

NOTE DALLA CONDOTTA SLOW FOOD MONTEREGIO

La nota del Fiduciario

Il nostro Notiziario

Ormai è chiaro che mi piacciono gli aforismi e che spesso amo usare metafore o giochi di parole, oggi vorrei giocare con la celebre frase «Datemi un punto di appoggio e vi solleverò il mondo» tramutandola in «Datemi una penna e vi stresserò il mondo».

Tempo fa ascoltando la trasmissione notturna di Gigi Marzullo, una giovane scrittrice rispose alla domanda «Lei per chi scrive?» con «Essenzialmente scrivo per il piacere di leggermi», risposta che mi fece riflettere e mi permise di capire che scrivere qualche cosa ed essere letto è estremamente gratificante... per il mio ego il primo che desidero gratificare sono me stesso. Pertanto non preoccupatevi per la mia salute perchè realizzare questa nota o coordinare il lavoro di Redazione non rientra nelle attività usuranti ma in quelle gratificanti.

Mi hanno chiesto (relativamente a questo Notiziario) «Ma quanto tempo ci mettete a farlo?», la mia risposta è stata ovvia, «trattandosi di un mensile, ci mettiamo esattamente un mese», ma un segreto vi dirò, quando i vari Soci e collaboratori inviano alla Redazione materiali in esubero, riusciamo anche ad anticiparci.... così oggi che nel periodo del cosiddetto «Chiuso per ferie» abbiamo un poco di tempo a vantaggio, ci troviamo a lavorare sul n° 31, ma nel desk top del computer ci sono già le icone dei numeri 32-33-34.

Vi dirò che non sono il solo che riesce ad essere gratificato dal collaborare con il Notiziario ma tanti altri sia del Comitato di Condotta che «semplici» Soci, basta vedere la frequenza delle «firme».

A tutti coloro che collaborano perchè questa «gratificante fatica mensile» riesce ad esprimersi va oggi tutto il mio ringraziamento. Un'ultima cosa, per coloro che ritengono di non saper scrivere o che pensano di aver poco da raccontare agli altri, contattateci, riusciremo insieme a dare forma alle parole.

Fausto Costagli

Nota del Comitato di Condotta

La Chiocciolina

La Chiocciolina è il nome della Newsletter mensile che Slow Food Italia trasmette per e-mail ad oltre 2.500 indirizzi, e serve a comunicare ai vertici operativi territoriali le novità più importanti del mese, gli appuntamenti, le notizie dal mondo Slow.

La Chiocciolina è letta da Membri della Segreteria nazionale, Governatori, Fiduciari, Consiglieri di Condotta, Referenti dei Presidi e delle Comunità del Cibo, Collaboratori di Slow Food Editore, Docenti Master of Food, Studenti e Docenti dell'Università di Scienze Gastronomiche.

Con questa folta ed importante platea, salire sul «palco» è una gran bella soddisfazione; è quello che è accaduto al nostro «ineffabile Condottiero», la cui «Nota del Fiduciario» del Notiziario n° 30 è stata appunto pubblicata su La Chiocciolina.

Cosa dire? La prima considerazione che può venire in mente è che la linea della nostra Condotta è pienamente in sintonia con i vertici associativi, ma anche che il nostro Fiduciario, pur nella sua a volte prorompente vitalità (da me è stato più volte definito un vulcano) sa veramente quello che dice e soprattutto quello che fa.

Beh, Fausto, complimenti, e speriamo che le tue parole in libertà possano far capire a qualcuno (dal-

la base ai vertici), quanto sia importante questa nostra Associazione, e gli facciano venire, od anche tornare, la voglia di esserne una componente attiva.

Fabio D'Avino

Note Varie

Protocollo di collaborazione

Dopo i protocolli collaborativi e le convenzioni stilate negli anni con il Comune di Massa Marittima e con l'Amministrazione Penitenziaria (Gusto è Libertà), è stato firmato un protocollo d'intesa con il Comune di Gavorrano, precisamente tra **Laboratorio Gavorrano Idea** e la **Condotta Slow Food Monteregio** per la realizzazione di iniziative promozionali dei prodotti agroalimentari del territorio comunale di Gavorrano. Il tutto avverrà nell'ambito locale in occasione di alcune iniziative che si concretizzeranno nel lasso di tempo di un anno, dal Luglio 2007 sino alla presentazione dei nuovi vini della vendemmia di quest'anno (prevista per il Maggio 2008).

