

### SLOW FOOD MONTEREGIO Note dalla Condotta

#### La nota del Fiduciario.

Mi ricordo "Montagne verdi" .....

Così cominciava un pezzo di successo degli anni settanta cantato da Marcella Bella, tante volte ascoltandolo ho cercato di figurarmi quelle montagne verdi, viste con gli occhi di una bambina ... Beh non sono certo un bambino ma dopo oltre 35 anni ho visto con i miei occhi quelle fantasiose montagne; erano lì, proprio dietro l'angolo, e pensare che in quella strada c'ero passato neppure un mese prima, la vista allora era di colline con la veste invernale, con il grigio degli alberi spogli, ma ora (come un arcobaleno) mi si sono manifestate all'improvviso, nel cromatismo di un verde che muta dal tenue all'intenso con sfumature chiare e scure, secondo l'esposizione dei crinali rispetto alla posizione del sole.

Scrivo queste righe nella speranza di riuscire a far percepire le sensazioni che mi hanno pervaso quando, spostandomi lungo le colline al confine della nostra Condotta, ho visto quei monti inondati di verde che lentamente raggiungevano il mare.

Ero alla fine del Comune di Montieri e, guardando fino alla linea dell'orizzonte, non riuscivo a vedere altro che "Montagne verdi"; lo stesso mi è accaduto pochi giorni dopo, dal monte sopra Monterotondo (dove c'è l'allevamento di cinghia senese di Arcadia), da lì si vede sino al mare di Punt'Ala, il risultato era identico... solamente montagne verdi. Ho provato ad invertire l'ordine dei fattori, ed il prodotto non è cambiato, infatti sono andato sul colle sopra Gavorrano e da lì, guardando verso Nord-Est, non ho visto altro che boschi.

E' così!!! E' così e basta!!! Il nostro fantastico territorio ha il cuore verde. Mi era già capitato di fare un quadro simile nel 2004 a Bagnoli Irpino quando, in occasione di un'Assemblea Nazionale di Fiduciari Slow Food, ebbi a paragonare la nostra Condotta ad un bellissimo "Deserto verde". Mi piace usare metafore, ma dire: "un mare di montagne" oppure "un deserto verde", più che metafore sono anacronismi. L'uso di anacronistiche metafore fa sì che viene rafforzata la curiosità su quel che si sta

dicendo. A questo punto chi legge si comincia a chiedere: «Ma dove è che vuole arrivare questa volta il Fiduciario?».

Beh avrei varie strade da percorrere, una quella di parlare delle bellezze ambientali nascoste tra questi boschi, oppure delle loro potenzialità alimentari (frutti, erbe, funghi, caccia), in vece vi parlerò di numeri.

**300** sta a **58.000** come il **Monteregio** sta a **X**. Il risultato di questa proporzione è l'enfatizzante rapporto tra la popolazione del Monteregio ed i Soci della Condotta, Il valore **193** è uno dei più alti d'Italia. Si abbiamo **1** Socio ogni **193** abitanti!!! Pensate che a livello nazionale il rapporto è **1** a **3.000**, quello della Toscana (la prima in Italia) è **1** a **1.000** mentre quello della provincia di Grosseto (la prima in Toscana) è circa **1** a **500**.

Chiarito l'eclatante concetto del valore numerico, di essere Soci della Condotta del Monteregio, vorrei ritornare al *deserto* di questo *mare di montagne verdi* e parlare anche delle difficoltà che ci sono nel tenere coeso un territorio così vasto e popolato, vorrei parlarvi delle soddisfazioni che si provano nel vedere i risultati che otteniamo con le potenzialità che qui abbiamo trovato. Vorrei parlarvi dell'orgoglio che si prova a salire su una di queste Montagne verdi e guardare l'orizzonte.

#### Un saluto particolare a...

... a tutti quei soci che vivono lontani ma che ci sono vicini con la loro scelta di essere soci Slow Food della nostra Condotta, tra tutti (e sono tanti) questa volta vorrei citare **Marco Riboldi** di Dizzasco (Como), che è con noi da cinque anni, nessuno (eccetto me) lo ha mai visto, entrò come turista nel nostro Punto Slow di Massa M.ma, ex socio un poco deluso dal "servizio" nella sua zona, vedendoci pieni di entusiasmo prospettò di rifarsi socio e, se mai, avrebbe scelto noi; così fu e da allora anno dopo anno continua ad associarsi ed indica il Monteregio come riferimento. Poi c'è **Carlo Dalla Valle** di Nibbiano (Mantova), lui è diventato socio occasionalmente a Massa Marittima durante "*Calici sotto le stelle*" del 2003, è ancora con noi, ci segue sul notiziario, ci telefona spesso (ci ha fatto gli auguri anche per il "Compleanno") ed ogni due anni passa a trovarci.

Infine un saluto a **George Ferzoco** che vive e lavora a Bristol (Inghilterra), professore universitario collegato a Massa Marittima per stage estivi che realizza con i suoi studenti.

Ecco tre eclatanti casi di *Soci da affezione* che non subiscono pressioni (psicologiche e materiali) da parte del fiduciario o di altri consiglieri e che da anni ci gratificano con la loro adesione.

Un saluto ovviamente anche agli altri soci che risiedono in varie parti d'Italia (ce ne sono da Torino a Taranto), la maggior parte ha un contatto personale con membri del Comitato o hanno una casa nel nostro territorio. Altri soci sono toscani delle zone vicine. Tutti insieme superano le 30 unità e costituiscono una *Condotta fuori della Condotta*.

