



# SLOW FOOD®

## Condotta 422 - MONTEREGIO Notiziario n° 18 (Luglio/Agosto 2006)

### NOTE DAL CONSIGLIO DI CONDOTTA

#### La nota del Fiduciario.

#### CONGRESSO DI SLOW FOOD ITALIA

Scrivere qualche cosa sul 6° Congresso nazionale della nostra Associazione è estremamente gratificante. Però, pensare che la mia opinione possa essere letta da un numero praticamente infinito di persone mi inibisce, ma tant'è..... se vai al ballo un po' bisogna ballar....perciò comincio cercando di far percepire non tanto i contenuti quanto le mie sensazioni.

#### **a) Qualità e stile.**

350 delegati, 300 rappresentanti del mondo agroalimentare (nei settori della produzione, dell'educazione, della cultura, della ristorazione) ed il contributo di importanti personalità del mondo politico, istituzionale e culturale

Si comincia Venerdì 9 alle 9,30 con il convegno *Vent'anni in tutti i sensi* per celebrare il ventesimo anniversario dell'associazione da Arcigola a Slow Food. Sotto la sapiente conduzione di **Giacomo Moiola**, nell'ordine hanno parlato **Folco Portinari** (scrittore/gastrologo) **Luciana Castellina** (giornalista) **Mariangela Susigan** (cuoca) **Mariagrazia Mammuccini** (presidente Arsia-Toscana) **Stefano Masini** (economista) **Franco Carlini** (giornalista) **Franco Cassano** (sociologo), ognuno ha portato il proprio contributo per significare il percorso di Slow Food dal punto di vista etico, culturale, tecnico pratico, emotivo.

Raccontare ore di parole non è possibile, però un'affermazione di Folco Portinari, per me, potrebbe sintetizzare 20 anni della nostra storia, ha detto: «Carlini Petrini è il più grande favolista del 1900».

Io l'affermazione la traduco con ... ..Carlini sogna, Carlini racconta i suoi sogni e.... le favole diventano realtà. Una favola lunga un quarto

di vita che ha creato le aspettative per tantissimi altri sogni, in Italia e nel mondo intero.

E' stato un convegno di estrema qualità che senza retorica ha fatto percepire all'Assemblea l'importanza del percorso effettuato.

#### **b) I lavori congressuali.**

Al pomeriggio di Venerdì si continua con l'apertura dei lavori congressuali, dopo il saluto delle autorità liguri, c'è stata la relazione introduttiva da parte di **Carlo Petrini** (1 ora e 15 minuti di pura soddisfazione), poi l'intervento del Sottosegretario alle Politiche Agricole e forestali **Guido Tampieri** (intervento molto incisivo più volte richiamato nei giorni successivi). Successivamente il contributo di **Piero Sardo** (Presidente della fondazione Slow Food per la Biodiversità) **Alberto Capatti** ( Rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche) ed altre eminenti figure, quindi gli interventi dei vari responsabili dei progetti in atto, tra cui ben ricordo quello di **Cinzia Scaffidi** che ha interpretato Slow Food con una nuova metafora, dopo quella del serpente che cambia continuamente pelle a quella del treno in corsa con la locomotiva che è costretta a trainare dei vagoni frenati, Cinzia ha "visto" Slow Food come un grande stormo di uccelli che si fraziona in tanti gruppi seguendo il leader del momento (le varie iniziative) per poi ricongiungersi in un gruppo compatto e proseguire deciso verso l'orizzonte. Sabato il Congresso è entrato nel vivo con l'intervento di **Roberto Burdese** che ci ha illustrato altri aspetti dimostrando la volontà di succedere alla grande a Carlo Petrini..... Veramente tanti gli autorevoli interventi, tra i quali (in ordine puramente casuale) ricordo quello di **Valeria Cometti** responsabile del progetto Educazione al Gusto, di **Gigi Piumatti** responsabile di Slow Food Editore, dei Governatori

Toscani **Luca Fabbri** e **Massimo Bernacchini**, interventi di responsabili regionali e di alcuni Fiduciari (tra cui l'amico **Salvatore Giuffrida** della Condotta di Lentini), sino al gran finale con l'intervento del nostro Segretario nazionale **Silvio Barbero** seguito dall'ex Ministro per le Politiche Agricole **Gianni Alemanno** e dal Senatore **Enzo Ghigo**.

