

Notiziario n° 65 - Giugno 2010

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

Hanno contribuito alla realizzazione di questo numero:

Massimo Babboni – Massimo Bucci – Daniele Buttignol – Annarita Cerboni – Raffaella Cecchelli – Fausto Costagli – Massimo Giannini – Raffaella Grana – Annamaria Grasso – Lido Raspollini

## SLOW FOOD MONTEREGIO Note dalla Condotta

### La nota del Fiduciario.

#### Parole dette e non dette

Al 7° Congresso di Slow Food Italia Sabato 15 mattina sono salito sul palco dei delegati parlanti.... ero emozionato, impacciato, forse anche un poco confuso... Poco prima avevo iniziato a scrivere una traccia di quel che intendevo dire, quando è arrivata la telefonata di Fabio «Vieni che ti tocca per quarto, subito dopo Ivan Rovetta e prima di Francesca Rocchi». Quei pochi concetti appena scritti, non sono riuscito a leggerli, sono rimasti piegati in due accanto all'asta del microfono. Giorni dopo a casa li ho riesumati ed oggi li trascrivo in questa pagina

«Buongiorno a tutti, sono il Fiduciario della Condotta del Monteregio con sede a Massa Marittima, alta Maremma grossetana, Toscana. Il mio intervento non sarà né d'impronta politica né tecnica, sarà passionale, mosso dal sentimento che mi suscita l'essere Slow Food. Inizio subito con un doveroso ringraziamento per tutti coloro della Sede Nazionale e di Slow Food Veneto che hanno realizzato questo appuntamento; l'accoglienza che abbiamo avuto già da ieri è sinonimo di stile, di qualità e ci dobbiamo sentire onorati dell'importanza che noi tutti congressisti assumiamo agli occhi di questa splendida regione. Porto il contributo di una condotta atipica, nata in un verde deserto di colline poco popolate, che è riuscita a raggiungere livelli nazionali. Con orgoglio posso affermare che il Monteregio, tra le Condotte con più iscritti, è la prima in Italia nel rapporto tra numero di soci ed abitanti del territorio. Una scheda regionale ci accredita di 1 Socio ogni 144 abitanti. Dico questo non per magnificare l'operato del Monteregio ma per stimolare la riflessione che... se c'è riuscito il Monteregio ci può riuscire qualsiasi altra Condotta italiana.

Già da ieri ho percepito marcate perplessità da parte di molti di noi, come se quanto detto l'anno passato a Fiumicino, nell'Assemblea delle Condotte fosse stato l'inizio di un percorso che S.F. Italia doveva fare nel suo interesse ma non con il nostro. Invece è proprio

nostro interesse, perché siamo noi S.F. Italia! Siamo noi che giornalmente ci impegniamo in tutti i territori nazionali: Siamo noi che portiamo la linfa vitale a quegli organi che coordinano il tutto; questa linfa deve essere attiva, continua, diffusa. Oggi non ci possiamo permettere di avere zone che non producono questa linfa vitale, per noi, per S.F. Italia, per la sua leadership nel contesto internazionale ».

..... Poi ho detto altre cose circa le sperimentazioni che attuiamo in Toscana ed ho finito, sul filo dei 7 minuti concessi per ogni intervento, con una esortazione alla realizzazione di una rete di contatti a livello nazionale che porti a conoscenza di tutti ciò che ciascuno realizza nei propri territori, dalle iniziative più semplici ai grandi eventi, in modo di dare o prendere dall'esperienza comuni, in modo da sentirsi continuamente sempre più vicini gli uni agli altri. Un sistema, per fare sistema comunicativo, potrebbe essere anche l'apertura di una semplice pagina su Facebook che, utilizzato nel modo opportuno, è un ottimo e gratuito canale di collegamento.

*Fausto Costagli*

## 7° CONGRESSO SLOW FOOD Note a margine

### Introduzione

Ad Abano Terme durante il 7° Congresso nazionale si è visto che il grande prato di Slow Food è composto da centinaia e centinaia di fiori, ognuno con i suoi profumi, i suoi colori, con caratteristiche e prerogative simili o differenti, a volte anche in antitesi tra se stesse, ma tutti in armonia e con la voglia manifesta di far dire a tutti «Che bello il variegato mondo di Slow Food».

Così è nata l'idea di dare voce ad alcuni dei fiori che hanno popolato la grande sala dell'Hotel Alexander. Contributi che ci onorano e confermano la gran voglia di comunicare delle genti che, in ogni parte d'Italia, ogni giorno operano per portare, sempre più in alto la nostra grande Associazione.

### Impressioni del nuovo Segretario SF Italia Che dire di questo Congresso?

Potrebbe essere scontato dire: emozionante. Ma non riesco a trovare un altro termine per descrivere le sensazioni e le emozioni che ho provato. Questa di seguito è l'ultima parte dell'intervento

che aveva preparato per Abano. In realtà nell'esposizione non sono riuscito ad essere abbastanza lucido. La commozione ha preso il sopravvento, proprio perché non parlavo a sconosciuti, ma mi riferivo direttamente a persone che hanno fatto e fanno parte della mia vita. Perché questo penso sia la vera essenza di Slow Food: condividere momenti di crescita e momenti di vita.

