

SLOW FOOD MONTEREGIO Note dalla Condotta

La nota del Fiduciario.

Quando la condivisione emoziona

Il risultato più eclatante della Cena dell'Amicizia tenutasi nel carcere di Massa Marittima il 21 Giugno è stata la condivisione. Le 180 persone presenti hanno tutte contribuito a realizzare la motivazione fondamentale della serata, quella di condividere il processo di interazione in atto presso la Casa Circondariale. Durante il convivio i partecipanti hanno poco a poco conosciuto le motivazioni, gli atti, gli obiettivi del progetto "Gusto è Libertà"; molti si sono posti quesiti ed hanno trovato risposte; la maggior parte di coloro che mossi dalla curiosità entravano in carcere per la prima volta sono rimasti profondamente stupiti, saranno proprio loro a seminare la consapevolezza che indurrà gli scettici a togliersi di dosso quella coltre di pregiudizi che spesso gli fascia il cuore ed il cervello.

L'importanza dell'iniziativa è risultata dal coinvolgimento del tessuto sociale diffuso nel territorio della nostra Condotta, dalle autorità amministrative, politiche, militari e religiose, dalle associazioni del territorio ai Soci Slow Food, dai produttori agli sponsor, tutti contornati dall'ovvia ma profondamente partecipativa presenza dell'Amministrazione Penitenziaria nei suoi vari livelli, dalla Direttrice al Magistrato di sorveglianza, dall'educatrice al Comandante e tutte le Guardie Carcerarie sino ai funzionari... ma al raggiungimento della condivisione è stata fondamentale la presenza attiva degli ospiti della Casa Circondariale. Alcuni di loro hanno avuto un ruolo attivo, presentandosi a "cuore aperto" ed esponendo le paure, le difficoltà, le speranze hanno dato corpo allo spirito della Notte dell'Amicizia.

La comprensione è venuta spontanea e gli applausi raccolti non sono stati retorici, ma stigmatizzanti la condivisione delle problematiche in atto.

L'emozione è un sentimento incontrollabile, quando la si manifesta si riesce a dare od a comprendere il senso delle cose, nell'attimo che l'emotività attanaglia si raggiunge uno degli stati d'animo che più ci fanno star bene con noi stessi.

Aver raggiunto questi stadi di condivisa emozione "grazie" all'opportunità di una cena in carcere ripaga di tutte le energie profuse ed induce a proseguire per questo percorso mai banale, sempre foriero di nuovi orizzonti ed appagante nei risultati raggiunti.

Due riflessioni

Sono state moltissime le attestazioni positive riscontrate sia a caldo che in giorni successivi all'evento, tra tutte ne riporto due assai significative:

« Ciao Fausto, mi viene spontaneo ringraziarti ancora per la piacevole serata. A mio modesto parere è stata la più bella della stagione, non solo per la riuscita in sé ma soprattutto per il contesto ed il coinvolgimento anche di persone non prettamente legate a Slow Food. Non voglio sembrarti patetica ma le cose belle della vita non sempre sono tante, anche se spesso dipende da noi andarsene a cercare e saperne gioire. Fortunatamente ho imparato a riconoscerle e ad apprezzarle. Quella di ieri è stata davvero "una cosa bella"... grazie per avermela fatta vivere!! ».

Questo è quanto scritto da una Socia Slow, mentre la seconda riflessione è scritta a margine di una pagina dedicata alla Notte dell'Amicizia sul sito del **Circolo Micologico Follonichese**:

« I rappresentanti del G.M.F. presenti alla serata come invitati, oltre a mostrare sincero apprezzamento per l'iniziativa, auspicano che incontri del genere si moltiplichino, perché dare aiuto a chi, consapevole di trovarsi dalla parte sbagliata, ha la volontà di uscirne, diventa oltre che un dovere, anche, come afferma Kant, "Un imperativo categorico" ».

Una "rete" di Carceri Slow ?

