

**NOTE DALLA CONDOTTA
SLOW FOOD MONTEREGIO**

La nota del Fiduciario.

Gusto ... a tutto vapore.

Monteregio, un territorio incredibile che offre tante opportunità legate ai suoi molteplici ambienti, dal mare all'alta collina, dalla piana maremmana alle "terre che fumano". Questa strana definizione che ricorda molto la terminologia del mitico Tex Willer, la uso spesso per accentrare l'attenzione sulla geotermia, peculiare caratteristica dei nostri due Comuni posti a Nord - Nord Est della Condotta, Montieri e Monterotondo Marittimo. In questo territorio, a fronte di circa 3.000 abitanti abbiamo la bellezza di 4 Soci Slow Food.

Questa situazione (circa un anno fa) mi fece pensare ad un evento da realizzarvi per cercare di diffondervi meglio la nostra Associazione..... nacque così l'idea di **Gusto ... a tutto Vapore**. Una serie di eventi distribuiti nel territorio della Geotermia, in quei Comuni tutti confinanti posti a cavallo di tre Province (Pisa, Grosseto, Siena), interessati da tre Comunità Montane, con una grandissima azienda (Enel) a significare l'economia primaria di tutto il territorio ed un Ente regionale, il Cosvig (Consorzio di sviluppo geotermico) che poteva essere il nostro principale interlocutore. Ad Ottobre in occasione della riunione regionale di Poppi (AR) ne parlai ai Fiduciari della Val di Cecina (Leonardo Dell'Aiuto) e dei Colli Senesi (Andrea Brogiotti) ottenendone l'appoggio ed il nulla osta a proseguire. L'atto successivo fu parlarne con la nostra Presidente regionale (Giovanna Licheri) per sensibilizzarla sulla possibilità di realizzare un evento a livello Slow Food Toscana. L'idea prese l'avvio con la possibilità di inserimento nel programma 2007-

2008. Poi..... le casualità i destini.... le situazioni, a volte allontanano ed a volte avvicinano e così all'inizio del 2007 mentre fissavamo i tempi per creare il coordinamento tra l'Associazione regionale e le tre Condotte interessate al progetto, abbiamo saputo che **Cosvig** aveva contattato la **Fondazione Slow Food per la biodiversità Onlus** proponendo la possibilità di interagire per creare un percorso comune nel territorio della geotermia.

Il 2 Febbraio Giovanna mi sollecitò una relazione urgente sul progetto **Gusto ... a tutto Vapore** perché nel pomeriggio avrebbe avuto una riunione con Piero Sardo, con Sergio Chiacchella (Presidente del Cosvig), con giornalisti ed altre figure interessate. Nacque una pagina con solo una traccia di ciò che si poteva realizzare in quel territorio che, insieme alla volontà di chi opera per questo comprensorio ed all'intuizione di dare un segnale al mondo intero, crearono i presupposti per quello che poi si è concretizzato il 19 Maggio a Firenze in occasione della quarta edizione di **Terrafutura**. Nel corso di una conferenza stampa durata dalle 16 alle 17,45 alla quale ha partecipato anche Marino Artusa (Assessore Regionale all'Ambiente) molti giornalisti, 4 televisioni, i responsabili di Slow Food Toscana del Cosvig e della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus hanno firmato l'accordo per l'istituzione della **Prima Comunità Mondiale del Cibo ad Energia Rinnovabile e Pulita**.

La cosa non è trascurabile, basta ripensare quante e quali iniziative hanno avuto l'imprinting in Toscana e poi Slow Food le ha diffuse all'Italia ed al mondo; un vero laboratorio di idee che non è passato inosservato (dopo poco più di un'ora la notizia ed il filmato sono stati diffusi come seconda notizia al TG di Rai 3 Toscana). Nelle articolate pa-

gine dell'accordo ci sono anche le indicazioni, le motivazioni, le implicazioni di "Gusto... a tutto Vapore".

Terminata la fase di concretizzazione del pensiero, tra breve (nel 2008) passeremo all'attuazione pratica. Un'ottima indicazione, che diventerà certamente uno "slogan", è stata coniata da Orano Pipucci (Assessore all'Ambiente del Comune di Monterotondo Marittimo) che ha sintetizzato in una frase le motivazioni dell'iniziativa:

La Geotermia dà energia al Gusto

Fausto Costagli

Comitato di Condotta.

Bilancio 2006

Per una volta parliamo di soldi, ovviamente quelli della nostra Condotta. Come ho fatto notare durante l'esposizione del bilancio dello scorso anno all'Assemblea dei Soci del 13 maggio scorso, in questi cinque anni di attività c'è stato un costante aumento del "giro d'affari", rappresentato da somme in entrata ed in uscita a vario titolo. Per il 2006 abbiamo sfiorato un totale di entrate di € 40.000, per uscite di poco inferiori ad € 37.000; ora, per una piccola realtà come la nostra, operante in un territorio non certo opulento, questi sono risultati di indubbio rilievo. Ma andiamo ad analizzare la provenienza degli introiti e la destinazione delle spese: tolti gli incassi per cene, pranzi, Laboratori del Gusto e Master of Food, a cui però corrispondono tutta una serie di uscite relative al pagamento dei ristoratori, dei locali che ci ospitano, dei materiali di consumo, dei kit relativi ai Master of Food forniti da Slow Food Italia, le altre voci di entrata sono rappresentate in massima parte da contributi pubblici e da sponsorizzazioni di aziende operanti nel territorio su singole manifestazioni; la minima

