

SLOW FOOD MONTEREGIO Note dalla Condotta

Le note del Fiduciario.

Opportunità condivise

Le opportunità a volte possono essere *opportunamente opportunistiche*, ha sta saper interpretare le occasioni che il fato ci pone di fronte. Basta capire se aderire alle richieste/offerte di quel rappresentante di Slow Food che puntualmente stressa i vari produttori con le sue chiamate più o meno plausibili, più o meno interessanti, più o meno redditizie. E... così arriva quella chiamata per un'iniziativa un po particolare...

All'Alberese ci sarà la prossima "Riunione del Consiglio Internazionale di Slow Food", bisognerebbe far fare bella figura a coloro che nel nostro territorio maremmano realizzano quei prodotti ritenuti giusti, occorrerebbe anche far figurare quelle che sono le nostre strategie sociali ed ecco così i prodotti della **Comunità del Cibo da Energie Rinnovabili**: i formaggi del **Caseificio Paterno** del **Caseificio San Martino** e della **Fattoria dell'Antica Filiera**, il pesto della **Parvus Flos**, i salumi biologici di cinta senese di **Arcadia**, tutto integrato da alcune chicche del Monteregio: i panoni integrali del **Panificio Cambri e Bondani**, i salumi e la porchetta del **Salumificio Franchi** e ... *ciliegina sulla torta* ... le ciliegie di **Daniele Braglia**, tutto accompagnato dai tanti vini della **Primato (Produttori Riuniti Maremma Toscana)**; tutti questi prodotti amalgamati insieme in un buffet organizzato dal puntuale servizio catering di **Danilo Speroni**.

Indubbio il successo ottenuto, fortissimo l'interesse per il valore etico del cibo da energia rinnovabile, stupore per quei sapori fortemente caratterizzanti il gusto di una Maremma che ti intriga ed ammalia. Sentire **Carlo Petrini** che, gustando un pezzo di porchetta, mi viene a chiedere «Ma questa roba qui chi è che la fa così buona», o il consigliere francese che trova il "nostro" viognier meglio del "suo", un coro di consigliere internazionali che cinguettano complimenti per quelle ciliegie incredibilmente belle, dolci, succose e croccanti...

E qui viene il rammarico per quei produttori che, giustificati da impegni di lavoro, non sono stati presenti. Peccato... per un'opportunità condivi-

sa ma non opportunamente sfruttata. Peccato perché avere l'opportunità di dialogare in tranquillità con il Carlin Petrini non è cosa da tutti i giorni.

Al mattino di sabato 13, prima del buffet, un produttore mi aveva telefonato per chiedermi «Ma.. con Petrini, come ci si parla, che tipo è, ti mette in difficoltà?» la mia risposta è stata, «Carlo parla con i principi come con il più povero dei pastori andini, sii te stesso e non avrai sorprese; puoi ritrovarti a parlare con lui del tuo lavoro e restare stupito per la semplicità del suo linguaggio, infine scoprirai che è come se lo conoscessi da sempre». Sapete come è andata a finire? Proprio come gli avevo detto, solo che non potevo prevedere che Carlo si sarebbe trattenuto con i produttori per oltre mezzora, contrariamente a quanto indicato dal programma dei lavori del Consiglio Internazionale. Grazie Carlo per la simpatia che ci hai dimostrato, grazie per il tuo perenne interesse per questo mondo che si biodiversifica ovunque... anche nella nostra Maremma.

Grazie per Bimbo Slow.

Bimbo Slow è stata un'iniziativa fortemente voluta dal Comitato di Condotta, avremmo voluto farla a livello "regionale", non per megalomania ma per far condividere ad altri le bellissime potenzialità della località prescelta. Poi l'abbiamo realizzata a dimensione "locale" ed è andata bene così. Abbiamo vissuto una giornata splendida che grazie ai bambini ci ha portato a rivivere un poco il tempo che fu. Più avanti nel Notiziario si può leggere il diario della giornata, qui vorrei significare che qualsiasi nostra iniziativa va ad interessare sempre un gran numero di persone, ad tutte un GRAZIE veramente grande: a Giancarlo Zago, Presidente della Comunità Montana ed all'Ente stesso, che dandoci il patrocinio ci hanno permesso l'utilizzo della struttura e degli ambienti in località Le Piane. GRAZIE ai membri del gruppo di lavoro di Slow Food: **Massimo Babboni, Annarita Cerboni, Laura Costagli, Fabio D'Avino, Massimo Giannini Marco Insalaco, Claudia Luchetti e Paola Nannini**.

GRAZIE agli amici che hanno animato le varie iniziative: **Roberto Botti** che ha affascinato i bambini con la sua abilità nel costruire gli archi; a

Monica Boschi che ha catturato l'attenzione di tutti con la sua capacità di fabulatoria e la conoscenza delle api; a **Mario Tanda** il casaro che ha fatto il formaggio in diretta con i bambini. Importante il contributo dato da molti produttori che hanno collaborato con i loro frutti: **Andrea Montomoli** col pane di patate e dolci di castagne, il **Panificio Cambri** con il pane integrale e le crostate, il **Salumificio Franchi** con i salumi, l'**Apicoltura Pasquinelli** con il miele, l'**Opificio del bosco** con le confetture, il **Caseificio Paterno** ed il **Caseificio San Martino** per i formaggi, vari Produttori per oli e vini.

