



SLOW FOOD®

Condotta 422 - MONTEREGIO

Notiziario n° 19 (Agosto/Settembre 2006)

NOTE DAL CONSIGLIO DI CONDOTTA

La nota del Fiduciario.

GIORNATA DEI MASTER OF FOOD

Martedì 4 Luglio a Bra (CN), presso l' Agenzia di Pollenzo, si è tenuta una significativa iniziativa denominata **Slow Food Incontra i SOSTENITORI DEL MASTER OF FOOD**, erano presenti i vertici di Slow Food Italia, gli addetti al progetto Master, gli sponsor del progetto, i fiduciari delle 15 Condotte che più si sono impegnati nel successo dei Master sul territorio nazionale, e... .. c'ero anch'io. La Condotta del Montereio è stata premiata con l'attestazione per i fiduciari più attivi nel progetto. Menzionati in particolare per la varietà dei Master realizzati in poco tempo. (in 4 anni abbiamo fatto 14 corsi di 9 tipi diversi = 4 Vino 1° Livello - 2 Vino 2° Livello - 2 Olio - 1 ciascuno di Birra - Dolci - Cereali - Caffè - Distillati - Formaggi).

E' stato un momento molto significativo dove Slow Food non si è retoricamente autocelebrato ma ha puntualizzato il percorso fatto sviluppandolo verso quello che andremo a realizzare nel prossimo futuro, significando l'ottimale sinergia creatasi tra i tre assi portanti della struttura: lo staff dell'Ufficio Master ed i suoi 400 docenti, gli Sponsor che contribuiscono economicamente e con materiali, le condotte che con capillare puntualità attuano il progetto sul campo. Nel convegno mattutino sono intervenuti Carlo Petrini (Presidente Slow Food Internazionale), Valeria Cometti (Responsabile Ufficio Educazione), Roberto Burdese (Presidente Slow Food Italia), Nicola Perullo (Ricercatore Università di Scienze Gastronomiche), Nicola Baldrighi (Presidente del Consorzio Tutela Grana Padano), e Margherita Gallo (per l'altro sponsor, Scholtes). Interventi autorevoli e

pieni della consapevolezza di realizzare un percorso incredibilmente interessante per tutti.

Al pomeriggio c'è stata la premiazione effettuata da Silvio Barbero (nostro Segretario Nazionale); tra i premiati: 2 Condotte Campane, 2 della Puglia, 2 Liguri, 2 dell' Emilia Romagna, del Piemonte, del Veneto, della Lombardia, 2 toscane, il Montereio e Scandicci. Non tanto l'attestato in se per se quanto il valore intrinseco di un **GRAZIE** riconosciuto in modo formale e sostanziale dalla dirigenza di Slow Food ha smosso, ancora una volta, l' *Orgoglio* e l' *Emozione* che ben ripagano per tutto l'impegno profuso nel perseguire gli scopi societari. Così mi viene da dire **grazie per averci ringraziato!**

MONTIERI... E' NELLA CONDOTTA

Attualmente sono in corso "lavori" di assestamento territoriale delle Condotte Toscane, in modo da portare la presenza di Slow Food in quei territori ove non esiste una Condotta attiva. In Provincia di Grosseto, a breve ci sarà la costituzione di 3 importanti realtà: Orbetello - Argentario - Pitigliano, con il conseguenziale assestamento di alcune situazioni "scoperte" poste ai confini delle varie zone. In quest'ottica la nostra competenza verrà estesa all'ambito del Comune di Montieri, attualmente non curato perché fuori dalla logica dei confini della Doc Montereio di Massa Marittima, (perimetro sul quale erano state individuate le nostre mansioni) e troppo lontano dalla territorialità dell'altra condotta maremmana, Grosseto. Pertanto nel prossimo futuro andremo ad allargare il nostro raggio d'azione in modo da dare alla zona montana l'importanza che merita.

Consiglio di Condotta

Venerdì 28 Luglio si è tenuta la riunione del Consiglio, motivata principalmente dalla partecipazio-

ne e dall'organizzazione di iniziative che a breve e lungo termine ci avrebbero visto partecipi con "armi e bagagli".