“Tengo a sottolineare come lo Statuto sia la nostra anima. Non si tratta di questioni burocratiche, come spesso tendiamo a indicare, ma si tratta di quello che siamo.

Deve essere nostra cura, a tutti i livelli, fare sì che ci guidi attraverso le attività e le decisioni che dobbiamo prendere.

Lo Statuto rappresenta la carta, il contratto associativo che garantisce il rapporto tra quanti fanno parte di Slow Food.

L'impegno per il Segretario Nazionale è essere il garante di questa carta: in questo senso vedo la mia candidatura a questo ruolo.

E la vedo nell'ottica di un esempio forte, che si è fatto carico di questo ruolo per tutti questi anni. Parlavo prima di associazione in movimento, di cambiamento nella continuità. Ecco, questa continuità è rappresentata da chi ci ha guidati fino qui. Da chi in qualche modo ha garantito che potessimo arrivare fino a qui.

Permettetemi quindi di esprimere un segno di riconoscenza a Carlin prima, e soprattutto ora Roberto che mi ha voluto al suo fianco in questa avventura e a Silvio. Ho la fortuna di avere avuto e di avere un esempio importante, che mi ha trasmesso il primo valore su cui baso la mia appartenenza a Slow Food: l'amicizia. Sono cresciuto dentro questa associazione e sono felice, molto felice di poter dire di avere molti amici in questa sala. Perché questa è la vera forza di Slow Food, il sapersi trovare insieme, il sapersi confrontare su tematiche importanti, sapendo prendersi non troppo sul serio, il sapersi aiutare nei momenti di difficoltà, ed il sapersi divertire insieme. Insomma, il condividere un percorso comune.

Questo a mio avviso è amicizia”.

*Daniele Buttignol*  
Segretario Slow Food Italia

### Impressioni della Presidente regionale

Non è facile raccontare in poche parole l'insieme di sensazioni, emozioni, contenuti e relazioni che questo Congresso Nazionale mi ha regalato. Sono stati tre giorni intensi e, con quella punta di orgoglio toscano, mi trovo a dichiarare che sono stata soddisfatta di essere la Presidente regionale di questa splendida associazione. Come è normale che sia, i timori e le incertezze che invadono le donne e gli uomini pensanti, quando si va ad intraprendere un nuovo impegno, hanno invaso, prepotenti, per un lungo periodo ogni mio pensiero. Allo stesso tempo, anche se con qualche difficoltà, ho provato la piacevole sensazione di essere parte di un progetto esaltante e concreto al contempo, possiamo farcela perchè siamo un'associazione radicata, perchè non abbiamo paura di sognare e perchè possiamo contare nell'esperienza della nostra storia e in quella visione olistica che vede uomo e natura in equilibrio, nella solidarietà e in quella saggezza fatta di quotidiano, di memoria e di comunicazione. Questo Congresso ha segnato un passaggio importante della nostra storia di Associazione, abbiamo uno Statuto che è il segno di questa evoluzione, il documento approvato "Le Conseguenze del piacere" dovrà essere il nostro riferimento quotidiano perchè si possa fare davvero Terra Madre a casa nostra. Stiamo vivendo un momento di crisi, si tratta di una crisi economica, politica, sociale, morale, ci troviamo di fronte ad una carenza di coerenza e di capacità decisionale. Ecco, noi con questo Congresso abbiamo scelto, abbiamo scelto di strutturarsi su base locale così da imporci come soggetto politico, abbiamo scelto di misurarsi col contesto locale, di rinnovarci nella pratica e nei riferimenti. Sembra poco, in un momento in cui si continua a parlare di quote rosa, che più della metà dei delegati al Congresso fossero donne? Ora dobbiamo aprire le nostre Condotte ai giovani, dobbiamo avere la capacità di lasciare spazio a nuovi quadri dirigenti. Non potremo più avere tentennamenti, stabilite regole condivise dovremo applicarle con rigore. Il tema della formazione e dell'educazione dovrà essere al centro della nostra attività. Slow Food Toscana ha voluto segnare questa scelta in maniera chiara e precisa: la Presidente regionale è anche la responsabile educazione, e i progetti educativi saranno uno degli obiettivi prioritari di questo quadriennio a venire. Faremo formazione nelle Condotte, per i responsabili dei vari settori d'intervento, ai nostri soci, ci relazioneremo sempre di più con gli enti locali, le scuole, le associazioni, al

fine di realizzare stabili reti di apprendimento. Dovremo avere la capacità di essere un soggetto capace di leggere il territorio avendo anche l'umiltà di cambiare prospettiva, sentirsi qualche volta terra, albero, campesinos, contadino, pescatore, trasformatore, cercatore, educatore ecc. Solo con la formazione e la condivisione potremo mantenere attivi tutti gli strumenti critici che possediamo e che ci permetteranno di continuare il nostro viaggio in direzione di un futuro buono, pulito e giusto.

