

SLOW FOOD MONTEREGIO Note dalla Condotta

La nota del Fiduciario.

- **Assemblea annuale e 6° Compleanno**

«Eccoci giunti a tirare le somme di sei anni di attività della Condotta Slow Food Monteregio.... 6 lunghi intensissimi anni che però sono volati. Pare ieri quel 20 Aprile 2002 quando al Ristorante della Tenuta Il Cicalino facevamo la cena di presentazione del progetto Condotta Monteregio.... Da allora ne abbiamo fatta tanta di strada... La Condotta è l'unica associazione che opera in un territorio vasto e disomogeneo e che non si identifica in nessuno dei perimetri geografici o amministrativi esistenti se non quello della "Doc Monteregio di Massa M.ma", tanti i Comuni di competenza: Follonica, Gavorrano, Massa M.ma, Monterotondo M.mo, Montieri, Scarlino ed in parte anche Castiglione della Pescaia e Roccastrada. Il risultato principale di questi 6 anni è certamente quello di aver contribuito in modo significativo a dare concretezza al termine Monteregio, aver evidenziato l'identità ed il ruolo di questo territorio, averci seminato l'orgoglio di appartenenza. In questi 6 anni abbiamo contribuito in modo considerevole a diffondere la filosofia di Slow Food e nel suo nome abbiamo creato una grande realtà riconosciuta e stimata a livello nazionale.

Ancora un **Grazie** a tutti coloro: **Produttori, Ristoratori, Enti, Associazioni e privati** che ci hanno aiutato nel nostro compito. Nuovamente **Grazie** a tutti i **Soci** che ci hanno accompagnato in questi anni. Un doveroso **Grazie** al **Comitato di Condotta** ed a coloro che lo hanno integrato aderendo ai **Gruppi di Lavoro**, che con la loro disponibilità hanno reso possibile le varie tappe di questo percorso».

Saranno queste le parole che utilizzerò alle ore 18 di Domenica 8 Giugno quando daremo il via all'Assemblea annuale di Slow Food Monteregio, seguirà la relazione economica e programmatica con i bilanci 2007 e 2008 e gli interventi dei soci presenti; poi, dopo l'aperitivo in musica ci sarà la tradizionale Festa di Compleanno, che quest'anno si preannuncia molto interessante.

Appuntamento presso l'**Agriturismo Il Tramonto** nel territorio di Scarlino. Ezio Malossi e Sabina Cinci (Soci Slow Food sin dal 2002) hanno messo a dispo-

sizione la loro bella struttura ed apriranno un menù tanto invitante quanto variato per un buffet gastronomico che metterà alla prova i pur allenati "7 palmenti" degli aderenti a Slow Food Monteregio. I vini in accompagnamento sono stati gentilmente offerti da alcuni dei molti Soci produttori del Monteregio.

- **La notte dell'Amicizia**

Torna l'appuntamento conviviale nella Casa Circondariale di Massa Marittima. Manca ancora un mese ed il programma è ancora in fase di ultimazione; verrà ripetuta la formula dell'anno passato con circa 150 persone che ebbero l'opportunità di godere del particolare spirito della serata, che poterono gustare le buone cose proposte, ma soprattutto essere testimoni di quella interazione tra carcere e territorio sancita con il protocollo d'intesa tra **L'Amministrazione Penitenziaria** e **Slow Food Monteregio**. **L'Amministrazione Comunale di Massa Marittima** sarà ancora una volta partner fondamentale del progetto tanto che l'iniziativa verrà nuovamente abbinata allo spirito di "**Massa Marittima Cittaslow**".

Per la prima volta ci saranno figure di supporto che nella veste di Sponsor contribuiranno all'ottimale riuscita dell'evento, si tratta della **Cooperativa P.L.T** di Scarlino e della **Società Italiana di Ristorazione Eudania**. Grazie al fattivo contributo di aziende come **Lurisia Acque Minerali S.r.l.** e la **Cantina Vini di Maremma** di Marina di Grosseto (per quanto riguarda i "liquidi"), un'Azienda di primo piano della nostra provincia (con la quale ci sono contatti in corso) ed il **Panificio Cambri e Bondani** di Gavorrano (relativamente ai "solidi"), sarà allestito un banchetto che farà onore alla **Maremma**, alla sua imprenditoria ed alla sua solidale disponibilità nell'aderire al progetto "Gusto è Libertà".

Fausto Costagli

La nota di Fabio.

