

Notiziario n° 64 - Maggio 2010

Mensile d'informazione della Condotta "Slow Food® - Monteregio"

## SLOW FOOD MONTEREGIO Note dalla Condotta

### La nota del Fiduciario.

#### A malincuore.

Se tendo gli orecchi riesco a percepire qualche commento svolazzare nell'etere; qualcuno benevolo: «ma... questo mese il Notiziario non arriva???» oppure «Bisogna che chiami Fabio per farmi rimandare il Notiziario perché questo mese non è arrivato»; altri commenti un poco "maligni": «Dai e dai sono schiantati anche loro!!!». Invece più che schiantare siamo "gonfiati", poi "sgonfiati", poi "rigonfiati" ed infine "risgonfiati", nel cercare di ottimizzare una programmazione pre vista e che imprevedibilmente abbiamo dovuto stravolgere ed al tempo stesso "riformattare" e sostituire ed infondergli una rinnovata energia.

Bimbo Slow, l'iniziativa dedicata ai piccoli era prevista per Domenica 9 Maggio, avevamo già oltre 100 prenotazioni ed un programma rinnovato ed articolato per fasce di età, poi pochi giorni fa abbiamo dovuto rimandare tutto perché i locali dove era prevista l'iniziativa, (sottoposti a lavori di adeguamento) non sono terminati nei tempi previsti. E' mancato il tempo utile per spostare la location e pertanto a malincuore abbiamo deciso di spostare la data all'ultima domenica di Settembre. Prendete nota: Bimbo Slow verrà fatto a Borgo Le Piane domenica 26 Settembre 2010.

#### Olio. Olio. Olio.

La tradizione vuole, per l'etimologia del vino Est Est Est, che all'ingresso della cittadina di Montefiascone (Vt) un messo imperiale mandato in avanscoperta a segnalare con la scritta "Est" le località ove fermarsi (perché c'era un vino buono), scrivesse tre volte la parola significandone l'eccezionalità. Oggi la stessa cosa mi verrebbe da fare per il nostro territorio ed in particolare per quello comunale di Massa Marittima.

Dal 6 Maggio è nelle librerie d'Italia la "Guida 2010 agli Extraverdini" nella quale troviamo ben 14 aziende della nostra Condotta: **Poggio alle Birbe** e **Podere Cigli** (Gavorrano) – **La Pierotta** ed **Il Pupillo** (Scarlino) – **Pagiano di Nonno Nanni** (Roccastrada) – **Serraiola** (Monterotondo Marittimo) ed infine: **La Cura** –

**Pimpinelli Simonetta – Il Belvedere – Le Sedici – Frantoio Sociale** Olivicoltori colline di Massa Marittima – **Riparbella – Zanaboni Franco – Stanghellini Franco**, otto aziende che proiettano Massa Marittima tra le più importanti Città dell'Olio d'Italia e tra le primissime (come numero di aziende per Comune) nella Guida agli Extraverdini.

*Fausto Costagli*

## 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 segnalazioni potranno essere

**Positive** per invogliarci ad andare  
**Dubitative** per farci stare in guardia

### b) Ristorante Enoteca Compagnia dei Vinattieri Siena

**Indirizzo:** **Via delle Terme 79 – Via dei Pittori 1 – Siena**  
**Telefono e Fax:** **0577 – 236568**  
**www.vinattieri.net**  
**comvina@tin.it**  
**Chiuso:** **Mai** **Orario:** **Pranzo - Cena**  
**Coperti:** **60**  
**Prezzo medio:** **€ 40** - **Carte di credito:** **Si**

Segnalazione **Positiva** di **Roberto Barni** e **Cristina Ghigi**

Siamo a Siena, di fronte alla casa di Santa Caterina. Il locale, dall'ambiente caldo e piacevolmente arredato, ha due ingressi di cui uno attraverso una scala che scende dalla centralissima via delle Terme. La sala offre una piacevole prospettiva grazie ai soffitti in travi e mezzane a vista e ai grandi archi in mattoni. Si apprezza con piacere che i tavoli sono ben distanziati e che il tovagliato e la posateria sono adeguate. La cantina è situata in quella che nel XIV secolo era sede della condotta di acqua senese. La cucina è innovativa, ma ispirata dalla migliore tradizione toscana. La carta dei vini è fornitissima: sono disponibili circa 800 etichette, ovviamente soprattutto toscane. Nella nostra ultima visita abbiamo iniziato con un pro secco gentilmente offertoci ed accompagnato da una crema molto densa di pomodoro aromatizzata con origano e

