

ATTENZIONE

L'Assemblea annuale di Condotta si terrà, prima della 7ª Festa di Compleanno, il giorno 7 Giugno 2009 alle ore 17 in prima convocazione (sarà valido con la presenza della metà più uno dei Soci della Condotta) ed alle ore 18 in seconda convocazione (valido qualunque sia il numero dei soci presenti).
Saremo ospiti dei soci Chiara D'Amelio e Stefano Casali, presso l'Agriturismo IL POGGIARELLO (Roccastrada).
COME PREVISTO DALLO STATUTO LA PRESENTE COSTITUISCE FORMALE COMUNICAZIONE AI SOCI.

SLOW FOOD MONTEREGIO Note dalla Condotta

Le note del Fiduciario.

7° Compleanno della Condotta

Passo dopo passo, giorno dopo giorno archiviamo foglietti con le date, ma non sono solamente numeri, archiviamo anche emozioni.

Un altro anno è passato, gustoso-profumato-colorato-effervescente-vorticoso-intensamente impegnativo. Un anno che ci ha visti in prima linea sia a livello locale che regionale sino a quello nazionale. Un anno che paragonato agli altri sei precedenti presenta una crescita in tutti i vari aspetti associativi, dal resoconto economico al numero dei soci, dalle iniziative effettuate, dagli obiettivi programmati ed infine raggiunti, dall'impegno profuso.

Un anno che ci ha visto interagire con Amministrazioni pubbliche, con Associazioni, con Aziende, con tantissime persone, ma così tante che a citarle tutte per un significativo pensiero per ciò che abbiamo partecipato assieme, occorrerebbero molte pagine di questo Notiziario e... e poi rischierei di omettere qualcuno e questo non sarebbe bello. Pertanto gioco in casa e ringrazio per tutti solamente i miei collaboratori principali, il Comitato di Condotta integrato dai membri dei

Gruppi di Lavoro, cioè coloro che con la loro disponibilità hanno permesso di completare un percorso lungo 366 giorni: **Francesco Babboni, Giulia Babboni, Massimo Babboni, Michela Bertella, Giulio Carli, Alessandra Casini, Annarita Cerboni, Giada Chechi, Laura Costagli, Stefano Costagli, Fabio D'Avino, Nicola Escole, Alfredo Faetti, Simone Francioli, Massimo Giannini,**

Marco Insalaco, Claudia Luchetti, Lorenza Lucietto, Simone Mariotti, Paola Nannini, Piccinno Sabino, Debora Rinaldini, Elsa Roccabianca, Tatiana Rocchi, Francesca Sfondrini.

Grazie a tutti e non perdetevi d'animo che l'ottavo anno si presenta assai più coinvolgente del settimo.

Mi sa che occorre fare un "Pit Stop"

Nella gincana delle date programmate per questo mese troviamo il tempo per collaborare alla stesura della Guida *Osterie d'Italia 2010*, dall'alto ci è caduta tra capo e collo la collaborazione per la realizzazione di altre due pubblicazioni di Slow Food Editore: *La Guida al Vino Quotidiano* e, dopo 10 anni la nuova edizione del *Buon Paese*.

Sintomatici accenni mi segnalano che la macchina sta andando in "riserva". Per non rimanere a secco occorre ripiegare ai box e provvedere a nuova ricarica. Occorrerebbe più di un "Pit stop" per riempire il serbatoio del Fiduciario, ma non potendo interrompere la corsa bisogna accontentarsi di ridurre il consumo per arrivare al traguardo... Con la solita prassi della me tafora, cerco di comunicare (anche a me stesso) che questo mese di Maggio sta veramente mettendo alla prova le potenzialità organizzative gestionali e realizzative del sottoscritto e della Condotta tutta. In corso d'opera è stato deciso di modificare alcune programmazioni: non ci sarà il previsto Laboratorio in Carcere del 30 Maggio che sarà spostato ad una data del periodo estivo. Anche la "Notte dell'Amicizia" prevista per il 20 Giugno viene rinviata (a causa di mancati introiti organizzativi) alla data del 12 Settembre, per creare il tempo occorrente a prendere nuovi contatti e concretizzare quei finanziamenti che in passato ci hanno permesso di approntare un banchetto gratuito ad oltre 180 persone.

... Facciamo benzina e ripartiamo.....

Fausto Costagli

SLOW FOOD ITALIA Note dal Nazionale

Lonely Planet e Terra Madre insieme per promuovere la tutela della biodiversità
Nel 2009 è stata avviata una collaborazione molto particolare tra **Lonely Planet** e **Terra Madre** che ci permette, per la prima volta, di raccontare Terra Madre e i suoi prota-

gonisti (le comunità del cibo, i Presidi, i cuochi) ad un universo di viaggiatori attenti, curiosi, preparati (come lo sono i lettori delle guide **Lonely Planet**), offrendo loro un'ulteriore chiave di lettura dei territori.

