

Notiziario n° 77 – Giugno 2011

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

In redazione: **Fausto Costagli – Massimo Babboni** Hanno contribuito alla realizzazione di questo numero:
Massimo Babboni – Amedeo Blasi – Annarita Cerboni – Fausto Costagli – Fabio D'Avino – Massimo Giannini

COMUNICAZIONE

L'Assemblea annuale di Condotta si terrà, prima della 9ª Festa di Compleanno, il giorno 5 Giugno 2011 alle ore 18 in prima convocazione (sarà valido con la presenza della metà più uno dei Soci della Condotta) ed alle ore 19 in seconda convocazione (valido qualunque sia il numero dei soci presenti).

Saremo ospiti del Resort LA MELOSA (Roccastrada).

**COME PREVISTO DA STATUTO LA PRESENTE COSTITUISCE FORMA-
LE COMUNICAZIONE AI SOCI**

SLOW FOOD MONTEREGIO Note dalla Condotta

Le note del Fiduciario.

a) 10° Compleanno di S.F. Monteregio

Mese dopo mese stacciamo i fogli dal calendario... c'è chi li butta e chi (come faccio io) li conserva con i loro appunti. Ben 108 sono quei fogli di calendario, ricordano date che a loro volta significano iniziative... tanta acqua è passata sotto i ponti ed ancora la sorgente continua ad alimentare quello che negli anni è diventato un fiume, un fiume che lambisce variopinti territori ed infine sgorga placido nel grande mare che è Slow Food.

Qui utilizzo alcune frasi già dette perché rappresentano esattamente quello che voglio ancora una volta significare

- Un altro anno è passato, gustoso - profumato - colorato - effervescente - vorticoso - 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 otto precedenti presenta un mantenimento degli impegni.

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 sa-

rebbe 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 il raggiungimento dei risultati. •

Lo statuto si è evoluto ed oggi è il Comitato il soggetto principale, il Fiduciario ne è l'espressione, a volte l'anima, a volte la figura di rappresentanza ma è una parte dell'insieme e, il nostro, continua ad essere un bell'insieme.

Con il pensiero già andiamo ai carichi che ci prenderemo tra un anno, per dare un significato a quella data che segnerà i 10 anni del nostro impegno. Però ora pensiamo al 5 Giugno, ci troveremo in un bel posto, con professionisti che hanno una grandissima voglia di dimostrare tutte le loro capacità e l'amore che hanno per la nostra terra di Maremma. Sarà un bel Compleanno.

Come sempre prima dell'aperitivo faremo la nostra Assemblea annuale dei Soci, come sempre per chi vorrà ci sarà spazio per ascoltare e per parlare. Poi... *guardate nell'ultima pagina* ... ci saranno tante, ma tante cose buone di questo territorio a punteggiare il fatto che noi siamo Slow Food Monteregio. Vi aspetto !!!

b) Gusto Pulito

Il progetto regionale "Gusto Pulito" è entrato nel vivo di una lunga programmazione che lo vedrà attivo sino al mese di Novembre. Ho l'onore onore di esserne il coordinatore per conto di Slow Food Toscana. Tutto il progetto quest'anno ha fatto un grande passo evolutivo raggiungendo una qualità ed una complessità che mi porta molto spesso ad essere assente dalla quotidianità gestionale della Condotta del Monteregio. Però va considerato che Monteregio sono anche i territori di Monterotondo Marittimo e di Montieri ed è proprio in molti siti geotermici di questi due Comuni che si snoda concretamente il programma di "Gusto Pulito".

Le gite scolastiche riservate alle scuole che hanno aderito alla rete degli "Orti in Condotta" hanno, nella visita al Parco Geotermico delle Biancane, il punto di forza.

Il "Seminario di informazione ed approfondimento sulle energie rinnova-

bili" che nei giorni 6 e 7 Maggio ha visto la presenza dei delegati toscani della nostra associazione, ha vissuto ed attraversato il Monteregio... la sede di accoglienza era alla Domus Bernardiniana (Massa Marittima), la cena del 6 è stata dedicata al fungo porcino e l'abbiamo realizzata ad Il Convento (Montieri), mentre i lavori semestrali di sabato 7 si sono tenuti al "Centro internazionale di trasferimento Tecnologico" Citt presso Monterotondo Marittimo.

c) Grazie !!!