Domenica mattina tra i vari interventi prima del discorso finale di Carlo Petrini c'è stato quello di altri due toscani DOC il Governatore **Alessandro Venturi** (per l'educazione al gusto e la formazione docenti del progetto Orti in Condotta) e del presidente della Regione Toscana **Claudio Martini** che ha significato la comunione d'intenti che lega la politica agraria e la filosofia del territorio che persegue la Toscana interagendo pienamente con Slow Food. Sino all'ultimo intervento quello del Socio un po' speciale..... **Piero Fassino**.

Quindi nell'ultima ora ci sono state le varie votazioni che quasi all'unanimità hanno approvato il nuovo Statuto di Slow Food Italia, approvato l'elenco dei 46 Governatori (4 i toscani compreso il nostro Presidente regionale **Giovanna Licheri**), il Collegio dei Revisori dei conti (con un altro toscano il **Carlo Gazzarrini** che ben conosciamo come docente Master ed ex Governatore); poi per acclamazione c'è stata l'elezione del Segretario nazionale, che non poteva essere altri che **Silvio Barbero** (ha forse avuto l'applauso più lungo di tutti gli intervenuti al palco) ed infine l'elezione del nuovo Presidente Slow Food Italia **Roberto Burdese**.

Un Congresso che ha certamente tracciato una linea da seguire per tutto il movimento nel resto del mondo.

#### **c) Orgoglio ed emozione.**

Tradurre cosa significa essere oggi Fiduciario Slow Food non è cer-

tamente facile, perché non essendo automi che seguono dei circuiti preimpostati, ognuno di noi interpreta la “missione” secondo le sue attitudini, capacità, disponibilità di tempo. I Fiduciari sono la base volontaria su cui si appoggia la lunga scala che permette di raccogliere i frutti del grande albero che è Slow Food; albero che negli anni ha subito particolari innesti ed ora, dai vari rami, offre prodotti diversi. Al Congresso ho avuto l’opportunità di confrontarmi con altri Fiduciari, di percepire situazioni personali oscillanti tra l’entusiasmo, l’euforia, oppure la difficoltà se non il disagio; molto dipende da come ognuno si pone rispetto alle aspettative del territorio ed ai dettami basilari dello statuto. Per me fare il Fiduciario vuol dire essere per 12 mesi all’anno in servizio attivo permanente, se non nel tempo almeno nella disponibilità.

A chi mi chiede quale sia la mia retribuzione rispondo che la paga è “Orgoglio ed Emozione”. L’orgoglio di appartenere ad una realtà così importante, l’orgoglio di sapere che tanto di ciò che viene costruito si appoggia anche sulle mie spalle. L’emozione è invece quella sensazione positiva che Slow Food riesce a far diventare uno stimolo. Tante le emozioni provate in questi primi 4 anni di mandato: dalle lacrime furtive versate nel 2003 al Teatro San Carlo di Napoli in occasione dell’assegnazione del Premio per la Biodiversità a quei grandi e sconosciuti eroi del quotidiano; alla voce tremolante, dovuta all’insicurezza, nel mio primo intervento a livello nazionale nel 2004 in occasione dell’Assemblea dei Fiduciari a Bagnoli Irpino; dal rimescolamento teologico del profondo dell’anima suscitati dalle parole di Enzo Bianchi (Priore della Comunità di Bose) nel 2005 a Polenzo in occasione della prima sessione d’istruzione per Fiduciari e membri dei Consigli di Condotta; sino al 2006, durante il Congresso a Sanremo, nella serata di festa celebrativa che si è tenuta al Teatro

Ariston, dove ho provato l’emozione di un rimescolamento fisico dovuto ai decibel scatenati ed alle sollecitazioni dei vari artisti ..... ma più intense sono state le vibrazioni percepite nel vedere la partecipativa amicizia di tanti grandi personaggi dello spettacolo saliti sul palco per manifestare la consapevolezza di ciò che significa per loro il nostro movimento.

Al ritorno dal Congresso devo ribadire il mio grazie alla situazione che mi ha dato l’opportunità di conoscere questa realtà, che mi ha permesso di accrescere il mio orgoglio e di provare continue emozioni che mi stimoleranno oltremodo a continuare lungo il percorso intrapreso.