A partire da questo mese, in libreria, i viaggiatori italiani troveranno le prime guide con un intero capitolo dedicato ai prodotti della terra che si ispirano alla filosofia **Slow Food**. Sulle guide ci saranno schede descrittive e contatti dei Presidi e delle comunità del cibo oltre ad indicazioni sugli chef che hanno aderito alla rete di **Terra Madre**.

Sulla guida **Marocco**, ad esempio, si racconta la storia dell'olio di argan, Presidio **Slow Food**, si descrivono le sue caratteristiche, si indicano le aree di raccolta e le tecniche di trasformazione e, infine, si forniscono i contatti utili per incontrare i produttori. Ma si possono scoprire anche molti altri prodotti: lo zafferano di Tallouine (Presidio **Slow Food**), la menta, i datteri, il sale, il cumino, e così via. Le prime guide con il contributo di **Terra Madre** saranno **Marocco, Croazia e Portogallo**. Seguiranno **Cile e Isola di Pasqua, Francia, Spagna** e molti altri titoli.

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) **Osteria LUCHIN**
Via Bighetti n° 51 Chiavari (Ge)

Segnalazione **Positiva** di **Massimo Babboni e Fausto Costagli**...

Di passaggio in Liguria questa volta abbiamo deciso di uscire a Chiavari per una delle nostre solite soste consigliateci dalla Guida.....

Questo locale, posto sotto un portico, nel centro storico, è stato fondato nel 1907; oggi **Antonio Bonino** con **Luca e Nicola Mangiante** continuano a proporre la più tipica e tradizionale cucina genovese. L'ambiente è semplice,

le pareti hanno la balsa in mattonelle di ceramica, i tavoli apparecchiati con tovagliette di carta, i pochi mobili sorreggono una bella campionatura di bottiglie; un secolo di storia è appeso alle pareti tra quadri, foto, diplomi, attestati, stampe, manifesti, ritagli di giornale e... ricordi vari.

Il menù è semplice nel foglio e nelle proposte, anche i piatti sono semplici nel concetto e nella presentazione e... alla fine è tutto l'insieme di queste semplicità che ti entusiasma e che ti lascia la voglia di ritornare per provare quello che non hai potuto assaggiare. Noi per primo abbiamo preso uno dei piatti esclusivi di "Luchin" la **Panissa** (una polenta di farina di ceci che, solidificata e tagliata a dadini, viene fritta e poi saltata in padella con i cipollotti), per secondo abbiamo preso delle **cozze gratinate** e le **acciu-ghe fritte**, con delle **verdure gratinate** ed i **fagioli in zimino**. Sazi non abbiamo preso il dolce, ma poi... quando ci hanno voluto far provare la **Torta Luchin** con farina di castagne, abbiamo entrambi rimpianto di non averne presa una porzione.

Con ½ litro del vino della casa ed acqua minerale, abbiamo speso € 48.

Commento finale dei rilevatori: Vera Osteria nella forma e nei contenuti. La sosta è consigliata, nel caso nostro ri-auspicata.

Fausto e Massimo

SOCI & TERRITORIO Podere Lentisco

Una nuova azienda si è presentata nel panorama vinicolo della nostra Condotta. Siamo nei pendii posti tra Cura Nuova e Vivoli nella parte sud del Comune di Massa Marittima, il "Podere Lentisco" è ora gestito da una giovane venuta dall'estremo nord, **Laura Rossi**, che da Domodossola ha scelto questo territorio per iniziare un'avventura di vita. Laura, ha deciso di farsi nostra Socia perché ha individuato nell'operare di Slow Food una similitudine con il suo naturale modo di interpretare il contatto con la natura.

Attualmente è impegnata nell'ampliamento dei vigneti, tutti gli interventi in campo sono manuali. Il primo vino che ha imbottigliato è un prodotto che personalmente ritengo interessante, è un sangiovese in purezza, si chiama *Fugace*, l'annata è il 2007; si presenta con un rosso rubino leggermente scarico tipico della varietà, in bocca i tannini risultano morbidi con una tostatura da legno gradevolmente non invasiva, paradossalmente un vino giovane che presenta sensazioni proprie del lungo invecchiamento,

probabile risultato delle vigne di 30-40 anni e utilizzo di legni con vari gradi di tostatura; un vino che invita la beva e ben si accompagna alla nostra cucina. In attesa dei prossimi prodotti ti diciamo... Benvenuta tra noi

Fausto Costagli

Di seguito la spiegazione che Laura attribuisce all'etichetta ed al nome del suo primo vino: *Fugace*...

