

**NOTE DALLA CONDotta
SLOW FOOD MONTEREGIO**

La nota del Fiduciario.

Quando i numeri diventano parole

Ogni qualvolta c'è un Congresso, di qualsiasi associazione, la prima cosa che viene presa in considerazione è il numero dei partecipanti. Quest'anno ci sarà il Congresso Internazionale di Slow Food, estremamente significativo per tutti i vorticosi mutamenti che hanno portato (negli ultimi quattro anni) la nostra Associazione ad acquisire un ancor più preponderante significato a livello planetario.

Interessantissimo in prospettiva di quelle azioni che andremo a concretizzare nel prossimo quadriennio. Pertanto è importante esserci e, secondo Statuto, il numero dei soci di ogni singola nazione fa sì che si abbiano più o meno delegati e quadri dirigenti.

L'Italia, che ha creato Slow Food, oggi non riesce ad esprimere numeri in crescita come invece sono facili da concretizzare per nazioni "emergenti" come Giappone, Stati Uniti, Francia, Inghilterra. In prospettiva la conduzione internazionale sarà ipoteticamente sempre più appannaggio delle altre nazioni e sempre meno dell'Italia. Per tutto ciò i numeri sono importanti.

Numeri che sono fatti con la somma di altri numeri e che molto spesso riescono ad esprimere solo un valore numerico.

Ma... se "grattugiamo" un poco di sentimento su quei numeri, essi potrebbero prendere la forma di parole, potrebbero parlare, potrebbero raccontare tante cose.

Forse non è bello ricollegare, tutto quello che viene realizzato in ogni singola Condotta, ad un valore numerico per sapere se si è bravi o meno; però periodicamente, il valore che viene preso in considerazione non è quello dei Convivi,

dei Master of Food, dei Laboratori del Gusto, delle Convenzioni con le varie Amministrazioni locali, delle volte che riusciamo a portare il nome dell'Associazione sui giornali in radio od in tv, né tantomeno quello della interazione con i produttori del territorio; viene sempre preso in considerazione il numero dei Soci.

In questo periodo, ancora una volta veniamo doverosamente contati, allo stesso tempo veniamo giustamente stimolati a fare proselitismo, veniamo indotti in competizione con le altre italiane Condotte per vedere chi è il più bravo.

Proprio in questo periodo mi viene da considerare il valore dei numeri ed il valore degli atti, mi viene da considerare quanto può essere spremuto un limone, mi viene da considerare che la nostra gara per dimostrare di "esser bravi" l'abbiamo già vinta da tempo.

Cinque anni fa avevamo un'idea ed il numero di 30 soci da raggiungere per "legalizzare" l'esistenza della Condotta del Monteregio, anziché con 30 iniziammo con 62 un'avventura che sempre in crescita ci ha portato all'ultimo "censimento" quello al 31.12.2006 che con il numero 225 ci ha visti per numero di soci al **16° posto** su quasi 400 Condotte.

Mi viene da considerare che per l'ampiezza del nostro territorio, per la sua bassa densità di popolazione e per l'intensità che già mettiamo nel nostro impegno, sarà sempre più difficile esprimere numeri in crescita iperbolica.

Una scusa per tirare il fiato....

Una pausa per rilassare i muscoli..

Forse, ma se così fosse sarei comunque tranquillo.

Ho sempre cercato di dare un'anima al valore numerico (la grattugiata di sentimento) l'ho spesso chiamata *Orgoglio di appartenenza*. Proprio l'orgoglio è quella col-

la che tiene uniti all'Associazione anche situazioni non rintracciabili in altre Condotte. Proprio per la diversità che esprimiamo, una cosa lasciatemi sognare, quella di vedere variata la situazione del cosiddetto "turn over"; riusciamo a crescere solo perché i nuovi soci sono maggiori di coloro che non rinnovano, questo è comune a tutte le Condotte d'Italia. Situazione che riesco a comprendere e che accetto nella sua ineluttabilità; se uno si associa e dopo un anno non rinnova, beh ha fatto una prova, non è stato gratificato, credeva di avere altro che non ha avuto. Ma... se uno è socio da anni e poi si defila pur riconoscendo la validità di ciò che è Slow Food, questo lo accetto con molte riserve.

Alla luce di tutte queste considerazioni e del fatto che è estremamente importante fare tutti la propria parte, esorto coloro che, scaduta la tessera, non hanno ancora rinnovato l'iscrizione, a contattarci per continuare nel comune percorso fatto di saperi e di sapori, di cuore e di cervello, di rispetto e consapevolezza, di etica e d'amore. Grazie a tutti e ricordate che più che numeri, **noi siamo parole**.