Grazie a tutti e soprattutto GRAZIE ai bambini che hanno motivato e gratificato questa prima edizione di Bimbo Slow. *Fausto Costagli*

LOCALI CONSIGLIATI dai Soci per i Soci

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

b) OFFICINA DELLA CUCINA POPOLARE Via Gracco Secco Colle di Val d'Elsa (Siena)

Segnalazione **Positiva** di **Francesco Babboni e Ilaria Favaro**

Primo Maggio, Festa dei Lavoratori, io e Ilaria decidiamo di andare a girovagare per il Chianti e dintorni. Per notiamo nel suggestivo borgo medievale di Colle di Val d'Elsa e cogliamo l'occasione per far visita al nostro amico e Socio Slow Food **Nicola Bochicchio**, figlio della gentile Marilena che tanto calorosamente ci ha accolto nel suo Opificio del Bosco appena una settimana fa. Nicola ha aperto da appena due mesi, l'**OFFICINA della CUCINA POPOLARE**, e perché non cercare di riscoprire quei gusti assaggiati per la Cena degli Auguri al termine di Calici d'Inverno 2008?

Arriviamo al locale, e ci troviamo immersi in un'atmosfera calda, accogliente, un misto ben amalgamato di antico e moderno, quasi retrò ma con stile, con il muro in pietra che stacca

con l'intonaco o con gli specchi e le sedie, tutti diversi fra loro, (come quando per fare le grigliate in più persone, ognuno porta la sua di sedia)! Nel menù spiccano piatti molto particolari, per citarne alcuni le **acciuغه alla senese con burro artigianale e marscarpone, pappardelle al ragù di fagiolo, tortelli patate e zucca al ragù d'ocio, gnocchi al pecorino erborinato e noci**, o come lo **stracotto di Chianina al Chianti**, il **conigliolo ripieno in arrosto morto**, o il **buglione di verdure**, o ancora il **fondente di cioccolato amaro con pera cotta ed affogata nel Chianti**.

Queste sarebbero state le nostre probabili scelte, se non fosse stato il Primo Maggio. In questo particolare giorno, Nicola ci ha proposto un menù variato rispetto il regolare sopra riportato in parte, e quindi abbiamo assaggiato un'insalata di farro e verdure, lasagne, porchetta del Cecchini, e per terminare il pasto una mousse allo yogurt e sambuco, e tortino di mele.

Ma andiamo per ordine. L'antipasto rende alla perfezione l'idea del nome del locale: l'**Officina** è la filiera corta, la riproposizione del prodotto naturale con pochissime modifiche, vedendo chiaro e tondo quello che si va a mangiare, la **cucina popolare** la ritrovi nei piatti rustici, soddisfacenti, dall'eccezionale rapporto qualità/prezzo. Questo antipasto sembra un minestrone di farro asciutto, appena tiepido, perfettamente accostato ad un trito quasi crudo di verdure e pinoli con sfumatura di aceto balsamico, e queste sfoglie di pane rendono il piatto bello da vedersi e anche da gustare. Le lasagne non sono pasticciate, in bocca ci sono solo gli ingredienti di base, pasta tirata a mano, besciamella, ragù (quasi in bianco, per nulla unto), molto ben fornita, insomma, la classica *lasagna del dì di festa* proprio come era il Primo di Maggio. La Porchetta è eccezionale, la parte magra si spezza con la forchetta (e anche con un grissino), la parte grassa si scioglie in bocca, specialmente se accompagnata a quella varietà di pani che sono stati serviti assieme a questi due piatti. Un pane in particolare, farcito di noci ed uvetta, esaltava il sapore molto equilibrato del secondo che abbiamo assaggiato. Che bontà la mousse al sambuco, servita in una larga e profonda coppa, ottimo il tortino alle mele, tiepido internamente, accostato ad una doppia crema di zabaione e di latte.

Tutto il pasto è stato accompagnato da un vino di agricoltura biologica (biologico e biodinamico sono i due

aggettivi che trascinano in modo egregio questo locale), un IGT locale di Colle Val d'Elsa, COLOMBAIA 2007, trebbiano e malvasia. Alla fine del pasto, abbiamo pensato che i moltissimi specchi sul muro ci stanno per riflettere le facce soddisfatte dei clienti del locale, ma non solo, anche ironicamente a voler simboleggiare che ogni cosa è quella che la si vede: come io che mi specchio, sono semplicemente me medesimo, così i piatti cucinati e presentati sono quei prodotti richiesti e nulla di più. È un'ulteriore ironia è stata il vedersi servire olio ed aceto nei contenitori che nei fast food sono utilizzati per il ketchup e la maionese. Come detto prima, rapporto qualità prezzo eccellente: credo sia il primo ristorante dove vedo servire un litro d'acqua per 0,50€, e spendere 20€ a persona, acqua, vino, antipasto, un piatto a testa, e un dolce a testa, con questo livello di qualità, credetemi non è da tutti. A maggior ragione, sentire persone nei tavoli accanto che, dopo solo due mesi di apertura del locale, dicono "noi ci sediamo al solito posto", la dice lunga sul successo che Nicola e soci stanno ottenendo con questo azzeccatissimo locale.

A chi passa di lì o a chi ci va di proposito, insomma a tutti, suggeriamo di trascorrere un paio d'ore in compagnia di Nicola e della sua cucina. **Da provare e da riprovare! *Francesco Babboni & Ilaria Favaro***

b) AL COVO - Via Pesciatina 761 Lappato - Capannori (Lucca)

Segnalazione **Positiva** di **Francesco Babboni**

Mi sono ritrovato invitato a cena in questo sperduto ristorante al confine fra lucchese e pesciatino, che credo sarà ben noto a chi vuole mangiar del buon pesce fresco senza spostarsi nelle zone marittime non proprio a due passi (Viareggio dista circa 40 minuti da qui). Forse proprio questa distanza dai principali centri lo rende curato in ogni suo minimo dettaglio. Entrando, si nota subito l'ambiente molto accogliente, caldo, con muri dalle tonalità gialle e mobili antichi in legno. In una sala del ristorante, c'è un ceppo di legno e sulle sue diramazioni sono appoggiati dei piatti riempiti con la pasta fresca fatta in casa, che la Signora Anna prepara per i clienti.