Siamo nel terzo anno del progetto "Gusto è Libertà" ed ormai possiamo considerarlo come un'iniziativa pilota tanto che induce altri ad interessarsi a capire come avviene, come muoversi per realizzare in altre parti d'Italia situazioni analoghe.

Slow Food nella sua variegata sfaccettatura di impegni ormai quotidiani ha anche la collaborazione con alcune Amministrazioni Penitenziarie.

Tutto iniziò nel 2004 presso l'Istituto torinese della Casa Circondariale "Lo Russo e Cotugno" con il progetto della Torrefazione di caffè; poi le famose "Cene Galeotte" al Car-

cere di Volterra e poi il progetto relativo agli ortaggi nella Casa Circondariale della Giudecca a Venezia e... non ultimo... quello di "Gusto è Libertà" ove il territorio ed i prodotti alimentari in genere sono entrati nel carcere a creare un percorso che tanti "Laboratori del Gusto®" ne hanno puntualizzato le varie fasi.

L'impegno, oltre ad offrire ai detenuti: svago, interesse, cultura, contatto con l'esterno, ha portato anche a situazioni inizialmente insperate che oggi sono l'energia emotiva che alimenta il nostro motore...

Tangibili risultati sono stati ottenuti con il reinserimento nel tessuto lavorativo locale di alcuni detenuti che hanno trovato impiego presso produttori entrati nel carcere per realizzare uno dei tanti Laboratori.

18 mesi fa, alla fine di quello dedicato al miele di Maremma, proponemmo la realizzazione del "Miele del Carcere", proprio in questi giorni è stato attivato (grazie all'impegno dell'istituzione carceraria) un corso di formazione all'interno della Casa Circondariale (frequentato da carcerati e da guardie carcerarie) e sono state posizionate le prime 10 arnie nel giardino dell'istituto. Proprio in questo periodo sta prendendo forma un altro interessante progetto, proposto da Slow Food ed accolto dalla direzione della Casa Circondariale. Di questo ne parleremo quando il seme avrà messo almeno i primi germogli.

Mi viene da pensare che in questo mondo dove fare "rete" è diventato il modo migliore per divulgare, promuovere, far apprezzare le iniziative utili non solo al singolo ma soprattutto alla collettività, potrebbe essere giunto il momento di attuare una collaborazione tra Slow Food e Amministrazione Penitenziaria non più basata sull'occasionale predisposizione partecipativa ma improntata e guidata da una organizzazione che stimoli ed aiuti la creazione di percorsi collaborativi, rispettosi sia delle singole realtà, ma collegati nell'ottica di un progetto sociale ben definito.

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) Ristorante Dal Cacini

Via del Crocifisso 3 – Suvereto Li
Chiuso il Martedì – Tel 0565 828313

Segnalazione Positiva di Fabio D'Avino e Fausto Costagli.

E' sempre piacevole andare a Suvereto, piccolo e ben conservato centro medievale che oltre alla "Bandiera Arancione", oltre al riconoscimento di "Borgo più bello d'Italia" è anche una "Cittaslow"; gli manca solo la "Bandiera Blu", quella non potrà mai averla perché non c'è il mare. Ma... forse sbaglio, forse a pensarci bene ora il mare è arrivato anche a Suvereto, a portarcelo è stato **La Società del Cacini**. Marco Ticcianti (con altri soci) ha realizzato un ottimo recupero ambientale ed ha creato nel centro storico del paese uno splendido locale denominato **Dal Cacini**. Qui si mangia cucina di mare, pesce fresco tutti i giorni, per realizzare piatti incredibilmente non banali. L'utilizzo di questo aggettivo non intende screditare la tipica cucina marinaiasca basata sull'insalata di mare, l'impepata di cozze, il risotto alla pescatora o la frittura di paranza, intende invece evidenziare la creatività, la fantasia, la capacità di utilizzo di materie eccellenti, locali, ma anche provenienti da altre parti del mondo, purché idonee per stupire, per amplificare, per dare la soddisfazione di scoprire ogni giorno piatti differenti.

