



SLOW FOOD®

Condotta 422 - MONTEREGIO Notiziario n° 17 (Giugno 2006)

NOTE DAL CONSIGLIO DI CONDOTTA

La nota del Fiduciario

a) Congresso della Condotta.

Il 7 maggio si è tenuto il nostro Congresso di Condotta, è stato un bel momento, per vari aspetti tra cui spiccava la presenza di un buon numero di soci e quella di Nanni Ricci (uno dei fondatori del progetto che ha portato all'attuale Slow Food) che, dopo la mia "sacrificata" esposizione dei quattro anni di attività, ci ha ottimamente illustrato il concetto di "Buono, Pulito e Giusto". Fabio ha letto i resoconti economico dell'anno 2005 e quello di previsione per il 2006 (entrambi approvati dall'Assemblea). Approvata anche la delega per procedere al futuro adeguamento dello Statuto di Condotta a quello che scaturirà dal prossimo Congresso Nazionale a San Remo. Il Personaggio che vorremmo rappresentativo del movimento Slow Food Toscano al Congresso è stato proposto e votato nel nome di Fabio D'Avino.

Tatiana Rocchi e Francesco Babboni hanno poi coordinato e svolto le funzioni di Presidente e Segretario del seggio elettorale ove sono stati votati i nomi del Consiglio di Condotta per i prossimi 4 anni.

Lo spoglio ha dato come risultato:

a) un plebiscito per il Fiduciario.
b) la riconferma dei 9 Consiglieri uscenti. c) la nomina dei due nuovi Consiglieri: Massimo Babboni (di Follonica) e Simone Mariotti (di Grosseto).

Ho volutamente citato le località di residenza per evidenziare che non esiste una "esclusività" massetana nella conduzione della Condotta, considerando anche Debora Rinaldini che è di Ribolla.

Altra considerazione sono le 4 "Consigliere" confermate che rappresentano il 33% (noi le quote rosa le abbiamo sempre apprezzate), come

pure la rappresentatività dei giovani che ora è passata a due unità.

b) Master of Food..... è bello.

Vorrei ritornare brevemente sul **Master Vino 1° Livello** organizzato con Unicoop Tirreno.... Era il nostro 13° Master (il 4° di Vino 1), questo nelle previsioni non doveva portare nuovi tesserati a Slow Food., perchè per partecipavi bastava essere Socio Coop.

I partecipanti (come già detto nel precedente Notiziario) sono stati tutti veramente interessati e presenti (certamente è stato il Master con meno assenze); questo Master ci ha gratificati enormemente e ci ha dato la consapevolezza che la Condotta ha ormai acquisito un proprio stile pratico e organizzativo che ben metabolizza e poi concretizza i vari aspetti che vanno ad influire sull'ottimale realizzazione. Siamo stati elogiati per questi aspetti e siamo stati gratificati dalle adesioni spontanee che abbiamo avuto, infatti 9 corsisti alla fine si sono associati a Slow Food.

Alla realizzazione delle 6 serate hanno collaborato: **Fausto Costagli (6)** – Fabio D'Avino (5) – Simone Rustici (5) – Massimo Giannini (4) – Lorena Lucietto (2)

Fausto Costagli

Consiglio di Condotta

Lunedì 15 Maggio si è tenuta la riunione del nuovo Consiglio nel quale è stata ratificata la riconferma del Fiduciario e degli altri ruoli; sono state poi affrontate le fasi organizzative dei prossimi impegni (tanti prima della pausa estiva).

Consapevoli dell'importanza del ruolo assunto e della consistenza dei molti e diversificati impegni, ci siamo reciprocamente fatti gli auguri.

Assemblea regionale

Tra una storia e l'altra siamo giunti alla conclusione dell'iter per la nomina del nostro rappresentante regionale. Sabato 20 Maggio nel

corso dell'Assemblea precongressuale del Coordinamento Regionale, tenutosi a San Vincenzo, i Fiduciari della Toscana hanno eletto **GIOVANNA LICHERI** della Condotta di **SCANDICCI** come Presidente di Slow Food della Toscana. A Giovanna i migliori auguri per un quadriennio ricco di concretezze; il lavoro non gli mancherà come pure l'appoggio di tutti coloro che in Lei hanno identificato la persona giusta per consolidare la validità del nostro movimento in Toscana.