- *IL VINO E' FUGACE ALL'UOMO - Come il vino muti, quale sia il suo percorso e cosa porti una bottiglia a diventare speciale è cosa tuttora scientificamente inspiegabile. Il vino si trasforma e si evolve in maniera non del tutto codificabile. Il vino è fugace all'uomo.*

Nel simbolo in etichetta si può immaginare il cirro della vite che si attorciglia al filo, che si aggrappa per crescere. Allo stesso modo si può intravedere la spirale del DNA, equilibrio perfetto di molteplici variabili ed una dose di casualità. Come la vita è fugace, così è il vino. Il vino è vivo, è come un'emozione non vissuta se non si azzarda l'assaggio.

www.poderelentisco.it

SLOW FISH 2009 (cronache vissute)

Il "nostro" Slow Fish

E' "semplicemente" uno spettacolo entrare in un mondo che consideri elemento di vita; acquisire nei suoi percorsi, l'importanza che merita, accrescere la propria conoscenza con il contatto diretto sugli elementi che genera, condividere con la "marea" di interessati, curiosi e cultori della materia, le semplici emozioni, i colori, i profumi, le forme che spesso sono trascurate, fa sì che quel pensiero distratto del quotidiano si faccia un'attenzione scrupolosa su quel pesce dal muso stranamente allungato che assomiglia ad una alice ma non lo è, od a quel fasolare con il guscio più lucido di quello conosciuto (forse perché più fresco di pesca?), aperto e fatto gustare in tutta la sua naturalezza. Assaggiare quello stoccafisso bagnato tagliato sul momento con una spremuta di limone, un'acciuga tolta dal sale, sbattuta sul bordo del suo contenitore di legno, divisa sulla lisca e poi masticata lentamente, veder togliere la corteccia agli scampi che si presentano con la loro polpa bianca che è quella "giusta", da gustare, in modo semplice e pulito. Queste sequenze portano al pensiero che il pesce presentato è sicuramente fresco, ed è altrettanto bello e interessante apprendere ed acquisirne le potenzialità e i valori deducendo quanto sia importante per la

crescita personale e culturale nella gestione alimentare quotidiana. Conoscere, vedendo nei gesti manuali di operazioni che fanno parte di questo mondo composto di pescatori, pescatori, gente di mare o di lago, persone che lavorano con le mani muovendole in modi diversi: prendendo un pesce così e l'altro così, per aprire i molluschi quando roteando il coltello oppure forzando a seconda della forma. In queste immagini si nasconde quella sintonia tra mare, territorio e pescatori, la valorizzazione di quella ricchezza, un'alleanza per la qualità, che non solo va conservata ma deve essere diffusa per consentirle di avere più vita.

Immensa la preparazione degli assaggi proposti, sia in qualità che in varietà. Degni di attenzione in questo "grande mare" i laboratori, le proposte o consigli: "Sai che pesci pigliare", "la Lisca della spesa" una guida all'acquisto intelligente, le proposte dei cuochi, i prodotti dei Presidi della pesca, i piatti o cibi di strada, spettacolare il pescatore siciliano che ha costruito nasse accanto alla spadara; elementi questi che hanno fatto sì di poter percepire i sapori dell'osteria del mare nel panoramico Padiglione B del porto di Genova.

Due giorni dopo ci siamo cucinati per la prima volta una palamita alla brace di 740 grammi; la prossima volta forse sarà un tombarello.

Laura Costagli e Massimo Babboni

Cammino Autoctuve

"Un Mondo nel mare"....Si conclude Slow Fish 2009. Una manifestazione alla quale quest'anno, come spiega il Presidente Petrini, sono mancati parte dei finanziamenti stanziati dalle Regioni e dal Ministero dell'Ambiente. Una realizzazione in tono minore quindi, ma ricca di appuntamenti e di contenuti.

Camminando attraverso gli stand si colgono profumi di pesce appena pescato e di piatti cucinati dai ristoranti di varie regioni italiane che si affacciano sul mare. Mi soffermo in Toscana che per l'occasione presenta L'arcipelago Toscano ed il progetto "Isole Slow": interventi a favore del settore ittico e a sostegno al miglioramento del prodotto di pesca e di allevamento, favorendo la corretta gestione delle risorse della filiera produttiva, la valorizzazione e la tracciabilità del prodotto ittico, il tutto all'interno di un contesto turistico ricettivo che fa della ricchezza dei suoi prodotti un biglietto da visita d'eccellenza.