Proprio in virtù dell'ottima riuscita organizzativa dell'appuntamento per i lavori del "Seminario di informazione ed approfondimento sulle energie rinnovabili", non posso esimermi dal dare i giusti ringraziamenti a chi ha contribuito alla bella figura che ha fatto il nostro territorio...

Sabrina Lolini e la Domus Bernardiniana, **Lidia Bai** sindaco di Massa Marittima, **Mariarosa Gentili - Giuseppe Di Santo Marchetti Lucia - Bellucci Piero** dell'Enoteca Il Grosso, **Enrico Corsi** dell' Az. Agr. La Cura, **Claudia Nenci** della Pasticceria le Logge, **Giovanni Valentini** dell' Az. Agr. Valentini, **Piero Righetti** del Ristorante Il Convento, **Susy Ranieri** dell'Osteria Le Logge, **Mario Tanda** del Caseificio Podere Paterno, **Alessandro Giannetti** sindaco di Monterotondo Marittimo, **Loredana Torsello - Valentina Gennai - Peter Herman Scutte - Giuseppe Gianfredi** del Citt.

Un ringraziamento anche all'**Az. Agr. Valentini** ed all'**Az. Agr. La Cura** e molti altri **produttori vinicoli** della zona del Monteregio, per i vini che ci mettono a disposizione e che di volta in volta (come per il buffet di questo seminario) utilizziamo per esprimere il nostro territorio.

d) E' uscita la Guida agli Extraverdini

Sì, ci siamo!! La Guida agli Extraverdini 2011 è finalmente disponibile.

Dopo il lungo il lavoro di preparazione iniziato a fine 2010 con l'invio delle lettere ai produttori, dopo il reperimento dei campioni e le successive (a volte estenuanti) sedute di degustazione da parte degli innumerevoli panel distribuiti in tutta Italia, dopo la stesura delle schede relative alle aziende ed agli oli prescelti, dopo che il tutto è stato prima revisionato a livello regionale e poi nazionale, dopo il passag-

gio finale in redazione... il tutto è andato alle stampe ed ora il risultato finale è alla portata di tutti gli interessati.

Esaminato con attenzione il prodotto finale offre molte chiavi di lettura in un'annata che non ha visto uniformità di raccolta ed un'ampia variabilità di situazioni climatiche. Uno dei risultati più eclatanti è stato quello raggiunto dalla produzione olearia del Montereio in generale e dal territorio comunale di Massa Marittima in particolare. Sono 14 le aziende entrate nella guida nazionale, 2 di Gavorrano, 2 di Roccastrada e... ben 10 di Massa Marittima, un risultato che proietta questo territorio tra quelli vocati a livello nazionale. Una qualità spalmata su tutto il territorio, non dovuta alle capacità di un unico grande frantoiano, ma generalizzata su vari frantoi e rapportata a molti olivicoltori, sia convenzionali che biologici, proprio a dimostrazione che questa qualità di molti ha in comune il territorio. Ecco le 14 aziende assunte agli onori nazionali: Gavorrano = **Podere Cigli** - **Poggio alle birbe**; Roccastrada = **Il Pagiano di Nonno Nanni** - **Muralia**; Massa Marittima = **Carrareccia** - **Fonte Fossoli** - **Il Donzellino** - **Le Sedici** - **Morisfarms** - **Panichi Paola** - **Podere Riparbella** - **Simonetta Pimpinelli** - **Stanghellini Franco** - **Zanaboni Franco**.

Fausto Costagli

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 varie 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
Dubitative per farci stare in guardia

a) LA VECCHIA HOSTERIA Gavorrano Gr

Indirizzo: Viale Marconi n° 249
Bagno di Gavorrano Gr
Telefono: 0556 - 844980
Mail: albertorabissi@libero.it
Web: www.lavecchiahosteria.it
Chiuso: Giovedì
Orario: Pranzo-Cena
Coperti: 70 + 70 esterni
Prezzi: € 25 - 35 vini esclusi
Carte di credito e Bancomat: Sì

Segnalazione **Positiva** fatta da **Massimo Giannini**

Gavorrano ha avuto nell'attività estrattiva uno degli elementi peculiari per il territorio, la sua miniera di pirite fu definita la più importante d'Europa ed i segni di quel passato oggi sono riqualificati dal Parco Minerario delle Colline Metallifere.