### **GUSTO E’ LIBERTA’ Laboratori del gusto in Carcere**

#### I dolci tipici di Massa Marittima

Sabato 27 Maggio si è tenuto il terzo appuntamento con gli ospiti della Casa Circondariale di Massa Marittima. Circa venti i partecipanti al Laboratorio dedicato alle tipicità dolciarie di Massa Marittima; considerata la partecipazione ai primi due appuntamenti (Vino ed Olio) pensavamo in una più massiccia presenza, ma le variabili di un carcere non seguono il “Calendario Slow Food”, l’impegno lavorativo esterno di alcuni Ospiti ha ridotto la partecipazione.

Questa volta, oltre al Fiduciario, che ha introdotto le tematiche e guidato la degustazione, il relatore era Roberto Schiavetti del Laboratorio Artigianale **LE VIE DEL DOLCE**, che ha spiegato la differenziazione tra la produzione di quantità e quella di qualità, entrando poi nel merito delle fasi realizzative dei prodotti

I presenti, tutti attenti, incuriositi e partecipi, hanno seguito una “lezione” teorico gustativa sulle peculiarità dei dolci tradizionali riconosciuti dalla Regione Toscana come **Tipicità Regionali: Panforte – Ricciarelli – Cantuccini di Massa Marittima**, sono stati accompagnati da altre due preparazioni, il Dol-

ce di San Bernardino ed i Bocconi di Bacco. In abbinamento è stato servito un Vin Santo (il passito più indicato per questa tipologia di dolci), prodotto dagli Agricoltori del Chianti Geografico.

Il prossimo appuntamento in Carcere non è ancora stato programmato ma potrebbe essere realizzato alla fine di Settembre.... Perché no sui Formaggi?

### **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  
**Negative** per farci stare in guardia

Segnalazioni **Positive** effettuate da Claudia Luchetti, Massimo Gianini, Paola Nannini, Marco Insalaco, che in occasione dell’ultimo week end di Maggio, durante una gita fuori porta, accompagnati dall’immane guida *Osterie d’Italia*, hanno visitato due locali, in Umbria ed in Toscana.....

#### a) OSTERIA LA LOGGETTA Paciano PG

Tenendo fede alla citazione del libro, Paciano si rivela realmente uno dei borghi più belli d’Italia; sulla suggestiva loggetta da cui prende nome il locale ci siamo concessi una serata all’insegna del buon mangiare (e del buon bere) in compagnia della splendida vista del lago Trasimeno.

Partendo dall’antipasto ricordiamo delle buonissime **melanzane sott’olio**, la caratteristica torta al testo, uno squisito prosciutto crudo ed un ottimo crostino umbro.

Passando ai primi, senza nulla togliere alle tagliatelle al sugo d’anatra, menzione d’onore spetta però ai superlativi **ravioli con taleggio, pera, limone e noci**.

Tra i secondi prevalgono la cipolla gratinata ripiena al gorgonzola e lo sformato di Reggiano con salsa

alle noci. A chiudere segnaliamo la sfoglia croccante con crema al cocco e cacao e l'inusuale Torta Pistocchi servita con biscottini e aceto balsamico.

Buona carta dei vini con ricarichi abbastanza onesti: la nostra scelta è andata su un Palaia 2000.

Doverosi i complimenti a questa giovane gestione (circa 2 mesi) che propone anche piatti realizzati con pesce di lago.

#### a) OSTERIA DA GALLIANO Sarteano SI

Il locale merita di essere visitato non solo per la qualità, la particolarità e le personali interpretazioni dei piatti proposti, ma anche per conoscere Giuliano, un "Oste" che coinvolge i suoi ospiti in un'atmosfera che si ritrova solo a casa di amici. La scelta si rivela ardua fin dagli antipasti grazie alla varietà delle proposte: pecorino D.O.P. con composta di vino rosso, **spiedino freddo di prugne avvolte nel lardo di Colonnata**, sublime nella sua semplicità la **pappa al pomodoro**. Tra i primi, (per chi vuole deliziare il palato), c'è il delicato **farro a risotto con carciofi e gorgonzola; gnocchetti di ricotta e olive con crema di melanzane e pecorino romano**.