La presentazione degli assaggi creati dallo Chef **Alvaro Claudi** per valoriz-

zare il pescato della laguna di Orbetello è stata portentosa. La sapienza nel valorizzare anche pesce "povero", o poco noto al grande pubblico, e renderlo raffinato e di grande sapore è stata una sorpresa per la mente e per il palato. Una nota degna di merito all'abbinamento dei vini, proposti da un'Associazione di nove Vignaroli con le Aziende distribuite sul territorio della Maremma e dell'Arcipelago Toscano: **Cammino Autoctuve**. Si occupa di promuovere la conoscenza ed il recupero dei vecchi vitigni. I veri nativi di quell'area, che non sono forse di gran moda, ma che sanno farci ricordare usi e tradizioni e che in mani sapienti, possono sprigionare profumi e sapori unici. Ansonica, Vermentino, Aleatico hanno fatto da protagonisti tra i sapori del mare. Abbiamo saputo cogliere nell'organizzazione, una visione attenta della gestione delle risorse coniugata al piacere di gustare il "cibo del mare".

Cristina Neri

Il nostro "Pesce lento"

"Un Domenica 19 aprile mi sono recata a Genova in compagnia di Massimo e Fabio, per visitare Slow Fish: la città ci ha accolto con una insistente e fastidiosa pioggia, che ci ha accompagnato lungo il percorso "podistico" per raggiungere la Fiera, visto che la sopraelevata che conduce diritti ai cancelli di ingresso era stata inspiegabilmente chiusa.

Questo non ci ha impedito di goderci una piacevole giornata scoprendo i mille profumi e sapori delle specialità gastronomiche rigorosamente a base di pesce che Slow Fish offriva. Purtroppo in una sola giornata non abbiamo potuto partecipare agli innumerevoli laboratori o incontri organizzati per capire meglio il mondo del pesce, per dare la giusta importanza alla sua scelta quando lo acquistiamo per servirlo sulle nostre tavole, riconoscendone freschezza e genuinità; per questo la nostra attenzione e la nostra curiosa golosità si sono dirette in particolare alla visita del **Mercato**, dove tra le varie bancarelle abbiamo potuto scoprire e acquistare non solo pesce presentato senza conservanti o aromi artificiali, e neppure a rischio di estinzione come il tonno rosso, il pesce spada o il salmone, ma anche alghe, sale, olio. I punti forza di questa sezione sono stati i **Presidi e le comunità del cibo del mare**, realtà dove i pescatori pescano solo determinati pesci e soltanto in precisi periodi dell'anno dimostrando di poter vivere

in sintonia con il mare preservandone la fauna e garantendo al tempo stesso prodotti freschi e sani: i **presidi** per l'appunto. Nelle **isole del gusto e osterie del mare** era possibile gustare specialità di pesce di mare e di fiume, preparate da cuochi del territorio di provenienza, che valorizzavano quelle specie ittiche che vengono considerate non degne di accompagnare pesci allevati ormai come polli da ingrasso quali branzini e orate. Il nostro percorso gustativo non poteva non prevedere una sosta al "fast food" di Slow Fish: **cucine di strada e panini d'aMare**: cibi semplici da gustare in piedi realizzati con prodotti veri e gustosi provenienti dai nostri mari. Mi sembra quindi giusto concludere che se vorremmo avere ancora un mare ricco di pesci, saremo proprio noi, i consumatori, ad avere un ruolo fondamentale con scelte consapevoli limitando gli eccessi di pesca di certe specie.

Paola Nannini

SOCI & TERRITORIO Ampeleia

Nel recente incontro dal Fiduciario con Simona Spinelli ad Ampeleia, è emersa da parte di entrambi la voglia di allargare agli altri Soci quanto ultimamente realizzato in Azienda.

Un'azienda giovane fatta da giovani

Dai massi del villaggio medioevale di Roccatederighi, già centro abitativo etrusco, si scende verso la costa ed il mare, attraverso un territorio fatto di molteplici parcelle nascoste fra una vegetazione a tratti fitta. Erano questi i luoghi dove un tempo si coltivava la vite. L'Azienda che qui "ha casa" è Ampeleia. Sono già alcuni anni che i vini di Ampeleia (Ampeleia e Kepos) sono entrati nel piano rama nazionale ed internazionale. Ampeleia non è solo un'azienda o un vino, ma un progetto che si basa sull'interazione fra uomo, natura e territorio.