La positiva esperienza del **Salotto di Gavorrano a tavola** del passato anno ha contribuito all'ufficializzazione di un rapporto che porterà ad evidenziare ulteriormente le potenzialità dei prodotti della nostra zona.

C. di C.

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

a) **IL CANTUCCIO Buriano GR**
Segnalazione positiva di Fausto Costagli e Lorena Lucietto.

A pochi chilometri dal mare di Castiglione della Pescaia sull'ultimo colle dell'Alta Maremma è situato Buriano, tranquillo paesino che si affaccia sulla pianura maremmana, una di quelle località minori al di fuori degli itinerari turistici dove bisogna andarci apposta; uno dei motivi per andarci è certamente l'osteria Il Cantuccio; piccola perla ordinata e gustosamente arredata, ove la pietra il cotto ed il legno sono ben assemblati nel tipico stile toscano. Sulle soffuse note di armoniose melodie Elena Barluzzi ti accoglie con sorridente eleganza, ti illustra con grazia e precisione le ricette, i prodotti, la filosofia costruttiva del piatto, tanto che ti verrebbe voglia di provare tutto. In cucina opera incontrastato il marito Francesco Angeloni, giovane ma con molti anni di lavoro alle spalle, riesce a fondere professione e passione, tradizione ed intuizione in piatti di gustosa bellezza.

Il menù d'impronta toscana ha alcuni piatti annuali e rotazioni quindicinali, garantisce una sicura stagionalità e trova nella territorialità dei prodotti un altro punto di forza.

Gli antipasti spaziano dal **baccalà in carpione** al **flan di carciofi morelli con fonduta ai pinoli**, **lonzino di maiale con cipollotti freschi e aceto d'agresto in dolce forte**, la **salviata di Firenze**, il **cestino di pecorino con fave spadellate e capocollo**, la **palamita agli aromi su salsa di ceci**; tra i primi una splendida **crema di cannellini e zafferano di Maremma con julienne di rigatino croccante**, **Pici all'anatra saltata al Morellino ed asparagi freschi**, **gnocchi alla ricotta e pepe nero**, **topini di patate alle verdure e guanciola di cinta senese**; tra i secondi l'ottima **sella di coniglio in porchetta**, il **buglione di cinghiale**, il **capocollo di cinta senese al latte e finocchietto selvatico**, un'ottima **tagliata al rosmarino**, le **bistecche** servite su pietra ollare e la **buttera alla griglia**

fanno assaporare i gusti forti della Maremma; verdure di stagione accompagnano equilibratamente i secondi.

Tutti i dessert sono realizzati da Francesco ed Elena e ruotano in continuazione, nella visita è stato gustato un **tortino vanigliato con caramello di arancia amara** ed un **clafoutis alle pere con salsa di cioccolato**, quasi sempre presente la **zuppa inglese** e la **mousse di ricotta e caffè**.

La carta dei vini è in crescita e presenta onesti ricarichi, spazia su etichette del territorio e toscane in genere. Una buona selezione di oli offre la possibilità di gustose e personali scelte.

Prenotazione consigliata.

Commento finale:

Il locale è attivo da tre anni ed è al secondo anno in Guida, è uno di quelli che in questi ultimi anni mi ha dato delle vere emozioni. Continua rotazione dei menu a seconda dei prodotti stagionali, buona interpretazione delle ricette toscane, ottima presentazione basata su concretezze e non empirismi gastronomici, alcune ricette proprie che lo differenzia da altri locali e ti fa venir voglia di ritornare. Professionalità, armoniosa cura, disponibilità. Ottima e non invasiva la musica di sottofondo. Gestione totalmente familiare con aiuto esterno solo nel periodo estivo. Visita fortemente consigliata

Fausto Costagli

MONTEREGIO & DINTORNI Soci extra Condotta

CASTIGLIONE DELLA PESCAIA: Riserva Naturale

Patrizia Capecchi è stata una vera sorpresa, a parte il voler essere nostra socia a prescindere (ci ha praticamente scelti come riferimento nel mondo Slow), ma soprattutto per la sua attività... sin dalla prima visita effettuata al suo negozio di prodotti gastronomici posto nel centro di Castiglione della Pescaia, (vicino allo "Svuotapentole") abbiamo fatto la scoperta di una rivendita creata

sulla filosofia dei prodotti di qualità tra cui molti Presidi S.F.