Non pensare di andare Dal Cacini e ordinare quel che ti frulla in capo, non saresti Dal Cacini, qui è il Ticcianti che decide cosa c'è oggi. Te devi solo scegliere se fare il percorso totale e con € 40 mangiare 5 consistenti preparazioni che lui definisce antipasto, 2 primi piatti, 1 secondo ed a finire la fantasia di dolci (nel prezzo sono compresi sia il calice di benvenuto che l'acqua ed il caffè). Puoi comunque scegliere di mangiare o gli antipasti ed i primi, o qualsiasi altra combinazione a seconda della voglia che hai; il prezzo minimo è intorno a € 25, quello medio inferiore ai 35.

Il vino lo scegli (a prezzi giusti) nella personalissima carta dei vini, che presenta sia il territorio che ottime proposte nazionali.

Quando entri trovi un locale gradevole dove il vecchio ed in nuovo sono fusi con la giusta armonia, gli spazi

ottimizzati alle necessità; la cucina è a vista con ampie vetrate che permettono di osservare l'efficiente organizzazione e la pulizia che vi regnano sovrane. Una citazione per i servizi, realizzati con tocco moderno e funzionale, allegri e coloratissimi.

Una trentina i posti interni a cui si aggiungono nella bella stagione circa 70 posti nella veranda – giardino.

Nella nostra visita abbiamo gustato: **filetto di spigola alla pizzaiola con burrata di Andria**, un **"citrullo" di tonno con pomodoro ed ovetto di quaglia affogato**, poi un **involtino di pesce spada con omelette al peperone** ed un croccante **acerto cavallo al forno con pasta kataifi** ed una straordinaria **zuppa di cozze al curry**. I primi sono stati dei **focchi di neve agli scampi** ed una **lasagnetta di pesce e verdure**. Il secondo (giusto un assaggio per non "mortificare" l'estro di **Marco Ticcianti**) uno splendido **filetto di tonno con porcini freschi**. Dolci una fantasia di forme e gusti con assaggi di: **budino di riso e uvetta**, **meringa**, **lingue di gatto**, **frolle con crema** ecc.

Se vi ho stuzzicato la fantasia, mettetevi pure l'animo in pace, perché Marco realizza degli atti unici e difficilmente ripropone i suoi piatti, il menù non esiste perché riesce a farne circa 400 diversi all'anno.

Un inciso... la friggitrice è sempre nuova, in 7 mesi da quando hanno aperto, non è mai stata usata.

Il servizio di sala è gestito con precisione capacità ed efficienza da **Maira Serini**, moglie di Marco.

Prima di lasciare il locale abbiamo concordato di farci un'uscita della Condotta con l'abbinamento di una visita ad una primaria azienda vinicola della Val di Cornia. Ma, visto che per tale appuntamento passeranno alcune stagioni, vi consiglio di andarci prima da soli. **Imperdibile**

Fausto Costagli

Ma lo sapete il nome del ristorante da cosa proviene? I più penseranno al cognome di un proprietario. Altri diranno, «anche da noi c'era il Cacini». Si è vero, in quasi tutti i paesi della fascia tirrenica tra Roma e l'apua c'è questa convinzione, che il Cacini fosse uno del posto.

La verità deriva dal nome dell'attore romano Gustavo Cacini che nei primi del 900 (lavorò anche con Petrolini) frequentava spesso le nostre zone; il successo di un suo originale personaggio, dal carattere debole ma simpaticamente tracotante, aveva colpito la fantasia popolare che in ogni dove attribuì il nome dell'attore ai tanti *Cacini* del caso.

b) La Tana dell'upo – Via Tasso **Boccheggiano Gr – 0566 998914**

Segnalazione Positiva di Raffaella Cecchelli e Ciro Murolo dell'Osteria La Tana del Brillo Parlante

In occasione del mio turno di riposo, venendo da Siena, mi sono fermata a mangiare insieme a Ciro, cuoco del mio locale, a **La Tana Dell'Upo** a Boccheggiano. L'ambiente e' arredato con semplicità in sintonia con l'accoglienza di Gabriele, titolare che rivela subito il carattere familiare della gestione.