La famiglia Perniconi, che gestisce il locale dal 1977, dedica molta cura nei dettagli, sin dall'acqua minerale Lurisia servita nelle bottigliette di vetro.

Il pasto è stato accompagnato da varie bottiglie di un ottimo pinot bianco "Rinascimento" Doc. Collio della Can-

tina Cormons. Descrivendo i piatti vi dirò che abbiamo iniziato con un misto di mare composto da: salmone alle erbe, un'insalatina calda di mare (prevalentemente polpo) con farro e rucola, frittata di bianchetti, crostone di sugo di pesce, una capasanta gratinata, uno spiedino di pesce, seppia alla griglia; tutto pesce fresco ben bilanciato. Primi piatti: pappardelle fatte in casa con zucchine e seppie (si sente bene il gusto della pasta fatta in casa). A seguire, conchiglie di semola alla rana pescatrice e pomodori pachino, a mio giudizio il migliore dei due primi piatti. A questo punto ho pensato di essere "arrivato"... Quando ecco che spuntano, per ciascuna persona, un piatto con uno rompi chele e una salvietta detergente per le mani ed, a seguire un piatto per ciascuno con una "catalana" spettacolare, un peccato quasi mangiarla da quanto era bella visivamente, due scampi, due gamberoni, e mezzo astice, adagiati su un letto di frutta fresca, carote, rucola e finocchi... l'apoteosi.

A conclusione di questa lauta cena, ho preferito restare su un dessert fresco, come appunto una composta di frutta servita unitamente ad un sorbetto di pompelmo rosa.

Al termine la famiglia Perniconi ha voluto offrire una malvasia dell'Oltrepò pavese vinificata a moscato, (una vera opera d'arte).

Una vera sorpresa è stato il prezzo dalla cena, ossia 40 euro a persona; considerando la quantità e la qualità, sia del cibo che del vino (6 bottiglie), è davvero un'ottima cifra.

Sicuramente, se esiste occasione di transitare da quelle zone, vale la pena effettuarvi una sosta.

Francesco Babboni

MONTEREGIO NEWS Informazioni & Curiosità

Gavorrano - Podere San Cristoforo

Nel Notiziario n° 48 (Gennaio 2009) riportammo la notizia di una nuova azienda vinicola del Bagno di Gavorrano, oggi, dopo aver conosciuto Lorenzo Zonin, responsabile del Podere San Cristoforo, e dopo aver assaggiato i suoi vini "Carandelle" ed "Amaranto", possiamo consapevolmente dare il nostro benvenuto ad un'azienda tanto giovane quanto ben impostata, desiderosa di attuare un processo vitivinicolo che farà positivamente parlare di se. Dopo la nostra prima valutazione del sangiovese "Amaranto", inconsciamente, abbiamo espresso a Lorenzo un parere che collimava perfettamente con quello aziendale.

Lorenzo ci ha inviato una sua mail che conteneva: «*La cosa straordinaria è che il vino è riuscito a trasmettervi la sua filosofia senza che nessuno ve ne parlasse*» ed ha aggiunto

le sue considerazioni espresse nel proprio blog <http://poderesancristoforo.blogspot.com/> dalle quali abbiamo estrapolato questo pezzo:

Vino buono da bere o vino da premi e medaglie? Negli ultimi anni, si sono prodotti vini concentrati, di grande struttura, spesso carichi di sentori tostati. Questo per uno strano meccanismo che ha fatto credere a molti produttori che il vino "premiato" sia il vino più venduto. In effetti l'acquisto da parte di molti operatori e rivenditori, soprattutto all'estero, è influenzato dal giudizio di guide e riviste autorevoli. Però si tratta solo della prima fase di vendita, chiamata sell-in, e non corrisponde all'effettivo consumo, cioè al sell-out. Quest'ultimo in genere è maggiore per il vino di grande piacevolezza, Prosecco e Pinot Grigio insegnano. Cosa accade quando un vino considerato "ottimo" dagli esperti viene assaggiato da un pubblico alla ricerca del vino "perfetto"? Il degustatore troverà questo vino troppo austero, alcolico e tannico per il suo palato abituato a cibi e bevande dolci e morbide. Egli penserà di non saper capire la qualità di un vino, e che, per non far brutta figura, non è il caso che ordini una bottiglia al ristorante (tra l'altro costosa). Invece è tempo di ridare fiducia e piacere alle persone con vini più bevibili, più sani e digeribili. Carlo Cambi, irriverente giornalista del vino, si scaglia contro i vini da "falegnameria", a favore di quelli da "osteria". Io faccio altrettanto e specifico che quest'ultimi devono comunque essere caratterizzati da equilibrio, pulizia e finezza. Carlo Sitzia, di Palazzetto Ardi, è d'accordo con me e riscopre un'espressione francese bellissima: "vin de soif" cioè "vino dissetante", caratterizzato da molta leggerezza e bevibilità. Daniel Schuster, vignaiolo nel mondo che si è fermato in Nuova Zelanda, parla di un vino da bere e non da ammirare e di un vino che deve apportare lo stesso piacere al primo come all'ultimo bicchiere.