parte viene invece dalle quote soci che spettano alla Condotta, da quanto Slow Food Editore ci ha corrisposto per la collaborazione a Osterie d'Italia 2006, dall'incasso che abbiamo realizzato a Calici d'Inverno 2006 e dalla cessione ai soci di gadget, libri e vini. Per il capitolo uscite (a parte la spesa una tantum per l'acquisto di una fotocamera digitale), i maggiori sforzi sono stati fatti per Calici d'Inverno, manifestazione sulla quale abbiamo investito circa €6.500, ma cifre apprezzabili sono state destinate anche alla collaborazione con Slow Food Editore (visite di verifica ai locali inseriti in Osterie d'Italia ecc.), per le spese di rappresentanza della nostra Condotta e per i rimborsi delle spese (puntualmente documentate) che i componenti del Comitato di Condotta ed il Fiduuciario hanno sostenuto "nell'esercizio delle funzioni". Nota dolente è il costo del conto corrente bancario, del quale peraltro non possiamo fare a meno, dato l'inquadramento giuridico come Associazione, che ci causa anche costi per gli adempimenti fiscali. Un'altra spesa fatta con piacere (sarebbe più giusto dire con il cuore), è il contributo versato alla Fondazione Terra Madre Onlus a favore di Terra Madre 2006, che ci ha portato ad essere annoverati fra le Condotte solidali.

Fabio D'Avino

Che cosa ci tocca fare per campà !!!!!

Per dare l'esatta dimensione di che cosa gli tocca fare ad un Comitato di Condotta solerte e consapevole del suo ruolo, di seguito viene riportato un elenco degli impegni e delle persone che sono state "in servizio" nel mese di Maggio:

02.05.07 Selezioni Vino Quotidiano 1
Fausto Costagli - Lorena Lucietto - Gianni Massimo - Carli Giulio - D'Avino Fabio
03.05.07 Gioco del piacere al Brillo P.
Fausto Costagli - Lorena Lucietto
04.05.07 Selezioni Vino Quotidiano 2
Fausto Costagli - Lorena Lucietto - Gianni Massimo - Carli Giulio - D'Avino Fabio
06.05.07 Osterie d'Italia (Montecatini vc)
Fausto Costagli - Annarita Cerboni
07.05.07 Master of Food - Ortofrutta 1
Fausto Costagli - Annarita Cerboni

09.05.07 Master of Food - Ortofrutta 2
Fausto Costagli - Laura Costagli - Massimo Babboni
10.05.07 Selezioni Vino Quotidiano 3
Fausto Costagli - Lorena Lucietto - Gianni Massimo - Carli Giulio - D'Avino Fabio
11.05.07 "La Tavola dei sapori" predisposta per TV9 Fausto Costagli
12.05.07 Preparazione Assemblea
Fausto Costagli - Fabio D'Avino
14.05.07 Master of Food - Ortofrutta 3
Fausto Costagli - Annarita Cerboni
16.05.07 Master of Food - Ortofrutta 4
Fausto Costagli - Laura Costagli - Massimo Babboni
18.05.07 Extravergini di Maremma
Fausto Costagli - Lorena Lucietto - Stefano Costagli - Simone Mariotti - Nicola Escole
19.05.07 Terrafutura (Firenze) - firma Progetto Cosvig e i Comuni Geotermici
Fausto Costagli - Gianni Massimo
19.05.07 Osterie d'Italia (Siena)
Fausto Costagli - Gianni Massimo
20.05.07 Osterie d'Italia (Pitigliano)
Fausto Costagli - Annarita Cerboni
22.05.07 Convenzione con Comune di Gavorrano Fausto Costagli
24.05.07 Osterie d'Italia (Montescudaio)
Fabio D'Avino - Gianni Massimo
24.05.07 Osterie d'Italia (Follonica)
Fausto Costagli - Babboni Massimo
26.05.07 Laboratorio d. Gusto - Carcere
Fausto Costagli - Annarita Cerboni - Laura Costagli - Francesco Babboni
28.05.07 Inaugurazione Museo-Cantina Rocca di Montemassi Fausto Costagli
30.05.07 Inaugurazione Cantina La Madonna Fausto Costagli
31.05.07 Osterie d'Italia (Cinigiano)
Stefano Costagli - Simone Mariotti

Molto... Forse anche troppo..... Probabilmente è per questa mole di lavoro che (impauriti?) scarseggiano i volontari per affiancare i membri del Comitato. Ma..... basta sapere che, proporzionalmente agli impegni, le gratificazioni ci sono eccome!! **C. d. C.**

PILLOLE DI MONTEREGIO Soci & Territorio

MASSA MARITTIMA:
Azienda Agricola La Cura

Questa notizia poteva essere inserita in molte rubriche, ma la redazione l'ha volutamente inserita in **Soci & Territorio** perché gli attori principali della medesima sono entrambi Soci della nostra Condotta. Si tratta del Sindaco di Massa Marittima **Lidia Bai** e del produttore **Enrico Corsi**.

Quest'anno il Comune di Massa Marittima ha partecipato per la prima volta al concorso vitivinicolo internazionale **La Selezione del Sindaco**, annualmente organizzato dall'Associazione Città del Vino. Sin qui l'antefatto; la notizia è che il "nostro" Enrico con il **Merlot "La Cura" 2004** ha colpito ancora, non solo si è aggiudicato una delle 60 Medaglie d'Oro (massimo riconoscimento del Premio Selezione del Sindaco), ma ha avuto la "sfrontatezza" di classificarsi **7°** assoluto tra le migliaia di vini in concorso. La cerimonia di premiazione avrà una location di prestigio, infatti Enrico e Lidia il 16 Luglio prossimo saranno a Roma, in Campidoglio e verranno premiati dal Sindaco Veltroni; al Comune verrà consegnato un diploma mentre all'azienda la prestigiosa medaglia d'oro.