Dal *Lardo di Colonnata* (della Lardereria Il Poggio della nostra amica Renata Ricci), alle *Coppiette di Maremmana*, dalla *Palamita* di San Vincenzo, allo Sfratto e i dolci della *Cucina del Goym*, le *Acciughe di Cetrara*, il *Riso Grumolo delle Abbadesse*, *Sale marino artigianale di Cervia*, altri sono in arrivo, perché Patrizia da quando ha scoperto il libro "Italia dei Presidi" si è imposta di fare tutto il giro del nostro stivale.

Tra le aziende presenti abbiamo visto: Abbazia San Frontiniano – Acetaia Sereni – Crocus Maremma – Delfino Battista – Due Mila – Fattorie dei Cavalieri – La Selva – Le Logge – Lunardi – Marchesi – Martelli e tantissime altre.

Ha anche pani, mieli, vini e liquori particolari o tipici; i salumi ed i formaggi con il loro intenso profumo contribuiscono a dare al negozio quel sottofondo aromatico che riconduce la memoria alle botteghe degli anni '50.

Visionare : www.riservanaturale.it

MAGLIANO IN TOSCANA: Poggio Brigante

Tra i nostri Soci che risiedono in zone fuori dai confini naturali della condotta, da alcuni anni abbiamo **Leonardo Rossi** che di professione fa il "Responsabile di cantina" dell'Azienda Agricola Poggio ai Lupi, da noi tutti conosciuta anche se da pochi anni in attività. Una cosa che non tutti conoscono è che Leonardo l'esperienza vitivinicola l'ha fatta in proprio, nell'azienda di famiglia **Poggio Brigante**, posta (sull'omonimo colle) nell'assoluta campagna maglianesa, dove tre generazioni di Rossi, lui con il nonno Enos ed il babbo Franco portano avanti la passione per la vite ed il vino. 15 gli ettari posti a circa 200 metri s.l.m. su terreni di medio impasto con base argillosa; i vitigni principali oltre al sangiovese sono il merlot, il syrah e l'alicante. Tre i rossi imbottigliati, due Doc Morellino, il *Poggio Brigante* e l'*Arsura*, ed un Igt il *Syrah*. I due

Morellini sono attribuiti di 2 bicchieri nella Guida Vini d'Italia '07 e l'Arsura è stato il vincitore a Magliano in Toscana dell'ultima edizione di Vinellando come miglior Morellino dell'anno. Leonardo si avvale dell'esperienza dell'enologo Fabrizio Moltard.

Se tra i soci ci fosse chi volesse visitare l'azienda può farlo dal lunedì al sabato con prenotazione allo 0564 592507; l'azienda è raggiungibile da Albinia seguendo le indicazioni Manciano – Saturnia, superata Marsiliana girare a sinistra per Magliano in Toscana, subito dopo il ponte svoltare verso Pomonte – Aquilaia per ancora pochi Km.

Visionare : www.poggiobrigante.it

A SPASSO PER L'EUROPA note dai nostri soci

Da Valencia al seguito di Luna Rossa

Debora Rinaldini nostra socia e Consigliere lavora da anni per Prada ed anche questa volta è stata in missione per partecipare all' America's Cup – (Louis Vuitton Cup); prima di rientrare dall'esperienza spagnola ci ha scritto:

Cari amici, l'avventura adesso è davvero finita per tutti, per qualcuno (Alinghi) meglio che per altri va beh, speriamo di poterci riprovare!

Come promesso, vi mando qualche info sui ristoranti valenciani

**EL HUERTO - Quartiere Ruzafa
Calle Pedro III El Grande
46005 Valencia +34.96.3334749**

Locale fuori dai circuiti turistici, conosciuto quasi esclusivamente dai Valenciani e dai buongustai come me! Scherzi a parte, mi ha portato lì una collega valenciana!

Si trova all'interno di una antica casa risalente ai primi del XIX, nato come luogo di incontro della società valenciana di allora e conosciuto come "Casino Liberal" Poco anni dopo, la casa fu acquistata da Don José Mocholi, medico oftalmologo, e la quinta generazione della sua famiglia, quella attuale, lo ha trasformato in un ristorante.