Il piacere: siamo stati bene ad Abano, l'organizzazione è stata perfetta, i luoghi che abbiamo visitato, nonostante un po di pioggia, ricchi di cultura, storia, tradizione, energia. Il cibo eccellente... Ma quello che ha nutrito più di tutto il mio spirito è stato il confronto, la complicità, la relazione, la conoscenza, lo scambio di esperienze e la convinzione di essere nel "posto giusto". Grazie a tutti.

Raffaella Grana

Presidente Slow Food Toscana

### Impressioni di una nuova Fiduciaria.

Non sono qui per farvi una sviolinata sul tono idillico del "volemose bene", solo perchè sono una nuova fiduciaria appena tornata da Abano Terme. Tutt'altro. Perchè credo che noi di Slow Food siamo proprio una "vera" famiglia e, come in tutte le migliori famiglie, non ci facciamo mancare litigi, incomprensioni e malumori.

Ma a monte delle divergenze, dei malintesi e dei diverbi, dietro i più accesi scontri, c'è sempre lei: l'Idea. La straordinaria Idea che ci accomuna tutti e fa della nostra Associazione una rete senza strappi. E non sono qui nemmeno per cercare di definire quest'Idea: in questi giorni di Congresso ce l'hanno spiegata con parole così forti e dense da far correre i brividi su per la schiena...e ho visto gente commuoversi e tanti piangere come vitelli, senza neppure tentare di nascondere le lacrime.

Sono qui per fare solo un esempio: proprio perchè sono una nuova fiduciaria, ho chiesto umilmente aiuto a chi ne sa più di me, e ho trovato, in questi tre giorni di Congresso, persone che, senza conoscermi, mi hanno dedicato tempo, che mi hanno messo a disposizione saperi ed esperienze con sincero affetto ed amicizia.

Ecco, credo che l'Idea sia anche questo.

Annamaria Grasso

Fiduciaria Slow Food Catania

### Impressioni di un membro del Comitato

Ho partecipato al congresso nazionale davvero volentieri, memore di sensazioni provate in altre simili occasioni, come ad esempio all'Assemblea Nazio-

nale delle Condotte un anno fa a Fiumicino, ed anche stavolta le emozioni non sono mancate. L'avvenimento l'ho vissuto praticamente fulltime ascoltando la quasi totalità degli interventi e posso affermare senza banalità che in circa 13 ore di presenza in sala di cose interessanti ne ho sentite, molte. Allo stesso tempo non mi è sfuggito il sentir ripetere più e più volte la parola amicizia, per me, che a questo termine do un significato molto importante, è sembrato che questa espressione sia stata utilizzata con troppa facilità; credo che sarebbe stato più opportuno utilizzare parole tipo affiatamento o collaborazione, in forza soprattutto di quanto ho potuto percepire in particolare nei momenti di convivialità: palesi atteggiamenti di insofferenza o di voluta non considerazione da parte di alcuni nei confronti di altri, rafforzando in me la convinzione che frequentemente mancano le basi per pensare di applicare il termine in questione in modo allargato, come sollecitato al Congresso.

Reputo ci siano numerosi e solidi legami di rispetto reciproco molti dei quali però, sono fra Condotte geograficamente distanti mentre quando gli spazi diminuiscono le cose cambiano fino a sfiorare l'intolleranza. Sia chiaro che non voglio fare la morale a nessuno perchè sono abituato a guardare me stesso in primo luogo, ma nei rapporti di amicizia non deve esserci invidia, cosa che invece tutti noi umani ci portiamo dentro e che salta fuori ogni volta che guardiamo il prato del nostro vicino sempre di un verde splendido e questo, invece di spronarci a chiedere come abbia fatto, ci disturba.

Ribadisco fermamente che il Congresso ha regalato tante belle sensazioni, e le considerazioni che ho esposto sopra non vanno minimamente ad oscurare quanto di positivo viene creato giorno dopo giorno da Slow food in tutte le parti d'Italia... ma se vogliamo migliorarci dobbiamo anche andare ad individuare problemi od errori e correggerli, con impegno ed umiltà.

Massimo Giannini

Comitato Condotta Slow Food Monteregio

**SOCI E TERRITORIO**  
**Massa Marittima**

### a) La IX Selezione del Sindaco

Quarto anno di partecipazione di Massa Marittima "Città del Vino", al concorso internazionale "La Selezione del Sindaco" ed ancora una volta il successo ha sorriso ai produttori di questo territorio ed al sindaco che li ha "presentati"; una fortissima unione tra Amministrazione e Territorio suffragata nel