peperoncino da spalmare su alcuni crostini. Abbiamo avuto modo di gustare tra gli antipasti l'ottimo **tortino di fave con la fonduta di pomodoro**, il **salmone marinato** e la **crema di ricotta** e la **mousse di cinta senese su crema di formaggio**. Tra i primi abbiamo scelto di assaggiare i **pici con le cime di rapa e le acciughe** e i **paccheri con la zucca e il taleggio**. Abbiamo concluso con un **filetto di maiale alla senape con la mostarda di mele**. Per questa volta non siamo riusciti a gustare le numerose proposte che vengono offerte come dessert. Ci ha accompagnato durante la nostra cena un Syrah prodotto in Sudafrica (o meglio, come lo chiamano a quelle latitudini, uno Shiraz) dal colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei e dal profumo di pepe nero e melograno con una nota dolce data da frutto di bosco maturo e vaniglia tostata. Al palato si nota una sapidità di liquirizia esaltata dal legno e un finale speziato, esattamente quello che ci si aspetterebbe da uno Shiraz di un clima ben temperato.

In definitiva una esperienza molto positiva, in un locale poco turistico, che fa della territorialità la sua arma migliore. Il servizio è stato sempre efficace e cortese, con il patron sempre affabile e cordiale. Nella molteplice offerta di ristorazione proposta dalla città del Palio crediamo che la Compagnia dei Vinattieri sia unica a Siena per la sua eleganza nell'ambiente e il suo carattere casalingo ma raffinato. Un'ultima annotazione: è possibile bere anche al bicchiere in maniera più che soddisfacente.

*Roberto Barni*  
*e Cristina Ghigi*

### a) Trattoria Mario Firenze

**Indirizzo:** **Via della Rosina 2 R – Firenze**  
**Telefono e Fax:** **055 – 218550**  
**www.trattoriario.com**  
**trattoriario@libero.it**  
**Chiuso:** **Domenica** **Orario:** **12-15,30**  
**Coperti:** **30**  
**Prezzi:** **€ 20** - **Carte di credito:** **No**

Segnalazione **Positiva** fatta da **Fabio D'Avino**.

Vicino al Mercato di San Lorenzo, nel cuore della città, la Trattoria Mario è da più di cinquanta anni un indirizzo sicuro per gustare la cucina tradizionale fiorentina, senza concessioni alle mode di passaggio, ma con la sicurezza della qualità. In principio c'era Ma-

rio Colzi, oggi troviamo i figli Fabio e Romeo ed i nipoti Francesco e Carolina, ma il concetto è rimasto lo stesso: qui non esistono le prenotazioni, dalle 12 alle 15.30 si aspetta (poco) fuori in fila il proprio turno e ci si accomoda ai tavoli comuni, dove si potrà capitare con turisti, abitanti del quartiere o impiegati in pausa pranzo. Il menù, rigorosamente declamato a voce, rispecchia la volontà di utilizzare solo prodotti genuini, giornalmente reperiti al vicino Mercato Centrale, nel rispetto di una tradizione che ha radici molto profonde. Si inizia con i **salumi toscani** (una volta all'anno, la domenica prima di Natale, si possono trovare anche i crostini, che sottolineano l'eccezionalità di quella apertura domenicale), per proseguire poi con i **ravioli al pomodoro**, le **mezze maniche al ragù di carne**, i **tortelli di patate**, la **pappa al pomodoro**, il **minestrone** o la **ribollita**. Per secondo, **agnello al forno**, il **peposo** (carne vicina all'ossobuco e grani di pepe nero), la **trippa alla fiorentina**, lo **spezzatino con patate**, il **coniglio fritto**, la **braciola rifatta** oppure **bistecca** od altre carni **alla brace**, che potrete accompagnare con verdure o patate lesse, ma il consiglio è per le sorprendenti patatine fritte tagliate a mano. Si chiude con le fragole, se in stagione, oppure con pecorino o **cantucci con il Vin Santo**. Piccola carta di vini toscani offerti con ricarichi onesti, ma lo sfuso della casa, un Chianti Rufina servito nei classici vetri da mezzo litro, nei quartini ed anche nei più particolari ottavini, fa la sua bella figura. *Fabio D'Avino*

