



# SLOW FOOD®

## Condotta 422 - MONTEREGGIO

### Notiziario n° 6 (Agosto 2005)

#### NOTE DAL CONSIGLIO DI CONDOTTA

##### La nota del Fiduciario.

##### **a) Orgoglio di appartenenza.**

Dopo tante riflessioni è stato questa l'unica motivazione che ho trovato perfetta e calzante con *l'essere socio dello Slow Food del Monteregio*. Si perché tra i nostri circa 200 Soci ce ne sono molti che non frequentano attivamente le iniziative locali ma "si accontentano" di ciò che ricevono dalla sede nazionale; molti sono i Soci che risiedono in altre parti d'Italia e si sono associati occasionalmente a Massa Marittima. Sono proprio queste due categorie di Soci a dimostrare il loro "orgoglio di appartenenza", l'essere Soci Slow Food di questa Condotta li gratifica a prescindere e dimostrano il loro piacere rinnovando annualmente l'iscrizione a Slow Food; per tutti gli altri (gli attivisti) è continuamente palpabile la soddisfazione di essere la parte coagulante di quella linfa vitale che ci permette di andare avanti nel nostro percorso.

##### **b) Tanto siamo fuori per spese...**

E' un modo tutto maremmano per dire <Beh.... si è un po' troppo, ma ormai ci siamo... andiamo avanti>. L'altro mese parlando con un Fiduciario del Nord mi faceva notare che tra metà Aprile e fine Maggio (6 settimane precise) la condotta del Monteregio aveva organizzato per i suoi Soci: 2 Master of Food, 1 Laboratorio del Gusto, 4 Cene tematiche ed il Gioco del Piacere sull'Olio, <una simile mole di appuntamenti la maggior parte delle Condotte italiane non riesce a farle in un anno, Voi come ci riuscite?>.

Laconica la mia risposta <Ci riusciamo **FACENDO**>. La paga

del Fiduciario Slow Food è esclusivamente la soddisfazione di vedere realizzato un progetto. Più iniziative riescono, maggiore è la soddisfazione per il Fiduciario ed i partecipanti stessi. Sintetizzando la proporzione matematica è:

$$I : L = R : P$$

(l'impegno sta al lavoro come il risultato sta al piacere). Quando le cose vengono fatte con lo spirito giusto non pesano ma gratificano. **Tanto siamo fuori per spese.....**

Tutto questo produrre porta anche al numero elevato di Soci che abbiamo e porta anche a provare tutti l'Orgoglio di appartenenza.

#### BREVI DALLA CONDOTTA

##### Guida al "Vino Quotidiano"

Si è concluso, il nostro impegno di collaborazione con Slow Food Editore per la prossima Guida del Vino Quotidiano. Massiccia la partecipazione dei vari viticoltori che hanno conferito 60 prodotti per la selezione avvenuta il 12 Maggio, dalla quale sono scaturiti i vini che hanno poi partecipato alle finali territoriali (da Montescudaio a Pitigliano) tenutasi alla fine di Giugno presso i locali del Bar LA BOTTEGA DELLA CURA gentilmente messi a disposizione dalla famiglia Ciurli.

##### Osterie d'Italia 2006

A Giugno è terminata anche la collaborazione per "Osterie d'Italia 2006" che ci ha visti impegnati con due gruppi di lavoro, uno guidato da Fabio D'Avino, l'altro guidato dal Fiduciario, supportati dai Consiglieri: Lorena Lucietto, Massimo Giannini, Annarita Cerboni.

##### Wine testing for English Student

Giovedì 7 Luglio presso i locali del Seminario Vescovile, per vo-

lontà della nostra Condotta si è tenuto un simpatico incontro con le studentesse dell'Università inglese di Leicester (a Massa Marittima per uno stage di alcune settimane per il perfezionamento della lingua italiana) coordinate dal nostro Socio Prof. George Ferzoco.