Molto gustosi tra i secondi **l'arista al latte e cipolle** ed il cocchio di melanzane con scamorza pomodoro e origano, fra i contorni merita di essere ricordato lo sformato di patate e carciofi.

Da tenere fiato ed appetito per gustare i dolci preparati dalle sapienti mani di Angela, fantasiosa anche nelle presentazioni dei piatti: **tartufi di cioccolato fondente al peperoncino con crema calda, bavarese di yogurt con salsa di pesche al vin santo, mousse di cioccolato fondente**.

Buono il vino della casa.

Il conto..... **Veramente onesto**.

#### a) Osteria DEI CAVALIERI Pisa

Segnalazione **Positiva** effettuata da Francesco Babboni e la sua ragazza Ilaria, in occasione del loro

primo anniversario, per festeggiare, sono consapevolmente ritornati all'Osteria dei Cavalieri e ..... ce lo hanno voluto raccontare.

Ambiente come sempre incantevole, luci soffuse, musica soft leggermente tendente al jazz e al blues, servizio squisito e disponibilità assoluta dell'oste e dei colleghi camerieri. Iniziamo la cena con due differenti antipasti: la celeberrima pasta fritta con prosciutto (da notare l'utilizzo di un ingrediente magico nella lavorazione della pasta... si tratta di lardo di colonnata), poi un passato di ceci con cozze e vongole, con una nota di peperoncino e prezzemolo: accostamento perfetto, come il già collaudato passato di ceci e funghi porcini. Primi piatti: pasta fresca con cozze e vongole per la signorina, anche qui accompagnato da una nota soffusa di peperoncino e di prezzemolo, mentre per Francesco il piatto del giorno, ossia tagliolini al mezz'astice. Quando si dice mezz'astice, lo si intende nel vero senso della parola: piatto dalla magistrale presentazione visiva ed un sapore unico; astice veramente fantastico, servito già in parte spezzato per la consumazione, ma accompagnato dagli strumenti per la pulitura della chela e delle zampe. Ottimo, ineguagliabile il gusto della polpa del corpo messo a confronto con la polpa della chela, anch'essa unica e compatta. Il tutto è stato accompagnato da un ottimo vino di Terricciola, della Fattoria Fibbiano, un FONTE DELLE DONNE 2004, da uve S. Colombana e Malvasia Bianca, da servire moderatamente fresco perché si migliora l'esplosione dei profumi ed aromi che solo la Malvasia sa rilasciare. Non ne abbiamo più per pensare di prendere un secondo piatto, quindi optiamo per un dessert; fra la vasta gamma, oltre a crostata di pere e cannella, varie bavaresi al caffè o cioccolato, flan di cioccolato, gelati di crema variegati all'amarena o porparit al croccante, l'oste ci propone anche un cestino di gelato allo zafferano con fragole; sentito

e preso! L'eccezionale presentazione fra presagire un gusto oltremodo caratterizzato; l'accostamento è l'apoteosi delle papille gustative, in quanto il lieve aspro ed acidulo caratteristico della fragola viene annullato (ma non nel gusto) dalla morbidezza di questo gelato allo zafferano incredibilmente gustoso, che anche in separata sede assume dei connotati similari ad un sorbetto, rinfrescante mantenendo la bocca non asciutta. Inoltre, il cestino altro non è che la stessa pasta per le lingue di gatto, solamente lasciata cuocere minor tempo per mantenere la morbidezza del cestino stesso, e lavorata con dei pezzi di pistacchio. Il tutto servito sopra un letto di crema pasticciata appena cotta e lavorata concioccolato. Vien da chiedersi **Prezzi?!?** Come da guida Slow, ovviamente il piatto all'astice esula dal menù standard, da cui un plus in euro, ma al di là di questo prezzo, per la qualità del posto, per un'ora e mezzo passati in una tranquillità irreali nel caos della quotidianità, 30 € mi sembrano poco e..... veramente spesi bene!  
Francesco Babboni