- **Consiglio di Condotta**

Mercoledì 21 Aprile si è riunito il Comitato di Condotta. All'ordine del giorno le disponibilità di ogni Consigliere per la copertura delle prossime iniziative in programma quest'anno, che definire inteso è un puro eufemismo; altro punto, la mozione del Tesoriere per la chiu-

sura del conto corrente bancario con il Monte dei Paschi di Siena (e contestuale apertura di un nuovo conto Bancoposta), al fine di abbattere i costi di gestione, davvero troppo onerosi.

L'incontro si è tenuto all'**Osteria San Cerbone** del nostro Socio Antonio Checcucci, che insieme a mamma Paola ci ha preparato due grandi piatti, i **pici alla nana** ed il **coniglio in porchetta** con carciofi e patate fritte, preceduti da un misto di salumi (ultimo retaggio del recente Master Salumi) e seguiti da un dessert con passito, che hanno chiuso degnamente la serata.

Fabio D'Avino

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 e **Negative** per farci stare in guardia

b) Osteria del Buon Sapore Località Bottai - Impruneta FI

Segnalazione Positiva effettuata da **Fausto Costagli**.

Era il 1965 quando mi fermai per, la prima volta alla Trattoria Da Milio, ultime case di Bottai (estrema propaggine di Firenze poco prima dell'ingresso nella superstrada Firenze-Siena); mio zio mi aveva portato a trovare babbo ricevuto a Careggi. Quante volte nei successivi 40 anni ho mangiato in quel locale, tanto che con Vittorio (il proprietario) ci si dava del tu. Poi sono diminuite le opportunità di andare a Firenze e, contaminato dal "morbo" del fiduciario sempre in cerca di nuovi sapori, ho preferito far visita ad altri locali (quasi tutti quelli in Guida). L'altro giorno, costretto dall'ora tarda, ho fermato l'auto a Bottai ed ho rivarcato la vecchia soglia. Non c'è più Vittorio, ma nuovi gestori che hanno improntato il lavoro su due "binari": a pranzo "Trattoria", piatti tradizionali, menù non vasto a prezzo fisso € 14 tutto compreso (Pane e coperto, ½ minerale, ¼ di vino, primo,

secondo e contorno, caffè); alla sera "Menù alla carta" con piatti anche più impegnativi, un clima meno "frettoloso" ed il costo rapportato alle scelte. Una strategia condivisibile con la posizione, utilizzata da tante persone di "transito", da agenti di commercio ad operai e camionisti, tutte figure che alla sera sono a casa propria... ed allora si cambia e ci si dedica ai clienti locali, alle coppie, ai gruppi di amici.

Ma basta con le dissertazioni, questa è una rubrica di consigli, pertanto vado a consigliare una sosta; troverete una cucina classica da trattoria di antico stampo. Vi ho rivisto le ricette di sempre, servite nei tempi dovuti, con piatti abbondanti, con sapori pieni, con quella giusta dose di unto che la cucina toscana prevede. Una **Penne alla carrettiera**, un **cinghiale in umido**, dei **fagioli all'uccelletto** sono stati la mia scelta. Per la prima volta ho rimandato indietro un piatto, *il cinghiale*, ma solo per farne diminuire la quantità perché era esagerato. In questo locale che oggi si chiama **Osteria del Buon Sapore** mi sono riappropriato di quei gusti che mi avevano accompagnato negli anni 60-80-90. Servizio preciso, pulizia e luminosità degli ambienti, efficiente semplicità ed un ottimo rapporto qualità prezzo mi hanno indotto a scrivere questa recensione e mi ci faranno ritornare in futuro.

Fausto Costagli

LETTERE ALLA REDAZIONE I Soci ci scrivono

- Le api mi sussurrano

Se fosse viva la Signora Oriana Falaci l'avrei invitata, meglio pregata, di scrivere un articolo sulla preoccupante moria delle api che riguarda gran parte del mondo. Osservando il problema in Italia, lei avrebbe scritto, senza indugio come era solita fare, la realtà. Io mi limiterò a scrivere come meglio posso. Tutti ci sappiamo riempire la bocca di belle parole e di bei propositi ma, in realtà i fatti sono altri... Dietro a tutto c'è un grande problema economico. Ognuno, in fin dei conti deve guardare ai propri interessi, ma... Quale ecologia? Quale rispetto per madre natura? Quale attenzione realmente diamo allo spopolamento degli alveari e alla preoccupante moria delle api?????