tempo dal conseguimento di moltissime medaglie. A noi, Slow Food Monteregio, l'onore e l'onore di aver supportato l'Amm.ne comunale nell'organizzazione reperimento e spedizione dei vini. In Aprile ben 7 produttori accolsero la proposta di partecipare all'iniziativa e in accordo con il Comune di Massa Marittima hanno fatto gareggiare i loro prodotti. Nei giorni 21-23 Maggio al termine delle degustazioni (tenutesi in Puglia a Brindisi) sono stati resi pubblici i risultati che hanno portato tre medaglie a Massa Marittima; una d'oro l'ha ottenuta il vermentino **Lillatraia 2009** (Doc Monteregio di Massa Marittima) dell'**Az. Agr. Benini Rossana**. Altre due medaglie, d'argento ci sono state riconosciute, una è andata al rosso **Casteldiruto 2007** (Doc Monteregio di Massa Marittima) della **Tenuta del Fontino**, l'altro argento è stato assegnato al **Trinus 2009** dell'**Az. Agr. La Cura** (Igt Maremma toscana) che ha bissato il risultato dell'anno scorso. Veramente un successo incredibile per il nostro socio **Enrico Corsi** che anche quest'anno (è il quarto consecutivo) ha ottenuto una medaglia ed ha portato il suo "bottino" per sonale a 2 medaglie d'oro e 5 d'argento. Un risultato che gli viene invidiato da migliaia di produttori in Italia.

Quest'anno nelle 5 province della fascia tirrenica toscana sono state attribuite solamente altre 3 medaglie: una d'oro a **Gualdo del Re** di Suvereto, altre due di argento, una alla **Bulichella** di Suvereto ed una all'**Az. Brancatelli** di Piombino.

Analizzando i risultati toscani si evince che il Comune di Massa Marittima si è classificato secondo insieme a Castiglione d'Orcia e Gaiole in Chianti subito dietro a Greve in Chianti e Montespertoli. Questi risultati mettono in mostra un territorio che anno dopo anno emerge sempre più nella considerazione a livello regionale e nazionale.

Grande la soddisfazione del Sindaco **Lidia Bai** e dell'Assessore **Isabella Bolognini** che rappresenteranno il Comune nell'atto finale di questo concorso internazionale quando, nei primi giorni di Luglio a Roma, verranno premiate le aziende ed i Comuni vincitori.

**Fausto Costagli**

#### b) La Novella propone

Ritenendo quanto segue di interesse per tutti gli associati riproponiamo integralmente la comunicazione dei nostri Soci: **Sauro Temperini, Daniela Gerli, Roberto Pagnini**, de La Novella Srl: ... Gentili Signori, è con immenso piacere che vi presentiamo una nostra nuova iniziativa, finalizzata all'accoglienza dei visitatori del nostro territorio e non solo....: una VIP CARD.

In questo periodo molto difficile per il

mercato, la nostra Azienda (che da sempre è stata attenta nell'accogliere i locali ed i turisti con iniziative, eventi e promozioni) quest'anno vuole essere vicina agli estimatori del "buon mangiare e bere" offrendo loro la possibilità di agevolare gli acquisti con uno sconto importante e, soprattutto, personale.

La nostra Vip Card, che consente di ottenere uno sconto del 10% su tutti gli acquisti presso il nostro punto vendita, è una card personale che viene rilasciata dalla Novella e che, ad ogni spesa effettuata, deve essere presentata prima di ricevere il conto.

Siamo certi che il giro di persone che ruota intorno all'Associazione è quello giusto: sia a livello locale, sia per tutti quei soci Slow Food che, in vacanza in terra di Maremma, girovagando in mezzo alla natura, potrebbero trovare anche quel tocco di enogastronomia che renderebbe, forse, ancor più esclusivo il loro soggiorno.

**La Novella Srl**

**Loc. Il Cilindro - 58024 Valpiana (GR)  
Tel. 0566/919005 - Fax. 0566/919194**

**Per comunicare o prenotare**

**Segreteria Soci: 3397693375**

[slowmonteregio@libero.it](mailto:slowmonteregio@libero.it)

**Fiduciario: 349 0710478**

[fausto.costagli@gmail.com](mailto:fausto.costagli@gmail.com)

#### **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 segnalazioni potranno essere

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

#### a) [Il Conte matto](#) Trequanda (Si)

**Indirizzo:**

**Via Taverne 40 – Trequanda SI**

**Telefono e Fax : 0577 – 662079**

**[info@contematto.it](mailto:info@contematto.it)**

**[www.contematto.it](http://www.contematto.it)**

**Chiuso Martedì Orario: Pranzo e cena**

**Coperti: 50 + 40 esterni**

**Prezzi: € 28 - 35 - Carte di credito: Si**

Segnalazione **Positiva** fatta da **Anna Rita Carboni e Fausto Costagli**.

Trequanda "Città dell'Olio" e "Bandiera Arancione" recitano i cartelli posti all'inizio del centro abitato, a simboleggiare le qualità turistico ambientali ed agroalimentari che qui regnano indiscusse. Troviamo questo bel locale in una palazzina trecentesca posta a ri-

dosso della Porta del Sole nella cinta muraria di questo piccolo cammeo medioevale appollaiato sulle colline che separano la Val d'Orcia dalla Val di Chiana ... Ci accoglie David Arrigucci che, coadiuvato dalla madre Loriani Graziani e la sorella Chiara, conduce quest'attività da oltre 20 anni; due sale ampie e luminose ed in estate una bella ed ombreggiata terrazza offrono un'accoglienza gradevole e rilassante, il panorama delle crete senesi completa il tutto.