Scendendo dal capoluogo comunale verso la frazione Bagno una delle prime costruzioni che si incontra è il locale della famiglia Rabissi: Alberto propone una cucina senza fronzoli, con materie prime di qualità, improntata esclusivamente sui prodotti della terra benché il ristorante sia a due passi dal mare; la moglie Roberta in sala segue gli ospiti con premura e gentilezza.

Il menu durante l'anno non cambia, vengono aggiunti periodicamente alcuni piatti ma potrete sempre trovare per iniziare **crostini misti, affettati toscani** oppure di **selvaggina**, anche con sott'oli, acciughe sotto pesto e polenta alla piastra con lardo. La pasta fresca è prodotta giornalmente da Alberto: **tortelli** con ricotta e bietole, **pappardelle, gnocchi** di patate, tutti conditi a scelta con ragù di manzo, di **cinghiale** o di **porcini**, al pomodoro o semplicemente burro e salvia.

Da citare sono minestre e zuppe: la caratteristica **acqua cotta**, zuppa con verdure o con porcini ma anche le **minestre di fagioli o di ceci con i tagliolini** fatti a mano. Tra i secondi dominano carni di ottima qualità con **cinghiale o faraona alla cacciatora, trippa, filetto di manzo** in varie preparazioni, ed i fritti di **pollo, agnello, coniglio e verdure** realizzati con olio extravergine di oliva. Costate di manzo e bistecca alla fiorentina ampliano le possibilità di scelta a chi magari vuol spendere un po' di più. Al termine dolci di produzione propria con panna cotta, crema catalana, latte alla portoghese, tiramisù; in aggiunta sorbetti e cantuccini. La cantina climatizzata, dispone di 100 vini unicamente toscani a prezzi corretti, offerti anche a bicchiere.

Commento finale

Il titolare ci tiene molto a sottolineare (scrivendolo anche in carta) che la pasta fresca è prodotta giornalmente e che i fritti sono preparati soltanto con olio extravergine di oliva; nella nostra visita abbiamo apprezzato oltre alla pasta fresca, la qualità delle carni, la trippa pulita e cucinata in modo gustoso ma leggero e l'ottimo fritto di verdure. *Massimo Giannini*

SCONTI Per i Soci Slow Food

Libri Slow Food Editore

Per tutti i soci (in regola con l'adesione) sono disponibili presso la sede di Viale Risorgimento 7 Massa Marittima, i libri di Slow Food Editore. Tutti i titoli hanno uno sconto del 25 %; alcuni hanno un'offerta particolare..... Da non perdere il "Pacchetto mensile" e la "Selezione 2+1".

E' disponibile anche la nuovissima "Guida agli Extravergini 2011"

Per informazioni: 349 0710478.

I libri saranno disponibili anche allo stand di Slow Food in occasione della Festa Nazionale di Slow Food che si terrà Sabato 18 Giugno prossimo a Massa Marittima.

Ristorante Trattoria Badalui - Follonica

I nostri soci Silvia Daddi e Mattia Maracci, del locale "Badalui", da poco inserito tra i Locali dell'Alleanza tra i Cuochi italiani ed i Presidi Slow Food, hanno stabilito la data di effettuazione della loro prima "Cena dell'Alleanza" che si terrà in data 7.10.2011.

Da questo mese hanno deciso di applicare uno sconto speciale del 10% a tutti i Soci Slow Food. Basta presentare la tessera al momento del conto.

DAL SITO SLOW WINE Si parla di Massa Vecchia

Fabio Pracchia lo abbiamo conosciuto a Calici D'Inverno 2010 quando ha rappresentato Slow Food Editore in occasione della consegna dei Calici ai produttori; è tornato nel Montereio per visitare l'Azienda Agricola Massa Vecchia. Quello che segue è ciò che ha scritto recentemente nel sito Slow Wine.

Disarmante semplicità.

Impressioni di una cantina modello della Maremma toscana. Quando una figura storica di vignaiolo passa la mano, qualcosa cambia nel nostro approccio al vino. Un po' come quando si viene a conoscenza di un locale, di un ristorante, di un qualsiasi luogo e ci viene detto regolarmente "Ah ma tu dovevi vederlo prima, ora è tutta un'altra cosa". Beh, a Massa Vecchia non è per niente così. **Fabrizio Niccolaini** ha passato il testimone a **Francesca Sfondrini**, figlia della sua compagna. L'azienda continua a essere in mani esperte e sicure. Francesca è giovane e determinata. Laureata in Lingue Orientali a Napoli, ci racconta che l'anno passato in Tibet, probabilmente, l'ha aiutata ad affrontare la viticoltura. Per lei l'esperienza in azienda comincia una decina di anni fa, come avventizia, per poi impegnarla sempre più a fondo e completamente fino

a diventarne la titolare. Siamo nella vigna principale di Massa Vecchia: La Querciola; circa 2 ettari di piante molto vecchie e bellissime. Il cordone speronato, così omologante in altri vigneti, assume su queste viti antiche una moltitudine di forme.