LOCALI CONSIGLIATI dai Soci per i Soci

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

- a) **PRESENTI** in Guida **Osterie d'Italia**
- b) **NON PRESENTI** in **Osterie d'Italia**

Le segnalazione potranno essere

Positive per invogliarci ad andare
Negative per farci stare in guardia

a) **LA CANTINA Scansano GR**

Segnalazione **Positiva** effettuata da **Fausto Costagli** e **Massimo Babboni** che hanno visitato questo Ristorante in occasione di una delle periodiche visite di controllo nelle Osterie D'Italia Scansano nel suo ventaglio di proposte gastronomiche offre moltissime opportunità, dal Morellino agli oli, dai formaggi ai dolci che, passeggiando per il borgo antico, si possono trovare in tanti locali specializzati, uno di questi, con ingresso al n° 1/a di Via della Botte, è collegato internamente con uno dei migliori ristoranti dell'entroterra maremmano, La Cantina (della famiglia Bargagli, produttori storici del Morellino). La grande

vetrata d'accesso posta al civico 1 introduce in un ampio locale dalla curata e affascinosa ambientazione con volte in mattoni, pareti a faccia vista e pavimenti in cotto, bellissimi i robusti arredi in massello di castagno, eleganti i tovagliati, fine l'apparecchiatura. L'accoglienza è garantita dalla rassicurante professionalità di Silvia mentre in cucina Leonardo e Marzia mantengono viva la tradizione locale con qualche licenza che denota la voglia di un rinnovamento non invadente. La voce "coperto" comprende alcune accuratelyzze come l'olio extravergine in bottigliette da cl. 25 che garantiscono un prodotto sempre ottimale, un cesto con vari tipi di pane e biscotti salati, l'acqua, un intrattenimento stagionale (nel nostro caso un piccolo involtino di salume e formaggio ed un assaggio di Pappa al pomodoro). La scelta delle zuppe presenta la classica **Acquacotta**, la Zuppa di fagioli e cavolo, la **Zuppa di ricotta**, i piatti asciutti oltre ai classici **Tortelli maremmani** con burro e salvia od al sugo di cinghiale, possono essere gustati **al sugo antico** (con agnello cinghiale e carciofi), da non perdere la **Lasagnetta al Morellino con sugo di coniglio al finocchio selvatico**. Tra i secondi piatti la Padellata di agnello al rosmarino ed un eccezionale **Stracotto di cinghiale marinato al Morellino**, vengono accuratamente serviti fumanti al tavolo; vari tagli di carni pregiate di manzo e vitello e preparazioni con coniglio, pollo, maiale, agnello, cinghiale, offrono un ampissimo panorama della cultura gastronomica maremmana. Contorni di stagione ruotano in abbinamento ai sempre presenti **Fagioli cannellini al fiasco**, Patate al forno, Timballi di verdure. Ottimi dolci realizzati in proprio (i Bargagli hanno anche un biscottificio) vengono abbinati ad un calice di vino passito. Il costo del menù è rapportato in alto ma con la giusta scelta è possibile godere di una piacevolezza non facilmente rintracciabile pur rimanen-

do nella fascia degli slowfoodiani 35 euro. La carta dei vini non esiste perché accedendo all'attiguo locale si sceglie il vino a prezzo di Enoteca. Vastissima la scelta dei Morellini e dei principali vini toscani, con buona presenza di ottime etichette di altre regioni.

Commento finale:

Il locale ha una connotazione da ristorante elegante con una genuina ma rispettosa familiarità. Quanto proposto vale certamente tutti gli euro che costa (tra l'altro i piatti sono abbondanti). Nella nostra visita siamo stati indotti (per la voglia di sperimentare) ad ordinare più di quanto era giusto ed alla fine siamo *andati lunghi* ma, come accennato, anche con € 35 ed un poco di accortezza è possibile stare benone.

VALE CERTAMENTE LA VISITA.

Fausto Costagli

b) GLI ATTORTELLATI

Strada della Trappola, Grosseto

Segnalazione **Positiva** effettuata da **Raffaella Cecchelli**.

Contadino di giorno e cuoco di sera: questa definizione rende in maniera perfetta per descrivere Massimiliano, titolare de "Gli Attortellati" ristorante rurale su prenotazione posto in località La Trappola, vicino Grosseto. Un locale di campagna dove è possibile gustare una cucina rustica, "della nonna", di quelle che si trovavano un tempo solo nelle grandi case di campagna, davanti ad un bel fuoco. Cibo vero, genuino, creato con ingredienti freschi e di stagione prelevati dalla fattoria di famiglia, con una missione ben precisa: servire il cibo più sano che c'è a prezzi ragionevoli.

I piatti provati: antipasto costituito da **salumi di produzione propria, tagliatelle agli asparagi, tortelli fatti a mano con ragù di carne** (te li fanno davanti, mentre sei seduto a tavola), **arrosti misti** e **carne alla brace** cotta a legna (come una volta) accompagnati da verdure di stagione e **pane fatto in casa**; per finire, dolci freschi con largo uso di marmellate della casa.

Compreso vino locale ed acqua, il costo è stato di € 28,00 a testa. Massimiliano, aiutato dalla sorella Cristina, si impegna a reperire prodotti freschi di stagione e trasformarli in cucina.

Un posto davvero speciale, dove riscoprire i sapori di un tempo.

Raffaella Cecchelli

CONOSCERE IL VINO (Istruzioni per l'uso)

Quanto conosciamo sul mondo del vino? Essere soci Slow Food non vuol dire essere tutti automaticamente "addetti ai lavori", anzi... mi accorgo sempre più che ogni giorno c'è la possibilità di acquisire nuove conoscenze; da questo numero il Notiziario si arricchisce di una rubrica che intende dare delle informazioni specifiche sulla materia, dalle basilari a quelle più particolari; ci avvarremo della collaborazione dei Soci stessi, di amici Giornalisti, di testate o siti qualificati che ne concederanno l'uso.