### a) Trattoria La Brinca Campo di Né (Ge)

**Indirizzo: Loc. Campo di Ne 58  
Ne in Valgraveglia Ge**

**Telefono : 0185 337480**

**Fax : 0185 337639**

**Chiuso: Lunedì Orario: Sera - a pranzo  
solo il Sabato, Domenica e festivi**

**Coperti: 80 + 20 Prezzi: € 32-35**

**Carte di credito: Sì**

Segnalazione **Positiva** di Annarita Cerboni, Fausto Costagli, Fabio D'Avino, Marco Insalaco, Massimo Giannini, Lorena Lucietto, Debora Rinaldini. E' valsa certamente la pena lasciare il traffico veloce dell'autostrada Genova Livorno per uscire a Lavagna, dopo averla oltrepassata (andando a destra), ci siamo addentrati nelle strettoie della Valgraveglia e poco prima di Ne abbiamo girato a sinistra su per un tortuoso percorso che in 2 Km ci ha portati in un'altra dimensione... siamo nella tipica Liguria con i monti ripidi a strapiombo sul mare, vicini ed al tempo

stesso lontani da tutto il resto del mondo. Qui la tranquillità regna sovrana. Entriamo in un bell'ambiente, la sala è ampia, luminosa, affollata ma non chiassosa; camerieri solerti e professionali, con il patron **Sergio Circella** che, con passione e capacità si occupa dei vini e del coordinamento in sala. Sono quasi le 14 ed ormai la colazione è un ricordo lasciato alle spalle come la fitta nebbia dell'Appennino ligure, ci si fa coraggio e si assaggia un pasto che pur "limitato" a due piatti (più i dolci) ci riempie gli occhi prima e poi la bocca con le tante particolarità provenienti da una ricercata applicazione di quella tradizione ligure che fa della Brinca un locale veramente unico.

Ecco qualche piatto che abbiamo scelto e che ci ha entusiasmato: **Gran piatto di antipasti della campagna** (svariati assaggi di marcata territorialità), gli **gnocchi con pomodorini e pesto** (o con verdure di stagione), tra i secondi alcune preferenze sono andate per il **fritto misto alla genovese** e vari piatti stagionali dove l'utilizzo delle carni si fonde con le erbe e le verdure **cima di faraona ripiena alle erbe**, il **cinghiale in cassetto ai gusti** e la **punta di vitello**.

Un discorso a parte va riservato ai dolci che potrebbero essere un pasto a parte, tanto stuzzicchevoli appaiono sin dalla lettura del menù... noi 7 ci siamo accontentati di assaggiare questi tipi: **Biancomangiare**, la **torta soffice di ricotta dell'Aveto**, il **cioccolato alla nostra maniera** (con l'accompagnamento di Barolo chinato) il **tris di sorbetti** e la classica fantasia del **tris della Brinca**. Straordinaria la carta dei vini con rappresentanze di tutta l'Italia e con una ricercata vetrina delle migliori espressioni del territorio ligure. Il conto finale rientra nei parametri ormai consueti per la nostra guida, con il buongusto e la qualità che ben si sposano al prezzo.

#### IL COMMENTO FINALE

**Prenotazione quasi obbligatoria per questo locale insignito oltre che con il simbolo della "chiocciola" anche con il "formaggio" e la "bottiglia".**

**A sottolineare il valore della Brinca alle pareti oltre ai diplomi di Slow Food ci sono quelli di tutte le altre guide del settore. Un plauso particolare all'angolo dei distillati... i patiti delle grappe possono venire qui in pellegrinaggio.**

*Fausto Costagli*

### PIZZA STORY Il cibo famoso nel mondo

#### La leggenda di Venere e Vulcano

Cosa c'entrano Venere e Vulcano con la Pizza, direte voi... Le due antiche divinità non si occupavano forse di tutt'altro? Invece c'entrano eccome....

Si racconta infatti che molto tempo fa Vulcano, il dio fabbro degli dei, marito della bellissima Venere, un giorno si fosse stancato di lavorare nell'infuocata fucina dell'Etna e si fosse trasferito sul Vesuvio, luogo più ameno e gradevole. Portata a termine un'opera richiestagli dagli dei dell'Olimpo, se n'era uscito prima di mezzogiorno dall'officina con una gran fame in corpo, chiedendo a gran voce alla sposa che cosa gli avesse preparato da mangiare; ma la bella Venere aveva avuto quella mattina la visita di uno dei tanti spasimanti e si era dimenticata di preparare il pranzo, così per non destar sospetti nel gelosissimo marito prese un pezzo di pasta che aveva messo da parte per preparare una focaccia, lo schiacciò riducendolo a forma di un sottile disco, lo mise a cuocere su un masso rovente appena uscito dal cratere fumante del Vesuvio, bagnandolo con latte di capra e guarnendolo con erbe profumate e sucose bacche. Di lì a breve il pasto fu pronto, Vulcano ne fu talmente entusiasta che chiese alla moglie di prepararlo spesso.