Questo mio appunto non vuole essere un attacco ai "grandi vini", che sono necessari per dare lustro alla propria produzione, solo un elogio ai "piccoli vini del territorio" per suggerire agli amici e colleghi produttori di concentrarsi maggiormente sulla piacevolezza. Con questo spirito nasce "Amaranto", il nuovo vino di Podere San Cristoforo, da uve Sangiovese raccolte a massima maturazione (vendemmia 20 d'ottobre 2008).

Amaranto è interessante perché mostra la variabilità del Sangiovese che a seconda del territorio, della gestione

in vigna e delle tecniche di cantina può dare vini diversissimi tra loro.

Così ecco salire al naso note di frutti rossi in confettura, camomilla e spezie come il chiodo di garofano e la cannella. In bocca è leggero e fresco, quasi un "vino da pesce", un Pinot Nero fatto in Maremma.

Chi lo avrebbe mai detto che quel vino tanto esile e leggero, poco rassiccante per la barriera, seppur usata, ci avrebbe dato tanta soddisfazione?

Lorenzo Zonin

Massa M - La VIII Selezione del Sindaco

Buone notizie... anzi, ottime dai risultati del Concorso Internazionale "La Selezione del Sindaco 2009"... Siamo al terzo anno di partecipazione di Massa Marittima nella sua qualità di "Città del Vino", al concorso internazionale "La Selezione del Sindaco" e per la terza volta il successo ha arriso ai viticoltori di questo territorio ed al sindaco che li ha "presentati", un vero e proprio connubio tra Amministrazione e Territorio. In 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. A fine Maggio al termine delle degustazioni (tenutesi in Trentino a San Michele all'Adige) sono usciti i risultati che hanno portato cinque medaglie a Massa Marittima, Una d'oro l'ha ottenuta il **Predicatore 2008** dell'**Az. Agr. La Cura**, unitamente ad altre due d'Argento, una per il **Merlot 2006** ed una con il **Trinus 2007**, veramente un risultato incredibile per il nostro socio **Enrico Corsi** che ha ottenuto un tris difficilmente riscontrabile a livello nazionale, ha ottenuto i riconoscimenti con tre vini di tipologie completamente diverse, un passito, un rosso ed un bianco.

Lo strepitoso successo personale dell'**Az. Agr. La Cura** è stato amplificato da altre due medaglie, una d'argento è andata al **Vivoli 2007** (Doc Monteregio di Massa Marittima) dell' **Az. Agr. Valentini**, l'altro argento è stato appannaggio del **Monteregio Rosso '07** della **Morisfarms**. C'è da rilevare che anche Giovanni Valentini e alcuni membri della Morisfarms sono nostri associati (forse porta bene); altra considerazione tutte e tre le aziende premiate sono situate in località Cura Nuova e quasi contigue l'una all'altra. Un risultato veramente eclatante che mette ancora una volta in risalto questo territorio.

Si potrebbe pensare che è facile avere medaglie in questo concorso, ma così non è, basta vedere che in tutta la fa-

scia tirrenica sono state attribuite solamente altre 4 medaglie: una d'oro a **La Carletta** di Scansano, un'altra sempre di oro a **Rigoli** di Campiglia Marittima, nonché due di argento, una alla **Bulichella** di Suvereto ed una all'**Az. Agr. San Giusto** di Piombino.

Analizzando i risultati si evince che il Comune di Massa Marittima si è classificato secondo a livello toscano dietro a Greve in Chianti.

Indubbiamente un grande risultato che rende ancor più consapevole il sindaco **Lidia Bai** di amministrare un territorio vocato alla produzione vinicola di qualità. Un territorio che anno dopo anno sta emergendo sempre più nella considerazione a livello nazionale. Uno spicchio di orgogliosa consapevolezza ce lo ritagliamo pure noi della Condotta del Monteregio che, (su determina Comunale) abbiamo organizzato e coordinato le varie fasi di partecipazione al concorso.

Un ringraziamento a tutte le aziende che aderendo alla VIII^ Selezione del Sindaco, hanno contribuito a dare una immagine coesa del Monteregio in generale e del territorio di Massa Marittima in particolare.

L'atto finale di questo concorso internazionale si terrà Lunedì 6 Luglio a Roma, nella sala della Protomoteca in Campidoglio, dove verranno premiate le aziende ed i Comuni vincitori, per il nostro territorio saranno presenti il Sindaco ed i quattro produttori.

Fausto Costagli

Massa Marittima – Città dell'Olio

Grazie all'interessamento dei Soci Slow Food: **Dino Roccabianca** (ex Assessore alle attività produttive) e **Lidia Bai** (Sindaco), in data 28 Maggio, nell'ultima seduta della passata legislatura, il Consiglio Comunale di Massa Marittima con delibera n° 40 è stata approvata l'adesione all'Associazione Nazionale Città dell'Olio.

Questa è la motivazione ufficiale:

- Considerato che le finalità dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio, corrispondono alle esigenze economiche legate alla tutela e conoscenza dell'olio extra vergine di oliva e delle risorse ambientali, paesaggistiche, artistiche e storiche dei territori a particolare vocazione olivicola e, considerati i vantaggi che possono derivare dall'adesione sia in termini di promozione del territorio che di opportunità di commercializzazione dell'offerta delle produzioni locali ... A tutto questo v'è aggiunto lo spirito di appartenenza ad un comparto agricolo che negli ultimi anni ha visto una continua crescita della propria qualità

produttiva e l'ottenimento di riconoscimenti sia a livello provinciale che a livello nazionale, vedi le sei aziende del Comune di Massa M.ma inserite nella Guida agli Extraverdini 2009, che affermano Massa Marittima nell'olimpico italiano degli oli di qualità, che, per numero di aziende recensite la vede 1^a a livello provinciale, 2^a a livello regionale e 6^a a livello nazionale. Le aziende che con i loro prodotti hanno permesso questo vero exploit sono state: **Benini Rossana – Braglia Tevio – Frantoio Sociale olivicoltori Colline di Massa Marittima – Il Belvedere - Pimpinelli Simonetta – Valentini Giovanni**; tra l'altro la qualità del prodotto olio è acclarata anche dall'uso di alcuni frantoi che dimostrano di lavorare bene i frutti della natura, infatti tra queste 6 aziende sono stati ben 4 gli impianti di frangitura posti nel territorio comunale ad essere utilizzati.