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

##### **RASSEGNA STAMPA di Slow Food**

*I fiori del male* si intitola un articolo di Marzio Mian sulla seconda industria del Kenya, che fattura più del turismo: il florovivaismo dà lavoro a 700.000 persone in un paese dove il 40% è disoccupato. Ma l'uso incontrollato di pesticidi produce sterilità e cecità, mentre i profitti prendono la strada dei grandi importatori olandesi. C'è anche un altro problema: il 25% dei fiori arriva dalle serre del lago Naivasha. «Il lago potrebbe scomparire se non cessa l'uso selvaggio delle sue acque» denuncia Margaret Otieno, alla testa di un'organizzazione ambientalista locale, l'Elsamere Conservation Center. In Kenya non piove da due anni, c'è stata una dichiarazione uff-



ciali di disastro nazionale, eppure le grandi imprese della floricoltura continuano a pompare acqua dall'unico grande bacino del paese, mentre le popolazioni locali non sanno come far sopravvivere il loro bestiame.

### **MASTER OF FOOD tutti i corsi del 2005**

In considerazione del successo avuto l'anno passato, anche per il 2006 ci sarà la promozione **4+1**. L'incentivazione proposta dalla Sede di Bra è l'invito ad effettuare quattro Master differenti nel corso del 2006. Come premio, alle Condotte che riusciranno nell'impresa verrà concesso **un Master of Food gratuito**.

Alla luce di ciò, per raggiungere l'obiettivo, viene programmato il seguente calendario dei Master:

**Marzo/Aprile** Master **VINO 1° LIVELLO** (già effettuato)

**Maggio** **BIRRA**  
(già effettuato)

**19-20-21 Settembre** 2006 Master **TE' se è pronto.... oppure SPEZIE-AROMI-ACETO**  
(proposti all'attenzione dei Soci)  
**3 serate = €70 x minimo 15 Soci sono sollecitate precise segnalazioni dai Soci interessati**

**16-18-20 Ottobre** 2006 Master **FUNGHI e TARTUFI**  
(in fase realizzativa)  
**3 serate = €80 x min. 15 Soci**

**20-23-27-29 Novembre**  
**4-6 Dicembre**

Master **VINO 2° Livello**  
(in fase realizzativa)  
**6 serate = €210 x 20 Soci**

Considerato sia giusto che tutti i Soci possano godere dell'offerta fatta alla Condotta, il Consiglio ha deciso quanto segue:

**ai Soci che nel 2006 partecipano ai primi 4 Master verrà dato in omaggio quello che Slow Food ci darà in premio** che sarà un corso mai realizzato prima dalla nostra

Condotta. E' stato deciso altresì di gratificare la presenza ai Master offrendo la **possibilità di sconti proporzionali in base al numero dei Master effettuati dai Soci nel 2006**; pertanto avremo queste possibilità:

**il MASTER premio sarà:  
in OMAGGIO  
a chi ha fatto 4 Master nel 2006  
con SCONTO del 40%  
a chi ha fatto 3 Master nel 2006  
con SCONTO del 25%  
a chi ha fatto 2 Master nel 2006  
con SCONTO del 15%  
a chi ha fatto 1 Master nel 2006**

Nell'occasione si segnala nuovamente che i **Soci giovani** (coloro che hanno meno di 30 anni) hanno comunque diritto allo **sconto del 15%** per qualsiasi Master of Food.

### **LE RIME SON COTTE poesie e versi**

**ALDO FABRIZI**  
(*Nonna minestra*) **MONDADORI 1974**  
**Zuppa d'oro**

Ce vonno sei zucchine e tre cipolle:  
le zucchine se tajeno a fettine,  
invece le cipolle, fine fine,  
vanno stufate insino che so frolle.

Appresso er pomodoro, appena bolle  
cor dado e er pepe – du giratine –  
se coceno nel sugo le zucchine sino  
a un secondo prima che so molle.

Poi se verseno l'ova ribattute  
Cò formaggio e basilico de vite,  
mucinanno finchè nun so ricciute.

Ecco er momento d'oro! Scodellate  
Sur tipo de crostini che gradite  
e poi sentite quello che magnate!!

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

**LA PALAMITA**  
**20-21 Maggio 2006**  
**SAN VINCENZO LI**

Non era un appuntamento programmato come "nostro" ma eravamo comunque coinvolti; tutti i soci della Condotta, avevano ricevuto l'invito per partecipare alla manifestazione.