Ed ora lasciamoci cullar dall'onde.

Quando nacque la Condotta del Monteregio si convenne che di Luglio e di Agosto saremmo stati **chiusi per ferie**. Sacrosanta decisione che nel tempo è stata vanificata dal virus "*Slow Food*".

Virus uguale malattia, infatti qualcuno ha cominciato a pensare che siamo malati a correre a destra e manca senza approfittare di tutto quel ben di Dio che la Maremma offre in Estate. Tra le tante proposte, (rinunciando alle ferie del periodo *caldo*) abbiamo aderito a due iniziative estremamente significative per il nostro ambito territoriale: **Calici Sotto le Stelle** (a Mas-

sa Marittima) e Gavorrano a Tavola (a Gavorrano).

A chi fa volontariato (e noi ne facciamo assai) occorre avere stimoli e gratificazioni aver avuto la disponibilità di oltre 12 persone per collaborare a queste due iniziative dà la dimensione della *piacevolezza del partecipare* che è propria del gruppo Slow Food.

Bene, oggi mi va di fare un ringraziamento a tutti coloro che hanno provato, che provano, che proveranno la nostra inconsueta *piacevolezza del partecipare*. Ed ora pensiamo anche a lasciarci cullar dall'onde. Fausto Costagli

Comitato di Condotta.

Riunione del Direttivo di Condotta

A distanza di alcuni mesi, Venerdì 8 Giugno, con la presenza del Fiduciario Fausto Costagli e dei Consiglieri: Annarita Cerboni, Stefano Costagli, Fabio D'avino, Marco Insalaco, Massimo Giannini, Massimo Babboni, Lorena Lucietto, Simone Mariotti, Paola Nannini, si è riunito il Comitato di Condotta. Le argomentazioni hanno (come al solito) spaziato a 360 gradi, ma il punto focale è stata la programmazione delle risorse umane per gli impegni estivi, rivolti più a situazioni "istituzionali" che non conviviali. Dopo aver fatto quadrare le singole ferie con gli impegni assunti: Il Vino del Contadino (a Gavorrano), Le Susine Verdacchie (a Prata), Calici sotto le Stelle (a Massa Marittima), Gavorrano a Tavola (ovviamente a Gavorrano), si è proceduto al riepilogo degli ultimi impegni portati egregiamente a compimento ed al dovuto ringraziamento per tutti coloro che hanno contribuito nella riuscita degli scopi prefissati. La riunione, tra un crostino ed una tagliatella, tra un salume ed un buon pezzo di crostata, ha avuto luogo all'**Osteria San Cerbone**.... era un po' troppo tempo che trascuravamo il nostro ex Consigliere Antonio Checcucci (ci aveva lasciati proprio per dedicarsi all'Osteria) e ci è sembrato giusto andarlo a trovare sul posto di la-

voro; lui ci ha ripagato con un trattamento da vero amico.

Nel prossimo futuro dobbiamo trovare spazio per farci qualche iniziativa, perché dopo aver constatato come mamma Paola si destreggia in cucina, non possiamo certamente trascurarli.

Durante l'incontro abbiamo "provato" alcuni vini avuti in degustazione da vari produttori e distributori, tra questi si sono dimostrati molto validi sia il Sangiovese che il Massese dell'**Az. Agr. Valentini** di Cura Nuova.

Fabio D'Avino

LOCALI CONSIGLIATI dai Soci per i Soci

Questa rubrica viene realizzata con la fattiva partecipazione dei Soci che intendono consigliare agli altri dei locali che hanno visitato; Ristoranti, Trattorie, Osterie, vengono suddivisi in due categorie:

- a) **PRESENTI** in Guida *Osterie d'Italia*
- b) **NON PRESENTI** in *Osterie d'Italia*

Le segnalazione potranno essere
Positive per invogliarci ad andare
Negative per farci stare in guardia

a) AIUOLE Arcidosso GR

Immerso tra secolari castagneti alle pendici del Monte Amiata, in un luogo carico di natura e piacevoli atmosfere, si incontra questo storico locale, che offre alloggio e ristorazione da oltre quattro decenni, le Aiuole è certamente una ottima meta per vivere e gustare un territorio ricco di olio eccellente e vino buono, caccia, funghi e tante tante castagne.