OGGI PARLIAMO DI ETICHETTE

SAPER LEGGERE LE ETICHETTE

L'etichetta è la carta di identità di un vino, ricca di una infinità di dati che vale la pena conoscere per poter meglio orientare i propri acquisti. Per comprendere sino in fondo ciò che vi è riportato bisogna imparare qualche sigla, perché molte informazioni chiave sono proprio racchiuse in acronimi che il consumatore spesso ha sentito nominare ma sui quali non ha idee precise. Che differenza c'è, tra una DOC e una DOCG? Perché in alcune bottiglie viene indicato il vitigno e in altre no?

LEGGI REGOLAMENTI E NORMATIVE

La normativa vigente è molto complessa, visto che negli anni alle leggi emanate dai diversi Stati si sono aggiunte le disposizioni elaborate in seno all'Unione europea.

Lo scopo del legislatore è sempre stato quello di proteggere la qualità dei vini presenti in commercio, garantendo al contempo il consumatore in merito alla totale salubrità dei vini in circolazione. Ed è proprio partendo dall'etichetta che è possibile trarre alcune utili conclusioni, prima ancora di aver

stappato la bottiglia. Per rendere più facile l'orientamento, secondo le norme UE i vini sono classificabili in due grandi categorie:

Vini da tavola -Vini di qualità.

All'interno dei Vini da tavola la legge prevede una ulteriore suddivisione, relativa ai Vini da tavola con indicazione geografica tipica, per brevità conosciuti come IGT, che rappresentano un livello più elevato nella lunga scala della qualità. Invece i Vini di qualità sono a loro volta stati classificati in quattro sottocategorie: -VQPRD, acronimo di Vini di qualità prodotti in regione determinata -VLQPRD, "Vini liquorosi di qualità prodotti in regione determinata -VSQPRD, "Vini spumanti di qualità prodotti in regione determinata -VFQPRD, Vini frizzanti di qualità prodotti in regione determinata. Su questa base il legislatore ha anche stabilito le diciture nazionali, che per l'Italia, all'interno della classe dei VQPRD, sono: -DOC, Denominazione di origine controllata -DOCG, Denominazione di origine controllata e garantita. La DOCG può essere attribuita solo a vini di particolare valore, che abbiano conseguito la DOC da almeno 5 anni. Per diventare DOC o IGT basta invece rispettare i requisiti messi a punto dagli esperti dei consorzi di tutela, senza avere l'obbligo di eccellere. Norme contenute nei cosiddetti disciplinari di produzione, all'interno dei quali viene codificata in maniera ufficiale, fase dopo fase, la tecnica di raccolta, di vinificazione e di invecchiamento di quella determinata denominazione, sotto il controllo del Ministero delle Politiche Agricole.

LA SCALA DELLA QUALITÀ

Ecco dunque un'ideale scala della qualità: -Vino da tavola -Vino da tavola con indicazione geografica tipica (IGT) -Vino di qualità prodotto in regione determinata (VQPRD) -Vino a denominazione di origine controllata (DOC) -Vino a denominazione di origine controllata e garantita (DOCG). Un ulte-

riore passo avanti è stato fatto consentendo ai VQPRD (DOC e DOCG) di riportare in etichetta la sottozona, intendendo con questo termine un'entità che abbia specifiche caratteristiche ambientali o tradizionalmente note, designata con specifico nome geografico o storico-geografico, purché espressamente prevista nel disciplinare di produzione e purché venga associata alla relativa denominazione d'origine. È però necessaria un'importante precisazione che in parte contraddice quanto detto finora: le divisioni illustrate sono state concepite confidando che potesse esistere uno spartiacque netto tra i vini qualitativamente elevati (DOC e DOCG) e vini meno pregiati (da tavola). Purtroppo tra gli stessi DOC esisteva, specialmente in passato, una notevole diversità qualitativa, motivo che ha spinto alcune importantissime aziende vitivinicole a non volere entrare nel circuito delle denominazioni di origine, lasciando deliberatamente i propri vini nella categoria -da tavola- pur di non mischiarsi con prodotti DOC in regola con la legge ma scadenti in termini enologici. Così oggi, paradossalmente, le etichette di alcuni tra i più celebrati vini italiani venduti nel mondo riportano ai sensi di legge la dicitura vino da tavola.

È quindi bene non fare di tutti i vini da tavola un fascio, etichettandoli come di serie B.

INDICAZIONI OBBLIGATORIE - FACOLTATIVE

La legge in vigore prevede che alcune delle indicazioni riportabili sull'etichetta siano obbligatorie, altre del tutto facoltative, lasciate alla libera scelta dell'azienda vitivinicola. Ad esempio sull'etichetta di un vino DOCG troveremo: indicazioni obbligatorie: nome del vino, tipo della denominazione di origine, volume nominale del vino contenuto nella bottiglia, espresso generalmente in centilitri (cl), dati dell'imbottigliatore, luogo dell'imbottigliamento, gradazione alcolica; indicazioni facoltative: colore

del vino, marchio aziendale, indicazione dell'azienda in cui è stato prodotto il vino (purché questa menzione ne rafforzi il prestigio), consigli al consumatore per apprezzare al meglio il vino (temperatura di servizio, abbinamenti...), nome del vitigno che compone primariamente il vino, annata di raccolta a cascata, ma con meno dettagli. Lo stesso vale anche per DOC, IGT e Vini da tavola semplici.

Di etichette ne deve esistere almeno una, ma nulla vieta al produttore desideroso di aggiungere suggerimenti e indicazioni utili a far breccia nel cuore del consumatore di applicarne una seconda sul retro della bottiglia, sulla quale oggi viene anche spesso apposto il codice a barre.