Fausto ha guidato un **Laboratorio del gusto®** dedicato alla D.O.C. **Monteregio di Massa Marittima** i vini dell'iniziativa sono stati: **Soldimela 2001 TENUTA MORAIA** **M.M. Rosso 2003 CACCIAGRANDE** **Castruccio 2002 I CAMPETTI** **Macchiaiolo 2003 VINI DI MAREMMA** **M.M. Rosso 2003 POGGIO AI LUPI** **Bezzuga 2004 IL PUPILLO**

Si è parlato del territorio e delle tipologie dei vitigni, delle possibili situazioni climatiche, della produzione e del mercato poi si è passati alla degustazione indicando le differenti proprietà gusto/olfattive di ogni vino. Fausto parlava in italiano e Gorge (dimostrando un'ottima competenza enologica) traduceva i concetti più tecnici.

E' stato un piacere per tutti, con i "docenti" appagati dall'interesse delle studentesse che a loro volta apprezzavano sia la parte teorica che quella gustativa di questa inusuale e gratuita esperienza.

##### 3° Seminario a Bra

Venerdì 8 / Domenica 10 Luglio si è tenuto il terzo Seminario per Fiduciari e Membri dei Consigli di Condotta, dedicato agli aspetti contabili e fiscali, per noi ha partecipato Fabio D'Avino nella sua veste di Segretario/Tesoriere.

Due giorni intensi, sia dal punto di vista dei lavori sia per i confronti avuti con le altre Condotte; contatti che servono anche a consolidare vecchie conoscenze e farne di nuove. Una delle questioni principali del Seminario era legata alla creazione dei Consigli di Condotta (Piccole tavole) ed alla

costituzione in Associazione Registrata (corredata di Partita Iva) delle singole Condotte. Il Monteregio, sulle circa 400 Condotte presenti in Italia, è tra le 110 che hanno il Consiglio di Condotta e tra le 33 che si sono registrate.

### VARIE (Da Slow Food Editore)

Allo "Slow Food Point" situato in Via Goldoni 11 - Massa Marittima, presso il negozio IL BARATTOLO, sono disponibili in visione tutti i libri editi da Slow Food.

### Prezzi scontati per tutti i Soci Slow Food Italia Offerte del mese per i Soci del Monteregio

#### QUESTO MESE SI SEGNALANO

- ❑ **Guida agli Extravergini 2005**  
Ultime copie disponibili a costo **eccezionale** della nuova edizione della Guida agli oli eccellenti d'Italia.  
**€13,50; Soci € 10,50; Soci Condotta €9,00 fino ad esaurimento scorte**
- ❑ **L'Italia dei Presidi.**  
Guida ai prodotti da salvare. Una mappa della piccola produzione agroalimentare di qualità in Italia. I Presidi, un esempio della "nuova agricoltura" auspicata da Slow Food  
**€12,00; Soci € 10,50; Soci Condotta Monteregio €9,50 fino ad esaurimento scorte**
- ❑ **Terra Madre.**  
L'evento mondiale del 2004  
**€12,00; Soci € 10,50; Soci Condotta Monteregio €7,50**

### AFORISMI E PROVERBI (Raccolti qua e là)

#### MASSIME SUL VINO

- **La vita è troppo breve per bere vini mediocri** (Goethe)
- **Il vino è la parte intellettuale del pranzo** (Renault)
- **Annegate la mia anima nei flutti del vostro vino** (Verlaine)
- **Il vino è la poesia della terra** (Soldati)

### LOCALI CONSIGLIATI dai Soci per i Soci

**Questa rubrica viene realizzata con la fattiva partecipazione dei Soci che intendono consigliare agli altri delle "Osterie" che hanno personalmente visitato; Ristoranti, Trattorie, Osterie, verranno suddivisi in due categorie:**

- a) PRESENTI nella Guida Osterie d'Italia di Slow Food Editore**
- b) NON PRESENTI in Guida**

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

#### a) OSTERIA BONANNI Località Turbone

#### Montelupo Fiorentino - FI

Segnalazione **positiva** effettuata da SIMONE MARIOTTI.