All'interno si trovano sale di capienza diversa e che una volta

erano le stanze dell'abitazione originale. Sono tutte riccamente adornate con stucchi o ceramiche e arredi risalenti al XIX secolo, ed ognuna di loro è intitolata ad un membro della storica famiglia. Entrando insomma si fa un bel tuffo nel passato. C'è anche la possibilità di cenare in giardino dove l'atmosfera è altrettanto piacevole. Cucina tradizionale, con qualche accenno di internazionalità, si può mangiare sia carne che pesce, ma lo chef dà il meglio di sé nella preparazione dei piatti di pesce! Si può iniziare con le tapas che per loro sono degli spuntini/antipasti, mentre per me, vista la quantità, di solito costituiscono la cena.

Le tapas infatti consistono in: calamares, puntillas (microscopici, quasi invisibili, moscardini fritti), chipirones, moscardini, jamon iberico, pimiento de piquillo relleno de langostinos (altra varietà di piccolo peperone, questa volta rosso) ripieno di scampi. Ensalada de salmon, in realtà una sorta di tortino con salmone e patate, tortino di melanzane e poi il famoso "baccau", preparato in vari modi, fritto, come crema, crocchette etc. Più ovviamente il pescado del dì, al forno, fritto etc. Carta dei vini limitata, gli esperti locali mi hanno detto però che è di buona qualità.

Io però non amo particolarmente i bianchi, quindi non sono una fonte attendibile. Tra i pochi bianchi che ho assaggiato, segnalo il Sanz Rueda Verdejo (85% Verdejo e 15% de Viura - D.O. Rueda).

Buoni anche i dessert, torta di mele con base di pasta sfoglia, un pò troppo burro per i miei gusti, servita calda e con con una spolverata di cannella. Ottimo il tortino al cioccolato con cuore caldo sempre di cioccolato.

**CASA VELA charcuteriacaferia
Calle Isabel la Catolica 26/b
46004 Valencia +34.96.3516734**

Questo è un ristorante con annesso banco vendita salumi e formaggi. Piccolo, capienza massima 26 posti a sedere più "la barra" (il banco ne). Per me è diventato come una

seconda casa: Alex, il proprietario, e Paco, uno dei camerieri, sono diventati degli amici. Andare a cenare lì, è come andare a pranzo dalla nonna alla domenica....non so se la metafora rende l'idea. Atmosfera semplice, accogliente, casalinga.... anche se nel week end si rischia il sovraffollamento!

Puoi mangiare come al solito "tapeando", ma ripeto questi loro stuzzichini che accompagnano gli aperitivi, per me costituiscono un pasto vero e proprio. Jamon Iberico o de Serrano, uno più buono dell'altro, "Pulpo a la gallega", condito con olio di oliva e spolverato di paprika, "Pimiento de Padron" (il nome Padron deriva dalla omonima località da cui ha origine, situata nei pressi di La Coruna): sono dei piccoli peperoncini verdi, saltati in padella e come dicono qua *Los pimientos de Padrón, unos pican y otros no*. "Revuelto con patatas", uovo strappazato con patate, "Pisto" (una peperonata) "Pan y tomate", pane rigorosamente cosparso di olio e salsa di pomodoro, e crocchette di baccalà, pollo e prosciutto. Infine, la carne, davvero un bel finale "solomillo con verduras a la plancha" che altro non è che filetto di vitello con verdure alla piastra (oltre alle solite zucchine, melanzane e pomodori, qua grigliano anche champignon e asparagi). Cantina ricca, con i migliori rossi finora assaggiati appartengo tutti alla "D.O. Rioja Calificada": Marques de Caceres Reserva e Gran Reserva 85% tempranillo e 15% garnacha tinta e graciano (ho assaggiato le annate 2001, 2004 e 1994) e Faustino V° riserva 2001 (Tempranillo in purezza). Due sere fa, mi hanno fatto assaggiare un vino della D.O. Utiel-Requena (D.O. di cui fa parte Valencia), Marmiton, anche questo tempranillo.

**SAGARDI San Vicente Martir 6
46002 Valencia +34.96.3910668**

E' una catena, con ristoranti presenti in Valencia, Barcellona, Madrid e Saragozza.

Il Sagardi di Valencia Centro, esattamente a metà strada tra Plaza de

la Reina e Plaza de l'Ajuntamento, è diviso in due: al pianterreno il "Pintxo bar": appena entri ti chiedono se vuoi un piatto e tu puoi servirti da solo scegliendo tra una varietà di circa 80 pintxos, stuzzichini serviti su piccole fette di pane e accompagnati da pesce, carne, sempre preparati in modi molto diversi e originali, prosciutto Iberico, Chorrizo (un salume piccante tipico), tenuti insieme da uno stuzzicandenti.