Questo dice la leggenda, e noi non abbiamo ragione di dubitare della sua veridicità; l'origine della pizza è comunque antichissima.

#### Pizza Story

Nell'antico Egitto era usanza celebrare il genetliaco del Faraone consumando una schiacciata condita con erbe aromatiche. Erodoto tramanda diverse ricette babilonesi e, nel VII secolo a.c. Archiloco (il poeta soldato) in alcuni versi ci informa di avere con se la sua "focaccia impastata", l'alimento principe del soldato. Numerose sono le testimonianze di scrittori greci riguardanti diversi tipi di "pizza" la cosiddetta *maza* in greco antico; testimonianze che ritroviamo nel mondo latino e nella Roma antica dove, tra le altre versioni lievitate e non di questa focaccia, troviamo la *placenta* o l'*olfa*, preparata con acqua ed orzo cereale alla base dell'alimentazione dei popoli latini. Gli storici dicono che molto probabilmente la parola *pizza* deriva dal latino *pinsa* che è il participio passato del verbo *pinsere* (premere - schiacciare).

Alimento tipico delle culture che si sono affacciate sul Mediterraneo, è a Napoli tra il 700 e l'800 che la pizza, quella con la mozzarella ed il pomodoro (importato in Europa dopo la scoperta dell'America di Colombo), trova il suo punto di partenza per una diffusione planetaria.

E' universalmente noto l'aneddoto riguardante la variante "margherita": la

tradizione vuole che nel 1889, il pizzaiolo Raffaele Esposito (con l'aiuto della moglie donna Rosa) la preparasse per la Regina d'Italia Margherita; fu condita con mozzarella pomodoro e basilico pensando al tricolore italiano e dedicata proprio alla sovrana in visita nella città partenopea insieme al consorte Re Umberto I; fu talmente gradita che il giorno dopo Raffaele la presentò nel suo locale con il nome di "Pizza Margherita".

Proprio la Pizza Margherita è il simbolo del pasto equilibrato: ci sono i carboidrati della farina, le vitamine del pomodoro, le proteine della mozzarella, i grassi dell'olio.... infatti se il tutto è condito con un filo di olio extra vergine di oliva si vanno ad aggiungere agenti antiossidanti e proprietà anti radicali liberi. Se a questa pizza base aggiungiamo delle verdure il pasto si arricchisce di minerali, fibre e viene aumentata la sintesi dei carboidrati. Attenzione va posta nell'aggiunta di altri condimenti che vanno a modificare il piatto dal punto di vista nutrizionale squilibrandone i valori. La pizza risulta altamente digeribile grazie all'azione svolta dagli amidi, una corretta lievitazione unita alla giusta cottura la rendono immediatamente assimilabile.

### **PILLOLE DI BABBO MAX** **La pasta e la pizza**

**Mangiare la tavola e....**

**Preparando i materiali da usare per il Laboratorio del Gusto® in carcere, "La Pizza", ho trovato questo scritto che vi propongo di seguito; tratto da: *La pasta e la pizza. Il Mulino.***

La spianata di frumento cotta serve come luogo dove posare carne, pesce o verdura, come tovaglia o piatto che poi si mangia. Nella cucina etiopica si ripete ancora il rito di allestire la tavola con delle spianate sottili e morbide che fungono da coperto, da tovaglia e da base alimentare al tempo stesso. Sotto tutte queste forme la pizza risponde ad un bisogno immediato, l'essere allo stesso tempo arnese, luogo del cibo e cibo stesso. Consente di alimentarsi con sughi, intingoli, piccoli bocconi, olive, spezie, senza avere bisogno se non delle mani. Consente il deambulare, il portarsi altrove, l'offerta e la condivisione; spezzare il pane e spezzare la focaccia, la spianata. A volte il supporto è morbido come la nostra pizza, o il *nan* indiano, a volte è rigido come il *pane berbero* dell'Algeria, il *carta da musica* sardo o la *piadina* romagnola: In questo caso si aggiunge il fascino di un manufatto compatto, consistente, che dura

più a lungo e che dà veramente l'impressione di consumare una superficie resistente, un oggetto più che un cibo. La pizza napoletana è la riduzione a stereotipo delle migliaia di *pizze, pinze, sfincioni, schiacciate, focacce, crescie, puddiche, pitte, impanate, farinate, calzoni, bruschette, moffollette, pani cunzati* e le migliaia di dizioni che frammentano ancora l'Italia delle paste lievitate e non. La stessa controversa etimologia del termine pizza rimanda al suo primitivismo. Verrebbe dal greco *pláx*, (superficie piana, schiacciata). Nel mondo romano i venditori di questo tipo di focacce si chiamavano "placentari". Un'altra opzione vorrebbe che pizza venga da *pinsa*, sostantivo del verbo latino *pinserere*. Il gesto del cibo deve ricordare da presso il gesto del Creatore e della Creazione. «*Nutrirsi è consentito solo a chi è capace di rimodellare il mondo*». (Per questo rigo, Vi propongo il brano).