L'attenzione di Francesca è attirata dal gioco di due lucertole nel vigneto. Alcuni tralci, vicino alle fallanze, sono lasciati lunghi. "Cerchiamo di propagare gli stessi individui -dice Francesca- piantiamo il tralcio in terra e dopo quattro anni, abbiamo una nuova vite". La conduzione agronomica è tradizionale; si fa quello che si faceva prima dell'avvento della chimica. Francesca dice di essere molto attenta alla sanità delle uve e all'equilibrio del vigneto. Con i trattamenti limitati all'indispensabile; l'attività microbiologica è, infatti, di fondamentale importanza per l'integrità delle piante e dei frutti. Forse lo sguardo divertito alle lucertole celava un pensiero più approfondito al vigneto. "In vigna mi sento già sicura -continua- in cantina Fabrizio mi deve ancora dare una mano". La cantina è sempre la stessa. Le fermentazioni avvengono in legno, tranne che per il *Rosato*. I lieviti sono autoctoni e lo svolgimento degli zuccheri è condotto seguendo i tempi naturali. Il cappello delle vinacce è una fonte batterica di fondamentale importanza per la vitalità dei vini, a patto di avere bucce sane. Pochissimo uso di solforosa e solo all'imbottigliamento. Le volatili sono un sistema di immunità per i vini. Percepibili, dati i valori, ma integrate in un complesso aromatico-gustativo delizioso.

L'interpretazione delle uve a disposizione è variabile. Per questo, sovente, i vini cambiano la composizione. Si tratta solo di prendere confidenza con questa dinamicità, dettata dalle mutevoli condizioni stagionali.

Da botte assaggiamo il *Querciola 09*; sangiovese e alicante vendemmiati insieme dall'omonimo vigneto. Vino pieno di carattere, fragrante e succoso. Verrà imbottigliato il prossimo anno. Cercheremo di essere lì per averne qualche bottiglia.

Appena imbottigliato il *Berace 2008*; sangiovese, da un giovane vigneto ad alberello, e merlot. Qui la volatile si fa sentire seguita da frutta rossa e vena balsamica; un vino che ha nella bevilibilità la dote migliore. Il *Rosato 2007* è un fuoriclasse. Mi scuserete ma non ho segnato i vitigni. Ha profondo impatto olfattivo con un'articolazione aromatica definita e progressiva. Spezie e fiori carnosi. In bocca è salato e reattivo. Vino memorabile.

La sensazione è quella di aver conosciuto una grande vignaiola, capace e sicura. E, tranquilli, siete abbondantemente in tempo a rivivere la stessa mia esperienza.

Fabio Pracchia



Alcune bottiglie di Massa Vecchia

LE MEDITAZIONI DI AMEDEO

Monteregio di Massa Marittima

Il gesto è detto mescere, (prima però, bisogna aprire la bottiglia un ora prima di berla) lentamente nei calici.

Il gesto è detto degustazione (prima però mentre lo passate dal calice alla bocca) lasciate filtrare anche un po' d'aria ed i profumi si volgeranno a voi (come la dama offre le labbra al suo sposo) così gli odori aulici sentirete più intensi.

Il gesto è detto deglutire, prima però recitate questi versi: *E perché meno ammiri la parola, guarda il calor del sole che si fa vino, giunto a l'omora che de la vite cola.* Dante Alighieri, La Commedia – (Purgatorio Canto XXV)

Ecco, se non vi siete versati il vino addosso, ora Vi prego non concentrate l'attenzione sul purgatorio, su questi golosi, che peraltro Dante meglio tratta dei lussuriosi ma cogliete, invece di quello, cosa il sommo poeta ardisce dire: che alla parola, alla comunicazione quindi, all'essere ascoltati suggerisce "l'omora che della vite cola"; perché qui Dante del vino fa metafora di anima, a titolo di esemplificazione: se non ti bastano le parole che finora ti ho dette, guarda l'esempio della vite da cui vien fatto il vino a sintesi del calore del sole e delle sostanze della terra.