GUSTO E' LIBERTA' Laboratori del gusto in Carcere

L'olio extravergine di oliva delle colline di Massa Marittima

Sabato 29 Marzo si è tenuto il secondo appuntamento con gli ospiti della Casa Circondariale di Massa Marittima. I venti partecipanti al Laboratorio dedicato all'Olio erano in gran parte detenuti con buona presenza di assistenti carcerari; tutti hanno partecipato con interesse prestando attenzione alla grande massa di nozioni che tramite immagini, appunti e parole venivano loro esposte. Il Laboratorio questa volta è stato curato con molta professionalità ed amichevole partecipazione da Dilvio Nerelli (Direttore del Frantoio Sociale Colline di Massa Marittima) coadiuvato dal Fiduciario Fausto Costagli. La precisa esposizione ha permesso un excursus storico tecnico sulla produzione dell'olio, sui suoi valori nutrizionali, sulla legislazione, sino alle note di individuazione tipologica ed alle proprietà gastronomiche. Poi ampio spazio alla degustazione, prima teorica poi pratica. Sono stati assaggiati:

- 1) **Olio Ex. Verg. d'oliva biologico – Colline di Massa Marittima 2005**
- 2) **Olio Ex. Verg. d'oliva Monocultivar "Leccino" – Colline di Massa M.ma '05**
- 3) **Olio Ex. Verg. d'oliva di grande distribuzione – Carapelli 2004**

4) **Olio Ex. Verg. d'oliva – Colline di Massa M.ma 2005**

5) **Olio Ex. Verg. biologico “Primo 2004” – Frantoi Crutera (Ragusa)**

La scelta degli oli ha dato la possibilità di valutare i profumi ed i gusti tipici delle nostre colline in contrapposizione all'eccellenza di un'altra regione ed all'olio del Supermercato. Sullo stile ormai collaudato il Laboratorio è terminato con una sperimentazione di assaggio, abbinando gli oli a fagioli lesi ed all'ottimo pane toscano.

Gli oli eccedenti sono stati lasciati alla cucina del carcere e, dato l'apprezzamento che hanno ricevuto, verranno ulteriormente integrati da altri offerti dal Frantoio Sociale Colline di Massa Marittima.

Nel corso di questo secondo appuntamento c'è stata l'opportunità di approfondire la conoscenza tra Slow Food e gli ospiti del Carcere, creando i presupposti per la futura interazione che porterà la sera del 23 Giugno ad una iniziativa congiunta esterna all'Istituto Carcerario: **La notte dell'Amicizia**, festeggiata per San Giovanni, con varie e differenziate iniziative in molte Città Slow d'Italia (tra cui in Toscana: Massa Marittima, Greve in Chianti, San Miniato).

Il prossimo appuntamento in Carcere è per Sabato 27 Maggio con il Laboratorio sui **Dolci tipici**. I relatori questa volta saranno Fausto e Roberto Schiavetti nostro recente Socio e rappresentante dell'azienda Le Vie del Dolce.

LOCALI CONSIGLIATI dai Soci per i Soci

Questa rubrica viene realizzata con la fattiva partecipazione dei Soci che intendono consigliare agli altri dei locali che hanno visitato; Ristoranti, Trattorie, Osterie, vengono suddivisi in due categorie:

a) PRESENTI in Guida Osterie d'Italia

b) NON PRESENTI in Guida Osterie d'Italia

Le segnalazione potranno essere

Positive per invogliarci ad andare

Negative per farci stare in guardia.

b) TRATTORIA DA MEINO

Giglio Porto – Isola del Giglio GR

Segnalazione **NEGATIVA** di FAUSTO COSTAGLI, recatosi all'isola del Giglio per organizzare la prossima

“Gita fuoriporta” della Condotta prevista per Domenica 25 Giugno. «Nonostante la segnalazione positiva avuta da esperti del settore che mi avevano fatto individuare questo locale come quello giusto per la nostra occasione, debbo riconoscere di essere rimasto molto deluso, sia per la pressapochezza della situazione generale, ambientale e gestionale, che mi ha portato a definire la Trattoria da Meino uno dei 20.000 locali standardizzati che troviamo in giro per l'Italia. Impersonalità del menù; mancanza di collegamento con la territorialità; prezzo eccessivo relativamente al prodotto presentato (**un primo ed un secondo normalissimi con un quartino di vino sfuso ed un caffè per la non modesta somma di €36**). Ad onor del vero debbo però dire che il tutto era commestibile e abbondante.»