Fonte GUSTOLOGY NEWS del 2.4.2007

Per collegarti al sito clicca qui <http://www.gustologia.com>

NEWS DAL MONTEREGIO Aziende & Prodotti

ROCCA STRADA: Rocca di Montemassi

Occorrerebbe uno spazio ben superiore all'intero Notiziario per raccontare ciò che è stato fatto da Zonin nel nostro territorio, perciò ci limiteremo all'essenziale a livello di notizia e non alla descrizione aziendale che troverà spazio in altro momento.

A Pian del Bichi, presso la Tenuta Rocca di Montemassi, nei giorni compresi tra il 26 ed il 28 Maggio ci sono state distinte fasi d'inaugurazione della Cantina e del Museo della Civiltà Rurale; partendo dall'evento mondano ed istituzionale (con tanto di Ministro delle Politiche Agricole) sino a quello più tecnico riservato all'immagine del prodotto ed all'area commerciale.

I momenti significativi sono stati: prima la visita al percorso museale allestito con l'ausilio di splendide foto ed oltre 3.000 pezzi di autentico antiquariato; quindi la visita alla grande cantina realizzata con uno stile che concilia la modernità con l'ambiente rurale maremmano, una cantina che al pieno delle sue

potenzialità arriverà a produrre oltre un milione di bottiglie annue.

Ma il momento che ritengo più significativo è stato quando, alla fine del buffet, il Dott. Gianni Zonin ha raccontato il perché della sua presenza in questo territorio.

E' stata la presentazione di una strategia aziendale che pian piano ha lasciato trasparire tutto l'amore verso questo territorio che Zonin nutre e manifesta in modo così viscerale che a volte non viene espresso nemmeno dai maremmani autoctoni. Si perché Zonin, anche se si esprime con cadenza veneta, ha dimostrato di avere un cuore che parla maremmano.

A suo onore anche il fatto di essere stato l'unico tra i grandi viticoltori nazionali, giunti nella nostra parte di Maremma, ad aver realizzato un vino Doc Monteregio di Massa Marittima.

Quello che è stato inaugurato a Rocca di Montemassi è certamente un valore aggiunto per l'economia ed uno splendido biglietto da visita per questo nostro territorio che pian piano (grazie anche ad interventi come questo) diventa sempre più bello.

MASSA MARITTIMA:

Azienda Vitivinicola La Madonna

La biodiversità vitivinicola del territorio del Monteregio deve esplicarsi in tutte le sue molteplici potenzialità, in modo da contribuire alla definitiva creazione di quell'identità da anni auspicata con il nome di "nuova frontiera dell'eno-logia italiana"..... Ecco che oggi a questo mosaico viene ad aggiungersi un'altra tessera, La Madonna. Avevamo già parlato dell'Az. Vitivinicola La Madonna in un'anteprima nel Notiziario n° 22, ma ne riparlamo perché il 30 Maggio c'è stata l'inaugurazione ufficiale della Cantina; nell'occasione c'è stata la consegna della 1° Borsa di Studio Podere La Madonna; dopo la fase introduttiva che ha visto alternarsi **Patrizia Cordioli Varriale** (Cantina La Madonna), **Lidia Bai** (Sindaco di Massa Marittima), **Clau-dia della Monaca** (CCIAA Grosseto),

Fausto Costagli (Slow Food Monteregio), **Marco Stefanini** (Enologo), **Laudonia Benedetti** (Istituto Industriale Statale Bernardino Lotti).

La simbolica donazione di un rifrattometro all'Istituto B. Lotti è stata effettuata da **Gianfilippo Varriale** (responsabile dell'azienda) poco prima di procedere alla consegna della Borsa di Studio a **Melissa Santi** della V^ classe dell'Istituto Tecnico Industriale ad Indirizzo Chimico, calorosamente applaudita dai suoi compagni di classe.

La cerimonia è terminata invitando gli studenti ad un prossimo stage in vigna con l'Enologo Stefanini e l'Agronomo Franz Polverini, artefici tecnici di questa piccola ma concreta realtà del Monteregio.

Prima del commiato, uno squisito buffet ha dato l'opportunità di apprezzare i tre vini prodotti dall'Az. La Madonna, il rosato Igt Toscana. **Lasumir** ed i due rossi: l'Igt Toscana **Venerabilis**, la Doc Monteregio di Massa M.ma **Sutram**.

MASSA MARITTIMA:

EnOsteria Il Bacchino

E' iniziata un'altra avventura della coppia Magdy e Monica che hanno rilevato il locale di Via Ximenes Il Boccondivino, già dei nostri soci Enrica e Davide Mochi.

Giovedì 19 Aprile c'è stata l'inaugurazione alla quale hanno partecipato moltissimi conoscenti ed amici; tra i presenti sono stati notati molti viticoltori tra cui Enrico Corsi della Cura, Simone Ceccarelli di Botrona, Stefano Renicci dell'omonima azienda della Val di Cornia, Piergiorgio Tommasi di Tommasi (Viticoltori di Verona), il Direttore di Rocca di Montemassi, rappresentanti di Ampeleia, certamente qualcuno sarà sfuggito all'occhio del Fiduciario che insieme a Lorena ha portato gli auguri della Condotta.

Magdy ci ha raccontato di aver fatto una *Carta dei Vini* con una scelta "limitata" a circa 350 etichette (delle oltre 800 che ha nell'Enoteca di Via Moncini) e che attuerà dei Menù di territorio basati su prodotti eccellenti e realizzati

da mani prestigiose che offriranno una cucina interessante ma concreta al tempo stesso. Vini e menù avranno dei prezzi estremamente competitivi e questo sarà certamente un altro motivo per andare a visitare l' **EnOsteria Il Bacchino**.