Altre motivazioni per cui Massa Marittima è una Città dell'Olio sono:

a) Sede del Concorso "Selezione Olio Extraverdine d'oliva Colline Metallifere"; b) Sede di un Frantoio Sociale con oltre un secolo di vita; c) L'Antico Frantoio inserito nel circuito museale; d) Sede da oltre 30 anni della "Bruschettata".

L'ingresso nel circuito nazionale delle Città dell'Olio porterà certamente alla razionalizzazione ed incremento delle iniziative promozionali di questo importante settore dell'economia locale.

Elena Canestri

Roccastrada - Maremma Wine & Food

Il nostro Socio **Adriano Baiguini** titolare dell'enoteca "Le Volte" di Roccate derighi, ha aumentato le potenzialità di offerta dei prodotti di qualità del territorio realizzando una nuova Enoteca & Gastronomia dal nome "Maremma Wine & Food" con sede in Ribolla. All'inaugurazione, Giovedì 4 Giugno, tra amici e curiosi, erano presenti anche molti produttori di vino del nostro territorio: **Ampeleia, I Campetti, Morisfarms, Muralia, Poggio ai Lupi, Rocca di Montemassi, Tenuta Casteani, Tular, Valentini**, ecc.

Il nuovo negozio presenta una vasta gamma di vini del territorio maremmano (compreso la Val di Cornia e Bolgheri), punta sui formaggi dell'azienda **Il Fiorino** (Roccalbegna) ed i salumi di **Silvano Mori** (Torniella), i prodotti biologici de **La Selva** (San Donato) oltre che su: miele, salse, confetture, paste artigianali dolci ecc. tutti caratterizzanti le peculiarità della Maremma

Fausto Costagli

L'ECO DELLA STAMPA notizie lette in qua e là

Una mela al giorno NON leva il medico...

Nella classifica dei frutti maggiormente contaminati, le mele si aggiudicano il primato, ma è preoccupante anche il dato relativo agli agrumi. Le analisi svolte dai laboratori pubblici provinciali e regionali hanno preso in esame 8.764 campioni, di cui 109 sono risultati irregolari, pari all'1,2% del totale, leggero aumento rispetto al 2008, mentre su 2.410 campioni è stata rilevata la presenza di uno o più residui. Lo dichiara *Pesticidi nel piatto 2009*, lo studio di Legambiente basato sui dati ufficiali forniti da Arpa, Asl e laboratori zoo profilattici.

La frutta si confermerebbe quale categoria "più inquinata", con un aumento delle irregolarità rispetto all'anno scorso. Infatti, su 3.507 campioni di frutta, 81 ovvero il 2,3%, sono irregolari con residui al di sopra dei limiti di legge. Questi dati confermano il peggioramento rispetto all'anno scorso, con un incremento di residui pari allo 0,7%. Solo il 53% della frutta che viene consumata dagli italiani non presenta tracce di sostanze chimiche. «Gli ultimi dati Istat ci dicono che già nel 2007 la quantità totale dei fitosanitari distribuiti per uso agricolo in Italia era aumentata del 3% rispetto al 2006». Un dato preoccupante, questo, perché dimostra come lo sforzo sinora sostenuto dall'agricoltura italiana per offrire ai consumatori prodotti sempre più sani e per ridurre l'inquinamento abbia subito uno stop.

Sloweb 8 Giugno 2009 (da Greenplanet)

GUSTO PULITO & C.C.E.R. al Consiglio Internazionale

13 GIUGNO 2009

Villa Ducale – ALBERESE Gr

Si è tenuta ad Alberese nei giorni 12, 13, 14 Giugno la riunione della Presidenza Internazionale e del Consiglio Internazionale di SlowFood, con circa 40 dirigenti in rappresentanza di 20 Paesi del Mondo. L'oggetto della riunione era quello di discutere sulle strategie e sul futuro dell'Associazione per sviluppare ulteriormente il ruolo di Terra Madre, coinvolgere giovani e implementare sempre nuovi progetti per la salvaguardia della biodiversità. A questo si è aggiunto il valore dell'esperienza di salvaguardia ambientale portata dalla Comunità del Cibo ad Energia Rinnovabile (promossa da CoSviG, SlowFood e dalla Fondazione per la Biodiversità) che ha provveduto alla degustazione del

primo giorno di lavori congressuali. La degustazione è stata preceduta dalla presentazione della Comunità a margine dei lavori «Riteniamo che al trinomio "Buono, pulito e giusto" di SlowFood» è stato detto durante la presentazione «Possa e debba essere aggiunto il sostantivo "Rinnovabile", perché non può esistere un cibo giusto, buono e pulito se prodotto con tecnologie ed energie che non rispettano e salvaguardano l'ambiente. La terra dove coltiviamo i nostri ortaggi, dove alleviamo gli animali, è parte di quell'ambiente che dobbiamo salvaguardare, altrimenti rischiamo di non avere più la possibilità di sopravviverci».