**n.d.r. la nota è stata riproposta integralmente, perché non è sembrato giusto frammentare quel che era più un racconto che una segnalazione.**

*Probabilmente sono le cose inaspettate quelle che si rivelano in tutta la loro pienezza e il loro gusto verace .....*

Si comincia in una insolita mattinata fiorentina, <Oggi ti porto da Capouno all'Osteria Bonanni, al Turbone>" dice Stefano che (già provato da ore di auto) non sembrava in giornata da accettare dinieghi.

Venti minuti, appena venti minuti per raggiungere una piccola entrata quasi mimetizzata tra le poche case della frazione. Un attimo per parcheggiare e ci muoviamo: <Ora stai a vedere l'interno...>. Accanto alla porta una tavola bianca con strani e fantasiosi nomi delle specialità, arricchiti da disegni coloriti, riporta una scritta in rosso e nero... "da Capouno". Una bella stanza, con un grande arco nel mezzo da cui penzolano tranquilli e bonari dei prosciutti, alcuni pittoreschi affreschi nella parete di fondo in cui campeggia la scritta "Bonanni". Accanto all'ingresso un bellissimo banco col piano di marmo, stile vecchia salumeria sul quale fa mostra di sé una vecchia bilancia

alimentare ad ago, il taccuino con dei conti rigorosamente scritti a mano, una vecchia calcolatrice (probabilmente unica nota di modernità nella stanza), e naturalmente l'anziano patron Bonanni, intento nei suoi conti (ancora sommati in lire e trasformati infine in Euro) . Dietro di lui uno scaffale con le bottiglie e dei foglietti autografati di vecchia data, tra cui "Né si fanno sconti né si regala nulla", mi hanno subito strappato un sorriso tra il divertito ed il meravigliato... Così, immerso in quell'ambiente, lo sguardo comincia a "viaggiare" e con lui i pensieri.

Belle sedie di lunga memoria e pochi tavoli con le immancabili tovaglie a scacchi rossi e bianchi, i piccoli fiaschetti da mezzo litro (veramente una rarità), le bottiglie polverose, gli appunti firmati del buon Bonanni, i ritagli di giornale con gli articoli incorniciati, le dediche dei clienti..... un vero e proprio mondo in sospenso...(pare di entrare sulla scena di un film ambientato nella metà del secolo scorso). Gli avventori a coppie, solitari o in gruppo completano l'ambiente

Ero già felice, così stuzzicato da quel luogo veramente particolare, probabilmente appartenente a un raro custode delle tradizioni.

Ci sediamo e poco dopo arriva Bonanni "il giovane" che ci racconta con simpatia le specialità del giorno (pur fornendoci opportunamente il menù): "**Penne alla disperata**" (pomodoro fresco, basilico, pecorino), "**tagliatelle agli asparagi**", "**pappardelle al sugo con salsiccia e porcini**" (che però ci sconsiglia perché <un siamo in tempo>) e tante altre bontà che smuovono le nostre papille. La scelta cade sulle "**Pappardelle al ragù con le 'rigaglie'**": perfette, favolose, ma soprattutto **evocative**, hanno degnamente aperto le danze.

Tra storie, parole e consigli, fluenti tra le note del Chianti della casa (sincero e beverino) ci ritro-

viamo con i secondi, e..... tra "Grigliate e Bistecche" varie, "Trippa" "Baccalà" o "Stoccafisso", la scelta di Stefano ricade sull' "Ossobuco in umido". Che dire: prova a immaginare la carne, anzi..."la ciccia" tanto saporita quanto morbida, morbida oltre il burro, tuffata in una scodella di "intingolo" alla maniera delle nostre nonne... C'è poi anche la "Tegamata di piselli", ma quelli dell'orto di babbo, che affogano nel rosso sugoso... Per me scelgo il "piatto extraforte" della casa, la "Braciola alla Livornese" (fettina frita rifatta in umido con aglio e prezzemolo) con contorno di "Fagioli all'uccelletta"... .... immagina anche qui una carne tenerissima tanto da sembrare pesce alla consistenza, immersa anche questa in uno speciale intingolo, al quale i fagioli fanno da cornice non meno speciale... che dire: *da sola vale un viaggio!* Ormai sazi abbiamo sventolato bandiera bianca ancor prima di poter chiudere in bellezza con i rinomati dolci della casa.