Ma ecco il fatto. Sono andato alla Coop di Massa Marittima giusto ieri e siccome avevo sentito dire che questo Monteregio di Massa Marittima è un vino di pregio internazionale volli vedere se ve lo trovavo, ce n'erano di due tipi, uno da 13 e uno da 4,85 euro. Le mie sostanze non mi permettono di pasteggiare a vini costosi, così non potei assaggiare quello da 13 euro, né accedere ai favolosi d'annata 2006 o 2005 seppur non cari, ma mi volevo

togliere lo sfizio: acquistai "Leopoldo II" non il Gran Duca di Toscana ma il Monteregio che ha il suo nome ... bhè Barolo e Brunello i migliori, certo, ma è dopo aver bevuto quel Monteregio, caro Costagli, che ti confido di aver pronunciato "giunsi all'omora che dalla vite cola" **Amedeo Blasi**

**Slow Food -
Condotta del Monteregio :
E' SU FACEBOOK**

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

CILIEGIOLI DEL MONTEREGIO

22 Aprile 2011

La Pierotta - Scarlino Gr

Quello che doveva essere un appuntamento "intimo" si è allargato ad altre realtà italiane di Slow food infatti con noi c'era la Condotta del Frignano (Modena) rappresentata dal Fiduciario Paolo Vignocchi e da sua moglie, ed un nutrito gruppo della Condotta di Roccolo (Milano) annunciato dal Fiduciario e rappresentata da membri del Comitato di Condotta.

La cena si è svolta in una tranquilla atmosfera casalinga, eravamo ospiti della famiglia Rustici con Simone e Mamma Floriana che si son prodigati a sfamare sia la voglia del gusto che la curiosità per un menù assai inconsueto ma molto... molto radicato alla tradizione venatoria che caratterizza la Maremma.

L'antipasto era arricchito da un tordo (lardellato) arrosto, il primo era al ragù di pernice, il secondo era un delizioso capriolo in umido. Cibi sontuosi abbinati ai vini ciliegiolo in purezza delle aziende La Pierotta, Il Pupillo, Il Sassone, Il Fontino.

Prima della cena c'era stata la presentazione delle Condotte ospiti con il reciproco scambio di doni rappresentativi del territorio. Il Frignano ha donato del Parmigiano Reggiano di Vacca Bianca Modenese (Presidio) ed un raro Lambrusco; Roccolo ha donato l'unico spumante vinificato in provincia di Milano, il Vigna San Grato fatto dagli studenti della scuola di agricoltura "Ferrazzi - Cova" di Villa Cortese e della Formaggella del Garda; noi abbiamo rappresentato il nostro territorio con dei Cantuccini di Massa Marittima della Pasticceria Le Logge, con lo Scarilius della Pierotta e con il farro e la farina di farro del Bartolino Maremmano.

Proprio una bella serata ben riuscita tra la soddisfazione di tutti

Fabio D'Avino

EXTRAVERGINI D'ITALIA

29 Aprile 2011

Casa Circondariale - Massa M.ma Gr

Nel trentottesimo appuntamento di "Gusto E' Libertà" ancora una volta abbiamo parlato di olio, di Extravergine di prima spremitura e di olio cosiddetto Extravergine per sua legale definizione. Il Laboratorio ha preso il via con una degustazione di alcuni oli provenienti da varie regioni d'Italia: per primo un blend delle cultivar Rondella, Frantoio e Carpellesse provenienti dalla Campania (**Tenuta Tortorella**) poi il mono varietale di Pendolino per la Toscana (**Fonte di Foiano**), quindi la Tonda Iblea per la Sicilia (**Frantoio Cutrera**), infine la Coratina tipica cultivar della Puglia (**Frantoio Muraglia**)... solo un piccolissimo esempio delle oltre 800 tipologie di olive che rendono il patrimonio olivicolo nazionale il più ricco di biodiversità a livello mondiale. E' stato un Laboratorio abbastanza complesso per i non addetti ai lavori, dove il tecnicismo è stato comunque semplificato dai due conduttori, il nostro Fiduciario che ha supportato le indubbie capacità e conoscenze di **Paolo di Gaetano** che da olivicoltore e frantoiano ha portato la sua esperienza diretta nelle varie argomentazioni trattate nell'ora e mezza di chiacchiere ed assaggi. Ottima la partecipazione sia degli ospiti della Casa Circondariale che dei visitatori esterni giunti per l'occasione.