Le api hanno avuto da madre natura il compito di impollinare l'80% delle colture del mondo. Oggi non riescono più a vivere grazie a noi, che non sappiamo limitare il consumo degli antiparassitari e dei diserbanti, sia

nelle zone agricole sia nei nostri giardini. Se le api potessero parlare ci racconterebbero dei fiori, delle farfalle, dei colori, dei profumi, della pace e della fatica nel raccogliere quel nettare, quel polline che noi apicoltori sappiamo loro ben rubare. Vederle morire, solo per interesse economico, è PAZZESCO!! E' un danno enorme che rechiamo a madre natura e a tutti gli esseri viventi.

Monika

IL VINO QUOTIDIANO (7ª puntata)

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

ROCCA DI MONTEMASSI

(Vedi pagina 487)

Comune Roccastrada
Loc. Montemassi – Via Sant' Anna
Tel. 0564 579700 - Fax. 0564 570847
stefano.ferrante@montecampo.it
www.roccadimontemassi.it

Scheda aziendale L'azienda di proprietà della Zonin si trova nella parte pedicollinare della Doc Montereio di Massa Marittima. La favorevole ventilazione marina che aiuta a mitigare le alte temperature estive ed il terreno siliceo argilloso sapientemente irrigato creano il giusto microclima per vini di temperamento ed eleganza. Stefano Ferrante direttore ed enologo della tenuta può offrire ai visitatori anche la vista del nuovissimo "Museo della Civiltà Rurale", che consta di oltre 3000 pezzi a rappresentare storia e cultura contadina della Toscana.

Etichetta di qualità ottenuta con: **DOC Montereio di Massa Marittima, SASSABRUNA 2005**

(Sangiovese, merlot, syrah)

Il Sassabrina quest'anno ottiene con merito l'etichetta per il suo grande rapporto tra qualità e prezzo, un vino importante che dà lustro alla Doc Montereio di Massa Marittima. Si presenta di un rosso rubino con riflessi violacei, il profumo di piccoli frutti rossi, soprattutto mora, al gusto risulta di buon corpo, equilibrato, persistente, con un finale gradevolmente fruttato.

Segnalazione ottenuta con: **IGT Maremma Toscana LE FOCAIE 2005** (Sangiovese)

Segnalazione ottenuta con: **IGT Maremma Toscana LE VERMENTINO 2006** (Vermentino)

SAN FELICE

(Vedi pagina 489)

Comuni di Gavorrano e Massa M.ma
Loc. Perolla – Podere Poggibano

Tel. 0577 3991 - Fax. 0577 359223

info@agricolasanfelice.it
www.agricolasanfelice.com

Scheda aziendale La Tenuta di PEROLLA si estende su circa 1000 ha, che dalla pianura risalgono le colline attorno Massa Marittima (GR) ad un'altitudine di 100-150 m. (slm). In aggiunta agli esistenti vigneti di Sangiovese e Vermentino, la coltura è stata estesa ad altre varietà, quali Cabernet, Merlot e Syrah per un totale di 50 ha a vigneto specializzato. La Tenuta beneficia dei positivi influssi climatici del vicino mare, soprattutto in autunno quando le temperature di minuiscono lentamente permettendo alle uve una maturazione graduale e completa.

Segnalazione ottenuta con: **IGT Maremma Toscana PEROLLA VERMENTINO 2006** (Vermentino, sauvignon blanc)

Segnalazione ottenuta con: **IGT Maremma Toscana PEROLLA ROSSO 2005** (Sangiovese, merlot, syrah)

SERRAIOLA

(Vedi pagina 492)

Comune Monterotondo Marittimo
Loc. Frassine – Podere Serraiola
Tel. 0566 910026 - Fax. 0566 910026
info@serraiola.it www.serraiola.it

Scheda aziendale La famiglia Lenzi è proprietaria di questa bell'azienda posta al confine nord della Doc Montereio di Massa Marittima, a loro ed a pochi altri produttori va riconosciuto il merito di aver promosso la qualità vitivinicola che oggi contraddistingue questa Doc. I loro vini, tutti ben realizzati, esprimono perfettamente il carattere maremmano, schietto e sincero. La cantina, piccola ma estremamente gradevole, incassata nella collina si presenta fresca e funzionale ed invoglia ad una piacevole sosta.

Segnalazione ottenuta con: **DOC Montereio di Massa Marittima CERVONE 2006** (Sangiovese)

Segnalazione ottenuta con: **DOC Montereio di Massa Marittima FIORE VIOLA 2006** (Sangiovese)

IL "TOPO" DI BIBLIOTECA Le Frattaglie

Avendo piacevolmente gradito, nello scorso inverno, una **"tagliatella con sugo di frattaglie e pepe nero"**, (a mio gusto veramente buona), all'**Osteria Pacianca** di Follonica, mi sono incuriosito su queste "parti" notando che vengono sempre più spesso proposte nelle macellerie (anche in quelle della grande distribuzione); oltre ai fegati e alle trippe.