L'utilizzo di materie prime di elevata qualità espressione del territorio (carni, formaggi, salumi, oli, funghi e tartufi), la pasta casalinga fatta giornalmente, mostarde e confetture anch'esse fatte in casa, garantiscono la qualità di menù che variano a seconda dei ritmi stagionali; menù improntati sia sulle ricette tradizionali del senese (a volte rivisitate) che su ricercate ricette rinascimentali che caratterizzano l'operato dei due chef di cucina.

Si inizia con i classicissimi crostini di milza di fegato o cibreo e con i salumi di cinta ed altri antipasti più originali come lo **sformatino di carciofi con fonduta di pecorino e tartufo nero**, tra i primi piatti oltre ai **pici all'aglione** ed agli spaghetti all'uovo con ragù di anatra e la ribollita, si può trovare: **riso al tartufo nero con robiolina fresca ed erba cipollina** e degli **gnocchi di patate e barbabietola rossa al burro fuso basilico e pinoli**; tra i secondi in primissimo piano alcune ricette d'impronta rinascimentale tra cui il **cinghiale in dolce forte con le zucchine gratinate** e l'**agnello nella rete di maiale cotto al forno aromatizzato al miele e lavanda** oppure la **lombatina arrosto spennellata al miele con erbetto di campo saltate**, od il **piccione in casseruola**. Variato ed importante il vassoio dei **formaggi del territorio** e la lista dolci casalinghi, presenta un'apposita carta, tra i quali si evidenziano: **Cialda con crema al mascarpone e fragole**, la **Bavarese di yogurt con frutti di bosco**, il **parfait di croccantino e mandorle**, la **morbidezza di cioccolato fondente e cacao**.

La lista dei vini presenta circa trecento etichette prevalentemente del territorio circostante ed altre toscane, possibilità di scelta tra alcuni vini disponibili a bicchiere. Molto interessante la carta dei passiti e dei distillati.

#### **Commento finale:**

Due gli chef in azione che operano con stile e competenza; la realizzazione di alcuni piatti rinascimentali differenziano la cucina di questo locale, pur realizzando menu in sintonia con il territorio e con i suoi prodotti.

Menù variati, fatti con l'utilizzo di prodotti qualitativamente validi. Servizio puntuale ed efficiente. Ambienti e bagni ordinati, curati, puliti. Ottima e ben improntata territorialmente la ricca Lista dei Vini che applica prezzi corretti **Fausto Costagli**

#### a) **Da Mario Montegrotto Terme (Pd)**

**Indirizzo:**  
**Corso Terme 4 – Montegrotto Terme**  
**Telefono e Fax : 049 – 794090**  
**Chiuso Martedì e Mercoledì a pranzo**  
**Orario: Pranzo e cena**  
**Coperti: 30 + 35 esterni**  
**Prezzi: € 30 - 35 - Carte di credito: Si**

Segnalazione **Positiva** fatta da **Fabio D'Avino, Massimo Giannini, Lorena Lucietto, Fausto Costagli**.

Il 7° Congresso nazionale di Slow Food era terminato da poche decine di minuti che già i nostri prodi, mossi da un certo languore hanno sentito la necessità di riempire il pancino prima di affrontare il ritorno in terra di Maremma.

Fabio ha telefonato al ristorante inserito nella nostra Guida più vicino ad Abano Terme. A sorpresa, come ogni tanto è giusto che sia, come fosse una zingara ci siamo ritrovati insieme ad altri delegati toscani a concludere l'esperienza in terra veneta, a chiudere una tre giorni di parole e buona gastronomia. Il locale è ampio, luminoso, l'apparecchiatura ed il servizio sono curati. La bella carta dei vini non ci ha indotti in tentazione, ma pensando ai chilometri da fare abbiamo rinunciato ai vini impegnativi per un gustoso lugana locale (l'uso di 2 bottiglie per 12 persone rimarca l'autocontrollo raggiunto dai membri di Slow Food). Il Menù del giorno presentava piatti di terra e di mare con spiccati riferimenti territoriali, sono state molte e differenziate le scelte della tavolata, pertanto racconto quel che ho avuto nel mio piatto: uno **sformatino di spugnole con radicchi e polenta**, una **lasagna con fonduta ed asparagi bianchi** un **petto di oca con patate e funghi porcini** una **millefoglie con crema e fragoline**. Tutto veramente buono. Nell'arco dell'anno è possibile trovare nei menù che si alternano i **ravioli di agnello** i **bigoli con il ragù di guancia di bue**, tra i secondi il **maialino arrosto al rosmarino**, il **coniglio farcito**, le **polpettine di baccalà**, le **anguille**, le **seppie** ed altro pesce che giornalmente arriva dal non lontano mercato ittico di Chioggia. Al termine dolci gelati e sorbetti che variano nelle stagioni.

#### **Commento finale:**

Personalmente ho trovato tutto il pasto molto equilibrato con sapori pieni senza essere eccessivi il che mi ha permesso di gustare

le varie componenti del piatto, ottime le rare spugnole, veramente eccelso il petto d'oca.