Poi è stato il giovane Bonanni a intrattenerci con simpatia, facendoci viaggiare nel tempo di quelle quattro mura che dal 1920, per tre generazioni, hanno ospitato gusto e sincerità, senza tanti fronzoli. Riguardo a questo nulla dirò, va sentito con le proprie orecchie, come va provato con tutti i sensi questo luogo veramente speciale. Colgo l'occasione non soltanto per una segnalazione **positiva** (la **chiocciola** che in Guida gli è stata attribuita ci sta tutta), ma anche per invitare caldamente tutti a provare un'esperienza unica.

Simone Mariotti

**a) OSTERIA COSTACHIARA**  
**Frazione Villa 129 – Loc. Badiola**  
**Terranova Bracciolini AR**

Segnalazione **positiva** effettuata da FAUSTO COSTAGLI che transitando all'ora di pranzo sull'autostrada del Sole dalle parti del Valdarno, è uscito all'omonimo casello ed in 5 minuti ha raggiunto questo locale ricavato in un vec-

chio podere. Costachiarà ha il riconoscimento della "Chiocciola" nella guida sin dal 1998, vedendo l'ambiente ed assaggiando il menù si può capire che cosa è per Slow Food un locale da "Chiocciola". Aldo Betti e la sua famiglia sono dei cultori delle tradizioni e dei prodotti di qualità. L'ampio buffet degli antipasti meriterebbe già una "feria". Fausto nell'occasione ha mangiato una spettacolare "Pappa al pomodoro" ed un duetto di secondi, lo "Stufato di chianina alla sangiovese" con delle spinaci saltate a dividere l'altro piatto di antica memoria il "Lesso rifatto con le cipolle" un buon bicchiere di Chianti Querciabella 2002 ha completato un assioma di sapori non propriamente estivi ma incredibilmente veri. Costachiarà ha una considerazione elevata in molte guide di settore, il fatto di essere nella nostra Guida lo rende sicuro anche al momento del conto. **Da non perdere assolutamente.**

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

**Domenica 26 Giugno 2005**  
**Capraia Doc – ISOLA DI CAPRAIA**  
**GITA FUORIPORTA**

Che peccato.... per chi non c'era! Partenza di primo mattino, con imbarco al Porto Mediceo di Livorno alle 8,30; dopo 2 ore e mezzo di navigazione (che non sono pesate per niente) siamo sbarcati a Capraia dove Stefano Costagli (da 3 giorni sull'isola) ci aveva organizzato l'utilizzo di un barcone che è stato occupato da un gruppo di 24 partecipanti, mentre altri 18 sono andati in un bel punto della scogliera guidati da Stefano stesso. Il barcone in due tappe ha raggiunto Punta Teglia posta all'estremo Nord dell'isola, abbiamo visitato anche una bellissima grotta ed abbiamo fatto il bagno in due splendide cale, alle 13 di nuovo al Porto ed a piedi abbiamo raggiunto il "Capraia Doc" il Ristorante destinato

al pranzo dei 44 "naufraghi". Abbiamo scoperto il menù tutto isolano che era stato predisposto da Antonio: **Antipasti** (Sardec in bianco, Insalatina di mare primavera, Couscous del livornese - **Primi** (Farfalle al lupicante, Pennette capraia Doc) – **Secondi** (Calamari in carpaccio, Cartoccio di pesce all'isolana con patate arrosto) – **Dolce** della casa e Ponce alla livornese. I vini abbondanti e ben abbinati sono stati integrati all'ultimo momento anche dal passito MONSPELLO del Consorzio Vini dell'Oltrepò Pavese.

Il pranzo è stato prodigo dei sapori e dei profumi dell'isola (**forse troppo abbondante l'utilizzo dell'aglio**). Non siamo stati male, ma ci aspettavamo tutti un qualche cosa in più, (probabilmente è nei numeri piccoli che la cucina del Capraia Doc riesce ad esaltarsi). Poi una breve passeggiata per aiutare la digestione, (chi ha avuto il coraggio ha rifatto il bagno) ed alla spicciolata abbiamo raggiunto nuovamente la nave per fare ritorno sul continente.