La parte relativa alla reale composizione degli oli extravergini della grande distribuzione ed ai relativi costi, è stato l'argomento che più ha interessato ed ha portato la chiacchierata su di un acceso contraddittorio.

La bruschettata finale è stata fatta con l'olio locale del **Frantoio Stanghellini**, olio che ha raggiunto la citazione nella Guida agli Extravergini 2011 da poco nelle librerie d'Italia.

Un altro Laboratorio di ottimo spessore che ha soddisfatto tutti, partecipanti ed organizzatori.

Annarita Cerboni



Una fase del laboratorio

PROSSIMAMENTE
(per chi ci sarà)

Venerdì 27 Maggio ore 15

Laboratorio del Gusto®

LE CILIEGIE

Realizzato in collaborazione con
Az. Agr. Braglia Daniele

Gusto è Libertà - 39° Appuntamento
Casa Circondariale - Massa M.ma

Domenica 5 Giugno ore 19,30

CENA del 9° COMPLEANNO

RESORT LA MELOSA
SP 157 Km 22 - Roccastrada

Vedere il programma a pagina 6

Venerdì 10 Giugno ore 17,30

Best Montereio Wine Label

AZ. AGR. VALENTINI
Podere Fiordaliso
Loc. Cura Nuova

Sabato 18 Giugno ore 15-19

FESTA NAZIONALE DI SLOW FOOD

PIAZZA GARIBALDI
Massa Marittima

Programma in definizione

Sabato 18 Giugno ore 15-20

FESTA NAZIONALE DI SLOW FOOD

PIAZZA XXV APRILE
Via Albereta - Follonica

Programma in definizione

17-21-24-28 Giugno ore 21

Master BIRRA

a: **VALPIANA e FOLLONICA**
Martedì 14-21
alla **PACIANCA**
Venerdì 17-24
a **LA NOVELLA**

Vedere il programma a pagina 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 2011

Rinnovi

1-Ranieri Susy 2-Polemi Francesco 3-Pugi Maudy 4-Francardi Patrizia 5-Barbi Tina 6-Ghinassi Quinto 7-Rustici Simone 8- Giannini Massimo 9- Nannini Paola 10- Sfondrini Francesca

Nuovi Soci

1-Ferrari Fabrizio 2-Garosi Marco 3-Mocellin Patrizia 4-Renzi Marco

Scadenza Soci al 31 Maggio

1-Bai Lidia 2-Bargelli Moreno 3-Bartolozzi Silvia 4-Bezzi Aisa 5-Cencioni Silvia 6-Cucci Manuela 7-Cucci Marco 8- Gianni Alberto 9-Zadro Sabrina 10- Gerli Daniela 11-Loeftering Beate 12-Martini Fabrizio 13-Moschini Fabiana 14-Vlasyuk Victoria 15-Neri Gianluca 16-Pagnini Roberto 17-Parentini Giulio 18-Rinaldini Debora 19-Rondelli Sabrina 20-Rossi Laura 21-Rossi Massimiliano 22-Rossi Veronica 23-Scarlati Valeria 24-Tribbioni Giuliana 25-Temperini Sauro 26-Tomi Carla

Per comunicare o prenotare

Fiduciario: 349 0710478

fausto.costagli@gmail.com

Segreteria Soci: 3397693375

slowmontereio@libero.it

Questo Notiziario è stato
chiuso Giovedì
26 Maggio 2011
e spedito a oltre 2.000 indirizzi
(per posta o tramite E - mail)

BIRRA

Un corso in 4 serate 17-21-24-28 Giugno (Martedì e Venerdì)
alle ore 21 presso **OSTERIA PACIANCA** Via Lamarmora Follonica (i
Martedì) e **LA NOVELLA** Località Valpiana (i Venerdì) - Docente **Renato Nesi**

Quattro serate per avvicinarsi al mondo della birra, una delle bevande alcoliche più antiche che l'uomo conosca, che affonda le radici nella nascita stessa delle grandi civiltà. Scopriremo, in modo divertente ma serio, che le birre sono molto di più dell'idea stereotipata del binomio pizza + bicchiere di bionda. Parleremo di materie prime, di tecniche produttive, di stili e geografia, senza trascurare le modalità di conservazione, di servizio, la scelta dei bicchieri, gli abbinamenti. Durante il Master of Food assaggeremo assieme una ventina di birre, italiane e non, che ci aiuteranno ad intuire le storie di uomini, di territori, di cultura, di tradizioni nascoste dietro ogni bicchiere.