**Fausto Costagli**

#### b) **Badalui Follonica (Gr)**

**Indirizzo:**  
**Via Albereta – Follonica**  
**Telefono e Fax : 0566 – 56072**  
**Chiuso Lunedì Orario: Cena**  
**Coperti: 22 + 18 esterni**  
**Prezzi: € 30 - Carte di credito: Si**

Segnalazione **Positiva** fatta da **Raffaella Cecchelli e Ciro Murolo**.

L'osteria che ha cambiato di recente nome e gestione ha stimolato la mia curiosità ciò mi ha indotto ad entrare. E' a pochi passi dal mare in un angolo di una delle strade della "movida" follonichese. Ad accoglierci, (ero insieme a Ciro Murolo, cuoco di professione) il patron Mattia con l'asciutta simpatia dell'accento fiorentino. Il menù e' improntato su piatti di terra, Silvia ai fornelli elabora piatti della tradizione, con attenta selezione delle materie prime.

L'ambiente è piccolo ma deliziosamente curato nei minimi particolari, pochi posti a sedere nella saletta interna, (ma nella stagione estiva ci sono anche all'esterno) i tavoli sono apparecchiati correttamente con sufficiente spazio per la comodità dei commensali.

Abbiamo cominciato con la **mortadella di Prato e fichi di Carmignano** (entrambi presidi Slow Food), **crostini ai fegatini**; come primo piatto Ciro ha scelto le **pappardelle** (tirate a mano da Mattia, che ogni tanto si diletta anche in cucina) con il **pesto toscano** mentre io ho assaggiato un'ottima **pappa al pomodoro**; la capacità di colei che governa i fornelli si è confermata anche con i secondi... io ho fatto due assaggi: la **trippa alla fiorentina** (finalmente la vera trippa alla fiorentina!) e il **lampredotto in zimino**, veramente buono, mentre Ciro ha scelto la **tagliata con carpaccio di carciofi**. Abbiamo chiuso con dei **pecorini** (affinati da Mattia), accompagnati da miele e confetture, per dolce si è preso dei **cantuccini** fatti dalla Silvia, veramente speciali.

Abbiamo bevuto un buon vino rosso, (sfuso della casa), ma il locale ha anche una lista dei vini. Ovviamente il menù offre altre specialità toscane di terra.

Locale che merita una visita, oltre che per la buona cucina anche per la simpatia ed i modi di fare della giovanissima coppia che lo gestisce, due ragazzi semplici (come quelli di una volta) con una grande passione per questo lavoro!

Ah dimenticavo... il conto è stato di € 30 a testa. **Raffaella Cecchelli**

**Iscrivetevi alla nostra pagina di Facebook**

## L'ECO DELLA STAMPA notizie lette in qua e là

### - Internazionale.

I nove paesi africani attraversati dal Nilo non sono riusciti a trovare un'intesa per lo sfruttamento delle risorse idriche: Etiopia, Uganda, Kenya, Tanzania, Burundi, Ruanda e Repubblica Democratica del Congo vogliono chiudere i negoziati sull'Accordo quadro di cooperazione ma Egitto e Sudan si oppongono. La decisione arriva in seguito al fallimento del summit di Sharm el Sheikh del 14 aprile, dove si sono incontrati i nove governi dell'Iniziativa del bacino del Nilo (Nbi), programma nato nel 1999 e finanziato dalla Banca Mondiale per promuovere lo sfruttamento agricolo ed energetico del fiume. Nbi sarebbe dovuta diventare un modello di cooperazione internazionale, ma per ora i paesi membri non sembrano essere giunti a un accordo unanime.

### - Resoconti del Worldwatch Institute

I bambini inglesi riconoscono più facilmente i diversi Pokémon che le specie di fauna selvatica; i bambini americani di due anni non sono in grado di leggere la lettera M, ma molti riconoscono gli archi a forma di M dei ristoranti Mc Donald's; due cani pastore tedeschi consumano più risorse in un anno di un abitante medio del Bangladesh. E un dato d'assieme: i 500 milioni di individui più ricchi del mondo (circa il 7 per cento della popolazione globale) sono responsabili del 50 per cento delle emissioni globali di anidride carbonica, mentre i 3 miliardi più poveri sono responsabili di appena il 6 per cento delle emissioni di CO2.