I piatti legati alla tradizione, insieme ad un servizio attento, il buon rapporto tra prezzo e qualità fanno di questa trattoria un posto dove si ritorna volentieri. La cucina e' di tradizione toscana, si comincia con degli ottimi antipasti di salumi misti con sott'oli, crostini toscani (che abbiamo preso noi) ai fegatini di pollo, salsiccia e stracchino, pomodoro e capperi, la caprese.

Meritano l'assaggio le paste fatte in casa da Monia (la moglie) notevoli i tortelli di ricotta e spinaci al ragù di carne e le pappardelle alla lepre (che entrambi abbiamo mangiato), pappardelle al capriolo ed al cinghiale, gnocchi gorgonzola e rucola, tortelli burro e salvia, tagliatelle ai porcini ed altri piatti secondo la stagione, come ad esempio le zuppe.

Di qualità la carne della quale Gabriele si fornisce direttamente dal macellaio di fiducia: bistecche di maiale, scamerita, rosticiana, pollame, tra i secondi c'e'anche il tipico cinghiale. Noi abbiamo proseguito la cena con una scaloppa ai funghi porcini e il coscio di pollo con patate arrosto, ben eseguiti, mostrano quale volontà c'è dietro la cucina... i contorni variano dai fagioli cannellini, spinaci saltati in padella, patate arrosto, insalatina mista ecc. Si chiude con dolci di fattura casalinga che però ci siamo riproposti di assaggiare la prossima volta. Per quanto riguarda i vini, si può scegliere (oltre ad alcune etichette toscane) uno sfuso della casa di buon corpo e maturazione adeguata che abbiamo bevuto anche noi.

Con il coperto, l'acqua ed il caffè abbiamo speso € 40,00 in due. Giudizio complessivo decisamente positivo per questa prima visita. **Raffa**

a) Il Giardino – Montalcino Si

Segnalazione di Attenzione da parte di Fausto Costagli e Annarita Cerboni

Per noi del Monteregio passare da Montalcino e non andare a salutare **Gianluca di Pirro** al ristorante Il Giardino è praticamente impossibile; come non ricordare l'accoglienza avuta

quando nel Novembre 2006 ci facemmo una memorabile uscita gastronomica. Ci siamo rimasti molto male quando pochi giorni fa abbiamo trovato il locale chiuso (in fase di passaggio gestionale). Al Giardino non c'è più Gianluca, vera anima del locale che in pochi anni è riuscito ad ottenere l'ambito riconoscimento della "Chiocciola", (è stato uno dei mille cuochi presenti a Terra Madre 2006).

Che cosa troveranno i soci che indotti dalla nostra Guida **Osterie D'Italia** decideranno di entrare nel ristorante dopo aver letto le indicazioni della scheda???

Il locale potrà avere ancora quelle caratteristiche? Forse potrà averle anche migliori, ma dovranno essere attentamente verificate. Mentre la nuova gestione si gode i successi raggiunti da Gianluca noi... *viandanti del gusto...* cosa avremo??? **Tita**

NEWS DAL MONTEREGIO Soci - Aziende - Prodotti

- Az. Agr. La Cura

Per il secondo anno consecutivo il nostro Socio **Enrico Corsi** ha avuto l'onore di salire la scalinata del Campidoglio, il 26 Giugno ha infatti ricevuto presso il Comune di Roma la medaglia d'argento ottenuta nel VII° concorso internazionale "La Selezione del Sindaco" con il Monteregio di Massa M.ma - Breccia Rosse 2006. Enrico ha bissato il successo dell'anno passato (medaglia d'oro con il Merlot 2004) ed è risultato l'unico premiato tra tutti i partecipanti delle province tirreniche toscane.