Nelle due sale addobbate con i ricordi di una vita, numerose foto raccontano le soste di illustri visitatori e scorci del "mistico" monte Labro che svetta vicino. La voce baritonale del buon Ugo, padrone di casa, saprà accompagnarvi in un percorso gastronomico che va ben oltre il semplice pasto.

A tavola potrete iniziare con gli ottimi affettati, le **verdurine sott'olio** ed i **crostini**, che evocano i sapori della classica tradizione toscana (fegatini, funghi...). Vi verrà suggerito di tenervi leggeri con gli antipasti, per poter apprezzare la varietà degli ottimi primi.

Spaghetti fatti in casa con salsiccia e carciofi o funghi, secondo la stagione; gli **gnudi** (ricotta e spinaci) al burro e salvia. Da provare i **focchi di neve** (gnocchi di patate e ricotta), al ragù di carne o con altri condimenti a piacere.

Immane i tipici **tortelli di ricotta** e la **minestra di ceci e farro**, perfetta dopo una sana passeggiata tra i castagni.

Tra i numerosi secondi piatti è la carne a farla da padrona, imperdibile il **maialino da latte al Brunello**, il **coniglio alle erbe**, il "rinascimentale" **cinghiale al cacao e pinoli**, la **lombata di manzo**, ed il **Buglione d'agnello**. A seconda della stagione potrete trovare anche **selvaggina fresca**, mentre i contorni potranno variare: **funghi, asparagi, zucca** e tutte le **verdure dell'orto di casa**. Vi suggeriamo lo **sformato di patate e cavolfiore**.

Il tutto verrà accompagnato con dell'ottimo sapientemente abbinato al piatto e presentato con dovizia di particolari.

Tra i dolci, tutti rigorosamente preparati da mamma Rossana, troviamo **crostate con marmellate artigianali, ricotta alla crema di marroni** e un'insuperabile **latte alla portoghese**.

Per finire Ugo vi offrirà un bicchierino di grappa, di cui dispone ampia e curatissima scelta.

Il vino della casa è sincero (un Rosso di Montalcino), ma sono presenti importanti etichette di Chianti, Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano e della locale DOC Montecucco.

A fine pasto sarà inevitabile la promessa di un ritorno.

Stefano Costagli

COMUNICATO STAMPA di Slow Food Italia

12/06/2007

Grave passo indietro del Consiglio dei Ministri Europei sugli ogm nel biologico Slow Food: «Non è questa la strada per la costruzione dell'Europa»..... L'approvazione di una soglia di

tolleranza di ogm dello 0,9%, votata oggi dal Consiglio dei Ministri agricoli dell'Unione Europea all'interno del regolamento comunitario dell'agricoltura biologica, è secondo Slow Food un fatto estremamente grave. «Questa decisione ci appare ingiustificabile e inaccettabile» sostiene Roberto Burdese presidente di Slow Food Italia «perché evidenzia come i vertici della politica europea non ascoltino la voce della società civile. Proviamo sconcerto e rabbia nel constatare che per l'ennesima volta le ragioni dei consumatori, dei produttori di qualità e di chi lavora per un nuovo modello sostenibile del sistema cibo e in particolare del settore agricolo, sono state calpestate. E questo è tanto più grave in quanto il Parlamento Europeo il 29 marzo scorso aveva approvato a larga maggioranza un indirizzo che stabiliva una soglia dello 0,1% - vicina quindi allo zero tecnico».

Il Consiglio dei Ministri non solo non ha voluto ascoltare il desiderio dei cittadini europei, che vogliono essere certi, acquistando biologico, di non consumare ogm, ma si è rivelato sordo anche rispetto alle indicazioni dei rappresentanti in Parlamento dei cittadini stessi.

«Oggi che risulta ormai evidente la necessità di pensare in modo diverso al futuro del nostro pianeta, proprio l'Europa potrebbe giocare un ruolo di leadership positivo e creativo. Abbiamo il capitale umano per realizzare questa meravigliosa rivoluzione, è questo l'ideale cui aspirano i cittadini europei. Scelte come quella di oggi del Consiglio europeo vanno proprio nella direzione opposta».

21/06/2007

Agricoltura e ogm: finalmente buone notizie. Due importanti iniziative da parte del Governo italiano sulla spina tematica degli ogm.

Slow Food giudica molto favorevolmente la decisione del Ministro dell'Ambiente Pecoraro Scanio di trasmettere al collega delle Politiche agricole Paolo De Castro una nota contenente il parere negativo

alla bozza di decreto con cui si individuano i protocolli per la sperimentazione della coltivazione di piante transgeniche in campo aperto.