Altro coinvolgimento diretto era dato dalla partecipazione di Massa Ma-

rittima in qualità di Cittaslow, noi eravamo presenti con l'Assessore Dino Roccabianca a rappresentare il territorio attraverso i suoi prodotti principali (il tutto nel rispetto del Protocollo d'Intesa firmato a suo tempo tra l'Amministrazione Comunale e la nostra Condotta, per la collaborazione in occasione di tali manifestazioni). Buona iniziativa, con tanta gente che ha potuto apprezzare i prodotti delle **Vie del Dolce**, che rappresentavano le tipicità dolciarie massetane. Nell'occasione il territorio era significato anche con gli oli extravergini d'oliva, abbiamo proposto tanti assaggi portando in degustazione i prodotti delle aziende:

**Braglia – Colle Berto – Frantoio Sociale Colline di Massa M.ma – Morisfarms – Terrabianca – Tesorino e Villino**. Anche il vino faceva parte degli assaggi con i prodotti delle aziende **Coliberto – La Cura – Tenuta Il Fontino**.

Nell'occasione il Consiglio della Condotta si è mosso con metodo ed estrema partecipazione, nei due giorni il gruppo di lavoro è stato composto da **Fausto Costagli** alternatosi con **Stefano Costagli, Massimo Giannini, Lorena Lucietto, Paola Nannini**.

Una considerazione particolare va all'Amministrazione comunale di San Vincenzo, per l'energia ed i fondi che destina all'organizzazione dell'iniziativa, permettendo alla Palamita di affermare le indubbe potenzialità gastronomiche e quella notorietà che merita tra i pesci azzurri delle nostre coste.

### **LA CENA DEL TRIVENETO** **Venerdì 26 Maggio 2006** **IL BERVEDERE**

**Pian dei Mucini – MASSA M.M.A**  
Simpatica serata con tanta volontà da parte degli organizzatori di riuscire a trasferire il Triveneto in Maremma (Compreso Andrea Petri che ci ha servito calcando il classico cappello da Alpino), peccato che doveva arrivare un amico veneto con la fisarmonica ma ce lo siamo perso perché è rimasto imbottigliato in autostrada a causa di un in-

cidente, C'è stata comunque la fisa del Sig. Luti di Tatti che, con puro virtuosismo ha eseguito alcuni apprezzati pezzi. Gradita e significativa la presenza di Leonardo Bollacasa che è personalmente venuto a portarci i suoi vini friulani; tre bianchi e tre rossi, tra cui è stata notevolmente apprezzata la validità del Pinot Grigio e del caratteriale Refosco dal peduncolo rosso.

### **LA CILIEGIA DI COLLINA**

**Venerdì 2 Giugno 2006**

**Via Romagna 1 - PRATA**

Resoconto in prima persona del Fiduciario. **Fausto Costagli** «Mi viene da pensare che potrebbe sembrare fin troppo facile parlare bene di se stessi, ma con onestà devo dire che il **Laboratorio del Gusto®** **La ciliegia di collina** che abbiamo realizzato in collaborazione con l'Associazione **Per Prata tra passato e futuro**, è stato un piccolo evento. Pareva un copione ormai interpretato da tempo, ed invece oltre a non averlo mai provato non avevamo stabilito neppure la sculetta, solo un .....io preparo questo e te parli di quest'altro. All'atto pratico il Dr. Tomaso Ceccarelli ha fatto una illustrazione completa ma al tempo stesso agile sugli aspetti agronomici legati alla coltura della ciliegia nelle nostre zone collinari, ben supportato dalla bella presentazione multimediale predisposta con cura; poi io ho fatto una chiacchierata sull'utilizzo delle ciliege e sulle preparazioni gastronomiche, quindi siamo passati alla fase degustativa presentando un "piatto dei sapori" composto da 4 tipologie differenti di ciliege (Acquaiola - Morella - Marchiana - Duracine) più una ciliegia candita, un pezzetto di schiaccia alle ciliege, uno di crostata realizzata con marmellata "industriale" ed uno con marmellata artigianale di ciliege selvatiche, il tutto con l'azzeccato abbinamento al Passito di Merlot dell'Azienda Agricola La Cura. I 20 partecipanti hanno inizialmente dimostrato interesse, poi parte-

cipazione, infine la consapevolezza di aver partecipato ad una bella ed inconsueta iniziativa.