Presenti 10/12 del Consiglio, il Fiduciario ha descritto la Giornata di Bra dedicata ai Master, per poi dedicarci alla ripartizione "umana" sui futuri impegni, per concludere con una analisi della situazione associativa della Toscana e dei futuri sviluppi organizzativi in Maremma, (tra l'altro è stato favorevolmente accolto l'impegno di occuparci della Zona di Montieri).

Abbiamo celermente assolto alla voce "varie ed eventuali" analizzando la situazione economica in previsione delle iniziative invernali.

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 segnalazioni potranno essere

Positive per invogliarci ad andare
Negative per farci stare in guardia

Segnalazione **Positiva (con riserva sul prezzo)** effettuata da Simone Francioli e Tatiana Rocchi al momento del rientro in Italia nel loro recente viaggio di nozze.

a) Ristorante AGLIO OLIO E POMODORO Barano d'Ischia NA

A fine Maggio siamo stati all'Isola d'Ischia per "riacclimatarci", a conclusione del nostro Viaggio di Nozze in Cina; in astinenza e troppo desiderosi dell'ottima cucina italiana, abbiamo deciso di telefonare a casa per farci indicare i locali presenti in guida Slow Food. La nostra scelta è andata al ristorante "Aglione, olio e pomodoro" a Barano d'Ischia; che, a parer nostro, per la sua collocazione può

essere frequentato solo da clienti affezionati o da chi, come noi segue le indicazioni di Slow Food. Infatti, guardando verso il mare, si trova in un'apertura delle cave all'estremità dell'estesa spiaggia dei Maronti, lungo la quale ci sono talmente tanti ristoranti o trattorie da avere l'imbarazzo della scelta.

Locale suggestivo, ricavato nella roccia, con pareti bianche e conchiglie, pomodorini secchi e trecce d'aglio appese al soffitto, ampia la veranda adagiata sulla spiaggia.

Il proprietario del locale, Peppe, con gentilezza e simpatia "tipica degli Ischitani", ci ha fatto accomodare ad un tavolo in veranda dal quale si poteva ammirare un bellissimo paesaggio marino.

Il nostro pranzo è stato più che soddisfacente, infatti, abbiamo gustato del meraviglioso pesce fresco (indubbio nel sapore), oltre a dei piatti non propriamente tipici della regione, ma ugualmente pieni di gusto e di ottima preparazione.

In particolare, dietro consiglio di Peppe, abbiamo iniziato con la serie di assaggi degli antipasti del giorno, più che assaggi erano delle vere e proprie portate: bruschette al pomodoro fresco, carpaccio di tonno, alici marinate, fiori di zucca in pastella (veramente speciali, oltre che per bontà per l'assenza di untuosità al palato), seppioline in umido (da acquolina in bocca), melanzane alla parmigiana (delicatissime), cozze marinate con dadolata di pomodoro fresco e pane abbrustolito e gamberoni in guazzetto con pomodoro contornati anche loro da pane abbrustolito (veramente ottimi). Il segreto per far esplodere il sapore di questi due ultimi piatti è di mettere sopra le fette di pane il sugo di preparazione, a seguire il pomodoro e le cozze o la polpa dei gamberoni.

Già sazi con gli antipasti, abbiamo ordinato solo una fritturina di pesce, che tanto "ina" non era. La frittura era di paranza, gamberetti e seppie (al posto dei classici totani) e assaporandola sembrava di mangiare il mare (merito dell'impanatura

che non "annientava" il gusto del pesce). Il tutto accompagnato dal fresco vino bianco sfuso, che al palato lasciava sapori leggermente agrumati e al tempo stesso sentori floreali.....insolito per un vino sfuso?!? Pienamente appagati abbiamo chiesto il caffè e il limoncello: il caffè era un signor caffè, da leccarsi i baffi e il limoncello sprigionava l'essenza dei limoni, per una volta tanto puro e non allungato. Una nota positiva va anche al servizio, infatti, il cameriere prestava attenzione a versare il vino nei calici non appena questo terminava e a cambiare i piatti a seconda delle pietanze.

Unica pecca è stato il conto, forse non proprio da Slow Food (Euro 38,00 a chiorba).

Ah! Una raccomandazione: portare i contanti, per non trovarsi a pagare il conto come lavapiatti, dato che non accettano carte di credito e di banche nei paraggi non c'è ombra.

*Simone Francioli
Tatiana Rocchi*

L'ECO DELLA STAMPA notizie lette in qua e là

Fonte: IL MATTINO

LA BIRRA PIACE PIU' DEL VINO?