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

BENVENUTO AI SOCI S.F. DI JESI

21 Aprile 2007 Agriturismo
Camporuffaldo - MASSA M. GR

E' stata la prima volta di un nostro incontro con realtà associative di altre regioni, la casualità ha voluto che questo avvenisse con il simpatico gruppo della condotta marchigiana dei Castelli di Jesi, guidati da Massimo Bergamo, fiduciario di lungo corso, che ha delle similitudini con il nostro Fausto: barba bianca ed occupazione in Comune (Settore Urbanistica per entrambi).

In perfetto orario l'incontro presso il locale della **famiglia Guazzini**, dove Michele, Carla, Alessio ed Andrea si sono superati nella proposta e nella realizzazione di un vero e proprio "pranzo di matrimonio" con ennesime portate tutte veramente apprezzate sia dagli abituè locali che dagli "ospiti". Serata simpatica anche con accenni di integrazione tra i gruppi culminata nelle sei estrazioni gratuite di alcuni prodotti tipici (scambiati tra le due condotte) a noi Vini, Cicerchie (Presidio S.F.), Lonzino di fico (Presidio S.F.); per loro Vini, Dolci, Oli e Miele. Nell'occasione c'è stato anche lo scambio del vino tra le due Condotte (Monteregio di Massa Marittima ed Igt Maremma Toscana per loro, Verdicchio dei Castelli di Jesi e Rosso Conero per noi). A mezzanotte c'è stato il saluto tra i due gruppi e la promessa di rivederci l'anno prossimo nelle Marche, poi gli amici sono rientrati presso il **Villaggio Il Veliero** di Follonica ove erano alloggiati.

.....
Conclusa la fase "collegiale" Domenica 22 è iniziata la parte collaborativa (che avevamo da tempo programmato) con Massimo Bergamo,

ore 9,30 appuntamento a Massa Marittima per la visita della Città ed in particolare al Museo della Miniera. Ore 13 a Scarlino per **Vinellando in Cantina**, ospitati da Simone e famiglia Rustici dell'Az. Agr. **La Pierotta** con degustazione di tutti i loro prodotti accompagnati da crostini, salumi, formaggi e teglie di varie schiaccie e dolci che mamma Floriana sa ben interpretare; agli ospiti è piaciuta moltissimo la connotazione marcata da Slow Food dell'incontro.

Nel pomeriggio il gruppo ha visitato Follonica ed alla sera appuntamento con la **Cacciuccata** presso il **Ristorante Il Pirata** accolti da Stefania e Susanna e dalla loro abituale disponibilità; nell'occasione in tavola avevamo i vini dell'Az. Agr. **La Cura** ed Enrico Corsi a presentarci. Lunedì i nostri gitanti hanno fatto l'esperienza di due Presidi Slow Food maremmani, al mattino la **Bottarga di Orbetello** (con visita in battello alla laguna) e pranzo alla **Trattoria I Pescatori**, nel pomeriggio all'Alberese a vedere la **Vacca Maremmana** ed il litorale dell'Uccellina. Alle 20 ultimo appuntamento, (ancora a Massa Marittima) per una **Grigliata alla Grigliera toscana di Villa La Bocca**, dove le ottime carni sono state accompagnate ancora una volta dai vini de **La Cura**, dal Brece Rosse al Riserva per finire con il Merlot. Infine... baci, abbracci, reciproche promesse. Appuntamento sancito per la primavera 2008, questa volta però..... nelle Marche.

Fabio D'Avino

PIEMONTE TOSCANA = 3 A 3

3 Maggio 2007 La Tana del Brillo Parlante - MASSA M.MA GR

L'atto conclusivo della serie I GIOVEDÌ DEL BRILLO è stata un'apoteosi di piacevoli sensazioni; i 6 ottimi vini (3 piemontesi e tre maremmani): **Roero** 2004 Porello - Barolo **Bricco Bergera** 2000 Sarotto - Barbera **La Matta** 2001 Gagliardo - **Igt Cacciagrande** 2002 Cacciagrande - Bolgheri **Paleo** 1999 Le Macchiole - **Avvoltore** 2004 Morisfarms, si sono sposati con un menù toscano

piemontese che ci ha fatto veramente godere. Per la cronaca abbiamo gustato: Vitel tonnè alla vecchia maniera - Lingua e tomino al *bagnet verd* - Manzo marinato del Chianti con sformato di fave - Agnolotti *dal plin* al sugo d'arrosto - Caserecci al piccione - Brasato al barolo - Cartoccio di salsiccia funghi e patate - Crema con cioccolato e menta. Caffè e Grappa "Le Sedici" per finire. Per la cronaca diremo che il **Gioco del Piacere** tra Piemonte e Toscana è stato campanilisticamente stravinto dalla Toscana, dei sei vini proposti il più votato è stato l'Igt Cacciagrande 2002. (Peccato che delle 3300 bottiglie fatte da Bruno Tuccione siano rimaste solo poche decine). Raffaella e Ciro si sono veramente superati, sarà difficile non riproporre questo tipo di iniziative anche in futuro. Per il momento con Il Brillo Parlante "andiamo in ferie" ... chi vuole ci può andare senza l'accompagnamento della "Ditta Slow Food Monteregio", ma... ricordatevi di prenotare. **C. d. C.**

ASSEMBLEA & 5° COMPLEANNO

13 Maggio 2007 Il Convento di Montepozzali - MASSA MARITTIMA GR

omissis.....
Nel corso della serata sono stati sorteggiati alcuni premi tra tutti i Soci della condotta del Monteregeo (in regola con l'iscrizione), Annarita Cerboni - Aldo Recchia - Elena Ulivelli - Dino Roccabianca - Carlo Dellavalle hanno vinto ciascuno una Confezione da 6 Bottiglie di Vino, mentre Stefano Tompetrini si è aggiudicato 2 Castelli (ovviamente si trattava di due Chianti: un Castello di Brolio del 1998 e di un Castello di Fonterutoli del 1999). La Lotteria del 5° Compleanno è stata vinta da un'altra nostra associata, Raffaella Cecchelli.

omissis.....