Il commento del Fiduciario è stato: <tutto è andato a modo, nessun ritardo, nessuno disturbato dal mare, niente baci dalle innumerevoli meduse, costi navali contenuti ulteriormente grazie al grande numero dei partecipanti. E' stata un'esperienza che dovrà essere ripetuta in futuro, magari il 4 Giugno 2006 all'Isola del Giglio>.

**SPAZIO APERTO AI SOCI**  
**Note – Lettere – Proposte**

**Un bellissimo progetto**

Viene riproposta integralmente la lettera del nostro Socio Tomaso Ceccarelli (Dr. In Agraria) che sollecitato a renderci partecipi del suo lavoro ha iniziato un rapporto di collaborazione con la Condotta che porterà certamente a "frutti" veramente interessanti.

<Ricordo sempre la brochure di Slow Food che mi capitò tra le mani a Castagneto Carducci. Era il 2001, il progetto dei Presidi era appena partito, ma quel "manifesto" per la salvaguardia dei prodotti della terra e delle mille agricolture locali che ci stanno dietro, fu illuminante. Allora facevo

la spola tra Gavorrano e la Georgia, dove lavoravo per il Programma Alimentare Mondiale dell' O.N.U. Si trattava di aiutare in qualche modo a sfamare un paese, un tempo famoso per la sua agricoltura e la sua cultura, poi entrato in un tunnel di povertà e di immiserimento sociale. Scrisi un articolo pubblicato su "Slow", dove raccontavo della ricchezza alimentare di quel paese, e di come bisognasse difenderlo dalla "globalizzazione" alimentare ed agricola.

L'idea che questa potesse essere una chiave di lettura anche per il nostro territorio, venne subito dopo e trovò l'attenzione, tra gli altri, della Comunità Montana Colline Metallifere. Infatti anche nel nostro territorio vi sono ancora varietà agricole e forestali locali (frutta, vite, olivo, ortaggi, castagna, etc.) che si sono preservate nel corso dei secoli. Si tratta di un pezzo importante della storia agricola di questa terra che va conosciuto e recuperato prima che possa scomparire, cancellato da una agricoltura più "moderna" e da una memoria che anch'essa tende a perdersi. Dietro a queste varietà c'è spesso la storia di un paese, conoscenze popolari sulla loro coltivazione e sul loro utilizzo: dalla mela che serviva a profumare le lenzuola, alle diverse varietà di pere che maturavano mese per mese e davano frutta fresca per tutto l'anno, quando ancora non esistevano i frigoriferi, alle varietà di olivo e vite che sono presenti soltanto da noi o che sono arrivate qui nei modi più impensabili, come quella varietà di olivo francese portato probabilmente dai frati cistercensi nei loro viaggi nel corso del medioevo.

Queste varietà hanno un importante valore in termini di **biodiversità** agricola. Un esempio per capirne l'importanza: in Italia ai primi del '900 c'erano più di 150 varietà di mele che oggi si riducono alle poche (sempre le stesse) che troviamo sui banchi del supermercato. In passato ogni zona aveva le proprie piante ed ogni stagione i propri frutti.

Oggi invece la necessità di conservazione, oltre a portare indubbi vantaggi, ha però anche contribuito a cancellare molte delle vecchie varietà italiane. Forse meno belle di quelle più moderne, le varietà locali hanno però in molti casi il grande vantaggio di essere più resistenti (al freddo, alle

malattie); e quasi sempre sono più saporite e profumate: posseggono quindi **qualità "organolettiche"** spesso superiori a quelle in commercio. Alcune di queste varietà possono quindi essere valorizzate ed arricchire, assieme alla carne e derivati, ai prodotti lattiero-caseari, il "paniere" dei prodotti tipici del nostro territorio. Sono una carta da giocare per qualificare meglio la nostra produzione agricola e la nostra offerta eno - gastronomica.