L'abitudine di cibarsi di frattaglie risale alla preistoria. Esistono testimonianze sull'uso di frattaglie da parte degli Etruschi che prediligevano il cuore di vitello ed il fegato d'oca ingrassata con i fichi, tramandato poi ai Romani. Oltre al fegato grasso, compaiono altre stravaganti preparazioni di frattaglie anche nel ricettario del più grande gastronomo della romanità, Marco Gaio Apicio. Nella Parigi del '600 le interiora erano molto più apprezzate delle bistecche, i francesi le chiamavano "parties nobles", e ogni cacciatore aveva con sé un set cerimoniale di coltelli per rimuoverle e metterle alla griglia con un piccolo rituale.

L'amore per questo cibo ha poi percorso l'arco dei tempi, dal Medioevo al Rinascimento, fino alla cucina del sommo Pellegrino Artusi. Tentiamo quindi un approccio, con uno sguardo panoramico a queste *frattaglie*, da alcuni decantate e da altri erroneamente disprezzate.

Il rene. (scritti del Dr. Piero Ale magna - novembre 1959)

Il rene o rognone o rognata, è il viscere per il quale la massaia moderna nutre un'ingiusta tendenza all'oblio. L'ansia di far presto ogni cosa anche in cucina ha fatto dimenticare i piatti che la nonna e la mamma preparavano con il rene di vitello, di manzo o di suino, dopo averlo opportunamente trattato con particolari sistemi. Nella struttura del rene si notano cellule e fibre appartenenti ai diversi tessuti: connettivo, muscolare, adiposo ecc. in una proporzione tale da assicurare, dal lato alimentare, una perfetta assimilazione. S'intende che, come per gli altri visceri, i coefficienti di tenerezza, digeribilità e potere nutritivo diminuiscono con l'aumentare dell'età dell'animale macellato. Un inconveniente presentato dal rene è, diciamo pure per esteso, il caratteristico odore urinoso, per talune persone addirittura repellente. Quest'organo rappresenta infatti un altro importantissimo filtro del sangue, dal quale vengono separati i prodotti della dissimilazione. Il rene di suino presenta l'odore più penetrante mentre quella appartenente al vitello emana odore molto più lieve. Si può benissimo deodorare il rene sottoponendolo, prima della fucinatura, ad opportuni lavaggi in acqua corrente ed a immersioni prolungate in acqua e aceto od in vino bianco secco. Si può dire che per tali misteriose pratiche ogni scuola gastronomica offre il suo sempre infallibile sistema, e con

sumato dopo una lunga cottura che elimina ogni pericolo. I reni delle diverse specie di animali da macello differiscono alquanto tra di loro. Nei bovini il rene si presenta bernoccolato, costituito come dalla riunione di 20-24 lobi, separati da profonde sconnesse. Il colore varia dal marrone chiaro al bruno scuro; secondo la taglia dell'animale il peso può oscillare da 300 ad oltre 700 gr; il suino possiede reni a superficie liscia, forma ovoidale assomigliante a quella di un fagiolo e peso sui 150 - 200 grammi. Nei riguardi della sapidità riconosciamo al buon "rognone" un certo primato, anche se qualche schizzinoso avvicina troppo il suo odore a quello di un certo liquido impuro. Io l'ho sempre gustato quasi avidamente, preparato in umido, con prezzemolo, nel modo cioè più tradizionale. Ma la gastronomia, di cui Cirillo ne è indubbiamente degno rappresentante, ha saputo studiarlo a fondo, esaminandone la cottura e la possibilità di accostamento con altri ingredienti.

Così manipolato in salse, ed aromatizzato da spezie ed erbe esso riesce a far sì che si dimentichi un poco la sua origine e che lo si apprezzi come un piatto saporito, al quale si ricorre volentieri specialmente nei mesi più freddi.