La cosa straordinaria è che questo rituale è comune a culture molto distanti: in Papua Nuova Guinea, in Polinesia come in certi posti dell'Africa la radice di manioca, di taro, o il midollo di un albero non può essere consumato com'è, ma deve essere ridotto in poltiglia per poi essere ricomposto in forma dentro appositi contenitori di foglie. Mangiare è una maniera di mettere in discussione le forme con cui si presenta il mondo e proporre altre più umane. Ci vuole distanza tra le risorse disponibili, i frutti della terra, la cacciagione e la bocca che è un luogo culturale, quindi come tale incaricato di non accettare il mondo com'è. Tra gli Achuar delle selve ecuadoriane, il "ben di Dio" che si offre alla vista sotto forma di banane e di *toronias* (immensi pompelmi) non è sufficiente all'appetito dell'uomo. Egli si può lasciar morire d'inedia se il cibo allo stato grezzo non viene elaborato attraverso le mani e soprattutto la bocca delle donne della tribù che masticano il mondo vegetale, per poi renderlo, come poltiglia in fermentazione, accessibile a tutto il villaggio.

*Massimo Babboni*

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

**MASTER OF FOOD "VINO 1° LIVELLO"**

**16 Marzo – 20 Aprile 2010**

**Tracce di vino e sapori – Valpiana Gr**

Mai avevamo trovato difficoltà nel raggiungere ed ampiamente superare il numero minimo per un Master sul Vino, nel 2010 è successo; il nostro

ottavo corso di 1° Livello lo abbiamo dovuto fare con meno di 18 iscritti. Questo non ha inficiato la validità ed i contenuti del Master, anzi quello di quest'anno è sembrato essere ancor più interessante... strano perché le differenze potevano essere veramente minime, dato che il docente, i contenuti e la sistematicità operativa erano uguali ai precedenti anni.

Come consuetudine è cambiato l'ambientazione, "Tracce di Vino e Sapori" il locale che ci è stato messo a disposizione dal socio **Salvatore Chiarenza** si è mostrato estremamente funzionale ed ottimamente raggiungibile dai partecipanti, tra l'altro provenienti da un areale molto vasto (da Grosseto a San Vincenzo). Un sentito elogio al docente del Master **Stefano Ferrari**, quest'anno risultato particolarmente ispirato. Interessanti i 26 vini scelti dall'Ufficio Master (integrati da 4 del nostro territorio inseriti dalla Condotta), che hanno permesso di fare un escursus propedeutico estremamente positivo con colori profumi e sapori: intensi, suadenti, avvolgenti (chi più ne ha più ne metta) ci hanno stupito ed insegnato i valori della biodiversità vitivinicola.

Incredibile il quantitativo di inchiostro usato dai pochi ma attivi partecipanti, che hanno scritto fiumi di appunti; anche questo è stato un indicatore della qualità di questo Master. All'ultima sera, come tradizione consolidata nei Master Vino organizzati da Slow Food Montereale, c'è stato il buffet di fine corso (offerto dalla Condotta), con la fase applicativa degli abbonamenti cibo-vino... non proprio una cena ma quasi, incentrata su interessanti sfiziosità preparate da **Veronica Rossi**. A sorpresa Salvatore ha cantato qualche pezzo anni 60 dimostrando le sue qualità canore e segnalando un'altra potenzialità del suo locale. La "cerimonia" di consegna degli attestati di partecipazione ha concluso il tutto con la promessa di rivederci in Autunno (fine Ottobre – Novembre) per partecipare al Master Vino 2° Livello.