MASTER OF FOOD - ORTOFRUTTA

7-9-14-16 Maggio 2007 Domus Bernardiniana - MASSA MARITTIMA GR

E' stato un Master diverso da tutti gli altri sperimentati sin d'ora, Lorenzo Lazzarini ha fatto veramente

divertire i partecipanti (quasi tutti di sesso femminile), con tante sperimentazioni che in antitesi hanno fatto impazzire il Fiduciario, Laura Costagli, Massimo Babboni, Annarita Cerboni, che lo hanno supportato nelle quattro frenetiche serate. Ottimale è stata la scelta della localizzazione presso la Domus Bernardiniana, perché è stato fondamentale l'utilizzo di una cucina multifuochi, del forno e di ampi spazi di manovra. Altrettanto ideale è stato l'abbinamento con OASI DELLA FRUTTA della nostra socia Giovanna Bucci che ci ha giornalmente fornito i necessari prodotti ortofrutticoli. **C. d. C.**

GLI EXTRAVERGINI DI MAREMMA

18 Maggio 2007 I Casali delle Piane MASSA MARITTIMA GR

Tutti i presenti hanno detto «*Che splendida location*», per moltissimi è stata l'occasione per scoprire quest'angolo di Maremma. I Casali sono indubbiamente da valorizzare, situazione più ottimale era difficile da trovare per questa prima esperienza di collaborazione con la Comunità Montana Colline Metallifere. E' Stato un pomeriggio dedicato all'olio e all'olivicultura maremmana ed al processo di trasformazione delle Strade del Vino in Strade del Vino e dei Sapori. Occasione offerta dalla presentazione a livello interprovinciale della *Guida Extraverugini 2007* (Slow Food Editore). Iniziativa fortemente voluta dalla nostra Condotta e ben accolta ed interpretata da parte della Comunità Montana che ha coinvolto sia la Provincia che il Far Maremma e la Strada del Vino e dei sapori del Monteregeo. Qualificate e qualificanti le presenze, dall'Assessore provinciale all'Agricoltura **Bargelli**, al Presidente Comunità Montana **Zago**, a quello del Far Maremma **Alessandri** e della Strada del Vino **Lenzi**. Altrettanto qualificante la presenza dei produttori di tutta la Maremma, dal Fiora al Cecina (Come ha sottolineato nel suo intervento il nostro Fiduciario, che

con il consueto amore per il territorio ha coinvolto emotivamente i presenti). Dopo i saluti introduttivi si sono tenute le Relazioni tecniche a cura di **Valter Nunziatini** dell'Amm.ne Provinciale di Grosseto, di **Catia Segnini** Direttore del GAL FAR Maremma, di **Nanni Ricci** per Slow Food Editore. Poi c'è stata la consegna di un simbolico riconoscimento alle aziende locali inserite nella Guida Extraverdini 2007 ed alla fine tutti hanno avuto l'opportunità di gustare e confrontare i 25 oli maremmani della Guida, serviti e "spiegati" da Stefano Costagli, Simone Mariotti, e Nicola Escole (ormai divenuti i riferimenti della Condotta sul prodotto Olio). L'intenso pomeriggio si è concluso, con buona pace di tutti, con un ricco buffet (più che altro una "merenda cena") con i prodotti di citta senese naturale di Arcadia accompagnati da una selezione di vini messi a disposizione dalla locale Strada del vino e dei Sapori, gestiti dalla nostra Sommelier Lorenza Lucietto. *C. d. C.*

LE CILIEGIE

26 Maggio 2007 Carcere Mandamentale MASSA MARITTIMA GR

Il Laboratorio del Gusto n° 11, ha visto di scena un ulteriore argomento che ha ampliato la gamma delle tipologie (alcune innovative) del programma d GUSTO E' LIBERTA'; le Ciliegie, ben illustrate negli aspetti agronomici dal nostro socio, il Dr. Tomaso Ceccarelli, ben supportato dalla presentazione multimediale da lui stesso predisposta con estrema cura, ha reso agevole e fruibile da tutti l'argomento; poi Fausto ho fatto un escursus sull'utilizzo delle ciliege e sulle varie preparazioni gastronomiche. La parte gustativa è stata disposta in due periodi, prima un "piatto dei sapori" composto da 4 tipologie differenti di ciliege più una ciliegia candita; il secondo piatto di degustazione era formato da un pezzetto di schiaccia alle ciliege, uno di crostata realizzata con marmellata "industriale" ed una ottima crosta-

ta fatta con marmellata artigianale (casalinga), tutte le preparazioni sono state a cura di Annarita.

Un altro Laboratorio che ha suscitato interesse ed emozioni.

Ultimo appuntamento sarà per le 10,30 di Sabato 23 Giugno quando verrà realizzato un inedito Laboratorio, dedicato ad **Acqua & Caffè**. Per l'acqua il protagonista sarà un nome di rilevanza nazionale, **LURISIA** (sponsor del Salone del Gusto di Torino) faremo una comparazione e racconteremo tutti i perché di un acqua di qualità, mentre per il caffè verranno presi in considerazione alcune tipologie (da grande distribuzione) e valutate con la base di utilizzo dell'acqua Lurisia.