I vini Ampeleia nascono dall'unione sinergica di differenti vitigni provenienti da vigneti collocati ad altezze diverse con terreni, microclimi ed esposizioni variabili. L'interpretazione di questo magnifico territorio si identifica così nell'unicità dello stile e nella diversità di carattere di questi vini. L'obiettivo finale del progetto è il raggiungimento di uno stile unico ed in parte irripetibile che attraverso l'unione di tutti gli elementi sopra menzionati, ricordi la piacevolezza, l'avvolgenza e la freschezza della seta.

Per chi fosse curioso l'Azienda Ampeleia organizza tutti i giorni da Lunedì a Sabato visite e degustazioni in azien-

da con abbinamento dei vini a prodotti tipici. Il Venerdì, solo su prenotazione, viene organizzata una giornata dal titolo "Tradizione, Arte e territorio ad Ampeleia" con degustazione dei prodotti tipici, incontro con l'Enologo, racconti della storia medioevale di Roccatederighi e mostre di pittura. Vedere info@ampeleia.it

Simona Spinelli

SLOW FOOD ITALIA Note dell'ultim'ora

Con l'Abruzzo: 10 orti per 10 condotte

Grazie all'impegno di Silvia De Paulis, governatrice Slow Food, la proposta formulata pochi giorni dopo il sisma sta diventando realtà. Grazie al contributo di molte aziende che hanno dato gratuitamente i propri prodotti, si stanno allestendo in una decina di tepidopoli orti biologici collettivi; i formatori degli Orti in Condotta affiancheranno i gruppi responsabili degli orti e con l'avanzare della bella stagione adulti e bambini avranno l'occasione per lavorare insieme e insieme di raccogliere i frutti del loro impegno. Chi ne volesse sapere di più e volesse mettersi a disposizione può far riferimento a: a.arossa@slowfood.it

Un "Mercato della Terra" all'Aquila

La Segreteria Nazionale di Slow Food Italia, su proposta Silvia De Paulis ha approvato la destinazione dei fondi raccolti da Slow Food Italia, tramite sottoscrizione già aperta, e Slow Food Abruzzo-Molise, con le iniziative che saranno adottate, per l'acquisto di una struttura in legno da posizionare nella città dell'Aquila. Essa ospiterà i produttori dei Presidi e tutti quei produttori che Slow Food potrà individuare secondo i requisiti contenuti nei disciplinari dei Mercati della Terra. In sostanza si intende condurre alla realizzazione di un mercato stabile, dal momento che i produttori aquilani hanno dovuto abbandonare la loro sede storica e tradizionale: Piazza Duomo dell'Aquila.

Visionate il sito internet:

www.massamarittima.info/slowfood/

CRONACHE (per chi non c'era)

IL RITORNO DELLE ERBE DIMENTICATE

26 APRILE 2009

Ristorante Boscaglia - Radicondoli Si

C'è chi dice che al secondo anno è sempre più difficile ripetere il successo della prima edizione, c'è chi (più positivamente) dice che ogni iniziativa è a se stante. L'iniziativa delle erbe

si è ripetuta ad un anno preciso e... siamo passati dal clima quasi estivo del 2008 all'autunnale di quest'anno. Ma anche qualche goccia di pioggia non ha scoraggiato oltre 30 appassionati che alle 10,30 si sono incamminati sotto la paziente e sapiente guida di **Alessandro Ceppatelli**, lungo la strada che sale in Carline nel bosco vicino al Ristorante Boscaglia. Più numerose le donne rispetto ai maschi, si sono mostrate molto attente ed interessate all'argomento. Al momento del sedersi a tavola ecco il "miracolo" della moltiplicazione, siamo ben 70, la maggior parte della Condotta del Monteregio, integrati da soci della Condotta dei Colli Senesi e da alcuni ospiti di **Marilena Grosso** la splendida chef che per il secondo anno ci ha deliziati con un menù tanto esclusivo quanto grandiosamente realizzato; buona la presentazione, ottima la consistenza, elevata la qualità dei prodotti utilizzati.

Quest'anno ci è un poco mancata la presenza di **Nicola Bochicchio** (figlio di Marilena) assente perché impegnato nel suo nuovo locale in Colle Val d'Elsa, l'*Officina della Cucina Popolare*. Una sorpresa sono stati i vini in abbinamento, gentilmente offerti da **Fiorella** e **Pamela Lenzi** dell'Az. Agricola **Serraiola**, inseriti all'ultimo momento a rappresentare la territorialità di **Monterotondo Marittimo**, uno degli otto Comuni del compendio geotermico tradizionale, che coordinati da **Co.svi.g.** aderiscono al programma di "Gusto Pulito". Proprio con questa iniziativa si è aperto il "cartellone" delle iniziative 2009, che vedrà i prodotti dell'area geotermica in prima linea sia nel proprio territorio che allargata ad iniziative in varie province della Toscana.