Fausto Costagli

### SLOW FOOD TOSCANA Note dal Regionale

#### 2° Coordinamento regionale del 2008

Bisogna dire che i coordinamenti di Slow Food Toscana sono sempre ambientati in situazioni gratificanti, in località amene, presso aziende accoglienti, ospiti di amministrazioni pubbliche ecc... Il 7 di Giugno siamo stati a San Casciano Val di Pesa ospiti del **GIV** (Gruppo Italiano Vini) presso una delle storiche aziende del Chianti l'**Antica Fattoria Machiavelli**.

I lavori iniziati alle 10 sono terminati alle 14 alla presenza di oltre la metà degli aventi titolo, il Monteregio era rappresentato da Fausto e Fabio. C'è da sottolineare che è stato un Coordinamento epocale, nel quale sono state prese all'unanimità delle decisioni fondamentali per il buon funzionamento dell'attività regionale.

Ancora una volta Slow Food Toscana ha indicato a tutto il mondo Slow la rotta da seguire, nello specifico si è adottato il Regolamento di applicazione dello Statuto con le norme comportamentali per il buon funzionamento di una Condotta e del Coordinamento Regionale. Poi è stata varata la proposta di revisione delle quote e modalità associative da presentare alla sede nazionale: Socio Ordinario € 25 - Socio Ordinario con libro e 6 riviste € 58 - Socio Sostenitore € 100 (libro + riviste + attestato d'onore).

Nel corso dell'incontro sono stati af-

frontati innumerevoli argomenti tra cui: Autonomia di S. F. Toscana; Vigneroni d'Europa; Terra Madre Toscana; Maratona di New York; Presidi; Terra Madre e Salone del Gusto; Assemblee di rete di T.M.T.; situazione associativa condotte; piano contributi regionali; Diario 2009.

Terminate le "chiacchiere" e le votazioni ci siamo spostati al vicino ristorante **Albergaccio** dove abbiamo gustato un ottimo pranzo d'impronta chiantigiana. Poi i saluti ed appuntamento alla fine dell'estate

*Fabio D'Avino*

## SLOW FOOD ITALIA Note dal Nazionale

Aiutaci ad aiutare il mondo...

Cara socia, caro socio, aiutare, sostenere, finanziare un contadino non è un pensiero altruista. È qualcosa che fai per te, per il tuo piacere a tavola, per le buone idee che ti regala un calice di vino, per le emozioni che ti suscita un paesaggio incontaminato, perché vorresti che domani, questa gioia tattile e materiale non ti fosse negata.

Pensarci, oggi, al contadino, è un atto di necessità, perché non c'è lavoro altrui che sia così connesso alle tue primarie esigenze di vita e al tempo stesso al tuo piacere.

Pensa al paesaggio disegnato dal suo rastrello, a quanto ti piace guardarlo, alla gioia che ti dà. Pensa ai contadini di altri angoli del mondo, che fanno lo stesso lavoro, per i piatti di qualcun altro e per i paesaggi che qualcun altro vedrà. Pensa a quanto è importante che queste persone che ci regalano, ogni giorno, la felicità di nutrirci con un cibo buono, pulito, giusto, possano incontrarsi, scambiarsi le informazioni, continuare a credere nell'importanza del proprio lavoro per saper resistere alle minacce delle multinazionali.

Per questo invitiamo 5000 produttori a Torino per Terra Madre: per ringraziarli per quel che fanno, e per spronarli a non mollare. È uno sforzo enorme, soprattutto dal punto di vista economico. Per questo ti chiediamo di contribuire al viaggio di pescatori coreani, di pastori mongoli, di contadini messicani.

Perché quel che fanno c'entra con il tuo piatto, con i tuoi pensieri, con la tua felicità. Con la tua vita.

**Aiutaci a organizzare l'evento contadino più grande al mondo, scopri come su:**

<http://www.terramadre.info/pagine/fundraising/donate/welcome.lasso>

## 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*

c) **EX PRESENZE** in *Osterie d'Italia*

Le segnalazione potranno essere

**Positive** per invogliarci ad andare

**Negative** per farci stare in guardia

### a) **Enoiteca La Mascareta – Venezia**

Segnalazione **Positiva** di **Nicola Bochicchio** del ristorante Boscaglia. Venezia... salto subito l'introduzione turistica per darvi un numero: 5183.

Ora andate in laguna buttate l'eventuale cartina e perdetevi dietro piazza San Marco cercando il numero civico dato sopra e arriverete all'Enoiteca Mascareta. (la ricerca e l'orientamento con i numeri civici è il modo più bello per vedere la città).

Locale semplice e informale dove si può rifocillarsi con un' "ombra" e qualche "ciccheto" o sedersi per mangiare e bere qualcosa di più in tavoli piccoli che aiutano la convivialità, (ormai quasi estinta) fra clienti e dove sui muri troneggiano foto e articoli della storia del locale e del suo ideatore: **Mauro Lorenzon**, vero oste, per sona gioiosa, profondo conoscitore di vini innamorato delle bollicine, vini veri e illegali.

Il concetto di enoiteca (di cui Mauro è inventore e presidente di associazione internazionale) è concettuale e ideologico... piccola cucina ma più ampia della classica enoteca (o anglosassonicamente parlando wine-bar), con una grande carta vini dalla infinita possibilità di miscita a bicchiere.