a) OSTERIA LA PORTA Monticchiello – Pienza SI

Segnalazione **POSITIVA** effettuata da GIULIO CARLI ed ALICE BANDINI nostri giovanissimi soci di Follonica che appena ricevuta la guida Osterie D'Italia hanno deciso di sperimentarla e poi ci hanno detto: «Le cose belle a volte si scoprono casualmente. Ed è stato forse proprio un caso a farci scoprire “La Porta” a Monticchiello, uno stupendo quanto sperduto borgo medievale affacciato sulla Val d'Orcia vicino Pienza e Montepulciano, in provincia di Siena.

Il locale, non molto grande all'interno, ma con una grande terrazza che offre un panorama mozzafiato, racchiude in se tutte le caratteristiche della vecchia Osteria (confidenza, gentilezza, calore umano) non trascurando però l'aspetto della moderna e professionale ristorazione (ampia, infatti, è la scelta dei vini italiani e stranieri e del Menù, che offre una vasta gamma di piatti).

Inizialmente presi dall'imbarazzo della scelta, abbiamo optato per portate che racchiudessero appieno sia la “filosofia” del locale, che le tradizioni della zona. Abbiamo iniziato, così, con

due prelibati antipasti che consistevano in **prosciutto di cinta senese con fonduta di pecorino di Pienza e scaglie di tartufo**, ed un **tortino di patate con salsa di pecorino**.

Passando per i primi, **pappardelle “sulla” lepre e raviolotti ripieni con impasto di patate e baccalà conditi con pomodoro fresco**, siamo giunti al trionfo dei sapori e del gusto con una **selezione di pecorino di Pienza** di varia stagionatura. Per quanto riguarda il vino la nostra scelta è caduta su un ottimo Nobile di Montepulciano 2002 dell'Azienda Agr. Poliziano.

Infine i dolci, **una panna cotta con fragole fresche ed una crema chantilly su base di amaretti**, semplici ma veramente buoni e curati nei minimi dettagli, accompagnati dall'immane bicchiere di Moscadello di Montalcino. Il prezzo che abbiamo ritenuto assai vantaggioso è stato di 35 € a testa bevande comprese.

Per l'accoglienza, la “familiarità” del locale e della proprietaria, ma soprattutto per la qualità decisamente alta dei piatti, potremmo definire “La Porta” una piccola gemma incastonata perfettamente nello stupendo *collier* che è Monticchiello ».

L'ECO DELLA STAMPA notizie lette in qua e là

LA STAMPA / Vanni Cornero

Dal Giappone, come riferisce Winenews, arriva l'annuncio del perfezionamento di un macchinario che, grazie ad una piccola scarica elettrica, può in pochi secondi trasformare una bottiglia di Novello in “perfetto” vino invecchiato. La società nipponica detentrica del brevetto starebbe stringendo collaborazioni con aziende vitivinicole in California e nello Stato di Washington e spera di iniziare a vendere su Internet entro l'anno le bottiglie (prezzo 5 dollari circa) ottenute con questo trattamento. Intanto nell'arsenale delle “macchine infernali” si stanno diffondendo le apparecchiature ad osmosi inversa,

originariamente sviluppate per la filtrazione del sangue nella dialisi, che, lavorando ad alta pressione, fanno passare il vino attraverso membrane in grado, selettivamente di bloccare vari componenti, dall'acqua ai polifenoli. Con queste macchine diventa possibile mutare completamente la composizione di qualsiasi vino, così come per rendere rapida la stabilizzazione dei vini nel mondo dell'enologia "no problem" arrivano altre macchine, che funzionano per elettrodialisi, intervenendo cioè direttamente sulle cariche positive o negative che costituiscono i legami chimici delle sostanze di cui si compone il vino.