*Fausto Costagli*

**MAREMMA CINGALA**

**22 Aprile 2010**

**Podere Santa Laura – Cura Nuova Gr**

Si rischia di diventare monotoni a magnificare tutto quello che si va a proporre, ma come non farlo quando iniziative anche particolari come quella realizzata con Morisfarms si risolvono con un pieno successo. I dubbi iniziali sull'adesione a questa cena etnica sono stati sconfessati da 45 partecipanti. Tutti rimasti entusiasti sia per



la splendida location sia par un menù interpretato con magnanimo utilizzo di spezie piccanti, sia nell'abbinamento con i vini della Morisfarms; non è passato inosservato l'utilizzo dell'*Av-voltore* in bottiglia magnum, qualcuno ha fatto rilevare che nei 126 appuntamenti a tavola (organizzati dalla Condotta) questa è stata la prima volta che un produttore ha messo a disposizione la magnum. Tante belle presenze, da vari Comuni della Condotta: Follonica, Massa Marittima, Roccastrada, ed anche da fuori: Orbetello, Grosseto, Siena, hanno dato importanza all'evento. Si Evento è il nome giusto, perché una situazione simile sarà difficilmente ripetibile e, chi era presente, nei futuri ricordi potrà ben dire «Io c'ero!!!». Un ringraziamento a tutta la Morisfarms che ci ha messo a disposizione tutto e più di tutto, un plauso al cingalese Nil ed a tutta la sua famiglia che ci hanno fatto apprezzare dei piatti particolari ma ben realizzati e assimilabili seppur lontani dalle nostre abitudini gastronomiche.

**LA PIZZA di GUSTO E' LIBERTA'**  
22 Aprile 2010

Casa Circondariale - Massa M. Gr

Siamo ormai arrivati al 29° incontro con gli ospiti del Carcere; questa volta il tema del Laboratorio del Gusto® era "La Pizza". Sembra facile, ma in realtà, è un argomento molto variegato, che può avere varie interpretazioni. Ci siamo documentati sull'origine e la storia della pizza in modo da essere pronti a rispondere alle domande più disparate. Fausto e Massimo Babboni hanno iniziato i lavori duettando sull'argomento. Non siamo rimasti fermi alla sola teoria, infatti a deliziare i palati dei detenuti e dei soci Slow Food intervenuti, c'era la degustazione di ben 4 tipi di pizza; una era "al teglione" con le verdure fornitaci dalla pizzeria a taglio *Sfiziosoeria* di Viale Martiri della Niccioleta in Massa Marittima, un'altra era di quelle rotonde al salamino piccante (diavola) realizzata dalla Trattoria-Pizzeria *Da Sbrana* località Ghirlanda; c'era anche quella fatta da noi, casalinga al gorgonzola, infine quella fatta direttamente dai detenuti.

Che bella sorpresa ci hanno fatto!!! Quando siamo entrati nella cucina dell'istituto abbiamo trovato due di loro, Antonio e Luigi (nomi di fantasia) impegnati a preparare delle favolose pizze napoletane. Antonio infatti è di Napoli e si è capito subito che non era nuovo a questa operazione, coadiuvato da Luigi, siciliano, anche lui molto bravo, hanno realizzato delle pizze

fantastiche utilizzando i più svariati condimenti: tonno e cipolle, wurstel, cavolfiore e bietole, salamino, ecc. non sono certo nuova a questi incontri in carcere, però questa volta è stato diverso. Sia in cucina, che nella sala del Laboratorio, c'è stata una atmosfera rilassata che ha permesso di interagire liberamente a tutti i convenuti. Ciascuno ha avuto la possibilità di dire la sua, le domande e le risposte si sono incrociate ed ognuno ha portato le proprie esperienze, le proprie opinioni, i propri dubbi. Ad un certo punto è sembrato quasi che fossimo un gruppo di amici che si era ritrovato per una pizza insieme; questo senz'altro ha fatto bene agli ospiti del carcere perché li ha fatti sentire integrati con il mondo esterno, ma credo che abbia fatto bene anche a noi. Personalmente lo ritengo un arricchimento che mi può aiutare a comprendere di più le problematiche di una parte di mondo che non mi appartiene direttamente.

*Annarita Cerboni*

**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 2010**

**Rinnovi**

1-Bai Lidia 2-Temperini Sauro 3-Gerli Daniela 4-Pagnini Roberto 5-Cencioni Silvia 6-Rinaldini Debora 7-Bezzi Aisa 8-Martini Fabrizio 9-Tribbioli Giuliana 10-Bargelli Moreno 11-Bargelli Ferrari Lin 12-Sfondrini Francesca 13-Rossi Mas similiano 14-Ghinassi Quinto 15-Barbi Lj bertina 16-Rinaldini Debora 17-Giannini Massimo 18-Nannini Paola 19-Moschini Fabiana 20-Loefftering Beate 21-Rossi Laura