Da bere, vino, birra e Sidra (succo di mela fermentato - bassa gradazione alcolica) e, in estate, il "tinto de verano" vino rosso, gazzosa (qualcuno aggiunge anche Martini rosso) ghiaccio e fetta di limone.

Quando arrivi a pagare, il cameriere ti conta gli stuzzicandenti che hai nel piatto e paghi € 1.60 cadauno! (Una cosa così in Italia non funzionerebbe!)

Al piano di sopra il ristorante, cucina con forti influenze basche, ma non posso esprimere alcun giudizio, perchè mi sono sempre fermata al "Pintxo bar"

Debora Rinaldini

COMUNICATO STAMPA di Slow Food Italia

25/07/2007

ItaliaEuropa – Liberi da ogm.....

Slow Food Italia, forte della sua esperienza internazionale in 130 Paesi, aderisce con convinzione all'iniziativa.

Oggi a Roma è stata presentata alla stampa da Mario Capanna, presidente della Fondazione Diritti Genetici e coordinatore della coalizione *ItaliaEuropa – Liberi da ogm*, la consultazione nazionale che si svolgerà dal 15 settembre al 15 novembre 2007 sul tema *Ogm e modello di sviluppo agroalimentare in Italia*. L'iniziativa riunisce le maggiori organizzazioni degli agricoltori, del commercio, della grande distribuzione, dell'artigianato, della piccola e media impresa, dei consumatori, dell'ambientalismo, della scienza, della cultura, della cooperazione internazionale*, le quali lavoreranno durante i due mesi per

raccogliere i voti firmati dai cittadini italiani su schede distribuite capillarmente nel territorio attraverso banchetti allestiti nelle piazze italiane e un programma di incontri e dibattiti. L'obiettivo è raccogliere 3 milioni di voti firmati in una sorta di referendum propositivo. Per informazioni e per votare si può anche consultare il sito realizzato www.liberidaogm.org.

L'associazione Slow Food, forte della sua esperienza a livello internazionale in 130 Paesi, a contatto con migliaia di comunità del cibo nel mondo, è convinta che gli ogm non sono una soluzione ai problemi dell'agricoltura e dell'alimentazione sul nostro pianeta. Pertanto Slow Food Italia aderisce con convinzione alla coalizione *Italia-Europa Liberi da ogm* e alla campagna nazionale oggi presentata alla stampa. «Slow Food ha potuto raccogliere direttamente la testimonianza di tanti contadini che hanno fatto l'esperienza deludente di utilizzare organismi geneticamente modificati, ma soprattutto ha dato voce a coloro che hanno trovato soluzioni praticabili e totalmente diverse, basate sulla salvaguardia della biodiversità e sul recupero dei saperi tradizionali, su modelli di filiera corta e di economia locale. Questi elementi hanno permesso alle comunità di sopravvivere alla spinta omologante dell'agro-business riuscendo a mantenere il legame territorio, storia, cultura e la tipicità e la genuinità delle loro produzioni. Per Slow Food quindi è importante che la campagna *ItaliaEuropa - Liberi da ogm* parta dall'Italia, Paese che della tipicità agroalimentare ha fatto la sua bandiera, per estendersi presto a tutta Europa e al resto del mondo» dichiara Roberto Burdese, presidente di Slow Food Italia

* Aderiscono all'iniziativa:

Acli, Adoc, Adusbef, Aiab, Alpa, Assocap, Cia, Cic, Citta' del vino, Cna, Codacons, Coldiretti, Confartigianato, Coop, Copagri, Federconsumatori, Focsiv, Fondazione Diritti Genetici, Greenpeace, Legambiente, Libera, Res Tipica, Slow Food Italia, Vas, Wwf

DALLE ALTRE CONDOTTE (Firenze)

SINO AL 30 AGOSTO SONO APERTE LE ISCRIZIONI ALLA GARA DEL CAMPIONATO DI VINO

Prenderà il via Sabato 8 settembre 2007, a conclusione del cartellone dell'Estate Fiesolana, la terza edizione "Il Campionato di Vino", organizzato da **Slow Food Firenze** in collaborazione e con il patrocinio del **Comune di Fiesole**. Una autentica "olimpiade enologica" suddivisa in due momenti principali: da una parte una **gara** fra squadre di esperti provenienti da tutta Italia dall'altra una vera kermesse enogastronomica aperta al grande pubblico.