Francesco Babboni

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 2007

Rinnovi

1- Rustici Simone 2- Carli Giulio 3- Capasso Diego Nicola 4-Guazzini Alessio 5- Corsi Enrico 6- Capasso Diego Nicola 7-Rustici Simone 8- Guazzini Alessio 9- Corsi Enrico 10- Carli Giulio 11-Bandini Alice 12- Armini Riccardo 13-Buffa Gabriele 14- Conte Maria Giuditta 15- Currò Massimo 16- Corti Simona 17- Ruggiero Michele

Nuovi Soci

1- Murolo Ciro 2- Cappelli Cecilia 3- Cappelli Ivano 4- Calamassi Luciano 6- Palmisano Maurizio

Soci scaduti il 31 Maggio

1- Buzzichelli Andrea 2- Fusco Giovanni 3- Galeotti Gabriele 4- Pace Sergio

Soci in scadenza al 30 Giugno

1- Bertella Valter 2- Bucci Luigi 3- Cambi Roberto 4- Ciurli Marco 5- Escole Nicola 6- Giovannetti Massimo 7- Goretti Chiara 8- Insalaco Giacomo 9- Malzacher Veronica 10- Marzo Cristian 11- Musso Walter 12- Peddis Maria Luisa 13- Pellegrinetti Sandro 14- Recchia Aldo 15- Santini Stefano 16- Vasellini Aristide 17- Vignali Riccardo

Questo Notiziario è stato chiuso il giorno **8 Giugno 2007** e spedito a circa 600 indirizzi (per posta o tramite E- mail)

PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

Sabato 23 Giugno ore 10

Gusto è Libertà - 12°

Casa Circondariale - Massa M.ma

Laboratorio del Gusto®

ACQUA & CAFFÈ

I Soci interessati devono fare richiesta al Fiduciario entro il 15 Giugno - Max 10 Soci - Partecipazione gratuita

Sabato 23 Giugno ore 20

Gusto è Libertà

Casa Circondariale - Massa M.ma

E' DI SCENA IL GUSTO

L'iniziativa è organizzata dal Comune di Massa Marittima, dall'Amministrazione Penitenziaria e dalla Condotta Slow Food Monteregio ed è basata sul progetto

GUSTO E' LIBERTA' un percorso in 12 Laboratori del Gusto che si sono tenuti nel Carcere Circondariale di Massa Marittima dal Marzo 2006 ad oggi ed ha portato ad una esperienza unica in Italia di interazione tra un "territorio" i soci Slow Food e gli ospiti della Casa Circondariale Nella magica notte di San Giovanni i prodotti ed i produttori dell'Alta Maremma, che hanno caratterizzato i Laboratori del Gusto, saranno i protagonisti della cena dell'amicizia che vedrà come attori i detenuti e come regista la Condotta Slow Food del Monteregio, uniti nella rappresentazione del copione del gusto che avrà per palcoscenico il Carcere Circondariale. e

Vedere il programma allegato

Per comunicare o prenotare

Segreteria Soci: 339 7693375

Fiduciario: 349 0710478

E-mail

slowmonteregio@libero.it

faustocostagli@katamail.com

Sito internet

www.massamarittima.info/slowfood/

ALCUNE DELLE COSE CHE CI PORTERA' IL FUTURO

Cominciamo con il dire CHE COSA NON CI SARA'... a causa di imprevedibili problemi organizzativi la gita all'ISOLA D'ELBA da tempo prevista per il 1 Luglio NON POTRA' ESSERE EFFETTUATA. Spostarla nel pieno del periodo estivo non è il caso, pertanto non verrà proposta. Siamo tranquilli che non perderemo l'appuntamento con la "nostra" Isola annuale, infatti stiamo già lavorando alla realizzazione di una escursione marina di estremo fascino..... che verrà realizzata intorno alla

Metà Settembre

L'isola misteriosa !

[Mar Tirreno centrale](#)

In collaborazione con l'Associazione IL CASTELLO ed il COMUNE DI GAVORRANO

Mercoledì 11 Luglio

IL VINO DEL CONTADINO (Gara tra i vini sfusi prodotti nel Comune di Gavorrano)

[Estate Casteaneese - Loc. Casteani - Gavorrano GR](#)

In collaborazione con l'Associazione PER PRATA TRA PASSATO E FUTURO

Domenica 15 Luglio

Laboratorio del Gusto® - LE SUSINE VERDACCHIE (Alla riscoperta dei frutti perduti)

[Via Romagna n°1 - Prata GR](#)

In collaborazione con il COMUNE DI MASSA MARITTIMA

Venerdì 10 Agosto

Calici sotto le stelle - IL PIATTO DEI SAPORI

[Piazza Garibaldi - Massa Marittima GR](#)

In collaborazione con il COMUNE DI GAVORRANO

Sabato 18 Agosto - ore 17,30

Laboratorio del Gusto® - IL SALOTTO DI GAVORRANO A TAVOLA

[Giardino della Rocca - Via Terranuova - Gavorrano GR](#)

In collaborazione con il COMUNE DI GAVORRANO

Sabato 18 Agosto - ore 21,30

Gavorrano a tavola - PREMIO "TERRE DI GAVORRANO"

[Teatro delle Rocce - Gavorrano GR](#)

Un nuovo corso per affinare ulteriormente le conoscenze culturali e gustative

20 - 25 - 27 Settembre

Master of Food® - AROMI - SPEZIE - ACETO

[Domus Bernardiniana - Via San Francesco n°12 - Massa Marittima GR](#)

Una gustosa anticipazione - Trasferta enogastronomica

Domenica 21 Ottobre

UNA CHIOCCIOLA IN VAL D'ORCIA (Osteria DA GALLIANO)

[Via Roma n° 5 - Sarteano SI](#)