Primo piatto assaggiato **spaghetti alle conchiglie di laguna** un piatto profondamente del territorio, potremmo dire "a km. 0", un piatto che esprime la laguna e che nella sua semplicità era buonissimo, cottura al dente della pasta con molluschi freschi e sapori arricchiti da qualche erbetta profumata. Altro primo una **zuppa di cipolle**, semplice, gustosa, perfetta. A seguire un **piatto di formaggi** lodevole a conferma del simbolo del formaggio riportato sulla guida, bell'assortimento dalle giuste maturazioni con interessanti mostarde abbinare. Poi il vino... meraviglia!!! Un tour guidato con maestria attraverso emozioni al bicchiere... come la scoperta (lì a Venezia) dell'azienda Massa Vecchia. Tanti vini biodinamici e, se

sarete fortunati alcuni illegali come il mitico Clinto (liberateli!), vini veri che come dice Mauro: «Buoni oltre il gusto!».

Così fra tanto vino, buon cibo e mille chiacchiere è nata una forte e vinosa amicizia fra osti!!!

Ora ogni scusa è buona per tornare in laguna dove siate sicuri troverete un paladino un po' anarchico della gastronomia consapevole e della libertà di espressione. Ops... dimenticavo i prezzi... quelli della cucina sono piacevolmente giusti, ma alla fine qui il conto lo fa il vino e la vostra sete. Insomma vale sicuramente la trasferta, anche perché quando uscite siete comunque nella città più affascinante del mondo... Buon viaggio cari!

*Nicola Bochicchio*

## GUIDA EXTRAVERGINI '08 Novità editoriale Slow Food

la **GUIDA AGLI EXTRAVERGINI '08** è stata presentata l'8 Giugno a Frascati (Roma). Sono stati consegnati i consueti diplomi alle "Tre Olive", ancora una volta a rappresentare la Maremma c'era il **Frantoio Franci**. Nel nostro piccolo abbiamo contribuito alla stesura di questa guida realizzando uno dei 5 Panel di degustazione che hanno operato in Toscana; quasi tre mesi di lavoro per valutare gli oli pervenuti e realizzarne le schede. Noi abbiamo lavorato con la fascia territoriale del Montereccio e dell'intera provincia di Livorno (Elba compresa). Gli oli presi in considerazione sono stati 46 tra questi 14 (di 9 aziende) hanno raggiunto la pubblicazione sulla Guida: **FRANTOIO SOCIALE COLLINE DI MASSA MARITTIMA, LE SEDICI, MORISFARMS, OLIVODORO, PAOLA CARDELLINI, PIASTRAIA, PODERE DONZELLINO, SERRAIOLA, STANGHELLINI MAURO**.

Tre aziende del livornese (della Val di Cornia e Bolgheri) e sei del Montereccio, ad indicare che anche in un'annata olivicola infelice come quella 2007/2008 l'Alta Maremma grossetana ha espresso delle qualità.

Conclusi i "giochi" rimane il rammarico delle aziende che non hanno fatto pervenire il proprio olio per le valutazioni, alcuni non credendo nelle proprie potenzialità, altri trascurando l'iniziativa (magari andando poi nel proseguo dell'anno a ricevere premi locali). Rimane sì il rammarico ma, conseguentemente, rimane anche la soddisfazione per le altre numerose aziende che (pur consapevoli della difficile annata) hanno incrementato del 15% la partecipazione totale rispetto all'anno precedente. Un ringraziamento a coloro che partecipando han

no contribuito a dare importanza a tutto il comparto; un plauso a chi è entrato nella Guida, anche con la semplice *Segnalazione* che quest'anno non è da considerare un'attribuzione minore ma un'importante riconoscimento.

Infine un doveroso ringraziamento a coloro che hanno dedicato tempo ed energie (qualcuno ci ha messo di suo anche la benzina) per la riuscita della collaborazione con Slow Food Editore: in primis il Segretario Organizzativo **FABIO D'AVINO** e poi tutto il Panel formato da: **COSTAGLI STEFANO** (Capo Panel) - **COSTAGLI FAUSTO** - **ESCOLE NICOLA** - **FERRARI FRANCESCO** - **LAZZERI SONIA** - **MARIOTTI SIMONE**, tutti membri delle Condotte del Montereio e della Costa degli Etruschi. *Il Comitato di Condotta*

## IL "TOPO" DI BIBLIOTECA La cucina marocchina

*In un diario di viaggi degli anni '50 ho ritrovato questo scritto che mi ha fatto ripensare all'ultimo Master realizzato... "World Food 1° Livello": .... Il secondo giorno del mio arrivo a Tangeri, scesi al porto per veder scaricare i bei tonni pescati in Atlantico e per scambiare quattro chiacchiere con i pescatori poiché avrei dovuto scrivere anche sulla pesca atlantica. Quando seppi che la pesca atlantica rende abbastanza anche a Tangeri come a Casablanca, perchè permette di fornire i numerosi ristoranti tangerini, spagnoli ed esportare pesce fresco verso altri Paesi ed inoltre alimenta alcune industrie d'inscatolamento del pesce sorte da poco, mi accorsi che era l'ora di cena. Chiesi a due arabi di indicarmi un locale dove avrei potuto gustare le specialità tipiche del Marocco. Mi condussero in un noto ristorante indigeno, nella casbah tangerina avvolta dal labirinto intricato di strade e stradine, vicoli e vicoletti che si intersecano e nascondono nei loro anfratti i mille segreti della vita di tanta gente abituata a vivere con poche manciate di datteri, uno spiedino di agnello, una sfogliata di pasta cotta sulla brace e, quando i tempi sono buoni, qualche frutta, delle lenticchie ed un bicchier di latte cagliato. La vita di Tangeri e della sua casbah, come quella di tutte le grandi città del Marocco è molto evoluta rispetto a quella dell'interno, dei paesetti sperduti sulle montagne dell'Atlante o nelle oasi del deserto dove beduini e guerrieri fidati dei signorotti dominano ancora ogni più piccolo atto di vita delle*

popolazioni, e per quanto riguarda il mangiare soltanto la mensa dei ricchi può dirsi soddisfacente almeno come quantità di cibi, mentre contadini e carovanieri si nutrono di frutta del deserto, di carni allo spiedo cotte secondo le note ricette arabe e latte di pecora. Malgrado l'alimentazione limitata di queste povere zone, le tipiche vivande contengono gli alimenti necessari alla sopravvivenza ed in alcuni casi allo sviluppo ed alla conservazione di gruppi di popolazione eccezionali come i famosi Mauri.