Soddisfazione anche per l'iniziativa del Ministro delle Politiche agricole Paolo De Castro, il quale ha annunciato la presentazione alla Conferenza Stato-Regioni, prevista per oggi, di uno schema di decreto che prevede una soglia dello 0,1% per l'eventuale contaminazione da ogm nei prodotti biologici. Proposta che, per quanto solo a livello nazionale, ridimensiona la decisione del Consiglio dei ministri agricoli Ue di portare la soglia di tolleranza ogm nei prodotti biologici allo 0,9%.

«Siamo lieti di vedere in queste due decisioni una coerenza che non è sempre facile incontrare nell'azione dei governi, compreso il nostro, su questo argomento che continua a condizionare buona parte del dibattito sul futuro dell'agricoltura. Purtroppo è ancora lontano il momento in cui potremo considerare superata la questione degli ogm in agricoltura con una messa al bando definitiva, e concentrare finalmente tutti gli sforzi intellettuali ed economici sulla costruzione di modelli agroalimentari di qualità e rispettosi dell'ambiente. Queste due iniziative del Governo italiano segnano però un punto a favore di un'agricoltura buona, pulita e giusta» ha commentato Roberto Burdese, presidente di Slow Food Italia.

Ufficio stampa Slow Food
press@slowfood.it

NEWS DAL MONTEREGIO
Soci - Aziende - Prodotti

MASSA MARITTIMA:
[La VI^ Selezione del Sindaco](#)

Nel passato Notiziario né avevamo già parlato ma ci torniamo sopra per approfondire la notizia.

Il Comune di Massa Marittima quest'anno ha partecipato per la prima volta al concorso interna-

zionale **La Selezione del Sindaco**, organizzato annualmente dall'Associazione Città del Vino. Si tratta di un concorso riservato a piccole produzioni vinicole (tra le 1.000 e le 20.000 bottiglie) di aziende che vengono presentate dal Sindaco del luogo di produzione. Un vero e proprio connubio tra Amministrazione e Territorio. Il 24 Aprile alcuni produttori accolsero la proposta di partecipare all'iniziativa e in accordo con il Comune di Massa Marittima hanno fatto gareggiare i loro prodotti. Un mese dopo al termine delle degustazioni (tenutesi in Sicilia a Camporeale PA) sono usciti i risultati che hanno portato ben tre medaglie a Massa Marittima, Una d'oro l'ha ottenuta il **Merlot 2004** dell'**Az. Agr. La Cura**, una d'Argento è andata al **Folavento 2004** della **Tenuta del Fontino**, l'altro argento è stato appannaggio del **Rosso 2004** dell'**Az. Agr. Massa Vecchia**. Un risultato veramente eclatante che mette in risalto questo territorio. Analizzando i risultati si evince che Il Merlot de La Cura è arrivato 7° assoluto su 741 vini; che nessun altro Comune della fascia tirrenica ha ottenuto più di una medaglia, che (a livello di Provincia di Grosseto) sono stati premiati solo altri 2 vini (con medaglia d'argento), uno di Scansano ed uno di Magliano in Toscana.

A livello "Maremma" sono stati premiati anche 3 vini della Val di Cornia, uno di Piombino (Medaglia d'oro) uno di Suvereto (Medaglia d'oro) ed uno di Campiglia Marittima (Medaglia d'argento).

A livello toscano, Massa Marittima si classifica al terzo posto dopo Montespertoli e Pontassieve.

Indubbiamente un ottimo risultato che inorgoglisce l'Amministrazione Comunale di questo territorio vocato alla produzione vinicola di qualità ma sempre poco considerato a livello nazionale.

Un pezzetto di orgoglio ce lo ritagliamo pure noi della Condotta del Montereio che abbiamo coordinato (su determina Comunale) le varie fasi del concorso.

MASSA MARITTIMA:

Frantoio Sociale Colline di Massa M.ma

Anno d'oro per il **Frantoio Sociale**, dopo l'entrata in *Guida Extravergini 2007* con l'Extravergine delle Colline valutato 2 olive, è arrivata un'altra consacrazione con l'altro marchio aziendale, il Torrini Igp Toscana che nella sezione *Fruttato Intenso* si è aggiudicato il primo posto nel prestigioso concorso provinciale **L'olivo della Strega**, tenutosi a Grosseto l' 8 Giugno.