Per fortuna lo studio del genoma della vite va avanti e presto potremo disporre dell'intera mappa del suo Dna, la cui analisi ci metterà in grado di stabilire con precisione se in un vino ci sono davvero le uve dei vitigni indicati nel disciplinare, oppure se è siamo di fronte a una taroccatura. Ma, se da una parte potremo disporre della carta d'identità genetica di un vino dall'altra potrebbe anche nascere la tentazione di costruire una "super-vite", con geni provenienti da altre specie, capace di resistere alle malattie e capace di sviluppare aromi particolari. Per ora questa può sembrare fantascienza, è invece realtà quel che succede regolarmente nei Paesi del cosiddetto Nuovo Mondo enologico, dove, in Australia piuttosto che in Cile, è pratica consentita l'aggiunta di aromi sintetici al vino.

A SPASSO PER L'ITALIA note dai nostri soci

AGRIFIERA

PONTASSERCHIO (PI) 1-05-2006 Slow Food, Condotta del Monte Pisano, ha organizzato all'interno della manifestazione Agrifiera un **LABORATORIO del GUSTO** dal tema: **ITALIA - GERMANIA: tra PANE e SALUMI**, incontri tra diversi salumi e panificazioni..... Iniziativa dal prezzo invitante an-

che ai non addetti ai lavori (come ultimo giorno, 4 € per tutti, anziché 8 € o i 6 € per i soci Slow Food), nel prezzo inclusi: a) tagliandi per l'omaggio di bottiglie assieme all'acquisto di vino Azienda Torre a Cenaia, b) portabicchiere di Agrifiera con tracolla con il bicchiere da degustazione griffato Agrifiera. Laboratorio riservato a 20 persone. Introduzione a cura di **SERGIO FALASCHI**, della omonima Norcineria in San Miniato (PI), basato sull'apprezzamento delle nuove razze suino/bovine in studio, in particolare **CINTA SENESE** ed il **MUCCO PISANO**. Quindi spiegazione delle differenti tipologie di salumi, tedeschi e italiani. Poi il passaggio di testimone al Fiduciario – Responsabile della Condotta Monte Pisano **FABRIZIO MARCACCI**, che ha introdotto i quattro vini in accompagnamento agli assaggi del laboratorio, un bianco tedesco e tre rossi, tra cui un Bolgheri, un Chianti Colline Pisane e il motivo di orgoglio della tenuta Torre a Cenaia, **VAJO**, (Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon); fra i vini, proprio quello che spicca per morbidezza, seppur moderata, soprattutto abbinato ai salumi italiani. Per quanto riguarda i salumi tedeschi, assaggi di tre differenti tipologie di salumi simili ai nostri prosciutti cotti, composti di maiale e manzo, con l'aggiunta rispettivamente di: 1) champignons 2) pezzi di lingua di maiale 3) pistacchi Molto particolare e gradevole, niente affatto affumicato come i precedenti, il "Salame Alla Birra", volgare traduzione italiana per indicare un salume di maiale, molto delicato (gusto simile ai wurstel), lavorato con un goccio di birra e con semi di sesamo. Per quanto riguarda i salumi simili ai nostri salamini di tre tipologie di cui uno speziatissimo con pepe (odore acutissimo) al gusto non accessibile se non con del burro o margarina come abitudine nella cucina tedesca ed altri due molto simili ai nostri cacciatorini..... (non giudicabili). Passando alle salsicce calde te-