Il locale in cui entrai non differiva da altri che avevo visitato nell'Africa settentrionale e, benché vi fosse molta scena per i turisti, trovai che le vere e grandi specialità locali erano preparate con tutti i dettami che vuole l'arte culinaria marocchina. Queste tre specialità, diffuse in tutta l'Africa del Nord dalla Libia al Marocco, sono: il "**Mechoui**" (montone – o altre carni – allo spiedo cotte sulla brace), la "**F'tilla**" (sfogliata infarcita meglio nota tra gli europei come "pastilla") ed il "**Couscous**". La parola araba *Mechoui* vuol dire "arrostito", ma in termine culinario nei locali cittadini si intende quasi sempre il montone o l'agnello arrostito sullo spiedo, mentre tra i beduini si intende il "cammello" oppure "la gazzella" ed anche il "montone selvatico". Il segreto di questa preparazione sta tutto nella sua cottura che richiede arte e pazienza e massima attenzione, poiché un ottimo *Mechoui* non è apprezzato se non è costantemente arrosolato con burro fuso e arrostito gradualmente sul braciere ardente che deve essere alimentato senza discontinuità per mantenere sempre lo stesso grado di calore e soprattutto evitare che sia cotto all'esterno e crudo all'interno. La cottura del *Mechoui* deve essere assolutamente uniforme. Le parti migliori sono ritenuti i rognoni (che strano e che bella sorpresa pensa *Babbo Max*) che, per tradizione gastronomica araba, tra i beduini sono offerti dal capo carovana agli eventuali ospiti, della sua tenda. Si mangia con le mani e nelle case rispettabili dopo il suo consumo passa un servitore con acqua tiepida e profumo di rose permettendo ai commensali di lavarsi subito le mani. L'altra specialità, la "**F'tilla**", è una sfogliata, cioè una specie di "omelette alla spagnola" riempita con carne di pollo e uova; questo alimento è assai diffuso tra gli strati polari delle cittadine e degli agglomerati rurali.

Il "**Couscous**" (piccolissime palline di semolino fatte con grano duro, miglio, gra-

noturco e acqua passati in setaccio) è diventato ormai talmente celebre nel mondo gastronomico da ritrovarlo, in alcune capitali europee ed extra-europee, tra le portate dei grandi alberghi internazionali. Hanno contribuito a questa elevazione nel rango culinario sia la sua storia sia le sue indubbie qualità nutrizionali, di cui si valgono specialmente le popolazioni nomadi del deserto. E' un piatto per tutti e la differenza per le preparazioni consiste nella ricchezza degli ingredienti ed anche naturalmente, dai contorni. Tra le bevande tipiche, per i musulmani, il caratteristico tè alla menta, i succhi di frutta, il latte della noce di cocco. Per gli europei tutte le bevande di questo mondo, ma consigliabili sono gli squisiti vini algerini.

**Tagine** (piatto marocchino che si serve sempre con il couscous)... Un pollo, una spalla e collo di montone, il primo va tagliato in quarti ed il montone come per un ragù. Fate rinvenire queste carni con grasso di pollame insieme con due carote, due cipolle tagliate a fettine. Insaporite con una cucchiata di pepe rosso e cospargete senza economia con un fondo di brasato montone e pollo. Aggiungete qualche pomodoro passato, un sedano ed un sacchetto contenente pepe in grani, chiodi di garofano, cannella e cumino. Durante la cottura aggiungete un quarto di carciofo, ceci, ravizzone, fave, cetrioli e zucca tagliata a dadi, il tutto in parti uguali. Lasciate cuocere circa un'ora affinché la carne sia ben cotta. Questa pietanza e il suo fondo di cottura deve essere riposta in marmitte di terra.

*Babbo Max*

## IL VINO QUOTIDIANO (8ª puntata)

Questo mese termina la presentazione delle 22 aziende del nostro territorio inserite nella GUIDA AL VINO QUOTIDIANO :

### **TENUTA DEL FONTINO** (Vedi pagina 496)

**Comune Massa Marittima**  
**Loc. Fontino – Fattoria del Fontino**  
**Tel. 0566 919232 - Fax. 0566 919687**  
[info@renutafontino.it](mailto:info@renutafontino.it)  
[www.tenutafontino.it](http://www.tenutafontino.it)

### **Scheda aziendale**

Haidi Puntscher dall'Alto Adige si è da anni trasferita nel Montereio per condurre l'azienda familiare.

L'attento reimpianto dei vitigni, con appropriate scelte clonali ha consentito non solo di conservare, ma anche di incrementare gli originali tipi

indigeni, come il sangiovese il canaiolo ed il cilieggiolo. L'attuale estensione viticola è di 20 ettari, di cui 16 a bacca rossa, in prevalenza sangiovese e 4 ettari a bacca bianca con i classici trebbiano e vermentino.