Un bel viatico per quella collaborazione che ormai da tempo ci auspicavamo, che porterà certamente a nuovi appuntamenti con altri Laboratori legati alla stagionalità di quei prodotti che gli amici del Frutteto Storico stanno salvando dall'oblio ».

### **GIGLIO...IL BLU DELLA MAREMMA**

**Domenica 25 Giugno 2006**

**LA PALOMA - GIGLIO PORTO**

l'ultimo appuntamento prima della consueta pausa estiva è stato **molto di più che una gita**. Tutto è andato bene, anche nei particolari... sembrava avessimo sottoscritto un accordo con il Padreterno per la splendida giornata, il mare tranquillo ecc. ecc. Gruppo non nutrito rispetto alle iniziali prenotazioni, ci sono state molte defezioni peraltro motivate da ragioni familiari, di salute, di lavoro ai seggi per il referendum, persino un matrimonio. Ma, indipendentemente dal numero dei partecipanti, l'appuntamento con l'isola dell'ultima domenica di Giugno è stato rispettato con sommo gaudio di tutti i presenti. Chi ha fatto il giro del Giglio con il gommone ha avuto l'opportunità di vedere scorci riservati agli intimi frequentatori di questo lembo di paradiso; gli altri rientrati al porto con l'autobus si sono riuniti con eccezionale tempismo al gruppo "nautico" per varcare, alle 13,30, la soglia del Ristorante LA PALOMA con il patron Claudio Bossini ed il resto della bella famiglia a riceverci come se fossimo ospiti d'onore (e per loro lo eravamo veramente perché gli rappresentavamo quello che in fin dei conti siamo..... **Slow Food**).

Il locale (verrà con calma raccontato in un prossimo Notiziario), è estremamente caratterizzato dalla "filosofia gastronomica" di Claudio che, minimalista per scelta, riesce a realizzare dei piatti (che lui definisce di "Cucina Spontanea") dall'essenza semplicissima e dalla grandissima consistenza. In poche

parole.....**ci ha fatto godere**. Oltretutto più che un pranzetto estivo pareva un matrimonio (come qual'uno ha avuto da dire). Fra qualche giorno sarà visibile la rassegna fotografica dell'iniziativa, basta andare a curiosare nel sito: **[www.massamarittima.info](http://www.massamarittima.info)**

### **NUOVI SOCI - RINNOVI E TESSERE SCADUTE**

Di volta in volta rammentiamo ai distretti 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.

**Giugno 2006**

#### **Rinnovi**

1- Pellegrini Lisa 2- Fusco Giovanni 3- Casali Stefano 4- Cionini Stefania

#### **Nuovi Soci**

1- Pilotto Eleonora

#### **Soci scaduti al 30 Giugno**

1-Batistoni David 2-Bertella Michela 3-Celebrini Michele 4-Cianflone Motto-la Gemma 5-Costagli Fausto 6-Costagli Stefano 7-D'Avino Fabio 8- Giusti Sergio 9- Fantini Marco 10- Guazzini Alessio 11- Valentini Floriana 12- Insalaco Marco 13- Luchetti Claudia 14- Orsenigo Stefano 15- Peggi Giorgio 16- Petri Sergio 17- Napier Frances 18- Zannoni Stella

#### **Soci in scadenza al 31 Luglio**

Massimo Ricci (Triennale)

#### **Soci in scadenza al 31 Agosto**

Nessuno

### **ATTENZIONE**

Da alcuni giorni nella link del nostro sito collegato a **[www.massamarittima.info](http://www.massamarittima.info)** sono visibili le **Rassegne Fotografiche delle iniziative effettuate**

#### **Per comunicare o prenotare**

**Segreteria Soci: 339 7693375**

**Fiduciario: 349 0710478**

#### **E-mail**

**[slowmonteregio@libero.it](mailto:slowmonteregio@libero.it)**  
**[faustocostagli@katamail.com](mailto:faustocostagli@katamail.com)**

#### **Sito internet**

**[www.massamarittima.info](http://www.massamarittima.info)**

Questo Notiziario è stato chiuso il giorno **30 Giugno 2006** e spedito (per posta o E-mail) a **550** indirizzi