desche, tre assaggi dei famosi wurstel, di cui: il primo dall'aspetto chiaro, denotava gusti decisi di cipolla e maggiorana, ma molto delicato in bocca; il secondo lavorato con Emmental (non giudicabile per me che non tollero i formaggi); il terzo piccante, non in bocca per quanto lo era alla vista. Per i salumi italiani: 1) Salame ottenuto lavorando 30-40% di cinta senese e 70-60% di mucco pisano; colore decisamente scuro, gusto unico. 2) Salsiccia fresca di cinghiale, lavorata grossolanamente, all'odore un po' selvaggia, al gusto decisamente delicata ma propria del cinghiale. 3) Spuma di Gota: decisamente la sorpresa del laboratorio per me. Si tratta di una crema che si ottiene dopo una lunga ed accurata lavorazione della gota e di altre parti di maiale magre. Come processo di lavorazione, dopo un minimo di stagionatura, le gotte vengono spellate, e quindi pestate in un mortaio di marmo con pestello di legno, fino ad ottenere questa crema di compostezza pari alla "salsiccia fresca spalmata sul pane"... Si consiglia di gustarla appunto spalmandola sul pane arrostito, anche se al laboratorio è stata servita fresca sul pane (ottimo) del Forno d'Asciano di Sorio. Il norcino Falaschi raccontava della richiesta nelle migliori cucine di Roma e Milano, per lavorarla con altri sofisticati e ricercati piatti. Invito decisamente a provarla, un gusto delicatissimo, nel quale si denota il sapore delle nocciole mangiate davvero dal maiale, e in bocca è proprio una spuma, sparisce, lasciando sui lati della bocca una delicatezza unica. 4) Spalla di Cinta senese: non ci sono parole... la parte grassa si scioglie in bocca e si denotano note molto prossime al ben noto Lardo di Colonnata, la parte magra molto più delicata del prosciutto crudo. 5) Salume di Pecora: curioso, ma molto buono, retrogusto appena percettibilmente amarognolo, ma equilibrato. Azzecatissimo l'accostamento del

Chianti delle Colline Pisane con la spalla di Cinta senese, con la spuma di Gota e con la salsiccia di Cinghiale sicuramente il Vajo, con il salame di Pecora il Bolgheri. Ottima iniziativa che consiglio di riprovare in futuro.

Francesco Babboni

CRONACHE (per chi non c'era)

CASTAGNETO A TAVOLA

Domenica 30 Aprile 2006
IL VECCHIO FRANTOIO

Dopo aver partecipato al Laboratorio di presentazione dei Bolgheri 2003 ottimamente guidato dall'amico Gianni Fabrizio siamo andati alla cena che Stefano Ferrari ci aveva organizzato nel bel locale **Il Vecchio Frantoio**; veramente ottimo il menù che ha fatto incontrare la tradizione della cucina castagnetana con una bella presentazione ed una equilibrata consistenza.

Abbiamo avuto, la presenza graditissima di Laura Fabiani dell'Azienda Agricola **LA CIPRIANA**, di Castagneto Carducci, accompagnata dal giovane enologo, che ci hanno portato in degustazione due vini, il Bolgheri Rosso e il Bolgheri Superiore San Martino, ottima interpretazione enologica bolgherese, perfettamente abbinati al menù della serata. Già nel pomeriggio durante il Laboratorio avevamo avuto l'opportunità di sperimentare il San Martino a confronto con gli altri Bolgheri e lo avevamo già considerato un ottimo prodotto dal buon rapporto qualità prezzo.

4° COMPLEANNO

Domenica 7 Maggio 2006
MONTEBELLI

Loc. Molinetto – CALDANA GR

Un solo unico grande rammarico, la non massiccia partecipazione, ha caratterizzato questa iniziativa. Veramente un peccato per gli assenti che non hanno potuto godere di tutto quello che invece hanno pienamente apprezzato i circa 70 convenuti. Splendida l'ambientazione al Molinetto di Caldana, dove l'Agriturismo Montebelli

(nell'occasione ha anche inaugurato una nuova veranda) ci ha accolti con uno stile ed una professionalità veramente da 5 Spighe; **Alessandro Tosi** è stato un perfetto ospite ed ha permesso, alla nostra Condotta, di fare una bellissima figura.

I convenuti hanno passeggiato per i giardini o preso il sole vicino alla piscina alcuni hanno visitato il maneggio ed il parco, poi (in una sala interna appositamente attrezzata) hanno partecipato al Congresso di Condotta. Alle 20 l'aperitivo con le note degli intramontabili **Sandro & Sandro**, che da 4 anni ci accompagnano in questa iniziativa.

Ore 20,30 il grandioso buffet con una interminabile sequenza di preparazioni che hanno stupito per molti fattori: presentazione, gusto, quantità, anche i vini sono stati all'altezza dei cibi ed hanno significato la generosità dei produttori della zona del Monteregio, che nel corso dell'anno avevano messo i loro prodotti a disposizione della Condotta.