L'azienda si avvale della consulenza tecnica dell'enologo Polo Caciornia.

**Segnalazione** ottenuta con:

**DOC Montereio di Massa Marittima, CASTEL DIRUTO 2004** (Sangiovese, canaiolo, cilieggiolo)

-  
-  
-

**Segnalazione** ottenuta con:

**IGT Maremma Toscana GEMME 2006** (Vermentino, trebbiano)

### **TENUTA MORAIÀ**

(Vedi pagina 499)

**Comune Gavorrano**

**Loc. Potassa – Podere San Francesco**

**Tel. 0577 54011 - Fax. 0577 743013**

[info@tenutepiccini.it](mailto:info@tenutepiccini.it)

[www.tenutepiccini.it](http://www.tenutepiccini.it)

**Scheda aziendale** La Tenuta Moraià si trova in una zona pedicollinare nel comune di Gavorrano, nella Maremma Grossetana. L'azienda, di proprietà della Famiglia Piccini, si estende per 170 ettari, di cui 60 a vigneto. Le varietà impiantate sono quelle tradizionali della zona: sangiovese e vermentino; a queste si affiancano cabernet, syrah, alicante e chardonnay. Il terreno è argilloso e privo di limo. Il clima, con piogge in inverno e primavera, estate ed autunno piuttosto caldi e asciutti, assicura una perfetta maturazione delle uve.

**Segnalazione** ottenuta con: **DOC Montereio di Massa Marittima SOLDIMELA 2005** (Sangiovese)

**Segnalazione** ottenuta con:

**IGT Maremma Toscana NAURÈ 2006** (Vermentino, Malvasia, Trebbiano, Chardonnay)

**Segnalazione** ottenuta con: **IGT Maremma Toscana IL PACCHIA 2005** (Sangiovese, merlot)

### **VIGNA GRANDE**

(Vedi pagina 505)

**Comune Castiglione della Pescaia**

**Loc. Vetulonia – Vigna Grande**

**Tel. 0564 948125 - Fax. 0564 948125**

[Vigna.grande@online.de](mailto:Vigna.grande@online.de)

[www.vignagrande.de](http://www.vignagrande.de)

**Scheda aziendale** Mostefa e Jutta Kokabi dal 1997 hanno realizzato questa loro creatura ai piedi dei colli di Buriano e dell'etrusca Vetulonia, nelle adiacenze dell'assoluta piana della Maremma. Siamo nel Comune di Castiglione della Pescaia, ai confini della Doc Montereio di Massa Marittima; Mostefa realizza i suoi vini con il carattere teutonico addol-

cito dall'origine iraniana ed il tutto mixato con il vivere per buona parte dell'anno in Maremma. I suoi vini, da agricoltura biologica certificata AIAB esprimono corposità e spiccata territorialità.

**Segnalazione** ottenuta con: **DOC Montereio di Massa Marittima NAVID RISERVA '03** (Sangiovese, cilieggiolo)

**Segnalazione** ottenuta con: **IGT Maremma Toscana, NAVID '04** (Sangiovese)

### **DOLCEMENTE IN MAREMMA** Tradizioni e innovazioni dolciarie

- Caffè in forchetta

**Ciro Murolo** è il nome dell'artista che nella minuscola cucina del minuscolo Ristorante **LA TANA DEL BRILLO PARLANTE**, in Vicolo Ciambellano nel centro di Massa Marittima, realizza tutti i dolci proposti nel menù. In passato avevamo assaggiato un ottimo **Cheese Cake**, un altrettanto valido **Tortino caldo al limoncello**, questa volta in occasione di una recente serata della condotta i 13 partecipanti sono rimasti letteralmente stregati dal **Caffè in forchetta** proposto con un elegante presentazione.

Ciro, che è Socio Slow ed amico, ci ha raccontato la ricetta offrendo la possibilità a tutti di realizzare questo dolce da sballo ipoglicemico:

**Dosi:** 125 gr. di burro – 200 gr. di zucchero – 250 gr. di yogurt – 150 gr. di mascarpone – 2 tazzine di caffè freddo (amaro), 400 gr. di biscotti Mc. Vitiés (Digestivi) od altri integrali.

**Esecuzione:** Amalgamare bene il tutto (ad eccezione dei biscotti e del burro) e tenere ½ ora in frigo, quindi frantumare i biscotti ed impastarli con il burro fuso, poi stendere il composto in un vassoio e realizzare una base con altezza di ½ cm, fare riposare per oltre 1 ora. Togliere l'impasto dal frigo e stenderlo sopra la base (con altezza di 1 cm e ½). Riporre nuovamente in frigo e utilizzarlo al momento voluto. Sporzionarlo a "mattonelline" adagiandolo su una crema pasticciera tiepida e guarnendolo con "giochi" di caramello al caffè, oppure con cioccolato fuso o nocciole tritate.

Ciro non è geloso della ricetta, anche perché... probabilmente... non ci ha detto *l'ingrediente segreto* che ogni chef tiene nell'armadietto di cucina.

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

**La Stampa** 10 Giugno 2008

Pare che Chavez voglia nazionalizzare il cacao. «Per riscattare i nostri contadini dobbiamo produrre il cioccolato

da soli; il cacao è come il petrolio, basta colonialismo». Gigi Padovani raccoglie le reazioni dei produttori eccellenti, che trovano nel cacao criollo venezuelano una materia prima insostituibile, e ovviamente si esprimono tutti contro questa prospettiva, sostenendo che la qualità ne risentirebbe. Citazione da parte di **Andrea Trinci**, tostatore di caffè e cioccolatiere toscano: «Sono stato a Barlovento in Venezuela per far decollare un progetto di cooperazione con Slow Food, ma abbiamo dovuto rinunciare: c'era il rischio che il narcotraffico dalla Colombia usasse quel canale per esportare i suoi prodotti di morte».