La degustazione cui hanno partecipato tutte le aziende della Comunità del Cibo, ha riscosso un entusiastico consenso, sintomo dell'apprezzamento di esperti del settore gastronomico verso alimenti che non solo rispettano l'ambiente, ma sono anche buoni.

Armando Burgassi

CRONACHE (per chi non c'era)

PRESENTAZIONE GUIDA EXTRAVERGINI

20 MAGGIO 2009

La porta del Parco - GAVORRANO Gr
A solo quattro giorni dalla presentazione nazionale, avvenuta in Campania, la *Guida agli Extraverdini 2009* è stata presentata anche a livello regionale a Gavorrano, presso la "Porta del Parco Nazionale Tecnologico Archeologico delle Colline Metallifere Grossetane". La scelta si è rivelata un'ottima location considerata l'ampia sala conferenze, la fruibilità di adeguati parcheggi e non ultima la grande disponibilità dell'Amm.ne Comunale di Gavorrano. Durante il saluto di benvenuto agli ospiti, da parte del Sindaco **Alessandro Fabbrizzi** e del Vice Sindaco **Paolo Balloni**, è stata stigmatizzata l'ottimale sinergia tra Slow Food Montenegro ed il Comune di Gavorrano che ha portato negli ultimi cinque anni ad una valida promozione dei prodotti del territorio, tra cui appunto l'olio extravergine di oliva.

Al tavolo dei relatori era presente **Dario Ferro** che ha illustrato per conto di Slow Food Editore il grande e capillare lavoro che occorre per realizzare una Guida oli a carattere nazionale, mentre **Giovanna Licheri** Presidente di Slow Food Toscana ha puntualizzato il capillare operato dell'Associazione con i 4 Panel di degustazione attivi nella nostra regione; **Stefano Costagli** in qualità di responsabile tecni-

co della Guida a livello toscano, ha presentato i pregi e i difetti dei vari territori regionali in un'annata olivicola estremamente favorevole che ha messo in particolare evidenza gli oli della Maremma.

Veramente una grande iniziativa dove il lavoro di preparazione predisposto dalla segreteria organizzativa formata da **Alessandra Casini, Fausto Costagli, Annarita Cerboni** ha ottenuto i risultati prefissati. Circa 60 le aziende presenti provenienti da tutte le province della Toscana, difficile aspettarsi una presenza maggiore considerato il giorno lavorativo.

L'iniziativa è culminata con la consegna dei diplomi, realizzati dal Comune di Gavorrano, per significare a tutte le aziende l'importanza di costituire l'eccellenza regionale di un primario settore come quello oleario. Al termine circa trenta persone hanno partecipato alla "Degustazione guidata" (mini Laboratorio del gusto) con Stefano che ha interagito con i prodotti presenti, nella valutazione di alcuni dei migliori oli premiati a livello toscano. Tutti i presenti all'iniziativa hanno comunque avuto l'opportunità di degustare i circa 80 oli presenti sul "Banco di Assaggio", divisi per provincia e serviti con la consueta professionalità da **Lorena Lucietto e Laura Costagli**.

Il Comitato

SBOCCIA IL MONTEREGIO

24-25 MAGGIO 2009

Palazzo dell'Abbondanza ed Enosteria Il Bacchino - MASSA M.MA Gr

Questa recensione è stata estrapolata da:.....
<http://latovolozzadelgustodidracopulos.blogspot.com>

Nei giorni di Domenica 25 e Lunedì 26 Maggio si è tenuta a Massa Marittima (Gr), presso il Palazzo dell'Abbondanza, la prima manifestazione dedicata alla degustazione delle Aziende dell'area *D.O.C. del Monteregio di Massa Marittima*. La riuscitissima manifestazione è stata promossa dal *Consorzio del Monteregio di Massa Marittima*, dalla *Strada del Vino e dei Sapori del Monteregio di Massa Marittima* e dalla *Condotta Slow Food Monteregio*; all'evento hanno partecipato ben 29 Aziende del comprensorio in questione.

Un *Seminario* e i *Laboratori del Gusto* hanno arricchito l'evento. Ho partecipato anche al primo Laboratorio, che è stato condotto con esperienza e maestria dal *Dott. Stefano Ferrante Docente ed Enologo, Presidente del Consorzio del Monteregio*, insieme al simpatico e bravo *Fiduciario Slow Food Monteregio, Fausto*

Costagli, assaggiando 12 Vini selezionati tra D.O.C. e I.G.T., dieci rossi e due bianchi; dopo un'attenta valutazione si riscontravano note molto positive per la qualità dei Vini.

Sia la D.O.C. che il Consorzio del Monteregio sono molto giovani, la prima è del 1994 e il secondo nasce addirittura nel 2004, in comune hanno anche il mese di nascita, ambedue di Ottobre. Le tipologie che costituiscono la D.O.C. Monteregio sono otto (*Rosso, Riserva, Rosato, Novello, Bianco, Vermentino, Vin Santo, Vin Santo Occhio di Pernice*), e i Comuni interessati sono: *Massa Mima, Castiglione della Pescaia, Follonica, Scarlino, Monterotondo M.mo, Roccastrada Gavorrano*, la Provincia, ovviamente, è *Grosseto*, infatti qui non mancano i vini *I.G.T. Maremma Toscana*.

Sono rimasto molto soddisfatto, e parlando con altri colleghi abbiamo tutti concordato che era stata proprio una bella manifestazione.

