti ed i prodotti tipici raccontati e degustati...in diretta

SECONDA LEZIONE = Cina e Giappone

- La cucina della Cina • Riti e tradizioni nella cucina giapponese

TERZA LEZIONE = Est Europa, Russia e Paesi Baltici

- La cucina Russa • La cucina dell’est Europa: Polonia, Repubblica Ceca e Slovenia, Ungheria, Romania, Bulgaria • Le cucine dei Paesi Baltici: Finlandia, Svezia, Norvegia e Danimarca

Per informazioni - prenotazioni e versamento anticipo contattare il Fiduciario Slow Food di zona Tel. 349 0710478 o la Segreteria Slow Food Monteregio Tel. 339 7693375

Ristorante AL CONVENTO

Largo Beccani 3 SCARLINO Tel. 0566 37041

Giovedì 14 Maggio 2009 ore 20,15 **QUEL CHE PASSA IL CONVENTO**

Chi non è mai stato Al Convento avrà l’opportunità di conoscerlo attraverso questa degustazione che spazia nei due menù quello di terra e quello di mare... Curiosare su: WWW.ALCONVENTOSCARLINO.COM

L’azienda vitivinicola che accompagna il menù è Podere Cigli di Mauro Cigli e di sua moglie Maria Vargiu che in pochi anni sono riusciti ad imporre l’attenzione sui loro vini sinceri nell’espressione e nel costo. WWW.PODERECIGLI.COM

MENU’ ed abbinamento VINI

Polpo di scoglio stufato su passatina di fagioli ischitani e guanciaiale croccante
Crocchetto (Bianco Monteregio Massa Marittima) Trebbiano, Malvasia, Viognier

Scigno di lapredotto con carciofo violetto di Pian di Rocca

Roselvo (Rosato Monteregio Massa Marittima) Sangiovese

Ravioli di borragine con bottarga di Orbetello (Presidio Slow Food)

Vermentino (Bianco Monteregio Massa Marittima) Vermentino

Tagliatelle di farina di castagne scarlinesi e ragù di coniglio alle erbe aromatiche

Poggio Crocco (Rosso Monteregio Massa Marittima) Sangiovese, Montepulciano, Merlot

Tagliata di fiorentina di razza maremmana (Presidio Slow Food) con patate e misticanza

Campo Maria (Rosso Monteregio Massa Marittima) Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Semifreddo al vin santo con salsa ai cantuccini

Caffè & Grappa artigianale

Soci Slow Food € 33 – Non Soci € 35 – Prenotare al n° 349 0710478 (Max. 26 partecipanti)