Annarita Cerboni

COSA PASSA IL CONVENTO

14 MAGGIO 2009

Ristorante Al Convento - Scarlino Gr

Altra serata con la "S" maiuscola !!! Anche in quest'occasione (forse più che in tante altre) l'applausometro dei presenti ha fatto schizzare in alto la lancetta del gradimento.

Al Convento l'ambientazione, il buon gusto, la professionalità, lo spazio sono subito apparse evidenti, poi sono arrivate le portate e li abbiamo capito che la serata sarebbe stata di quelle da ricordare a lungo. Menù anche "difficile" con quel lampredotto così inconsueto in terra di Maremma, ma che si è poi dimostrato interessante e "gentilmente ruspante", con i primi che hanno caratterizzato la ca-

pacità dello chef/patron **Matteo Donati** di riuscire ad abbinare sapori di terra e di mare in una sinfonia dagli accordi perfetti. Le bistecche erano monumentali oltre che perfette nella consistenza e nella cottura, ottimo anche il dolce finale. Diciamo che... se Matteo voleva stupirci, c'è riuscito pienamente. Altro punto forte della serata è stato l'abbinamento con i vini di **Mauro Cigli** e di **Maria Vargiu** del Podere Cigli; l'abbinamento con le varie portate è risultato azzeccatissimo ottenendo una sequela di favorevoli apprezzamenti per quei vini sinceri ed onesti, corposi e saporiti, importanti pur nel costo da "vino quotidiano". E' stata una serata che ha fatto dire a tutti i presenti «Ci rivediamo presto» oppure «Veniamo in cantina a trovarli». Scusate se è poco

Fausto Costagli

IL PRUGNOLO IN GASTRONOMIA

16 MAGGIO 2009

Sala polivalente - Montieri Gr

Per il secondo anno il progetto Gusto Pulito ha fatto tappa a **Montieri** con il Laboratorio del Gusto® dal titolo "Il Prugnolo in Gastronomia" curato dal nostro Fiduciario **Fausto Costagli** per la parte gastronomica e da **Massimo Babboni** per la parte micologica, al tavolo dei relatori anche **Marcello Giuntini** (Sindaco del Comune di Montieri) e **Paolo Marchi** (Presidente della locale **Pro Loco**).

E' stato Massimo che ha curato agevolmente l'aspetto tecnico scientifico della *Calocybe gambosa* in arte Prugnolo, questo splendido fungo primaverile, mentre Fausto ha disquisito su alcune curiosità gastronomiche e sulle potenzialità culinarie del Prugnolo. Il piatto di degustazione di questa edizione (approntato dalle donne della Pro Loco di Montieri) è stato un'ottima sorpresa per i molti partecipanti. Tre gli "assaggi" che hanno permesso di capire la versatilità gastronomica del fungo: per prima la frittata di prugnoli seguita da delle "tagliatelle" ed infine il classico crostino (veramente gustoso e profumato); ai tre assaggi sono stati avvicinati altrettanti vini del territorio; dai commenti in sala l'abbinamento migliore è risultato quello con il vino bianco, cosa che ha permesso di fare una riflessione su futuri affiancamenti tra cibo a base di prugnoli e vino.

La degustazione ha offerto l'opportunità a tutti di intervenire rendendo il Laboratorio veramente interattivo dalle varie disquisizioni sono emersi pareri ed anche consigli che verranno

certamente presi in considerazione nella realizzazione di appuntamenti futuri dedicati all'argomento.

L'iniziativa ha confermato la validità della scelta di promuovere il territorio con la presentazione di quei prodotti naturali che lo contraddistinguono e lo elevano a luogo di gusti e piaceri. Un grande aiuto alla riuscita dell'iniziativa è stato dato da **Aldo Clemente**, nostro socio e membro portante della comunità monterina.

L'Amministrazione comunale di Montieri ha dichiarato di voler programmare tutta una serie di iniziative ed eventi che, "spalmati" nei vari periodi dell'anno, consentano a Montieri di porsi alla guida di questa promozione delle colline geotermiche facendo appunto leva sul gusto e sulla naturalità dei prodotti.