La birra è l'unica bevanda alcolica a segnare un trend positivo. A vedere solo i programmi in tv si direbbe che in Italia non si beve altro che vino roteando il bicchiere come insegnano ai corsi dei sommelier. Poi, girando tra bar e ristoranti ci si accorge che in realtà il consumo continua a calare, anche se non ai ritmi vertiginosi degli ultimi due decenni, mentre l'unica bevanda alcolica a segnare un trend positivo è la birra. Che, sorpresa, è anche l'unica che piace a tutti, ma proprio a tutti, gli italiani. Dalla mitica campagna pubblicitaria con Renzo Arbore ("chi beve birra campa cent'anni") alle bionde mozzafiato scelte dalla Peroni o al nonnino rassicurante che ricorda "Peppone" Gino Cervi della Morretti: l'ultima indagine Makno-Assobirra conferma il successo di immagine, perché anche se l'Italia

resta il fanalino di coda in Europa, negli ultimi dieci anni il consumo è passato da 25 a 29 litri a testa mentre le marche sono salite da 86 a 170. L'indagine evidenzia inoltre che (il 66,2%) due italiani su tre consumano regolarmente la birra. Come? Il 37,8% degli intervistati vuole berla sempre nel classico bicchiere da birra con la schiuma, il 15% non si preoccupa invece del bicchiere, mentre il 16,2% preferisce direttamente dalla bottiglia. Un discorso a parte merita il rapporto tra la birra e la dieta mediterranea, che risulta essere sempre più diffusa: nel 2005 dichiarava di seguirla, in modo più o meno sistematico, l'80% degli italiani, oggi l'83%.

Ebbene, secondo il 42,1% del campione intervistato, la birra è "molto" o "abbastanza in linea con questo stile alimentare. Non stupisce dunque - sottolinea l'indagine - che il 47,5% vorrebbe trovare nei ristoranti o nelle pizzerie una vera e propria Carta delle Birre che li aiuti anche nella scelta del miglior abbinamento con il cibo. Ma, anche in questo caso, i ristoratori sono gli ultimi a capire il fenomeno. Il 27% degli intervistati afferma infatti che, in presenza di maggiori informazioni sugli abbinamenti della birra con i cibi di tutti i giorni, la userebbe più spesso a pasto: il 13,9% non lo fa perché non sa con che cosa abbinarla, il 13,1% dichiara che in questo modo la alternerebbe più frequentemente con il vino. Infine, dal punto di vista nutrizionale, un intervistato su tre (34,3%) la giudica a basso contenuto calorico, dietro a caffè, the, tisane (64,4%), e succhi di frutta-spremute (45%), ma davanti a vino (28%) e coca cola (13,8%)..... "Un'opinione - precisa la ricerca - che non corrisponde del tutto alla realtà scientifica, visto che la birra contiene meno calorie dei succhi di frutta". La ricerca sfata anche il luogo comune secondo cui il vino riguarda la fascia medio-alta dei consumatori mentre la birra sarebbe più na-

zional-popolare.

Certo, la scoppiettante promozione sostenuta dai grandi marchi riesce a coinvolgere più strati della popolazione e non solo quelli già attenti come è accaduto invece per il vino con il passa parola. Ma è anche vero che, di ritorno, molti appassionati di vino estendono la loro curiosità anche alla birra: si moltiplicano i corsi **Slow Food** dedicati a questa materia mentre cresce l'interesse per la birra artigianale non pastorizzata proposta da piccoli produttori. Un fenomeno ormai dilagante al Nord, ma che sta facendo capolino anche nel Mezzogiorno dove sono nate piccole birrerie impegnate nella qualità oltre che nella differenziazione del gusto. Rispetto al vino la birra si presenta insomma non meno complessa e interessante, ma al tempo stesso con il vantaggio di essere sempre più economica e, soprattutto, di poter essere sempre prodotta durante tutto l'anno.