- Az. Agr. Montebelli

Un altro Socio è salito agli onori della cronaca nella Rassegna "Biodivino 2008" all'azienda Montebelli è andato il riconoscimento della Menzione d'Onore alla 5ª Rassegna Biodivino ottenuto con il Monteregio di Massa M.ma - Fabula 2005. Complimenti al Socio **Alessandro Tosi**. La premiazione con relativa degustazione dei vini è avvenuta il 15 Giugno a Triobbio (Al).

- Az. Agr. Riparbella

Nella Rassegna "Biodivino 2008" ancora un altro Socio si è messo in evidenza, infatti l'azienda Riparbella ha ottenuto la Menzione d'onore con il Maremma Toscana Igt - Sciamagna. Complimenti alla Socia **Veronica Malzacher**.

La premiazione dei Comuni dove sono stati prodotti i vini vincitori della Rassegna "Biodivino" è avvenuta a Roma contemporaneamente a quelli della "Selezione del Sindaco".

L'ECO DELLA STAMPA notizie lette in qua e là

Repubblica 25 Giugno 2008

Appello a diventare vegetariani da parte di **Paul Mc Cartney** e di **Umberto Veronesi**, non più per motivi religiosi o etici come un tempo, ma per salvare il pianeta. Proposta la rinuncia alla carne almeno un giorno alla settimana.

La frutta italiana è sempre più cara per i consumatori, ma va al macero oppure non viene nemmeno raccolta. La Cia denuncia che in certi periodi dell'anno per alcuni prodotti «non c'è prezzo» cioè l'offerta è talmente bassa che non copre i costi di raccolta. Succede per le ciliegie di Forlì per esempio, che gli agricoltori sono costretti a vendere a 90 centesimi al chilo per la trasformazione oppure a buttare, perché arrivano tutte insieme. Ma i consumatori le pagano non meno di 5 euro. Sono i danni di una filiera che sconta speculazioni internazionali, rincari delle materie prime ed infiniti passaggi. Dal 2000 al 2007 la spesa alimentare per gli italiani è rincarata del 28% nonostante i consumi siano diminuiti del 12,4%. Il calo dei redditi degli agricoltori è stimato del 18,2%.

Per comunicare o prenotare

Segreteria Soci: 339 7693375
slowmonteregio@libero.it

Fiduciario: 349 0710478
faustocostagli@katamail.com

GUIDA AGLI EXTRAVERGINI 2008

Da questo notiziario vengono presentate le 6 aziende della **GUIDA AGLI EXTRAVERGINI 2008** del nostro territorio:

Frantoio Sociale Colline di Massa Marittima (Pagina 160)

Via dei Chiodaioli 17
MASSA MARITTIMA Gr
Tel. 0566 919211 Fax. 919231
E-mail frantoiosociale@tin.it
Internet www.frantoiosociale.it

Questo storico consorzio che opera sin dai primi anni del secolo scorso, si avvale dei frutti degli oltre 320 soci coltivatori dei territori vicini. Riesce ad attuare un ottimo equilibrio tra le antiche tradizioni e le nuove tecnologie. Dalle selezioni della zona del Monteregio è emerso che quasi tutti i produttori segnalati frangono le proprie olive in questa struttura, questo avvalorata sia le qualità tecniche di pro-

duzione che le capacità dei propri addetti. Vasta la gamma che prevede anche un prodotto biologico ed uno rispettoso della tradizione ebraica. Gli oli sono realizzati con blend delle cultivar: Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino e con una piccola parte di Caninese. Alla seconda esperienza si conferma in guida anche in una annata olivicola complicata per il territorio maremmano.

1 Oliva Fascia di prezzo * 2

**Olio Extravergine di oliva
Colline di Massa Marittima**

Si presenta limpido ed equilibrato nei toni del verde e del giallo, al naso risulta fresco con un buon erbaceo accompagnato da un fruttato gentile. Stesse caratteristiche di freschezza si ritrovano in bocca accompagnate da una progressiva nota piccante. Un olio sia bello che buono che invoglia al successivo assaggio.