**Nuovi Soci**

1-Rondelli Sabrina 2-Zadro Sabrina 3-Rossi Veronica

**Soci in scadenza al 31 Maggio**

1-Abati Arrigo 2-Becker Ursula 3-Pugge li Lorian

**PROSSIMAMENTE  
(per chi ci sarà)**

**Mercoledì 27 Maggio ore 18**

**ETICHETTA VALDEMAR**

**Cantina LA CURA  
Loc. Cura Nuova - Massa M.ma**

**Vedere il programma a pagina 5**

**Venerdì 21 Maggio ore 17**

**GUIDA 2010 AGLI  
EXTRAVERGINI**

**Palazzo dell'Abbondanza  
Massa Marittima**

**Vedere il programma a pagina 6**

**Venerdì 28 Maggio ore 14,45**

**Laboratorio del Gusto®**

**I LEGUMI**

**Gusto è Libertà - 30° Appuntamento  
Casa Circondariale - Massa M.ma**

**Vedere pagina 5 - Prenotare subito**

**PROSSIMAMENTE ▼**

**Domenica 6 Giugno**

**Concorso gastronomico  
con festa popolare del gusto**

**LA FORCHETTA DI GHISA**

**Piazza a Mare - FOLLONICA**

**Domenica 13 Giugno**

**IL COMPLEANNO  
DELLA CONDOTTA**

**Località da definire**

**Sabato 19 Giugno**

**Nel contesto di una grande  
iniziativa sulla criminologia**

**LE CENE CON  
L'ASSASSINO**

**MASSA MARITTIMA**

**Per comunicare o prenotare**

**Segreteria Soci: 3397693375**

**slowmonteregio@libero.it**

**Fiduciario: 349 0710478**

**fausto.costagli@gmail.com**

**Questo Notiziario è stato chiuso**

**Giovedì 7 Maggio 2010**

**e spedito a circa 1.600 indirizzi  
(per posta o tramite E - mail)**

# OGGI PREMIAMO IL VALDEMAR

Giovedì 27 Maggio alle ore 18

Presso la Cantina dell'Azienda Agricola La Cura verrà conferito ad Enrico Corsi il Trofeo HUNTSMAN TIOXIDE "The best Montereio wine label" assegnato all'etichetta più votata dal pubblico della passata edizione di "Calici d'Inverno", l'etichetta preferita fu proprio quella del vermentino Valdemar.

Nell'occasione sarà offerta una degustazione con i prodotti aziendali

Per motivi organizzativi è gradita la conferma di presenza al 349 0710478



## EXTRAVERGINI 2010

### Gli oli nella Guida nazionale di Slow Food

#### **SLOW FOOD MONTEREGIO e l' AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI MASSA MARITTIMA**

promuovono un'iniziativa che rientra nelle azioni volute a significare l'impegno di MASSA MARITTIMA CITTA' DELL'OLIO nella promozione dell'olio di qualità. Da alcuni anni Massa Marittima è entrata con continuità e crescente presenza nel panorama nazionale degli oli extra vergini di oliva da prima frangitura.

La Guida agli Extravergini realizzata da Slow Food Editore ogni anno presenta e mette in evidenza le tipicità ed i vari cultivar regionali. Collaborano a questa pubblicazione centinaia e centinaia di esperti che valutando dei campioni anonimi redigono delle classifiche che vengono poi utilizzate per la stesura della Guida. Massa Marittima con il coordinamento di Slow Food Toscana, è sede di uno dei 4 Panel regionali che con il contributo partecipativo delle Condotte Slow Food: Monteregio, Costa degli Etruschi, San Gimignano - Colli Senesi, Chiusi - Montepulciano, ha valutato gli oli provenienti dai territori di: Provincia di Livorno, Provincia di Siena, Provincia di Grosseto (area del Montereio).

#### **VENEDI' 21 MAGGIO alle ore 17**

nello splendido scenario della Sala Convegni dello storico Palazzo dell'Abbondanza (medioevale granaio del 1200) ci sarà la presentazione della GUIDA AGLI EXTRAVERGINI 2010. Sarà un momento di incontro delle eccellenze olearie, di quei produttori delle zone di Livorno, di Siena, di Grosseto (Montereio) che hanno contribuito a significare l'importanza del prodotto. Alle aziende verrà conferita un'attestazione di merito; sarà un momento di riconoscimento anche per i membri del locale "Panel di Degustazione Olio" che si sono volontariamente impegnati nei mesi di Gennaio e Febbraio. Molti gli oli premiati che al termine della cerimonia di presentazione saranno protagonisti nel Banco di Degustazione allestito nella sala stessa. Partecipazione libera.