Il Comitato

LE GITE DI GUSTO PULITO

APRILE - MAGGIO 2009

Larderello - Radicondoli - Monterotondo

Per il secondo anno si sono tenute le "Gite di Gusto Pulito" realizzate da Slow Food Toscana nel programma di "Gusto pulito 2009" sono state 4 le scuole prescelte tra quelle che hanno aderito alla rete degli Orti in Condotta: **Malmantile**, **Lastra a Signa**, **Ponte a Egola**, **Grassano**. Per la riuscita dell'iniziativa sono state molteplici le persone che hanno contribuito, sotto il coordinamento del nostro Fiduciario **Fausto Costagli**: gli altri due Fiduciari delle Condotte interessare **Leonardo Dell'Aiuto** e **Alessio Lombardini**, **Enea Cosentino** della Parvus Flos; **Agostino** dell'Azienda Arcadia, **Orano Pippucci** Assessore all'Ambiente del Comune di Monterotondo Marittimo, gli operatori della Trattoria **Red Bull**, **Mario Tanda** in qualità di presidente della "Comunità del Cibo da Energie Rinnovabili", le aziende **La Fonte** e **Le Bolli** per l'omaggio dei loro oli, l'Azienda **Serraiola** per l'omaggio dei loro vini.

Il Comitato

Nel prossimo numero, parleremo approfonditamente della presentazione della "Guida Agli Extraverdini", dei risultati ottenuti dalla Toscana con attenzione allo splendido successo dell'olivicoltura maremmana e del buon successo dei produttori del Monteregio

Per comunicare o prenotare

Segreteria Soci: 3397693375
slowmonteregio@libero.it

Fiduciario: 349 0710478
faustocostagli@katamail.com

PROSSIMAMENTE
(per chi ci sarà)

Domenica 31 Maggio

BIMBO SLOW

Località Le Piane - MASSA M.MA

Prima grande festa
per i bambini Slow

Vedere il programma a pag. 6

Domenica 7 Giugno

**7° Compleanno
della Condotta**

Il Poggiarello - ROCCA STRADA

18,00 Assemblea Annuale dei Soci
19,30 Aperitivo 20,15 Buffet e...

Vedere il programma a pag. 5

**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 2009

Rinnovi

1-Del Naia Maurizio 2-Baiguini Adriano
3-Ceccherini Simona 4-Matteini Marta 5-
Bargelli Moreno 6-Tribbioli Giuliana 7-
Corona Ivanio 8-Fontani Silvia 9-Nesti
Fausto 10-Dziegielewska Ewa 11-Giannini
Massimo 12-Nannini Paola 13-Cucci Ma-
nuela 14-Costagli Antonio

Nuovi Soci

1-Ramazzotti Claudio 2-Nicolussi Tiziana
3-Ghirardini Faustino 4-Fabiana Moschi
ni 5-Molaro Gino 6-Salvestroni Carlo

Soci Kids

1-Neri Gianluca

Soci in scadenza al 31 Maggio

1-Abati Alberto 2-Abati Arrigo 3- Agus
Consolata 4-Amadei Daniele 5-Astorino

Maria Luisa 6-Astorino Nilla 7-Barberini
Anna 8-Benelli Claudia 9-Billi Sandro
10-Bossio Franca 11-Braun Daniela 12-
Calamassi Luciano 13-Cassani Rita 14-
Cerquettini Monica 15-Chimenti Giulio
Claudio 16-Civilini Rudy 17-Della Marra
Elena 18-Guarguaglini Fabio 19-Guarino
Leonardo 20-Guerrazzi Sandra 21-
Montauti Roberto 22-Pagliai Sirio 23-
Palmisano Maurizio 24-Panerati Marco
25-Pazzaglia Simone 26-Piccinno Sabino
27-Petrucci Riccardo 28-Puggelli Loriana
29-Rabissi Alberto 30-Righetti Claudia
31-Tompetrini Stefano 32-Tosi Alessan-
dro 33-Trevisi Armando 34-Valentini
Daniela 35-Vatti Nicola 36-Vernieri
Angela Loreta

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

Agriturismo IL POGGIARELLO

Loc. Pianetto - Roccastrada GR

Domenica 7 Giugno 2009

Assemblea di Condotta e 7ª FESTA DI COMPLEANNO

Ore 18 seconda convocazione ASSEMBLEA ANNUALE DEI SOCI - Ore 20,15 GRAN BUFFET

Nel corso della serata saranno sorteggiati gratuitamente 10 PREMI FRA TUTTI I PARTECIPANTI

Quello che quest'anno viene risparmiato nell'organizzazione (musica e tasse) verrà devoluto in beneficenza

Prenotare entro il 6 Giugno al 349 0710478 Max 70 partecipanti - Slow Food € 26 Extra Soci € 29