Giorgio Dracopulos

L'impegno di Slow Monteregio è stato principalmente operativo e, oltre ai due Laboratori del Gusto realizzati presso l'Enosteria Il Bacchino gentilmente messa a disposizione da parte del socio **Magdy Lamey e Monica Bargelli**, ha coordinato la degustazione dei cibi del territorio in abbinamento ai vini distribuiti dai vari produttori presenti all'evento. In questa occasione hanno dato una mano: **Giulio Carli, Fausto Costagli, Fabio D'Avino, Simone Francioli, Massimo Giannini, Marco Insalaco, Claudia Luchetti, Lorena Lucietto, Paola Nannini, Debora Rinaldini** Un particolare ringraziamento va all'**Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali, Turistici, Grafici, Sociali ed Alberghieri "L. Einaudi"** di Grosseto per aver fatto effettuare due giornate di stage ad alcuni studenti dell'indirizzo Turistico Alberghiero; i giovani si sono egregiamente integrati ed hanno aiutato sia nella Sala dell'Abbondanza che durante i Laboratori

Il Comitato

LE BUGATTI STORICHE A MASSA M.MA

28 MAGGIO 2009

Palazzo dell'Abbondanza - MASSA M Gr Con determina del Comune di Massa Marittima, in occasione del Raduno delle autovetture Bugatti a Massa Marittima, abbiamo avuto l'incarico per realizzare un buffet di benvenuto agli equipaggi provenienti da tutto il mondo, che hanno visitato la Maremma e l'Elba nel mese di Maggio. Anche in questa occasione siamo riusciti far emergere l'anima del nostro territorio

attraverso i colori, i profumi ed i sapori dei suoi prodotti.

La consueta efficienza operativa questa volta è stata messa in atto da **Massimo Babboni, Giulio Carli, Fausto e Laura Costagli, Lorena Lucietto**; tra i prodotti presenti da segnalare i vini gentilmente offerti dai Soci **Enrico Corsi** dell'Az. Agricola La Cura e **Giovanni Valentini** dell'Azienda Agricola Valentini

Il Comitato

BIMBO SLOW

31 MAGGIO 2009

Località Le Piane - MASSA M.MA Gr

Domenica 31 Maggio, così come avevamo programmato, si è svolta la prima edizione di Bimbo Slow. Ebbene sì, ce l'abbiamo fatta, nonostante la stagione fosse negativa; il caldo dei giorni non ci ha certo dato noia, anzi una "piacevole" aria fresca ha fatto in modo che nei nostri lavori non fossimo troppo accaldati. Il risveglio non è certo stato come avremmo voluto: pioggia e freddo! Ma noi, con l'ottimismo (o l'incoscienza) che ci contraddistingue abbiamo continuato nei preparativi e con le nostre auto cariche di attrezzature e cibo siamo andati alle Piane. Verso le 9 ha smesso di piovere ma di bambini neppure l'ombra, anzi qualche genitore telefonava per dire che non veniva a causa del maltempo, noi naturalmente li invitavamo a venire egualmente perché lo spazio al coperto era sufficiente per poter effettuare le attività previste. Piano piano alla spicciolata le famiglie sono arrivate ed alla fine abbiamo fatto un bel numero. Per un giorno sono stati banditi computer, hi-pod, video games e giochi moderni, i bambini hanno avuto a disposizione libri, puzzle ed altri passatempi; ognuno di loro ha modellato a piacere della pasta lievitata, se la sono condita e poi insieme l'abbiamo cotta nel forno che ci eravamo portati dietro; pizze schiacciate, focacce con zucchero e vino... e poi se le sono mangiate tutte.

Nel frattempo l'amico Roberto è andato nel bosco ed è tornato con rami di ornello, poi utilizzando corda e coltellino ha iniziato a fare archi e frecce a tutti i bimbi che guardavano ammirati quella manualità a loro ignota, poi Roberto ha aperto le gare, tutti in fila aspettando il proprio turno per tirare nei bersagli fissati a delle rotoballe di fieno. Quanto si sono divertiti, così tanto da non fargli sentire neppure la fame, ma... quando l'hanno sentita se la sono levata alla grande: insalata di riso, scelta di affettati dell'amico **Gianni**, mentre **Mario e Massimo** ci avevano fornito un ottimo assortimen

to di formaggi, i vari tipi di pane: di castagne, di patate, integrale, toscano ed i dolci erano degli amici panettieri **Andrea e Leonardo**; vino e birra per i grandi e succhi per i piccoli, il tutto è stato gradito da tutti. Su un tavolo avevamo disposto una ventina di bottiglie di olio extra vergine d'oliva ed un vassoio con il pane affettato e il sale. Sotto nostro invito, molto timidamente e forse con un po di diffidenza, i bambini si sono avvicinati per provare questa merenda di tanti anni fa; Per molti è stata una gradita scoperta che hanno gustato a lungo facendo molte domande sulla differenza tra un olio e l'altro. Nel frattempo l'apiciltrice **Monica**, con l'entusiasmo e la semplicità che la contraddistingue, ha raccontato la vita delle api; i bambini sembravano incollati alle sedie ed hanno tempestato di domande la brava Monica che con calma ha risposto a tutti aiutandosi con i tanti attrezzi del mestiere che s'era portata dietro. E' arrivato infine in turno del casaro **Mario** che munito di latte di pecora, pentolone e fornello ha fatto vedere come di caglia il latte sino a fare il ro-vaggiolo, che ogni bimbo ha assaggiato, poi ha fatto una forma di "primo sale" che dopo mezzora i piccoli hanno affettato, messa nei piattini, condita con olio e mangiata. Tutto questo sotto gli occhi dei genitori, molti dei quali increduli in quanto a loro detta non riescono a far mangiare formaggio ai propri figli.

Su un tavolo c'erano il miele di **Giulietta** e le confetture di **Marilena** che sono state gradite, tanto dai piccoli come dagli adulti.