#### **PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE**

**Ore 17,00 Presentazione della "Guida agli Extravergini 2010" .**

**Ore 18,00 premiazione delle aziende olearie inserite nella Guida**

**Ore 18,30 presentazione della "Carta degli Oli di Massa Marittima"**

**Seguirà la degustazione al Banco di Assaggio con oli di aziende presenti in Guida agli Extravergini 2010**

Il Palazzo dell'Abbondanza è situato nel centro storico di Massa Marittima a pochi metri dalla centralissima piazza del duomo (P.za Garibaldi)... Parcheggi a pagamento sono reperibili nelle immediate vicinanze, altri gratuiti si trovano a poche centinaia di metri: in Via Corridoni (150 metri) - Via Rovini (200 metri) - Viale del Parco (300 metri)



Amministrazione Penitenziaria  
Casa Circondariale Massa M.ma



Amministrazione Comunale  
Massa Marittima

# GUSTO È LIBERTÀ

**VENERDÌ 28 MAGGIO 2010 - Ore 14,45**  
**CASA CIRCONDARIALE DI MASSA MARITTIMA**  
**Viale Martiri della Niccioleta**

**30° LABORATORIO DEL GUSTO®**



## **Legumi 1ª parte - I FAGIOLI**



Continuano gli appuntamenti mensili di **GUSTO E LIBERTÀ**, passo dopo passo siamo arrivati al 30° incontro; numero significativo che ci porta ad un rapido rendiconto sul percorso sin qui effettuato. Dal primo Laboratorio del Gusto®, era il 25 Marzo 2006, siamo ormai entrati nel 4° anno di collaborazione con l'Amministrazione Penitenziaria della Casa Circondariale di Massa Marittima; sono stati molteplici e diversificati, gli argomenti trattati, tramite la presentazione e la degustazione di prodotti agroalimentari o gastronomici, sia locali che nazionali; la cronologia ha visto: Vino – Olio – Dolci – Formaggi – Miele – Pane – Cacao – Salumi – Zafferano – Riso – Ciliegie – Acqua – Funghi – Castagne – Schiaccie – Marmellate – Salumi (Cinta senese) – Salumi (Pecora, Oca) – Birra – Basilico – Bottarga – Birra di castagne – Il miele del carcere – Tecniche di degustazione – La caseificazione – Dolci natalizi – C'è Olio ed olio – Formaggi freschi – La Pizza. Sino all'attuale... I Legumi (Fagioli).

Trenta capitoli che hanno permesso a tutte le parti in causa (Produttori, Amministratori, Detenuti, Organizzatori) sia condivisione che gratificazione, sia crescita culturale che sociale. Il Comune di Massa Marittima ha inizialmente patrocinato e negli anni supportato anche economicamente l'iniziativa, avvalorando il progetto e contribuendo ad elevarlo, da momento prettamente ludico, ad una iniziativa dalla valenza etico - sociale sempre più consolidata. Il contatto diretto tra produttori e ospiti del Carcere, ha creato anche opportunità collaborative con interazioni lavorative. Il contatto con i soci Slow Food (presenti ai Laboratori) ha contribuito a normalizzare un approccio che, valicata la parte inizialmente "distaccata" con un rapporto prettamente didattico, si è man mano trasformata in un confronto aperto ed amichevole.

Nel pomeriggio di Venerdì 28 si inizia a parlare di un settore agroalimentare mai affrontato precedentemente "I Legumi" che diluito nel tempo si svilupperà in tre Laboratorio del Gusto®: Fagioli – Ceci e Piselli – Lenticchie e Cicerchie. Come consuetudine l'appuntamento avrà due momenti distinti: le parole: storia, leggenda, nozioni organolettiche, tecniche produttive; la degustazione: vari tipi di fagioli caratterizzeranno un "Piatto dei sapori" dal cromatismo propedeutico con forme, colori e gusti differenti.

Come sempre c'è spazio anche per alcuni partecipanti esterni, chi interessato deve proporsi entro il giorno **Lunedì 17 Maggio 2010** telefonando al 349 0710478 od inviando una E-mail a [fausto.costagli@gmail.com](mailto:fausto.costagli@gmail.com) indicando: nome e cognome, data e luogo di nascita; dopo le verifiche di controllo previste per l'accesso ai carceri, i partecipanti designati saranno informati della loro accettazione.

**Laboratorio del Gusto curato da:**

**ANNARITA CERBONI e FAUSTO COSTAGLI**