### **MAREMMA WINE** Notizie - Eventi - Curiosità

- **New entry del Montereio**

Il 2008 vedrà la presentazione di molti nuovi vini nel panorama produttivo del territorio del Montereio. Ben 7 nuove aziende, quattro nel Comune di Gavorrano: **MaremmaAlta – Il Fosso della Bruna – San Bonifacio – Poggio alle Birbe**; due nel Comune di Massa Marittima: **Stanghellini – Il Sassone**; una in quello di Roccastrada: **Muralia**. Molto probabilmente cercheremo di evidenziare le nuove realtà vitivinicole e, come già avvenuto nel 2006, andremo a realizzare un apposito Laboratorio del Gusto® a Dicembre, nel corso della prossima edizione di Calici d'Inverno.

Nei prossimi Notiziari descriveremo ad una ad una le nuove aziende.

- **Autoctuve . Incontro al Pupillo**

Venerdì 6 Giugno a Scarlino, presso l'**Azienda Il Pupillo** si è tenuta la riunione delle aziende agrarie vitivinicole aderenti ad **AUTOCTUVE**, associazione che si propone di promuovere la conoscenza dei principali vitigni autoctoni e tradizionali della Maremma toscana e dell'Isola d'Elba e dei vini con essi prodotti.

Aleatico, Alicante, Ansonica, Canaiolo, Cilieggiolo, Malvasia nera, Moscato, Sangiovese, Trebbiano, Vermentino... sono le uve, mentre le aziende sono: **Acquabona** e **Montefabbrello** di Portoferraio, **Petricci & Del Pianta** di Suvereto, **Podere Ristella** di Montemassi, **Il Pupillo** di Scarlino, **Baroncio** di Castiglione della Pescaia, **Il Duchesco** di Alberese, **Boschetto di Montiano** di Montiano, **Mantellassi** di Magliano in Toscana.

Presidente di Autoctuve è **Aleardo Mantellassi** mentre la direzione è affidata all'ispiratore dell'iniziativa l'enologo **Marco Stefanini**.

Nel corso dell'incontro scarlinese sono state poste le basi per una colla-

borazione tra Autoctuve e Slow Food Montereigio in occasione della prossima edizione di Calici d'Inverno.

## CRONACHE (per chi non c'era)

### MASTER - WORLD FOOD 1° LIVELLO 6-13 Maggio - 3 Giugno 2008

**Domus Bernardiniana - MASSA M. Gr**  
Se avessi creduto che questo corso ottenesse il successo che ha avuto, certamente lo avrei proposto prima, ma forse è arrivato al momento giusto per il grande interesse di quel bel gruppo di soci che attende i Master come appuntamento imprescindibile della loro partecipazione alle attività della Condotta del Montereigio.

Per il risultato positivo va evidenziato che ci sono stati tre fattori determinanti: 1) la location della **Domus Bernardiniana**, perfetta per l'utilizzo sala - cucina; 2) la capacità del docente **Paolo Gramigni**; 3) il grandissimo lavoro di preparazione dei cibi realizzato in cucina da **Massimo Babbioni e Laura Costagli**.

E' stato un Master al femminile visto che le donne erano ben 14 sui 20 iscritti tutti interessati, attenti, partecipi e soddisfatti dello svolgimento. Questo è stato il nostro 22° Master di 15 differenti tipologie ed ha sancito un importante punto di arrivo, il raggiungimento da parte di **Massimo Giannini e di Fabio D'Avino** della quota di 15 diversi Master effettuati. Questo li porterà ad ottenere il riconoscimento che ogni due anni viene consegnato da parte dell'**Ufficio Master of Food** (durante il Salone del Gusto) a coloro che in tutta l'Italia hanno conseguito il titolo *Master of Food*, un riconoscimento pensato e dedicato a tutti coloro che hanno creduto, investito e dedicato tempo alla propria educazione in tema di cultura del cibo.

Mentre Paolo faceva capire culture gastronomiche a noi più o meno sconosciute, ne motivava i perché ed i per come e ne spiegava le regole religiose ed ambientali, nell'adiacente cucina Massimo e Laura preparavano ricette sconosciute e realizzate anche con l'utilizzo di ingredienti mai visti; elenco le ricette e la provenienza: *Yogurt scolato al burghol* (Siria) - *Tagine di pollo alle pere, miele e cannella* (Marocco) - *Succo di zenzero* (Africa nera) - *Chips di banane verdi, patate dolci e manioca* (Cameroun) - *Verdure alla coda di bue* (Africa occidentale e centrale) - *La bevanda degli dei* (Messico) - *Guacamole* (Messico) - *Nocis con tuco* (Argentina). Alcune ricette ci

hanno veramente entusiasmato tanto che i due cuochi sono stati invitati ad aprire un ristorante etnico; scherzi a parte alcune ricette verranno certamente replicate dai partecipanti e, forse potremmo vedere di dare applicazione a quanto imparato andando a realizzare una particolare cena per i Soci che non hanno partecipato.