Questi sono i motivi per cui la Comunità Montana, con il progetto "**Valorizzazione delle produzioni tipiche e del territorio delle Colline Metallifere**", finanziato nell'ambito dell'Iniziativa Comunitaria LEADER PLUS, ha deciso di iniziare una azione di censimento e di recupero di queste varietà. Negli scorsi mesi abbiamo ricevuto molte segnalazioni da agricoltori o semplici cittadini. Queste sono state schedate e valutate con l'aiuto della Stazione Sperimentale del C.N.R. di Santa Paolina a Follonica. Si tratta spesso di poche piante rimaste solo in vecchi impianti o giardini e la cui sopravvivenza è fragile, legata com'è alla memoria e alla passione di pochi. Tra le varietà segnalate c'è l'**olivo Lazzara di Prata**, che cresce solo in questa zona e da cui si ottiene un olio particolarmente fine, la **vite Gorgottesco**, utilizzata a suo tempo dal Barone Ricasoli e oggi data per scomparsa, ci sono le molte varietà locali di **piante da frutto (peri, meli, susini, fichi, ciliegie** etc.) ed anche qualche ortaggio, generalmente più difficile da preservare nel tempo. Le oltre 70 segnalazioni pervenute sono state confrontate con le informazioni disponibili e circa 50 sono oggi in via di propagazione presso vivai specializzati.

Cosa c'è in mente per il futuro? La costituzione di una associazione aperta a tutti che porti avanti questo lavoro. A Prata, dove verranno conservate le varietà più interessanti, abbiamo individuato la sede per l'associazione e per il primo "**Frutteto Storico**". Vorremmo che questo sito diventasse in qualche modo parte del progetto "School Garden" di Slow Food, coinvolgendo le scuole, diventando un punto di riferimento per raccontare, con le vecchie varietà locali, tutta la storia rurale di questi luoghi. Se l'iniziativa avrà successo

potranno essere realizzati altri campi-collezione e avviate iniziative di promozione dei prodotti che con esse si possono ottenere (frutta fresca, olio, vino, marmellate, etc.). Alcuni produttori "di punta" della zona hanno già manifestato la loro disponibilità per essere parte attiva in questa iniziativa.

L'appuntamento è per quest'autunno, quando vorremmo organizzare una iniziativa (perché non un "laboratorio" con l'assaggio delle varietà locali?) a Prata. > **Tomaso Ceccarelli**

## PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

**Venerdì 2 Settembre**

### CAMPING IL FONTINO "I BIANCHI DEL GIV"

Abbinamento tra alcuni vini presentati dal "GRUPPO ITALIANO VINI" ed il pesce del Ristorante  
Max. 36 partecipanti  
Soci € 31 Non Soci € 34

**VEDI PROGRAMMA ALLEGATO**

Per comunicare o prenotare  
Segreteria Soci: 339 7693375  
Fiduciario: 349 0710478  
E Mail:  
[faustocostagli@katamail.com](mailto:faustocostagli@katamail.com)  
[slo尔蒙teregio@libero.it](mailto:slo尔蒙teregio@libero.it)

## IN PROGRAMMAZIONE (Settembre - Ottobre)

**fine Settembre**

### Agriturismo FOSSO DELLA BRUNA "STASERACUCINOIO" (Astorino Sisters)

Prima serata dedicata alla cucina casalinga, con un menù di pesce realizzato da Bianca, Maria e Nilla Astorino  
Max. 18 partecipanti

**I dettagli nel prossimo notiziario**

**Ottobre**

Vari locali in Massa Marittima

**"Master of Food"**

**PANE-PASTA-RISO & C.**

Finalmente ecco il  
preannunciato Corso sul pane,  
la pasta, il riso ed i cereali.

**UN APPUNTAMENTO DA  
NON PERDERE.**

Priorità ai 12 Soci che hanno  
indicato da tempo il desiderio  
di partecipazione al Master.

Max. 24 partecipanti

Iscrizioni aperte sin d'ora

**VEDI PROGRAMMA ALLEGATO**

**Questo Notiziario  
è stato spedito a  
456 indirizzi**