ROCCA STRADA:

Il Pagiano di Nonno Nanni

Anche per il nostro socio **Maurizio del Naia** (in arte Nonno Nanni) nel 2007 ci sono state buone soddisfazioni per la sua produzione olivicola, dopo aver avuto l'onore della segnalazione nella *Guida Extravergini 2007* ha avuto un ulteriore riconoscimento classificandosi 3° nella sezione *Fruttato Medio* del concorso **L'olivo della Strega**.

MASSA MARITTIMA:

Podere Riparbella

La nostra associata **Veronica Malzacher** ci ha comunicato

«Finalmente possiamo aprire il **Ristorante Riparbella** anche a coloro che non sono ospiti dell'agriturismo. Ci farebbe piacere avere a cena con noi i soci Slow Food e proporli il nostro menù in quattro portate. La nostra cucina è leggera ma gustosa e fantasiosa, basata su prodotti tipici in buona parte biologici (la pasta di grano duro, le lenticchie ed il farro provengono da San Gimignano, lo zafferano da Gavorrano, la cinta senese da Monterotondo, il lardo da Colonnata, le verdure e le erbe dal nostro orto). Offriamo una bella carta dei vini con i nostri prodotti ma anche una grande scelta di altre aziende toscane.

Il Ristorante è aperto solo alla sera e su prenotazione. Il prezzo è di 26 Euro per persona escluse le bevande. La cena inizia alle 20 ma se venite un po' prima potete gustare un bicchiere del nostro bianco *Poggio Tosoli* sotto la pergola e sentirvi un poco in vacanza».....

Veronica, avremo certamente modo di

poter apprezzare la tua estremamente curata cucina.

GAVORRANO: Rocca di Frassinello

“**Rocca di Frassinello**” il progetto maremmano della joint-venture **Panerai-Rothschild** ha concluso la fase di allestimento con l'inaugurazione della cantina di Poggio alla Guardia avvenuta il 30 Giugno. La cantina, un progetto dell'Architetto **Renzo Piano** che, dopo aver realizzato grandi opere in ogni parte del mondo, firma il suo primo progetto toscano proprio nel nostro territorio nel Comune di Gavorrano. E' un'opera prevalentemente sotterranea (immensa con i suoi 8mila metri quadrati); esternamente si presenta come un parallelepipedo a base quadrata di 46 metri di lato sovrastato da una torre cava che raccoglie i raggi solari e con un sistema di specchi li proietta al centro della parte interna realizzata a forma di piramide rovesciata che contiene (nella sua disposizione ad anfiteatro) la “barricciaia” capace di un massimo di 2.500 legni.

La struttura è così descritta dalle parole di Renzo Piano..... «Ho voluto realizzare un ambiente funzionale che non “violentasse” il territorio della Maremma ma vi si integrasse nella sua essenzialità, infatti è di estrema semplicità, (la semplicità si ottiene dopo aver eliminato tutto il superfluo). E' concepita come fosse un “sagrato” una terrazza dalla quale osservare le vigne e l'orizzonte, un luogo ove focalizzare un primo piano avendo lo sfondo dell'infinito, azione che permette di sentirsi al centro della natura, di essere parte di questa splendida terra».

Nella parte superiore un padiglione vetrato servirà per accogliere i visitatori o per delle degustazioni.

Tutto il progetto utilizza in modo essenziale gli spazi, ponendo massima attenzione alla vinificazione che viene concepita per caduta con l'uva che entra dall'alto ed il prodotto finito che riposa in basso.

L'inaugurazione, con festa “blindata” a circa 550 invitati ha rimarcato l'impronta da evento interna-

zionale considerando i personaggi presenti. Primariamente molti amici, poi le Istituzioni, i contatti della rete commerciale diramata in tutto il mondo, infine le persone che non devono mancare e quelle che rie-scono ad esserci comunque. Cose che accadono a tutte le inaugurazioni.... Ma questa ha avuto delle connotazioni di gran classe. Ecco proprio la classe ha reso questo 30 Giugno una data indimenticabile per i fortunati partecipanti; il pranzo allestito nell'anello più ampio della barricciaia ha avuto uno chef di fama nazionale, **Lorenzo Viali** (Ristorante Lorenzo di Forte dei Marmi) ed il sommo **Sirio Maccioni** (Ristorante Le Cirque di New York) due interpreti di un Menù che nella sua fantasiosa bontà ha stupito per la freschezza e per l'ottimale abbinamento ai grandi vini di **Rocca di Frassinello**. *Fausto Costagli*

MAREMMA NEWS

Notizie - Eventi - Curiosità

MONTENERO D'ORCIA:Frantoio Franci

la rivista tedesca di enogastronomia **Der Feinschmecker** ha assegnato all'olio **Villa Magra** del Frantoio Franci il secondo premio dell' "**Olive Oil Award 2007**".