Babbo Max

LA PENISOLA DEL TESORO Touring Club a Massa M.ma

- Un territorio nel piatto

E' stato questo il nome dell'iniziativa che la nostra Associazione ha realizzato su specifica richiesta dell'Amministrazione comunale di Massa Marittima, domenica 11 Maggio in occasione della manifestazione targata **Touring Club Italia** "La penisola del tesoro". Tutta Massa si è mobilitata per accogliere gli oltre 300 soci del Touring che hanno aderito; il bel tempo ha aiutato lo svolgimento sino all'esibizione degli sbandieratori alle 17,30 in piazza del duomo. Ha aiutato anche noi che avevamo allestito nel Chiostro di San Agostino un accoglienza per i responsabili nazionali e regionali del TCI. Con la semplicità e la naturalezza che ci contraddistinguono abbiamo rappresentato il nostro territorio utilizzando prodotti di:

La Norcineria del Salumiere - **Macelleria Cini Sergio** - **Panificio "Antico Forno" di Lazerri** - **Frantoio Sociale "Colline di Massa Marittima"** - **Mieleria Pasquinelli Giulietta** - **Casificio San Martino**, nonché i dolci ed una splendida acquacotta appo-

sitamente realizzata dall'**Osteria San Cerbone**. Tutti gli ingredienti, sapientemente assemblati hanno formato un buffet con: Crostini misti, acquacotta, salumi, fagioli all'olio, formaggi e mieli, crostata e torta della nonna, il tutto accompagnato dai vini offerti da alcune aziende massetane: **Azienda agricola La Cura** - **Tenuta Il Fontino** - **Morisfarms** - **Azienda Agricola Valentini**.

Tutti soddisfatti gli ospiti che si sono espressi con gli elogi di **Fabrizio Galeotti** (Direttore Generale TCI), del Dott. **Gianni Mecocci** (Console Regionale TCI per la Toscana) da **Mino Consumi** (Console TCI della Val d'Elsa e coordinatore della giornata massetana). Soddisfatti anche gli amministratori che con voce dell'Assessore **Dino Roccabianca** hanno ringraziato la nostra Condotta del contributo dato per la presentazione dell'immagine qualitativa del territorio di Massa Marittima.

L'ECO DELLA STAMPA notizie lette in qua e la

[Agrisole](#) 29 Aprile 2008

Marcia indietro sulla produzione e larga scala di biocarburanti, almeno per quanto riguarda quelli realizzati con materie prime d'importazione. E' la proposta che esce dal Forum per l'Energia di Venezia, promosso da Coldiretti e Studio Ambrosetti, incentrato sul binomio biocarburanti -sostenibilità e sulle prospettive per superare la concorrenza tra cibo ed energia. Il futuro dei biocarburanti quindi secondo Coldiretti, che pure aveva spinto per lo sviluppo su larga scala delle colture energetiche in Italia, sta nella creazione di micro-generatori che utilizzino biomassa locale e contribuiscano così allo sviluppo del territorio e delle zone rurali. La produzione italiana di biodiesel nel 2007 è stata ottenuta per il 95% da materie prime importate. La soluzione sarebbe dunque rappresentata dalla «seconda generazione», in gran parte indipendenti dalla catena agricola perché ricavati da scarti di lavorazione o sottoprodotti, con una scarsa incidenza sulle aree arabili. La materia prima può provenire dagli oltre 10 milioni di boschi italiani che attraverso pratiche di taglio ecologiche possono garantire 40 quintali di legname a ettaro. E le stesse coltivazioni agricole (frutteti, oliveti, vigneti) producono circa 15 quintali di residui legnosi all'ettaro.

[La Repubblica](#) 11 Maggio 2008

La Cina, per garantirsi nel caso di una crisi dei raccolti, sta comprando terreni in tutto il mondo. L'espansio-

ne cinese ha attraversato le seguenti fasi: prima l'invasione del made in China, poi l'acquisto di aziende occidentali da parte di multinazionali cinesi, poi il Tesoro di Pechino che interviene nel salvare banche americane ed europee diventandone azionista. L'ultimo stadio riguarda l'acquisto di terreni agricoli nel mondo, per garantirsi di poter sfamare la sua popolazione anche in caso di iperinflazione e di crisi dei raccolti.

Il Manifesto 15 Maggio 2008

Il prezzo delle patate risente poco delle attuali tensioni, in quanto a determinarne il prezzo sono i costi locali di produzione e non le borse internazionali. Per questo la Fao raccomanda ai piccoli agricoltori a basso reddito di coltivarla come scudo protettivo. In più, è un concentrato di carboidrati, con l'aggiunta di proteine, vitamina C e potassio, che sfama. Cresce più velocemente dei cereali, ha bisogno di meno terra e di meno acqua. La Cina è attualmente il primo produttore di patate. E secondo la Reuters, in Bangladesh il governo ha lanciato una campagna a favore di questo tubero, ordinando all'esercito di mangiare patate e facendolo diventare la seconda coltura del Paese dopo il riso.