*Fausto Costagli*

### 6° Compleanno e Assemblea Soci 8 Giugno 2008

**Il Tramonto - SCARLINO Gr**

Anche questa è andata... Verrebbe da tirare un sospiro, perché dopo oltre 100 convivi, che non vengono mai messi in confronto tra se, le 6 Feste di Compleanno sono puntualmente confrontate e... mica ci si riesce sempre ad accontentare tutti.

Stavolta pare proprio che sia andata strabene; quando dopo due giorni ne senti parlare con enfasi da persone che non erano presenti, vuol dire che le voci positive corrono.

Il tutto è cominciato (per i membri del Comitato di Condotta) alle ore 17, per poi iniziare alle 18 una rapidissima Assemblea annuale (con i pochi altri soci presenti) nella quale è stato fatto il punto dell'attività passata e messe le basi di quella futura e, soprattutto, sono stati approvati i bilanci, quello consuntivo del 2007 e quello di previsione per quest'anno.

E' stato un bel Compleanno, la *creaturina* ha sei anni (l'anno prossimo dovremo invitare anche le maestre) e le feste diventano meno serie, si cerca anche di divertirsi, infatti quest'anno abbiamo fatto fare gli straordinari a **Sandro & Sandro** ed in molti si sono cimentati nell'accompagnamento canoro. Il fatto che molti Soci approfittino di quest'appuntamento per invitare degli amici fa capire lo spirito con cui viene accolto.

Il menù del buffet è stato ampiamente soddisfacente per tutti; dai crostini caldi sino ai dolci finali non ci sono stati che apprezzamenti estremamente positivi. **Sabina** in cucina e **Ezio** in sala hanno coordinato perfettamente il tutto, ed aiutati dall'organizzata compostezza dei partecipanti non ci sono state particolari file di attesa. Ampio il ventaglio delle varie età presenti, dall'ormai "veterano" **Stefano Francioli** (Socio Kids di 18 mesi) alla sua terza partecipazione in meno di tre mesi, sino alla madre (86enne) di **Silvia Fontani Rovis** ultima nostra associata. Sono stati proprio loro ad estrarre i tagliandi con i nomi dei vincitori degli annuali premi estratti gratuitamente tra tutti i

soci in regola con l'iscrizione, andati a: **Marco Ciurli, Fabio D'Avino e Manuela Cucci**, il premio della "Lotteria del Compleanno" (3 libri slow, 2 oli nazionali, 7 vini, 2 spumanti, 1 originalissimo aceto di birra, 3 barattoli di miele, 3 preparati con riso Maremma, 1 panforte, 6 bicchieri grandi "griffati" Montereigio) sono andati a **Luigi Bucci**, che già l'anno scorso aveva vinto un premio, (vuol dire che è spesso presente).

Concludendo potremmo invitare gli assenti ad andare da soli all'Agriturismo **Il Tramonto**, se siamo stati benissimo in tanti ..... *C. di C.*

### Settimana del Pinzimonio

13 Giugno 2008

**Frantoio Sociale - VALPIANA Gr**

*La gatta frettolosa fece i gattini ciechi ...* recita un popolare proverbio.

Certo che l'organizzazione della "Settimana del pinzimonio" non è avvenuta nei tempi e con le attenzioni dovute, sia a livello nazionale che (nel caso nostro) a livello locale. Alla sede centrale di Bra sono totalmente presi dall'organizzazione di Terra Madre e del Salone del Gusto che giocoforza debbono trascurare altri impegni; noi abbiamo aderito all'iniziativa più perché lo voleva il cuore che non le braccia ed il cervello, ci siamo ritrovati (dati impegni già assunti) a dover collocare (inconsapevolmente) l'iniziativa nell'orario dell'incontro europeo di calcio Italia-Romania.

Immaginiamoci le presenze.... si potrebbero anche elencare, quantomeno per ringraziare "pubblicamente" quanti hanno preferito l'OLIO alla partita. Le aziende olearie invitate erano 98... quelle partecipanti 12.

Esordire così fa pensare ad un insuccesso, ma così non è stato. Pochi partecipanti ma tutti qualificati e qualificanti!!! Gli assenti... indicatori del fatto che tante problematiche del settore olivicolo esistono proprio per la trascuratezza di chi nel settore stesso opera.

L'organizzazione è stata ottimale con la possibilità di degustare tutti gli oli del Montereigio inseriti nella Guida agli Extravergini e confrontarli con altri di varie zone d'Italia che hanno avuto riscontri di eccellenza nella Guida stessa. I commenti di valutazione sono stati personalissimi e molto campanilistici, ma bisogna capire che palati abituati alla robustezza del sapore nostrano difficilmente apprezzano delicatezze di altre regioni. Buona l'idea di abbinarli alle verdure di stagione e... tra un ravanello ed un cipollotto, tra il finocchio ed un pomodoro, un peperoncino od uno stoc-

co di sedano, abbiamo gustato pane, ottimo olio e qualche calice di vino. Poi c'è stata la presentazione della Guida 2008, ha parlato il Fiduciario (non è una novità) rendendo partecipi tutti dell'impegno, correttezza e dedizione che Slow Food mette in questa operazione, facendo capire le difficoltà ed i costi (a rimessa) del fare una Guida che comunque riesce ad essere un indicatore, apprezzato in Italia ed anche all'estero, del BUON OLIO nazionale. Sono poi intervenuti **Dino Roccabianca** (Assessore Attività Produttive del Comune di Massa M.ma) che ha stigmatizzato la crescita qualitativa del settore olivicolo del territorio dell'alta Maremma in generale e di Massa Marittima in particolare, rilevando che nella Guida 2008 Massa Marittima con le sue 5 aziende compare tra i primi 10 Comuni d'Italia per numero di recensioni. **Dilvio Nerelli** (Direttore del Frantoio Sociale Colline di Massa Marittima) ha poi espresso la consapevolezza dell'importanza di essere riconosciuti tra i produttori eccellenti a livello nazionale e del valore di immagine che da, sul mercato, l'inserimento nella Guida.