## CRONACHE (per chi non c'era)

### LA GUIDA AGLI EXTRAVERGINI 2010

21 Maggio

Palazzo dell'Abbondanza – Massa M.ma  
Venerdì 21 Maggio nello splendido scenario della Sala Convegni dello storico Palazzo dell'Abbondanza (il medioevale granaio del libero Comune) si è tenuta la presentazione della "Guida Agli Extravergini 2010". E' stato un momento di incontro delle eccellenze olearie, con i produttori delle province di Livorno, di Siena, di Grosseto (Monteregio) che hanno contribuito a significare l'importanza del prodotto olio. Al tavolo di regia, oltre all'inarrestabile presenza di **Fausto Costagli**, Fiduciario Slow Food Monteregio, erano presenti **Alissa Mattei** in qualità di esperta olearia conosciuta a carattere internazionale e Capo Panel, **Elena Favilli** (neo eletta Governatore) in rappresentanza di Slow Food Toscana,

**Isabella Bolognini** Assessore alle attività produttive del Comune di Massa Marittima. La sala era gremita di interessati e produttori, alcuni venuti da lontane province toscane (Arezzo, Pistoia, Firenze, Lucca) che con la loro presenza hanno voluto significare l'importanza dell'iniziativa massetana. Infatti, la presentazione ufficiale prevista in Sicilia per l' 8 Maggio è stata spostata all'inizio di Giugno in Campidoglio a Roma e l'appuntamento di Massa Marittima è così divenuto la prima occasione ufficiale di presentazione della Guida 2010. Alle aziende è stata conferita un'attestazione di merito ed in sala c'è stato un momento di totale condivisione quando è stata data la possibilità ad ogni produttore di dire, chiedere, sottolineare qualche cosa relativo alla problematiche del settore, all'azienda, alla guida extravergini.

C'è stato un riconoscimento anche per i membri del locale "Panel di Degustazione Olio" che si sono volontariamente impegnati nei mesi di Gennaio e Febbraio.

Durante la presentazione è stato dato risalto all'ottimo risultato delle aziende del comprensorio che hanno portato a 14 la loro presenza in guida: **Serraiola** (Monterotondo Marittimo); **La Pierotta – Il Pupillo** (Scarlino); **Poggio alle birbe – Podere Cigli** (Gavorrano); **Il Pagiano di Nonno Nanni** (Roccastrada) ed il vero exploit di Massa Marittima con ben Otto aziende: **Il Belvedere Country Houses – Frantoio sociale olivicoltori delle colline di Massa Marittima – La Cura – Le Sedici – Pimpinelli Simonetta – Podere Ripar bella – Stanghellini Franco – Zanaboni Franco**. Questo risultato fa sì che il Comune di Massa Marittima (da due anni divenuto "Città dell'Olio") si piazza al secondo posto nell'ipotetico podio dei Comuni italiani per numero di aziende presenti nella Guida 2010, dopo Capannoni (Lu) e San Casciano Val di Pesa (Fi) con 9 aziende; insieme a Andria (Bat) e Chiaramonte Gulfi (Rg) e davanti a Bagno a Ripoli (Fi). Questo non vuol dire che a Massa Marittima c'è il miglior olio d'Italia, vuol dire che la qualità è un diffuso patrimonio del territorio.

Cavalcando l'entusiasmo di questo risultato Slow Food Monteregio ed il Comune di Massa Marittima hanno poi presentato ai ristoratori locali la "Carta degli Oli di Massa Marittima", lista consigliata per promuovere il territorio e le sue eccellenze, riportante le schede e le etichette di ogni singola azienda comunale presente nella Guida Extravergini 2010. Questa estate nei locali massetani aderenti,

oltre alla carta dei vini, verrà proposta ai clienti la possibilità di scegliere gli oli selezionati da Slow Food.

Molti gli oli premiati che al termine della cerimonia di presentazione sono stati protagonisti nel Banco di Degustazione allestito nella sala stessa e competentemente presentati da **Laura e Massimo Babboni**.

#### Annarita Cerboni

Tra le tante telefonate ed E-mail ricevute viene segnalato l'augurio di Dario Ferro, che a nome di Slow Food Editore ci ha ringraziato per non averlo "costretto" a rinunciare ad un giorno di duro lavoro (è in fase centrale la nuova Guida Vini), per presenziare all'iniziativa. Di seguito si riporta un sonetto realizzato dall'amico Lido Raspollini che non potendo presenziare all'iniziativa ha mandato un suo pensiero in rima.

#### Carta degli Oli di Massa Marittima

Ohhhh! Voi dell'abbundantia, astanti o "aspochi",  
'un voglio andà a gurdà quanti vvu siehe...

Un tempo l'olio s'adoprà pe' fochi.  
Oggi, a dà retta, calma anche la sete.

Gente rara ri-strutta di passioni,  
non solo vergini, anzi piucchè estra...  
O 'ndo vvuille trovate st'illusioni?  
Vulle fate passà dalla finestra?

Mi fussi liberato da un impegno,  
sarei venuto a trottello di ciuco.

Un po' pe' vedevvi... entrà in questo gran sogno.

Come sia l'olio esposto, lo deduco...  
Chi c'è, lo so, dette sempre nel segno.  
So io che 'un levo un ragnolo da un buco.