Programma del Master

Primo incontro – Venerdì 17 Giugno ore 20,50

Presentazione del Master of Food, le caratteristiche e la geografia delle materie prime, il loro utilizzo durante le fasi della produzione del mosto. Introduzione alla degustazione, con assaggio guidato di 5 birre.

Secondo incontro – Martedì 21 Giugno 21,00

La trasformazione del mosto in birra, l'accento alle tecniche di alta e bassa fermentazione. Le tipologie di confezionamento, la filtrazione, la pastorizzazione, la rifermentazione in bottiglia. Degustazione di 5 birre.

Terzo incontro – Venerdì 24 Giugno ore 21,00

La geografia della birra, le principali nazioni birrarie (Belgio, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, ...). Introduzione al concetto di stile birraio, l'analisi del legame tra la birra e il territorio con un approfondimento sulla situazione italiana. Degustazione di 5 birre

Quarto incontro – Martedì 28 Giugno 21,00

La fermentazione spontanea, l'antico e meraviglioso mondo dei lambic. Indicazioni sulla conservazione delle birre, sul loro servizio (temperatura, bicchieri e tecnica) e sui loro abbinamenti. Le birre più alcoliche, da invecchiamento, o che fanno stile a sé. Degustazione di 6 birre. Consegna degli Attestati di frequenza.

I Master of Food sono riservati ai soci, pertanto per parteciparvi la quota annua d'iscrizione Slow Food è OBBLIGATORIA: Socio Terra Madre € 25 (comprensiva di 4 riviste annue) - Socio ordinario (comprensiva di libro omaggio e 4 riviste annue) € 58 - Socio familiare (comprensiva di piccolo omaggio) € 21 - Socio giovane sino a 30 anni € 10 (4 riviste annue x E-mail)

MINIMO 20 - MASSIMO 25 PARTECIPANTI Quote: Soci adulti € 100 – giovani € 90

Per informazioni o per associarsi a Slow Food contattare il Fiduciario Slow Food di zona Tel. 349 0710478 o la Segreteria Soci Tel. 339 7693375. Per confermare l'iscrizione entro il 7 Giugno deve essere corrisposta la caparra di € 50 contattando Fiduciario Slow Food 349 0710478 che darà indicazioni su dove effettuare il deposito; il saldo della quota di iscrizione avverrà alla prima serata

Resort LA MELOSA

www.lamelosa.it

Strada Provinciale 157 Km. 22 - Roccastrada GR



Domenica 5 Giugno 2011

9ª FESTA DI COMPLEANNO

Ore 18 p.c.* / 19 s.c.* **ASSEMBLEA ANNUALE DEI SOCI**
(* p.c. – s.c. = Prima e seconda convocazione)

Ore 20 **APERITIVO**

Ore 20,15 **GRAN BUFFET** del Ristorante LA MELOSA

Nel corso della serata ci saranno

SORTEGGI PREMIO GRATUITI PER I PRESENTI

|| Menù del Buffet

I FREDDI

Torte salate assortite - Bruschette toscane (fegatini, pomodoro, olio, cavolo, vegetali) - Pomodori ripieni - Zucchini ripieni - Insalata di riso - Insalata di farro con rucola gamberetti e pomodorini - Pinzimonio - Salumi "Carlo Salvestroni" (Roccatederighi) - Formaggi "Spadi" (Roccastrada)

I CALDI

Zuppa di fagioli e cotiche - Bocconcini di pollo all'arancio - Patate arrosto - Patate e pancetta

I DOLCI

Pinolata - Crostata di frutta fresca - Crostate con marmellata - Macedonia

in abbinamento i vini offerti dalle aziende:

**CACCIAGRANDE - FERTUNA - LA CURA -
LE SEDICI - MORISFARMS - MURALIA - ROCCA DI FRASSINELLO**

Slow Food € 28 Extra Soci € 30

Prenotazioni entro il 3 Giugno: Fausto 349 0710478 - Fabio 339 7693375