Il significato più importante di questo premio è la costanza della qualità, e la serietà degli standard di selezione attuati da Franci.

Tutti gli anni **Der Feinschmecker** riceve più di mille oli provenienti da tutto il mondo che vengono valutati da un panel internazionale.

Il Frantoio Franci ha ottenuto i seguenti risultati: 5° nel 2004 -2° nel 2005 -1° nel 2006 -2° nel 2007.

Il Frantoio Franci è l'unica azienda sempre presente nella "**Top Ten**", la selezione dei 10 migliori oli del mondo di ogni anno.

ALBERESE: Fattoria Il Duchesco

Il 28 Giugno nel Parco Naturale della Maremma presso la **Fattoria il Duchesco** si è tenuta la presentazione di un bel progetto legato ai vitigni autoctoni.....

AUTOCTUVE vini da vitigni autoctoni e tradizionali della maremma e dell'arcipelago toscano;

Un'associazione tra produttori ideata dall'enologo **Marco Stefanini**.

Le aziende promotrici sono state **Acquabona** (Portoferraio), **Il Duchesco** (Alberese), **Mantellassi** (Magliano in Toscana) **Il Pupillo** (Scarolino), **Montefabbrello** (Portoferraio), **Ristella** (Montemassi).

Autoctuve si propone di fare un'attenta ed innovativa comunicazione, informazione e divulgazione della conoscenza dei vitigni autoctoni, tradizionali e dei vini da essi prodotti frutto di una lunga ricerca, studio e sperimentazione; un gruppo in grado di esprimere le tradizioni vitivinicole dei luoghi e che cercherà di promuovere storia, gusto e profumi di una terra ancora da scoprire..... Aleatico alicante, ansonica, canaiolo, cilieggiolo, vermentino..... Passiti e Vin Santo occhio di pernice.... Vere ricchezze colme di storia e di tradizione.

La giornata è iniziata con un interessantissimo convegno guidato da **Mario Busso** (Curatore della guida Vini Buoni d'Italia) dopo la presentazione del progetto e delle aziende curata da **Marco Stefanini**, nell'ordine ci sono stati gli interventi di **Fausto Costagli** (Slow Food), **Fabio Fabbri** (Dirigente Settore agricoltura della Provincia di Grosseto), **Marcello Fioretti** (Presidente del Consorzio di tutela Vini Doc Elba), **Luca Pollini** (collaboratore dell'Enoteca Italiana e Aprovito) ha presentato il libro *Viaggio attraverso i vitigni autoctoni d'Italia*, opera veramente interessante e ben fatta. Alle 13,30 un interessante menù degustativo ben realizzato dalla cucina del Duchesco, ha fatto da supporto all'assaggio di un ampio ventaglio di vini, dai *Bianchi e Rosati d'annata* per passare ai *Rossi di annata* ed ai *Rossi invecchiati*, sino ai *Passiti bianchi e rossi*. Nell'occasione, Daniela Valentini (Ristella) ha presentato "Focarile", il primo *Vin Santo Occhio di Pernice* realizzato nella Doc Montereccio di Massa M.ma. La validità di

tutti i vini proposti ha rimarcato le potenzialità dei vini da uve tradizionali e l'importanza del progetto Autoctuve. *Giulio Carli*

CRONACHE (per chi non c'era)

L'ACQUA LURISIA

23 Giugno 2007 ore 10,30 Casa Circondariale MASSA MARITTIMA GR

Il Laboratorio del Gusto n° 12 ha avuto una modifica di programma che ci ha permesso di dedicare il dovuto spazio al prodotto Acqua e di lasciare ad il futuro l'argomento Caffè. Ospite dell'iniziativa è stato **Nicolò Bremo** in rappresentanza di **Lurisia Acque Minerali S.r.l.**, che da Savona è venuto a raccontarci le proprietà di questa splendida acqua piemontese. Il Laboratorio del Gusto si è articolato come sua natura (e consuetudine) prima con la parte nozionistica poi quella degustativa che nello specifico ha visto 6 acque a rappresentare le vari tipologie esistenti sul mercato:..... Lurisia (naturale) - Sant'Anna (naturale) - Ilaria (naturale) - Gaia (frizzante) - Ferrarelle - Uliveto. Acque fini, piatte, dure, con aggiunta di anidride carbonica o con gas naturali; tutte hanno rivelato qualche prerogativa (nel positivo e nel "negativo"); tutte ci hanno insegnato qualche cosa. Poi abbiamo degustato "Sei" la **Birra Lurisia**, ad alta fermentazione, non pastorizzata, prodotta con l'acqua Lurisia, realizzata in modo artigianale dalla **Birreria Baladin** a Piozzo (Cn). Abbiamo concluso il Laboratorio con una comparazione che ha lasciato esterrefatti tutti i partecipanti: abbiamo degustato due caffè realizzati con lo stesso tipo di polvere ma con:

- Acqua Lurisia (naturale)
- Acqua del rubinetto

Il risultato, scioccante sin dal profumo estremamente negativo per il secondo tipo, ha dato poi la sua conferma al gusto «Per fare un buon caffè occorre un'acqua buona». La conclusione pratica è che quasi tutti cerchiamo di acquistare

il prodotto caffè migliore, mentre trascuriamo la qualità dell'altro ingrediente, appunto l'acqua.

Appuntamento con il prossimo Laboratorio che si terrà presumibilmente il 27 Ottobre ed avrà come argomento "Le Castagne".

E' DI SCENA IL GUSTO

23 Giugno 2007 ore 20 Casa Circondariale MASSA MARITTIMA GR

Aderendo all'iniziativa LA NOTTE DELL'AMICIZIA tenutasi contemporaneamente in molte Cittaslow d'Italia, Massa Marittima ha voluto caratterizzarsi dando un proprio significato alla parola "amicizia" realizzando all'interno della Casa Circondariale l'iniziativa E' DI SCENA IL GUSTO.

Quindi ampio spazio alla creatività della Condotta del Montereccio ed alla disponibilità dell'Amministrazione Penitenziaria per realizzare la "quadratura del cerchio" di quel progetto GUSTO E' LIBERTA' iniziato nel Marzo 2006, che con i suoi 12 Laboratori del Gusto ha portato all'interno della Casa Circondariale i migliori prodotti della Maremma: Vino-Olio-Dolci-Formaggi-Miele-Pane-Salumi-Zafferano-Riso-Ciliegie, con l'aggiunta di Cioccolato e Acqua di aziende provenienti da altre parti d'Italia, scelte con oculatezza in quanto intimamente legate al mondo Slow Food.

I prodotti ed i produttori sono stati i protagonisti di questa inconsueta *rappresentazione teatrale* che ha visto per attori gli ospiti della Casa Circondariale, l'attrezzatura della Società Italiana Ristorazione Eudania, la scenografia delle Amministrazioni Comunale e Penitenziaria, la colonna sonora dei Duden, la regia della Condotta Slow Food Montereccio.

La serata è stata splendida sia climaticamente, che per la situazione ambientale; la sobria eleganza dei tavoli, il giardino interno ben curato, la tavola del buffet molto ricca di colori e sapori, l'efficienza delle ragazze di Eudania, la presenza dei detenuti (che indossavano i grembiuli Slow Food) e si destreggiavano

tra il servizio e lo stare a tavola con gli invitati... tante le cose che hanno contribuito a "normalizzare" l'ambiente, tant'è che l'essere all'interno di un carcere era stigmatizzato solo dall'altissimo muro di recinzione.

Il percorso dei 12 laboratori ha trovato la sua giusta esemplificazione nel buffet realizzato proprio con i prodotti "studiati" nelle varie tappe del progetto. Tra gli ospiti della serata c'erano infatti anche i produttori, mescolati con le personalità militari, religiose, amministrative, ai soci Slow Food ed altri comuni cittadini; Onelia e Fabiano (i Duden) hanno creato un gradevole sottofondo con la loro musica dai ritmi non invadenti.

Sono state circa 150 le persone che hanno avuto l'opportunità di godere del particolare spirito della serata, di gustare le buone cose proposte, di essere testimoni di quella interazione tra carcere e territorio auspicata con la firma del protocollo d'intesa tra L'Amministrazione Penitenziaria e Slow Food Montereagio.