Altri produttori hanno spronato la realizzazione di iniziative diffuse nel territorio che aumentino le possibilità di apprezzare l'olio locale.

Proprio in quest'ottica andremo a realizzare un banco di degustazione libero a tutti il 28 Giugno prossimo in occasione della Notte Bianca a Massa Marittima.

Per gli amici della sede nazionale (se ci leggono) un invito a perseverare nell'iniziativa, magari dedicandogli più tempo, più spazio mediatico, cercare di ottenere maggior coinvolgimento dalla base operativa nei vari territori.

*Fausto Costagli*

## NUOVI SOCI - RINNOVI E TESSERE SCADUTE

Di volta in volta rammentiamo ai disstratti 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 – Giugno 2008**

### Rinnovi

1- Braun Daniela 2- Astorino Maria 3- Murolo Ciro 4- Nunn Michele 5- Rossi Nico 6- Barbi Sonia 7- Ciacci Elisabetta 8- Cigli Mauro 9- Armini Riccardo

### Nuovi Soci

1- Rabissi Alberto 2- Barberini Anna 3- Guerrazzi Sandra 4- Cicilano Lucia 5- Chechi Giada 6- Sciarpena Oriano 7- Fontani Rovis Silvia 8- Cinci Sabina

**Soci in scadenza al 30 Giugno**

1-Astorino Bianca 2-Canestri Elena 3-Carmagnini Lucia 4-Checcucci Antonio 5-Galeotti Gabriele 6-Malzacher Veronica 7-Ortimini Emanuele 8-Ortimini Riccardo 9-Platino Antonio 10-Rossi Leonardo 11-Sorresina Piero 12-Valentini Giovanni 13-Vanni Michela 14-Vichi Angelo

**PROSSIMAMENTE**  
(per chi ci sarà)

**Sabato 28 Giugno**  
dalle ore 20 sino all'alba

## Stand Slow Food alla NOTTE BIANCA di Massa Marittima

**Via Ximenes - Massa M.ma GR**

Durante il girovagare per piazze e vie venite al Punto di Accoglienza Soci Slow Food, dove un caffè, un assaggio di vino oppure un bicchier d'acqua saranno a disposizione di tutti i tesserati Segreteria - Libreria Slow Food Editore Degustazione gratuita degli oli inseriti nella Guida agli Extravergini 2008

**In più ci sarà qualche sorpresa Slow per tutti i viandanti della notte**

**Venerdì 11 Luglio**  
3° GARA ANNUALE

## IL VINO DEL CONTADINO ESTATE CASTEANESE

**Loc. Casteani - Gavorrano**

Il Comune di Gavorrano, in collaborazione con Slow Food Monteregeo e l'Associazione Il Castello di Pietra, indice per il terzo anno un concorso teso alla promozione delle piccole produzioni vinicole, quelle cosiddette casalinghe o amatoriali

Ancora una volta ci troveremo 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. Alle ore 22 premiazione dei vincitori.

Alle ore 20 è prevista nel programma dell'Estate Casteaneese una grande cena realizzata utilizzando i prodotti di qualità del territorio per un

**M E N U' A CHILOMETRI ZERO**

Info e prenotazione al  
328-9759759

**Sabato 18 Luglio dalle ore 21**

## GAVORRANO A TAVOLA

### Teatro delle Rocce Gavorrano

Avvalendosi della collaborazione dei produttori e ristoratori, il Comune di Gavorrano, il Laboratorio Gavorrano Idea e la Condotta Slow Food Monteregeo organizzano la 3ª edizione della kermesse enogastronomica che darà l'opportunità di gustare il meglio del territorio gavorranese.

Nel corso della serata ci sarà l'assegnazione del premio

## PREMIO TERRE DI GAVORRANO

ai produttori che hanno dato lustro al nome di Gavorrano tramite la presenza in Guide di settore nazionali.....

Colonna sonora dell'iniziativa sarà il concerto dei "Sinenomine" un gruppo di 6 artisti che tra canzone popolare, jazz, musica antica, utilizzando sonorità di raffinata esecuzione e con l'ausilio della voce di Ilaria Patassini rivisiteranno musiche tradizionali italiane.

**Ingresso libero**

**Mercoledì 9 Luglio ore 17**

Presso IL POGGIARELLO in località Pianetto (Roccastrada) i soci Stefano Casali e Giovanni San Bonifacio presenteranno i vini delle rispettive aziende Per informazioni telefonare a 349 0710478

**Per comunicare o prenotare Segreteria Soci: 339 7693375**  
[slowmonteregeo@libero.it](mailto:slowmonteregeo@libero.it)

**Fiduciario: 349 0710478**  
[faustocostagli@katamail.com](mailto:faustocostagli@katamail.com)

**Visionate il Sito internet:**  
[www.massamarittima.info/slowfood/](http://www.massamarittima.info/slowfood/)

Sul sito della Condotta sono visibili le nuove **Rassegne Fotografiche** Master of Food "World Food 1° Liv." Laboratorio del Gusto "Il Prugnolo"

Questo Notiziario è stato chiuso il giorno **20 Giugno 2008** e spedito ad oltre 1200 indirizzi (per posta o tramite E- mail)