21/05/2010 Lido Raspollini

#### PREMIATA L'ETICHETTA DEL VALDEMAR

27 Maggio 2010

**Cantina La Cura – Località Cura Nuova Gr**  
Giovedì 27 Maggio presso la Cantina La Cura, sita nell'omonima località a metà strada tra Follonica e Massa Marittima, si è tenuta una semplice ma significativa cerimonia... E' stato assegnato il 5° Trofeo Huntsman - Tioxide "The best label Monteregio" che annualmente premia l'etichetta più bella del nostro territorio. Votazione popolare raccolta in occasione dell'ultima edizione di "Calici d'Inverno", dove La Cura si è imposta con l'etichetta del vermentino in purezza "Valdemar". Il produttore **Enrico Corsi** ha ricevuto l'artistico trofeo in cri stallo dalle mani dell'Ing. **Giovanni Fusco** rappresentante della Huntsman, era presente anche la responsabile del personale **Camilla Ferrara**. La scelta di assegnare il premio in azienda è stata introdotta da due edizioni, seguendo il consiglio del nostro socio Walter Musso (Amministratore Delegato della Hun-

tsman) ed è stata un'innovazione positiva perchè nella sua semplicità mette a contatto diretto ed in modo tangibile le forze organizzative con il premiato.

Non una cerimonia fastosa ma un momento di riflessione sulla crescita qualitativa della produzione vinicola del Monteregio e la consapevolezza del contributo dato da Huntsman e da Slow Food Monteregio alla diffusione conoscitiva di queste qualità.

All'iniziativa erano presenti alcuni soci, e membri del Consiglio di Condotta: Massimo Bucci, Giulio Carli, Annarita Cerboni, Fausto Costagli, ad un certo punto, seguendo la tradizione ed il popolare detto ... *Tutte le messe finisco in gloria e tutte le feste in pappatoia...* è terminato il tempo delle parole e gli astanti sono passati ai fatti andando a gustare le tante sfiziosità che Enrico, Connie, Andrea e mamma Carla, avevano preparato... non è mancato un brindisi, ovviamente con il Valdemar. Massimo Bucci

#### **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 2010**

##### **Rinnovi**

**1-Panza Alessandro 2-De Cesaris Emilio 3-Costagli Mauro 4-D'Avino Paola 5-Rossi Nico 6-Palmisano Maurizio 7-Calamassi Luciano**

##### **Nuovi Soci**

**1-Balloni Chiara**

#### **Soci in scadenza al 30 Giugno**

**1-Benaglia Erika 2-Benelli Claudia 3-Cassani Rita 4-Di San Bonifacio Giovanni 5-Francioli Simone 6-Gnech Gabriele 7-Kokabi Mostefà 8-Mennella Morgan Eligor 9-Molaro Gino 10- Montauti Leonardo 11-Montauti Roberto 12-Montomoli Andrea 13-Pietrucci Riccardo 14-Quercioli Laura 15-Rabissi Alberto 16-Salvestroni Carlo 17-Sauna Loredana 18-Volpi Marco 19-Zappelli Gabriele**

#### **PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)**

**Domenica 13 Giugno**

#### **IL COMPLEANNO ▼**

Questo Notiziario è stato chiuso

Lunedì **31 Maggio 2010**

e spedito a circa 1.850 indirizzi  
(per posta o tramite E - mail)

# La Rosa Blu della Maremma

Tel. 0564 - 563331

Loc. Venturi – Roccastrada GR

**Domenica 13 Giugno 2009**

## 8<sup>a</sup> FESTA DI COMPLEANNO

Quest'anno non ci sarà l'Assemblea di Condotta (già fatta a Gennaio) in compenso ci sarà la musica!!!

Abbiamo scelto la Rosa Blu per fare una serata diversa da tutte le altre sin ora realizzate per abbinare la calda voce di Fabrizio che ci farà rivivere le emozioni degli anni 60 e 70 e la cucina di Antonella con un classico menù di quel periodo. Molta musica in accompagnamento ai vari momenti della serata...

Ore 18,30 si comincia con **L'APERITIVO IN MUSICA** Ore 20,15 **CENA ANNI 70**

Nel corso della serata saranno sorteggiati gratuitamente

**10 PREMI FRA TUTTI I PARTECIPANTI**

## Menù e musica anni 60-70

Crostini della casa:

ai funghi, salsa ai peperoni, il toscano nero, con i fagioli al fiasco, alle verdure grigliate Selezione di salumi toscani

Tagliolini ai funghi – Penne alla boscaiola – Pappardelle al cinghiale

Tris di carni ad arrosto morto : Arista – Roast Beef – Tacchino

Contorni : Pisellini in tegame – Patate al forno

Dolci casalinghi: Crostate con marmellata – Torta di mele – Torta di carote

Caffè ed ammazzacaffè

**i vini in accompagnamento alla cena sono:.**

Un'ampia selezione di prodotti dei viticoltori della zona del Monteregio che partecipano alla Comunità del cibo di Terra Madre "Terre del Monteregio"

MORISFARMS – LA PIEROTTA – SUVERAIA – BENINI ROSSANA

ed altri Soci Slow Food

LA CURA – VALENTINI – IL PUPILLO – PODERE LENTISCO ecc. ecc.

e qualche sorpresa inserita all'ultimo momento

Prenotazioni entro l' **11 Giugno** presso il Fiduciario Tel. **349 0710478**

**Soci Slow Food € 26** **Accompagnamento ai Soci € 29**