Menù del Buffet

sformatino di carciofi su fonduta di pecorino - bocconcini fritti di patate e ortiche
bresaola bufalina della "Fattoria Lattaia" - pecorino fresco e stagionato
grande assortimento dei salumi della "Salumeria Artigianale Carlo Salvestroni"
donzelle calde - schiaccina - schiaccina con verdure e origano dell'orto
insalata di farro - zuppa di pane - nidi di polenta con salsiccia e funghi
maltagliati con asparagi del "Poggiarello" e pancetta
coniglio ripieno accompagnato dalla salsa di pomodorini e pistacchi - trippa
stufato di bietole selvatiche e fagioli - cipolline in agrodolce
torta della nonna - crostate con marmellata fatta in casa

i vini in accompagnamento al buffet sono:

ARNEIS "Camastri" e BARBERA D'ALBA "Mommiano" - AZIENDA AGRICOLA MARCO PORELLO
ROSSO DI MONTEPULCIANO - CANTINA CATERINA DEI
IGT MAREMMA TOSCANA "Babone" - MURALIA - e..... Le sorprese dell'ultim'ora

BIMBO SLOW

SLOW FOOD MONTEREGIO col patrocinio della COMUNITÀ MONTANA COLLINE METALLIFERE, propone per i piccoli ed i propri genitori (o nonni), una intera giornata dedicata a loro. DOMENICA 31 MAGGIO nello splendido scenario naturale della Maremma in località "Le Piane", vicino a Massa Marittima Gr, dal mattino sino a sera saranno molti gli appuntamenti che interesseranno le varie fasce di età degli Slow Kids, da quelli in passeggino sino ai tredicenni. Elemento portante dell'iniziativa sarà il riavvicinamento a quei saperi e quei valori della tradizione rurale così ben espressa nel percorso del "Bosco degli Oggetti" realizzato dalla Comunità Montana, percorso che si snoda tra prati e sentieri attrezzati nel bosco e che, passo dopo passo, racconta la vita di una famiglia contadina degli anni 50 e fa vedere l'ambiente ed i suoi elementi, dalle erbe alle piante, dai lavori tipici ai giochi, dai cibi alle tradizioni a..... *ma collegatevi ad internet e curiosate sul sito www.massamarittima.info/slowfood/ cliccate **BIMBO SLOW** vi troverete le foto del posto dove andremo a fare l'iniziativa.*

Ci accompagneranno tanti amici di Slow Food che appronteranno dei mini laboratori: dal casaro Mario che farà fare il formaggio, all'apicoltrice Monica con il suo "Laboratorio dei Sogni" che utilizzando i colori racconterà la vita delle api; spazio alla manipolazione di impasti per creare biscotti e qualche mamma (o nonna) che parlerà di marmellate; un angolo per i maschietti che con l'utilizzo del legno di ornello vedranno come si realizzavano archi, strombole, e fischi a stantuffo. Si parlerà di erbe di campo e di frutti dimenticati, ci sarà spazio per i giochi di una volta con gli adulti a coinvolgere i bambini in quei giochi ormai rintracciabili solo nei ricordi riposti.

Spazio ai libri con tutte le edizioni di Slow Food Editore, con attenzione per quelli dedicati ai piccoli. Saranno certamente altre le cose che verranno create, perché ogni giorno a qualcuno viene in mente qualche cosa... o possono essere gli ospiti stessi, adeguatamente attrezzati, a proporre o proporsi... nel caso si accettano anche clown e saltimbanchi, maghi casalinghi e... "Babbi Natale" fuori stagione. Sarà possibile gustare alcuni prodotti in un mini percorso gastronomico che proporrà: pane, acqua, vino, succhi di frutta, formaggi, salumi, miele, marmellate, dolci, in evidenza le merende di una volta. E' prevista una piccola quota-contributo di € 8 per ogni persona adulta, i bambini ovviamente nulla. Ci occorre un grande aiuto... **PRENOTATE la vostra partecipazione**, così ci troverete più pronti ed avremo la certezza di non farvi mancare nulla. GRAZIE e CIAO A PRESTO

Per informazioni - prenotazioni

contattare FAUSTO 349 0710478 o FABIO 339 7693375 oppure ANNARITA 0566 901677

CONTRIBUISCONO ALLA RIUSCITA DI BIMBO SLOW:

Caseificio "Podere Paterno" (Monterotondo M.mo) - Caseificio "San Martino" (Monterotondo M.mo) - Pane e dolci "Panificio Cambri e Bondani" (Gavorrano) - Vino (vari produttori del Monteregio) - Miele "Apicoltura Pasquinelli" (Massa M.ma) - Marmellate "Opificio del Bosco" (Radicondoli) - Pane e dolci di castagne "Panificio Montomoli" (Montieri) - Olio "Frantoio sociale olivicoltori delle colline di Massa Marittima" (Massa M) - Salumi "Franchi" (Follonica) -