La Stampa 15 Maggio 2008

In Germania è stata bloccata la vendita di Poncho, un insetticida della Bayer ritenuto tra i principali responsabili della moria di api che sta colpendo la Valle del Reno. L'Associazione degli apicoltori denuncia che si tratta della peggiore strage degli ultimi trent'anni. L'ufficio tedesco per la tutela dei consumatori ha ordinato la sospensione all'autorizzazione per otto insetticidi in totale.

CRONACHE (per chi non c'era)

LE ERBE DIMENTICATE

Tutto iniziò con la frittata di vitalba realizzata in occasione del Master Ortofrutta del 2007 ... l'esperimento di utilizzare erbe spontanee fu apprezzato e nacque la voglia di scoprire altri sapori dimenticati. Per 4 Notiziari da Settembre a Dicembre 2007 abbiamo curato una rubrica LA MEMORIA DELLE NONNE SULLA TAVOLA D'OGGI... che si presentava così: *Nei progetti futuri della Condotta del Monteregio c'è quello di realizzare un'iniziativa sulle "Erbe dimenticate" sul recupero di quelle tradizioni gastronomiche che per pigrizia ed incuria sono andate perdute...*

Questo lo spirito e l'antefatto che ha portato nei mesi a realizzare :

27 Aprile 2008

Porcignano - RADICONOLI Si

Oltre 50 persone hanno preso parte alla *Passeggiata delle erbe* guidata con calorosa professionalità dal nostro amico botanico **Alessandro Cepatelli**. Già nei primi cento metri di strada abbiamo trovato varie erbe commestibili, pimpinella (salvastrella), vitalba, pratoline, moscioli, luppolo, radicchio selvatico, aspraggine, menta, ortica ... La ripida salita affrontata con tranquillità ed interessata attenzione ci ha fatto apprezzare oltre all'ambiente, la splendida giornata di primavera, e la natura nel suo insieme, focalizzando l'attenzione su tutte le erbe che incontravamo. Passo passo abbiamo raggiunto il vasto prato, meta del nostro *Giroerbare*®.

Sono stati momenti di aggregazione, di apprendimenti culturali, di ossigenazione fisico/cerebrale... poi alle 12 ci siamo incamminati sulla via del ritorno. All'arrivo il nostro Socio **Nicola Bochicchio** ci ha accolti con un fantastico aperitivo realizzato con la borragine (la ricetta è alla fine di questo trafiletto), poi tutti a tavola e, dopo una breve presentazione del Fiduciario e di **Marilena Grosso** (Chef del Ristorante Boscaglia) si è dato inizio ad un pranzo che ha offerto elevate emozioni gustative che ha lasciato in tutti la convinzione di aver partecipato ad un evento difficilmente ripetibile.

I grandiosi piatti erano abbinati ai vini messici a disposizione dal Sig. **Rustici della Fattoria Camporignano** (che non era presente per impegni precedentemente assunti), i tre Igt Toscana: **Camporignano, Mattaione, Cerrone**, che rappresentavano il territorio geotermico senese, hanno stupito tutti per il buon gusto, e per l'ottimale abbinamento al particolare menù.

Il pranzo è stato anche un momento istituzionale, il Governatore di Slow Food **Luca Fabbri** in rappresentanza della **Onlus: Fondazione Slow Food per la Biodiversità** ha ufficializzato l'avvio del progetto **Gusto Pulito**.

Il territorio era rappresentato dai responsabili dei Comuni dell'area geotermica: **Elisa Battaglini**, Sindaco di **Castelnuovo Val di Cecina**, gli Assessori **Paolo Donati** di **Montieri**, **Orano Pippucci** di **Monterotondo Marittimo**, **Daniela Brunetti** per **Radicandoli**. Slow Food era presente con i tre Fiduciari del territorio **Leonardo Dell'Aiuto** per **Volterra** - **Alta Val di Cecina**, **Alessio Lombardini** San Gimignano - **Colli Senesi** ed ovviamente il

nostro **Fausto Costagli** per il Monteregio. *Comitato di Condotta*

Aperitivo di borragine

Raccogliere tanta borragine fiorita. Si prende una manciata abbondante di fiori e si fanno macerare per una notte in ½ litro di vino bianco. La mattina dopo si prende una grossa manciata di foglie e si fanno bollire piano in 1 litro d'acqua per 5 minuti, si scolano le foglie e si stabilizza l'infuso con zucchero liquido a piacere.