L'intera manifestazione avrà luogo nella splendida cornice del Teatro Romano di Fiesole e dell'adiacente Area Archeologica. Il tutto arricchito da stand in cui sarà possibile degustare delizie gastronomiche: dai migliori artigiani del gusto ai vini e all'olio delle fattorie e dei consorzi più rinomati.

L'obbiettivo primario resta comunque la divulgazione della filosofia Slow Food. Perciò il Campionato sarà l'occasione per discutere e riflettere sui principi di una viticoltura buona, pulita e giusta. Saranno presenti i vini delle aziende toscane appartenenti alle aree più rinomate in modo da costituire un ideale viaggio enologico lungo tutta la Toscana. Come per il 2006 saranno inoltre previsti banchi di degustazione di alcuni territori non toscani e, addirittura, di alcune delegazioni straniere. Un ruolo di primo piano sarà naturalmente giocato dalle fattorie di Fiesole. Seminari, approfondimenti culturali, laboratori tematici completeranno il ricco programma.

Per quanto riguarda la gara si possono iscrivere tutti coloro che hanno una buona conoscenza del mondo del vino. Le domande verteranno quest'anno sul binomio vino/territorio, con particolare riferimento all'Italia. Le squadre in gara possono essere costituite al massimo da 4 elementi (sono ammessi

anche concorrenti singoli). Sotto la "severa" guida del direttore di gara, Sandro Bosticco, le squadre si sfideranno in singolar ed enologica tenzone a partire dalle ore 10 di domenica 9 settembre. La squadra che meglio saprà rispondere alle 20 domande (alcune teoriche, altre con degustazione, in ogni caso a gradiente di difficoltà crescente) si aggiudicherà la palma di vincitore della terza edizione del Campionato di Vino, verrà premiata al centro del Teatro Romano di Fiesole e riceverà ricchissimi premi in vino. Notevoli premi di consolazione sono previsti anche per il 2° il 3° e il 4° classificato, sempre in vino. Il programma della manifestazione e il bando per accedere alla gara sono disponibili sul sito www.slowfoodfirenze.it

Ulteriori notizie si possono trovare su www.estatefiesolana.it e www.slowfood.it

MAREMMA NEWS Notizie - Eventi - Curiosità

MASSA MARITTIMA: Cittaslow

All'inizio di Luglio una delegazione giapponese ha visitato Massa Marittima ed ha realizzato delle riprese televisive con uno specifico obiettivo.... Dimostrare il grado di vivibilità, il perché ed il percome si diventa Cittaslow.

L'interesse nipponico nei confronti di Cittaslow e di Slow Food si è basato sulle peculiarità sociali ed ambientali di Massa Marittima; nei due giorni di riprese sono stati coinvolti molti Soci Slow Food, dal Fiduciario Fausto Costagli al Sindaco Lidia Bai a: Giovanna Bucci, Maudy Pugi, Magdy Lamey, Fausto Nesti, Ewa Dziegieliewska, Raffaella Cecchelli, Ciro Murolo, Nada Pacini. Le riprese hanno avuto un ideale filo conduttore: la socialità e la convivialità dei membri di Slow Food mentre venivano raccontati i motivi che hanno reso possibile l'attribuzione del marchio Cittaslow a Massa Marittima e le sue particolarità di città del buonvivere.

Il filmato vedrà la sua prima diffusione a Dicembre, in occasione

di un'importante iniziativa realizzata a Tokyo dall'Associazione Jazenchi "Unione Centrale delle Cooperative Agricole" poi, in Gennaio verrà trasmesso dalla principale TV giapponese.

Se (come speriamo) avremo in tempo il CD con il filmato, sarà diffuso nei giorni 7-8-9 Dicembre in occasione della VI^a edizione di Calici d'Inverno *C. di C.*

CRONACHE (per chi non c'era)