Anche il momento delle doverose quattro parole formali è scivolato via senza il "fastidio" di dover interrompere le personali chiacchiere. Prima il Fiduciario Slow Food Fausto Costagli ha accennato alla conclusione del progetto ed alla sua riuscita dal punto di vista tecnico e morale, poi la Dottoressa Maria Cristina Morrone (Direttrice della Casa Circondariale) ha positivamente valutato l'importanza di quanto ottenuto presso l'istituto di Massa Marittima, tesi avvalorata ulteriormente dal giudizio di Lucio Coronelli (Educatore) che ha rimarcato quanto importanti siano queste situazioni di normalizzazione per il reinserimento dei detenuti al momento del termine del loro periodo detentivo. Sergio Martini (Vice Sindaco di Massa M.ma) anche a nome della Giunta Comunale (in gran parte presente) ha parlato del doveroso contributo che l'amministrazione locale ha dato e darà all'istituzione; Dino Roccabianca

(Assessore Comunale) ha fatto il punto sull'iniziativa e dell'importanza di averla inserita nel calendario nazionale delle Cittaslow; ma colui che maggiormente ha caratterizzato l'amicizia della serata ed il valore di tutto il progetto è stato Bruno, (uno degli ospiti della Casa Circondariale) che con un emozionante e toccante intervento ha raccontato i suoi stati d'animo e la tranquillità di una futura attività lavorativa che gli si è aperta proprio in conseguenza del progetto Gusto è Libertà, (da due mesi lavora in stato di semilibertà presso il Caseificio San Martino di Monterotondo Marittimo).

Quello che più a stupito la maggior parte dei presenti è stata la naturalezza con cui si è svolto il tutto ed il piacere del convivio.

Poi la sera è diventata notte, ed è scesa una fresca umidità, pian piano gli ospiti se ne sono andati, sono rimasti alcuni membri di Slow Food, i detenuti, gli assistenti del carcere che in amichevole simbiosi hanno rimesso tutto a posto commentando piacevolmente sulla positività della serata.

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.

Giugno 2007

Rinnovi

1- Valentini Giovanni 2- Bilocchi Francesca 3-Checucci Antonio 4-Vanni Michela 5- Platino Antonio 6- Galeotti Gabriele 7- Astorino Bianca 8- Rossi Leonardo

Nuovi Soci

1-Ortimini Riccardo 2-Ortimini Emanuele 3-Sorresina Piero 4-Canestri Elena 5- Barbi Sonia 6- Carmagnini Lucia 7-Vichi Angelo

Soci scaduti il 30 Giugno

1-Bertella Valter 2-Bucci Luigi 3-Cambi Roberto 4-Ciurli Marco 5-Escole Nicola 6-Giovanetti Massimo 7-Goretti Chiara 8-Insalaco Giacomo 9-Malzacher Veronica 10-Marzo Cristian 11-Musso Walter 12-Peddis Maria Luisa 13-Pellegrinetti Sandro 14-Recchia Aldo 15- Santini Stefano 16- Vasellini Aristide 17- Vignali Riccardo

PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

Mercoledì 11 Luglio

Loc. Casteani - Gavorrano

IL VINO DEL CONTADINO

Il Comune di Gavorrano, in collaborazione con Slow Food Montereagio e l'Associazione Il Castello di Pietra, indice un concorso teso alla promozione delle piccole produzioni vinicole, quelle cosiddette casalinghe, amatoriali o di aziende vitivinicole che effettuano la

vendita del prodotto sfuso

Nel campestre ambiente del Centro Sociale di Casteani dalle ore 18 verranno valutati pubblicamente i vini sfusi provenienti dai vigneti del territorio comunale di Gavorrano, dopo la cena € 23 prevista nel programma dell'Estate Casteane (partecipazione su prenotazione al n° 328-9759759) alle ore 22 si terrà la premiazione dei vincitori.

M E N U' Max. 50 persone

-"Escalibada" con formaggio di capra
Crostinino con calamari e cipolle
Bruschetta con pomodorini olive capperi
Maltagliati con prosciutto e verdure
Gnocchetti con zucchini pesto e vongole
"Callos" alla madrilenia (Trippa e cotiche)
Alici in tortiera
Sformato di patate e cicoria
Fagioli al forno
Pecorino noci e miele
Cocomero al profumo d'anice
Acqua - Vino - Caffè

Sabato 21 Luglio ore 21,15

Via Romagna 1 PRATA GR

Laboratorio del Gusto®

Guidato dal Dr. Tomaso Ceccarelli

LE SUSINE VERDACCHIE

La riscoperta dei frutti dimenticati
In collaborazione con l'Associazione
PER PRATA TRA PASSATO E FUTURO

Per comunicare o prenotare

Segreteria Soci: 339 7693375

Fiduciario: 349 0710478

E-mail slowmontereagio@libero.it

faustocostagli@katamail.com

Sito internet

www.massamarittima.info/slowfood/

Questo Notiziario è stato chiuso il giorno **2 Luglio 2007** e spedito a circa 600 indirizzi (per posta o E-mail)