«*De Gustibus... io ne metto circa 20 30 cc.*» Si uniscono i liquidi compresi fiori e si crea l'effetto brioso con un po' di prosecco e si arricchisce il bouquet con spicchi d'arancio.

Variazione: fatta la miscelazione dei liquidi si versa in un bicchiere colmo di ghiaccio tritato e si finisce con un po' di gin a piacere ... *ri de gustibus!*

Nicola Bochicchio

DUE GUIDE IN 500 METRI

16 Maggio 2008

La Vecchia Hosteria GAVORRANO GR Finalmente dopo alcuni anni che il locale è nella nostra guida Osterie d'Italia ci siamo decisi ad andare a trovare Alberto e Roberta ed a gustare le loro ricette preparate per chi ama la semplicità e la tradizione.

Funzionale ed armonico l'arredo, deliziosi i profumi che ci avvinghiano, e ci fanno aumentare la fame, ma presto siamo tutti a tavola. **Ezio** e gli altri soci di **Rigoloccio** arrivano con i vini e con la gradita sorpresa di una bottiglia del loro distillato d'uva, poi inizia la serata da grandi palati maremmani abituati ai sughi alla ciccia ed al buon vino. Tutto perfetto, il fritto in antipasto (saporito, leggero e croccante), il tris di primi (difficile eleggere il migliore) poi la costata alta 3 dita e cotta come Dio comanda. I vini? ... il menù era stato predisposto per esaltarli e così è stato... che profumi il **Fiano Chardonnay**, che gusto il **Merlot Alicante**, che potenza ed equilibrio il **Sorvegliante**. Insomma è andato tutto come ci auspicavamo, ora cercheremo di non far passare troppo tempo prima di ritornare a **La Vecchia Hosteria**. *Tosco*

SUA MAESTA' IL PRUGNOLO

17 Maggio 2008

Sala polivalente - MONTIERI GR

Il terzo atto del progetto **Gusto Pulito** è stato il Laboratorio del Gusto® dal titolo "Sua maestà il Prugnolo" curato direttamente dal nostro Fiduciario **Fausto Costagli** con la fattiva collaborazione di **Massimo Babboni** e di **Paolo Donati** (Assessore al Turismo del

Comune di Montieri, ma soprattutto un grande ricercatore di questo fungo). Massimo aveva organizzato una puntuale ricerca storico gastronomica ed iconografica che ha permesso di integrare alla grande le conoscenze micologiche di Fausto... ma il Laboratorio non è stato improntato sull'esclusivo aspetto tecnico scientifico del fungo di primavera ma sulle sue caratteristiche ambientali, sulle tecniche di ricerca, sulle curiosità e soprattutto sulla gastronomia.

Il piatto di degustazione è stato una incredibile sorpresa per i molti partecipanti (tra cui 18 ospiti di alcune Pro Loco comprese una del Piemonte ed una della Val d'Aosta). Tre gli "assaggi" che hanno permesso di capire la versatilità gastronomica del fungo: per prima la frittatina di prugnoli seguita dal classico crostino (un apoteosi di gusto e profumi) per terminare con dei bocconcini di scamerita di maiale alla crema di prugnoli.

La degustazione portata avanti con padronanza ha offerto l'opportunità a tutti di apprendere molto ma sopra tutto ha dato la possibilità di valutare le ottime proprietà organolettiche della *Calocybe gambosa* in arte Prugnolo.

L'iniziativa ha confermato l'ottima scelta di promuovere il territorio attraverso quei prodotti della natura che lo contraddistinguono e lo elevano a luogo di delizie. Montieri ha dimostrato di potersi porre al timone di questa promozione naturale delle colline geotermiche facendo leva sul gusto, sul folclore e sulla cultura.

Mercoledì 14 c'era stato un prologo all'iniziativa con la presenza alla trasmissione "Aspettando il TG" in onda in diretta alle ore 18 dall'emittente regionale Italia 7. Due cuoche della Pro Loco di Montieri hanno realizzato con maestria il piatto simbolo della Festa di Primavera "Tagliatelle tirate a mano con i Prugnoli", mentre Fausto Costagli e Paolo Donati, sollecitati dal conduttore Claudio Sottili hanno parlato di funghi e di Montieri.