Le ore sono passate senza che nessuno si annoiasse, nel pomeriggio ha fatto un po di pioggia ma subito dopo tutti fuori a giocare con gli archi ed i fischietti di ornello.

Si è fatta l'ora di rientrare, da parte dei bimbi con molto dispiacere, perché a loro detta quella era stata una giornata molto speciale, in un posto bellissimo, tranquillo e senza inquinamento alcuno, con giochi semplici, cibo semplice, dove hanno imparato cose semplici.

Per noi il complimento più bello è stato «Domenica lo rifate?». Lo rifaremo senz'altro! Non sappiamo quando ma lo rifaremo! E' stato troppo bello, impegnativo ma bello!

Quanti grazie abbiamo ricevuto da quei bambini e dai loro genitori, ma il grazie più forte lo diciamo noi a quei piccoli amici che ci hanno dato lo stimolo per passare una giornata piace-

vole, divertente e molto, molto semplice.

Annarita Cerboni

IL COMPLEANNO DELLA CONDOTTA

7 GIUGNO 2009

Il Poggiarello – ROCCASTRADA Gr

Sette in Condotta, non è un brutto voto, ma gli anni che abbiamo trascorso dalla data dell' 8 Maggio 2002 giorno di nascita della nostra Condotta del Montereio. Sette intensi (per non dire vorticosi) anni, celebrati con molta tranquillità nella splendida cornice del Poggiarello. I Soci **Stefano Casali e Chiara D'Amelio**, padroni di casa, sono stati degli ospiti perfetti e tutti gli intervenuti hanno potuto apprezzare sia la location che l'ottimo buffet approntato. Ma andiamo per ordine, prima c'è stata l'annuale "Assemblea dei Soci", come consuetudine poco affollata, ma chi voleva esserci c'era e questo anche legalmente è l'importante; solite quattro chiacchiere del Fiduciario che ha illustrato lo spirito con cui ci siamo mossi nell'ultimo anno e quello che vorremmo realizzare per il futuro; anche le parole ed i numeri del Tesoriere hanno confermato il positivo andamento economico della nostra Associazione; al termine delle chiacchiere c'è stata la scontata approvazione del bilancio 2008 e di quello di previsione per il 2009.

Nella sua sobria eleganza ci ha accolti l'ampia sala e dopo aver aggiustato le varie situazioni amicali e familiari nei tavoli già predisposti, abbiamo dato inizio al buffet. Si è rivelato dinamico nella sequenza delle varie portate, accontentando gli occhi oltre che la gola; un'ottima esecuzione nella quale si notavano i prodotti di alta qualità utilizzati; i moltissimi vini a disposizione hanno offerto ulteriori opportunità gustative.

Niente musica quest'anno (faremo una donazione più ricca per i terremotati d'Abruzzo), ma alla fine non se n'è sentita la mancanza, perché c'è stata più voglia e possibilità di stare a conversare. Le 10 Lotterie gratuite fra tutti i presenti (volutamente soltanto i presenti), consistenti in 10 confezioni da tre bottiglie di vino od olio, hanno offerto ulteriore gioia alla serata

Il Comitato

Per comunicare o prenotare

Segreteria Soci: 3397693375

slowmontereio@libero.it

Fiduciario: 349 0710478

faustocostagli@katamail.com

NUOVI SOCI - RINNOVI E TESSERE SCADUTE

Di volta in volta rammentiamo ai distratti che la loro tessera è scaduta, diamo altresì notizia dei nuovi Soci che si sono aggiunti al gruppo e di chi ha rinnovato l'adesione.

Maggio - Giugno 2009

Rinnovi

1-Cicilano Lucia 2-Di San Bonifacio Giovanni 3-Kokabi Mustefa 4-Benelli Claudia 5-Pietrucci Riccardo 6-Gnech Gabriele 7-Zappelli Gabriele 8-Calamassi Lucia 9-Palmisano Maurizio 10-Cassani Rita 11-Francioli Simone 12-Montauti Roberto 13-Ortimini Emanuele 14-Ortimini Riccardo

Nuovi Soci

1- Montomoli Andrea 2- Salvestroni Carlo 3-Sauna Loredana 4-Benaglia Erika 5-Volpi Marco 6-Quercioli Laura 7- Ferrari Bargelli Linda 8- Molaro Gino

Soci Kids

1- Martellotta David 2-Ercole Vittoria 3-Mennella Morgan Eligor 4-Volpi Alessia 5-Volpi Lorenzo 6-Volpi Giacomo 7-Montauti Leonardo

PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

10 Agosto 2009

LA CROSTINERIA DI CALICI DI STELLE

Piazza Duomo – Massa M.

Dopo il grande successo degli ultimi anni la nostra Condotta gestirà il punto di degustazione posto al centro della splendida piazza del Duomo di Massa Marittima... sarà possibile usufruire di tutta la passione e la disponibilità dei volontari Slow Food che distribuiranno (low cost) un piatto composto da una serie di crostini, realizzati con prodotti di qualità del territorio della Condotta; un buon modo per intervallare le degustazioni dei vini. Per i Soci Slow Food, che verranno a trovarci, sarà sempre disponibile un piccolo assaggio di salumi e formaggi, un bicchiere d'acqua e un caffè. Sempre per i soci ci sarà lo Slow Food Point e la Libreria con tutti i titoli e le ultime novità editoriali di Slow Food.

Venite a trovarci !!!

Questo Notiziario è stato chiuso il giorno **29 Giugno 2009** e spedito a circa 1.400 indirizzi (per posta o tramite E- mail