IL VINO DEL CONTADINO

11 LUGLIO 2007

Casteani - Gavorrano GR

Bella questa iniziativa tesa alla valorizzazione e alla promozione delle piccole produzioni vinicole, le cosiddette "casalinghe", amatoriali o di aziende vitivinicole che effettuano la vendita del prodotto sfuso. Organizzato dal Comune di Gavorrano con la Condotta Slow Food Monteregio e l'Associazione culturale "Il Castello di Pietra". L'iniziativa "Il Vino del Contadino" ha avuto un'ottima partecipazione, con 10 Vini Rossi e 8 Vini Bianchi in gara (tutti rigorosamente provenienti da vigne del territorio di Gavorrano); al termine delle valutazioni gusto olfattive, effettuate da un Panel di degustatori di Slow Food sono stati assegnati i premi (diploma di merito e due tessere di ingresso per tre spettacoli del programma estivo al Teatro delle Rocce). Per la sezione Vini Bianchi si è classificato 1° **VARGIU MARIA** (Podere Cigli), 2° **LEILA MAZZANTINI** (Casa Mazzantini), 3° **COLNONESI FAUSTO** (Podere Sugherine). Per i Vini Rossi la classifica si è ribaltata con **LEILA MAZZANTINI** al 1° posto ed al 2° **VARGIU MARIA** mentre la 3^a piazza è andata a **MASOTTI PASQUINI LORETTA** (Casteani).

Le premiazioni sono avvenute nel corso di un'ottima cena realizzata dalle donne del "Centro Sociale Giuseppe Astorino", sono intervenuti Milesia Marroni, Fausto Costagli ed il Vice Sindaco di Gavor-

rano Paolo Balloni che hanno stigmatizzato, oltre al successo di pubblico e di partecipanti, le indubbie qualità dei prodotti in concorso, sintomo di un territorio che riesce ad esprimersi anche nelle produzioni "minori". Appuntamento al 2008 per la 3^a edizione della simpatica iniziativa. *C. di C.*

LE SUSINE VERDACCHIE

21 LUGLIO 2007 ore 21,30

Via Romagna 1 - Prata GR

Anno secondo in quel di Prata, con gli amici del **Frutteto Storico**, localizzazione ottimale per parlare di quelle piante che dall'oblio dove erano cadute stanno risorgendo a nuova vita. Il **Laboratorio del Gusto®** "La Verdacchia e le altre - Storia, agronomia e cucina delle susine di oggi e di ieri" che abbiamo realizzato in collaborazione con l'Associazione **Per Prata tra passato e futuro**, è stato estremamente interessante. Non credo che nella ultra ventennale vita di Slow Food sia mai stato realizzato un Laboratorio specifico sulla Susina Verdacchia, ma noi ormai siamo avvezzi alla sperimentazione e, con partner come il Dr. **Tomaso Ceccarelli**, realizzare questo tipo di esperienze risulta sempre semplice e gratificante. Ha iniziato (supportato dalla bella presentazione multimediale) con una illustrazione completa ed al tempo stesso agile sugli aspetti agronomici poi il Fiduciario ha guidato la degustazione ed ha fatto una chiacchierata sull'utilizzo delle susine e sulle preparazioni gastronomiche, quindi si è passati alla fase degustativa presentando 3 piattini dei sapori, il primo con tre tipologie di Susine (Verdacchia - Maglianese - Prugna), il secondo con 4 tipi di marmellata di susine (artigianali), il terzo con due tipi di crostata casalinga, in abbinamento l'ottimo **Madrigale**, un *Primitivo di Manduria* dolce naturale.

Veramente buoni ed esemplificativi per colori, odori e sapori sono risultati i frutti, mentre le lavorazioni (Marmellate e Crostate) realizzate dalla Sig.ra **Sandra Marini**

ci hanno ottimamente fatto capire il valore della biodiversità. Altri due preziosi contributi per la riuscita del Laboratorio sono stati dati da **Stefano Costagli** da **Sergio Petri** e **Antonio Sartori** per il supporto tecnico. La collaborazione con il Frutteto Storico porterà certamente a nuovi appuntamenti con altri Laboratori. *C. di C.*

A SIENA... UNA RICETTA DEL TEMPO CHE FU

Ristorante LA GROTTA DI SANTA CATERINA "Da Bagoga" - Siena

Gallo indiano

Durante alcuni lavori di manutenzione nell'antica Farmacia Parenti di Siena, fu ritrovato un antico manoscritto di un cuoco fiorentino in servizio presso la Corte degli Sforza. Il manoscritto raccontava l'utilizzo delle spezie in cucina e la loro funzione antibatterica e conservativa tra cui la ricetta del *Gallo Indiano*. Tradotta in italiano moderno è stata riproposta da Bagoga. La ricetta, originaria del 1400 circa, veniva preparata con il Pavone. Successivamente alla scoperta delle americane venne utilizzato il *Gallo Indiano*, così veniva chiamato il Tacchino, appena arrivato in Europa dalle "Indie".