Comitato di Condotta

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 - Maggio 2008

Rinnovi

1-Cassani Rita 2-Amadei Daniele 3-Valentini Daniela 4-Pagliai Sirio 5-Civilini Rudy 6-Biocchi Francesca 7-Ricci Massimo 8-Matteini Marta 9-Ceccherini Simona 10-Baiguini Adriano 11-Ceccarelli Tomaso 12-Pace Sergio 13-Tompetrini Stefano 14-Palmisano Maurizio 15-Cala massi Luciano 16- Astorino Bianca 17-Astorino Nilla 18- Montauti Roberto

Nuovi Soci

1-Trevisi Armando 2-Righetti Claudia 3-Guarguaglini Fabio 4-Tosi Alessandro 5- Cerquettini Monica 6- Abati Alberto 7-Bossio Franca 8- Puggelli Lorian 9- Abati Arrigo

Soci Kids

1- Guarino Leonardo

Soci in scadenza al 31 Maggio

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

Per comunicare o prenotare

Segreteria Soci: 339 7693375
slowmonteregio@libero.it

Fiduciario: 349 0710478
faustocostagli@katamail.com

PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

Domenica 8 Giugno

ore 18

Assemblea

ore 20

6° COMPLEANNO

Agriturismo IL TRAMONTO
Scarlino (GR)

Vedere il programma a pagina 6

Sabato 14 Giugno 10,30

Laboratorio del Gusto®
20° Appuntamento

Gusto è Libertà

Casa Circondariale - Massa M.ma

I Soci interessati devono fare richiesta al Fiduciario entro il 6 Giugno

Max 12 Soci - Partecipazione gratuita

Sabato 21 Giugno ore 20

LA NOTTE DELL'AMICIZIA

Casa Circondariale - Massa M.ma

Per questa iniziativa tutti i Soci verranno informati a breve (tramite internet) con una specifica brochure

Visionate il Sito internet:

www.massamarittima.info/slowfood/

Questo Notiziario è stato chiuso il giorno 22 Maggio 2008 e spedito ad oltre 1.200 indirizzi (per posta o tramite E-mail)

8-15 Giugno 2008

SETTIMANA nazionale DEL PINZIMONIO

Venerdì 13 Giugno alle ore 16,30 presso la sala conferenze del Frantoio Sociale "Colline di Massa Marittima" in Via dei Chiodaioli n° 27 nella zona industriale di Valpiana verrà presentata la **GUIDA EXTRAVERGINI 2008**. Di seguito verrà realizzata una degustazione di 3 eccellenti oli nazionali ed altri 8 oli del territorio del Monteregio, tutti inseriti nella GUIDA EXTRAVERGINI 2008. Gli oli saranno abbinati alle verdure di stagione al buon pane toscano e saporiti vini. **50 analoghe iniziative in tutta Italia daranno vita alla 1^ Settimana del Pinzimonio.**

PARTECIPAZIONE LIBERA E GRATUITA (E' comunque gradita la segnalazione di presenza al 349-0719478)

Agriturismo IL TRAMONTO

Puntone – Scarlino GR

Domenica 8 Giugno 2008

Assemblea di Condotta (a bordo piscina)

6^a FESTA DI COMPLEANNO

Nel pomeriggio sarà possibile usufruire della piscina (portare costume e telo da bagno)

Ore 17 prima convocazione – 18 seconda convocazione ASSEMBLEA ANNUALE DEI SOCI

Ore 19,30 APERITIVO IN MUSICA

Ore 20,15 GRAN BUFFET

Nel corso della serata ci saranno

SORPRESE – ANIMAZIONE – SORTEGGI PREMIO PER TUTTI I SOCI

Menù del Buffet

Crostini: *toscano; gorgonzola e pancetta; salsiccia e stracchino* –
Salumi maremmani – Bruschetta al pomodoro – Pomodori secchi –
Cipolle borrettane – Insalata "Tramonto" con verdure e tonno –

Acciughe: *rosse; verdi* – Aringhe sotto pesto –

Pasticcio di spigola – Insalata di mare.

Riso con zucchine, fiori di zucca e gamberetti

Zuppa di verdure

Cannelloni.

Stracotto alle verdure

Seppie e gamberoni al forno

Verdure grigliate – Verdure al forno.

Torta "Tramonto" alle zucchine verdi

Selezione di dolci casalinghi

Caffè e digestivo.

Quest'anno i vini sono offerti da alcuni Soci Slow Food Monteregio...

Puntscher Adelheid - TENUTA IL FONTINO

Gianni Valentini - AZIENDA AGRICOLA VALENTINI

Mostefà Kokabi - VIGNAGRANDE

Enrico Corsi - AZIENDA AGRICOLA LA CURA

Prenotazioni entro il 6 Giugno presso il Fiduciario Tel. 349 0710478

Slow Food € 25 (1 x Terra Madre) **Extra Soci € 28** (1 x Terra Madre)