CRONACHE (per chi non c'era)

LUGLIO CASTEANESE

9 Luglio 2006

Casteani – Gavorrano GR

Piccola ma significativa l'iniziativa **IL VINO DEL CONTADINO** realizzata in collaborazione con l'ASSOCIAZIONE **IL CASTELLO DI PIETRA** in occasione dell'annuale manifestazione **LUGLIO CASTEANESE**; con Nilla Astorino avevamo pensato di dare un premio al vino di casa, quello che viene usato in famiglia o commercializzato sfuso, riservato ai produttori della zona agricola posta a confine tra i Comuni di Gavorrano, Massa M.ma, Roccastrada. Vino che trova la sua espressività proprio in accompagnamento ai "popolari" piatti preparati dalle donne di Casteani. La commissione giudicatrice era composta da Fausto Costagli, Maria Astorino, Laura Bronzi; i vini in bottiglie anonime uguali, sono stati valutati pubblicamente con un "rito" a noi ormai congeniale (è quello che facciamo abitualmente nel-

le serate dedicate al "Gioco del Piacere"). Tutti hanno potuto vedere la perfetta trasparenza delle operazioni, sino al risultato finale che ha visto premiati il vino bianco del **Podere Cigli di Maria Vargiu** ed il vino rosso di **Alvaro Gerli** (entrambi Casteanesi doc).

Un bellissimo cavatappi con un artistico bicchiere di Slow Food è stato il premio riservato ai vincitori. Una segnalazione per **Alessandro Pasquini** che si è classificato secondo in entrambe le categorie.

Il commento finale è un pensiero rivolto al futuro che dovrà avere questa simpatica iniziativa, originale nella sua semplicità, ma perfettamente organizzata, magari allargando la zona di reperimento in modo da avere più partecipanti.

CALICI DI STELLE

10 Agosto 2006

Centro storico – Massa Marittima GR
Siamo giunti alla nostra 5^a presenza in quella che è certamente la più coinvolgente iniziativa estiva del salotto buono della Maremma. Anche in questa edizione le vie e le piazze di Massa Marittima si sono animate nel magico rito collettivo dell'ode al dio Bacco, con "orde" gaudenti in perenne transumanza gustativa.

Veramente una bella festa, ancora più godevole quest'anno, perché, grazie ad alcuni ritocchi organizzativi, è aumentato il numero delle aziende presenti (ben 18 per il vino e 6 per l'olio) ed è stata maggiorata la quantità delle bottiglie in dotazione ad ogni stand, ciò ha favorito il prolungamento del periodo di distribuzione e la varietà dei vini presentati è salita ad oltre 60.

Noi come al solito eravamo assegnati alla distribuzione del "Piatto dei Sapori" quest'anno realizzato con 4 tipologie di formaggio a latte crudo (Ricotta e Pecorino fresco) del **Podere Paterno** (Cacio Forte e Primitivo) del **Caseificio San Martino** entrambi di Monterotondo Marittimo, 2 tipologie di Pane (quello bianco toscano del **Panificio Vanni** di Massa M.ma e quello integrale del

Panificio Martini di Montegemoli), e 3 tipi di miele (Acacia – Millefiori – Castagno, della **Mieleria Maremmana di Sampieri Massimo** di Gavorrano).

Il bel Gruppo di Lavoro era formato da: **Giulia e Massimo Babboni – Annarita Cerboni – Fausto e Laura Costagli – Fabio D'Avino – Massimo Giannini – Paola Nannini.**

PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

Venerdì 8 Settembre

IL GARIBALDI INNAMORATO

Via Garibaldi - Piombino LI

Convivio gastronomico

Vedere il programma allegato

18-19-25 Settembre

DOMUS BERNARDINIANA

Massa Marittima GR

Master sul TE'

Vedere il programma allegato

Sabato 23 Settembre

Rocchette Village

Castiglione della Pescaia GR

Rocchette GUSTO Village

Vedere il programma allegato

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.

Luglio – Agosto 2006

Rinnovi

1-Costagli Fausto 2-D'Avino Fabio 3-Costagli Stefano 4-Bertella Michela 5-Scamporlino Sebastiano 6-Pettenuzzo Lorena 7-Rimoldi Marco 8-Rocchi Tatiana 9-Insalaco Marco 10-Giusti Sergio 11-Luchetti Claudia 12-Pagliai Sirio 13-Valentini Daniela

Nuovi Soci

1- Balloni Paolo 2- Casini Alessandra 3- Marrucchi Locatelli Emiliano

Questo Notiziario è stato chiuso il giorno **16 Agosto 2006** e spedito (per posta o E-mail) a 550 indirizzi