Ingredienti

Coscia di tacchino maschio, sedano, cipolla, alloro, nipitella, aglio, timo fresco, miscela di spezie senese, cannella in polvere, olio Extravergine di oliva, sale, pepe, vino Chianti Colli Senesi

Esecuzione

Preparare un fondo di cottura rosolando a fuoco lento con olio un trito di tutte le verdure, alloro e nepitella. Aggiungete il tacchino fatto a piccoli pezzi e privato delle pelle. A doratura della carne aromatizzate con la miscela di spezie ed abbondante cannella, controllate il sale e il pepe, unite le foglioline di timo e fate cuocere a fuoco medio per circa 1 ora e mezzo bagnando con il vino rosso.

Bagoga (nome d'arte del cuoco Pierino Fagnani) consiglia di servirlo ri-

scaldato dopo averlo fatto riposare un poco. www.bagoga.it

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 2007

Rinnovi

1- Salvadori Gianluca 2- Veronica Malzacher 3- Giacomo Insalaco 4- Cambi Roberto 5- Bucci Luigi 6- Nicola Escolle

Nuovi Soci

1- Capecci Patrizia 2- Testi Grazia 3- Franchi Stefano 4- Cepparulo Raffaella 5- Carnetti Francesco 6- Ghinazzi Annalisa 7- Aderucci Paolo

Soci scaduti il 31 Luglio

1- Rimoldi Marco

Soci in scadenza

1- Balloni Paolo 2- Bertella Michela 3- Casali Stefano 4- Casini Alessandra 5- Cenerini Susanna 6- Cionini Stefania 7- Costagli Fausto 8- Costagli Stefano 9- Della Valle Carlo 10- D'Avino Fabio 11- Donati Marco 12- Giusti Sergio 13- Insalaco Marco 14- Luchetti Claudia 15- Marrucchi Locatelli Emiliano 16- Paggiari Sirio 17- Pellegrini Lisa 18- Pettenuzzo Lorena 19- Piccini Luciano 20- Pilotto Eleonora 21- Rocchi Tatiana 22- Scamporlino Sebastiano 23- Valentini Daniela

PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

Venerdì 10 Agosto

Calici sotto le stelle

Piazza Garibaldi - Massa M.ma

LA CROSTINERIA

Da questa edizione la nostra Condotta gestirà un proprio punto di degustazione. Nel 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, un modo per intervallare gradevolmente le degustazioni dei vini. Per i Soci Slow Food, che verranno a trovarci, ci sarà sempre disponibile un bicchiere d'acqua Lurisia ed un moka caffè. Sempre per i soci sarà attivo lo Slow Food Point con tutti i titoli e le ultime novità editoriali di Slow Food.

Sabato 18 Agosto ore 18

il Comune di Gavorrano con Slow Food Monteregio, presso il Giardino della Rocca (g.c. Dr. Salvucci) presenta

Il Salotto

di Gavorrano a Tavola

Laboratorio del Gusto®

Come direbbe il Benigni.....

"POLE I' BIANCO

PAREGGIASSI AL ROSSO ?"

Degustazione guidata e confronto tra vini bianchi e rossi del Comune di Gavorrano, spaziando sino alla preferenza personale per l'una o l'altra tipologia.

4 Bianchi

dai diversi profumi e sapori, per dimostrare la versatilità di queste terre.

4 Rossi

da differenti vitigni per ribadire la forza del sole di Maremma e le particolarità ambientali del territorio di Gavorrano

Guidato da **Carlo Macchi**

(Direttore di WINESURF.IT)

Sabato 18 Agosto ore 22

Al Teatro delle Rocce, nel corso di

GAVORRANO A TAVOLA

Si terrà l'iniziativa

PREMIO

Terre di Gavorrano

In collaborazione con il Municipio di Gavorrano verranno premiati i produttori del Comune che si sono distinti nel corso dell'ultimo anno venendo annoverati in guide a livello nazionale od avendo vinto premi, selezioni o concorsi che hanno contribuito a mettere in risalto le potenzialità di queste terre.

Questo Notiziario è stato chiuso il

giorno **27 Luglio 2007**

e spedito a circa 600 indirizzi

(per posta o tramite E-mail)

Per comunicare o prenotare

Segreteria Soci:

339 7693375

Fiduciario:

349 0710478

E-mail

slowmonteregio@libero.it
faustocostagli@katamail.com