Questa volta la tradizionale **Lotteria del Compleanno** è stata vinta da **ENRICO CORSI** (casualmente seduto a tavola accanto al vincitore dell'anno passato) poi sono stati effettuati altri 3 sorteggi tra tutti i Soci iscritti alla Condotta dal 1 gennaio al 31 dicembre 2005; i relativi premi **3 confezioni da 6 bottiglie di vino** sono andate rispettivamente a **DANIELA GERLI, FEDELI STEFANO** e **NADA PACINI** mentre il premio per **Soci presentatori di altri Soci Un bel cesto con vini e tanti prodotti gastronomici** è toccato a **GIOVANNA SEGONI**. Altri due premi **Cena per 2 in un locale della guida Osterie d'Italia** sono andati ai Soci più assidui **MASSIMO GIANNINI** per le varie iniziative, mentre quello relativo alla partecipazione ai Master of Food è stato diviso tra i due finalisti **FABIO D'AVINO** e **SIMONE FRANCIOLI**.

Un megatrenino e qualche "brindisino" hanno concluso una serata veramente da incorniciare.

Commento conclusivo della maggior parte dei presenti è stato..... <**Oltre mangiar bene e godere**

dell'ottimo ambiente.... ci siamo proprio divertiti>.

Nicola - Simone - Stefano

SLOW FOOD IN RIVA AL MARE

Mercoledì 17 Maggio 2006

Ristorante del BAGNO OASI

Corso Italia – FOLLONICA GR

Era dall'estate 2005 che avevo pensato di fare un'iniziativa che interessasse i Ristoranti dei "bagnetti", quelle strutture (molte volte stagionali) che esprimono un fascino intrigante indubbiamente supportati dal loro contatto diretto con il mare.

Per iniziare la scelta è andata verso la disponibilità dei nostri nuovi associati **Mirko Martinelli** e **Valeria Scarlatti** del **BAGNO OASI** che hanno messo a disposizione la loro struttura per quella che si è rivelata una serata veramente ben riuscita.

Ottimo il locale, bellissimo il tramonto che abbiamo goduto dalle ampie vetrate; moderno ed attrezzatissimo l'ambiente della cucina, efficiente e puntuale il servizio.

La semplicità degli ingredienti è stata ampiamente utilizzata per magnificare la naturalezza dei sapori. Massimo, Francesco e Gaz... che compongono lo staff di cucina, ci hanno deliziati con alcune preparazioni di alto livello tra cui la **Tagliata di Tonno** è stata riconosciuta di pura eccellenza da tutti i presenti.

I vini abbinati alle preparazioni sono risultati adatti ed estremamente godibili. Non c'era gara ne comparazione, erano stati scelti per il loro contrasto di profumi e sapori.

L'Arneis, il Pinot grigio, il Verdeca/Chardonnay sono stati abbinati al Vermentino 2005 rappresentato da due aziende del territorio **Morisfarms** e **La Pierotta** ed a quello "barricato" offertoci a suo tempo da **Amadei**. Abbiamo finito con l'ottimo dolce, la **Sfogliatella di mele con fragole** ben presentato e gustoso abbinato ad un Recioto della Valpolicella passito rosso offerto da Luca Visentini rappresentante di zona del produttore **Tommasi** di Verona. *Fausto*

MASTER OF FOOD - BIRRA

16-18-23-25 Maggio 2006

LA BOTTEGA DELLA CURA

La Cura – MASSAMARITTIMA GR

Dalle premesse doveva essere un successo annunciato ed invece ...
.....è stato un successone.

Io ero consapevole del programma e delle potenzialità organizzative, ed ero oltremodo sicuro che **Luca Gatteschi** il docente (che già avevo avuto al Master sui Distillati) mi avrebbe dato estrema soddisfazione. Il bel gruppo, che con 17 presenze è risultato ben equilibrato, ha fatto in totale solo 2 assenze (peraltro giustificate perché gli interessati hanno iniziato dalla seconda serata); un gruppo molto attento e come era prevedibile formato con un alta percentuale di soci giovani. Come al solito la presenza di **Marco Ciurli** (del Bar LA BOTTEGA DELLA CURA) è stata gentile e professionale.

Le birre selezionate per il Master da Slow Food sono state estremamente propedeutiche e di indubbio valore intrinseco.

L'assenza di "stuzzichini" della prima serata è stata compensata in quelle successive sino al **Piatto dei sapori** abbinato alle 6 birre dell'ultima lezione, era costituito da: Pecorino di Sorano passoccio – Pecorino di Pienza semistagionato – Pecorino sardo piccante – Salame di capriolo – Salame toscano – Prosciutto – Lardo di Colonnata; contrasti veramente interessati che hanno esaltato le proprietà gustative delle birre. Tutte le birre degustate durante il Master sono visibili nella link [/slowfood/](#) sul sito www.massamarittima.info

Ritenendo di esprimere il pensiero di tutti i partecipanti faccio un ringraziamento grandissimo a **Luca Gatteschi** che ha saputo trasmetterci il suo sapere con sapore ed amore (per la Birra).

Le quattro serate si sono svolte nell'arco di 10 giorni, è rimasto solo il rammarico che il Master è durato troppo poco. Cercheremo di sensibilizzare il Fiduciario a fare

delle specifiche serate di abbinamento Birra – Cibo.

Gianpaolo Tonelli

n.d.r. A margine del resoconto sul Master, fatto con Giampaolo, c'è da rilevare la dimostrazione di amicizia e disinteresse dimostrata dalla Famiglia Ciurli, proprietari del Bar LA BOTTEGA DELLA CURA, che oltre ad aver messo a disposizione il loro locale hanno offerto tutti i prodotti degustati nella serata conclusiva del Master stesso.

IL VINO NEI PROVERBI

"Dizionario dei proverbi" UTET

- **Chi sa legger di latino loda l'acqua e beve il vino.**

Proverbo Toscano

- **Dov'entra il bere n'esce il sapere.** Proverbo Toscano

- **Pane cogli occhi, cacio sens'occhi, vin che cavi gli occhi.**

- **L'acqua lava le budella, il vino scalda le cervella.**

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.

Maggio 2006

Rinnovi

1- Vasellini Aristide 2- Giovanetti Massimo 3- Recchia Aldo 4- Bertella Walter 5- Bucci Luigi 6- Cambi Roberto 7- Insalaco Giacomo 8- Musso Walter 9- Peddis Maria Luigia

Nuovi Soci

1- Goretti Chiara 2- Marzo Christian 3- Santini Stefano 4- Vignali Riccardo 5- Pellegrinetti Sandro

Soci in scadenza al 31 Maggio

1-Cenerini Susanna 2-Cocchini Daniela 3-D'Amelio Chiara 4- Demi Tiziana 5- Escole Nicola 6- Fusco Giovanni 7- Malzacher Veronica 8- Pagliai Sirio 9- Peggi Francesco 10- Pettenuzzo Lorena 11- Rocchi Tatiana 12- Scamporlino Sebastiano 13- Signori Emilio 14- Valentini Daniela

Questo Notiziario è stato chiuso il 26 Maggio 2006 e spedito (per posta od E-mail) a 515 indirizzi

PROSSIMAMENTE

(per chi ci sarà)

Venerdì 2 GIUGNO

FRUTTETO STORICO

Via Romagna 1 PRATA GR

La ciliegia di collina

Laboratorio del gusto sulle ciliegie delle colline Metallifere, alla riscoperta dei gusti perduti regalatici dal rosso frutto di stagione, in collaborazione con l'Associazione PER PRATA TRA PASSATO E FUTURO
Info e Prenotazioni 349-0710478

Venerdì 23 GIUGNO

IL PODERINO

Massa Marittima GR

LA NOTTE DELL'AMICIZIA

Teniamoci pronti per un appuntamento veramente particolare dove l'AMICIZIA sarà il filo conduttore di una serata che ci vedrà interagire con gli ospiti del Carcere, con i produttori del territorio, con..... lo scopriremo la notte di San Giovanni
Il programma dettagliato (ancora in definizione) verrà trasmesso per E-Mail

Domenica 25 GIUGNO

ISOLA DEL GIGLIO

Arcipelago Toscano GR

Un tuffo nel blu'

Gita fuoriporta con partenza ed arrivo a Porto S. Stefano

Vedi programma allegato

Info e Prenotazioni 349-0710478

Per comunicare o prenotare

Segreteria Soci: 339 7693375

Fiduciario: 349 0710478

E-mail

slowmonteregio@libero.it

faustocostagli@katamail.com

Sito internet

www.massamarittima.info