1 Oliva Fascia di prezzo * 2

**Olio Extravergine di oliva
Torrini IGP Toscano**

Limpido nel suo bel colore verde giallo; regala un profumo tanto fruttato quanto erbaceo con ricordi di cardo e di noce. In bocca si presenta con un gioco dolce amaro che termina con un accattivante tono piccante e si lascia trasportare da un piacevole sapore di oliva sana.

Frantoio Stanghellini

(Pagina 160)

Via della Cava 24 - VALPIANA
Tel. 0566 919211 Fax. 919231
Internet www.frantoiostanghellini.it

La frazione di Valpiana è al centro di una vasta estensione di oliveti che ne caratterizzano il paesaggio; tra i vari frantoi della zona da sempre si distingue l'antico frantoio familiare Stanghellini che oggi trova continuità nell'impegno di Franco che affianca il padre Marco con tutto l'entusiasmo dei giovani, ben guidato dal sapere degli anziani.

Raccogliere e frangere nello stesso giorno è la pratica abituale che consente qualità anche in un'annata poco felice per l'olivicoltura toscana. L'unico olio prodotto viene realizzato con un blend delle cultivar leccino, frantoio, moraiolo e l'aggiunta di una buona quantità di olivastria, sia seggianese che scarlinese, tanto presenti nel territorio da dare il nome al podere che si chiama appunto "Olivastria". Da sempre tra i premiati nei concorsi locali ottiene la segnalazione nella guida alla sua prima partecipazione.

1 Oliva Fascia di prezzo 2

**Olio Extravergine di oliva
L'Olivastro**

L'olio non è filtrato ma nonostante ciò appare limpido, il bel verde vivace con cui si presenta è il preludio ad interessanti note erbacee accompagnate da sentori di frutta secca.

In bocca è amaro, con corpo pieno dall'intenso sapore di oliva verde.

Di discreta armonia complessiva.

Il Donzellino

(vedi Pagina 161)

Podere Donzellino

Località Panorama 5

MASSA MARITTIMA Gr

Telefono e Fax 0566 904203

E-mail olio@poderedonzellino.it

Siamo a 400 metri di altitudine nell'altopiano poco distante da Massa Marittima, 5 gli ettari di uliveto con 1300 piante disposte con sesto di 6 x 6 a vaso cespugliato. Azienda giovanissima, i primi olivi sono stati impiantati solo da 10 anni, le tipologie privilegiano il Leccino sul Frantoio ed in parti minori Pendolino e Moraiolo, interessante la presenza di Leccio del corno. Le olive raccolte manualmente vengono portate in giornata al Frantoio Sociale Colline di Massa Marittima. Cristina Lupi conduce la promettente azienda che al suo esordio in guida piazza entrambi gli oli proposti.

Segnalato Fascia di prezzo 2

Olio Extravergine di oliva

Limpido con giusto equilibrio tra verde e giallo. Di fruttato lieve accompagnato da un erbaceo che ricorda il fieno fresco, in bocca è l'amaro che predomina sul dolce ed il piccante. Interessante, corretto ed equilibrato nel rapporto naso bocca con sensazioni finali di delicatezza e finezza.

Segnalato Fascia di prezzo 2

**Olio Extravergine di oliva -
Leccino**

Si presenta limpido, bello, di un colore verde brillante; vivo anche al naso con un giusto equilibrio fruttato-erbaceo che ricorda il prato fiorito. Lievemente astringente riesce a presentarsi equilibrato tra note dolci, amare e piccanti.

**DOLCEMENTE IN MAREMMA
Tradizioni e innovazioni dolciarie**

- Crema chantilly con croccante e amarretto alla glassa di mandarino

Nicola Fantini è l'artefice dei dolci presentati dall'Osteria **IL FANTA** posta proprio al centro di Gavorrano.

Il locale pur avendo lo spirito dell'osteria ha l'impronta del ristorante di classe, tale situazione si riscontra anche nei dolci, presentati con stile ed eleganza e con il risultato finale di soddisfarti in tutti i sensi. In una recente visita abbiamo avuto pura gioia gustando questo dolce dal nome lungo quanto la persistenza del suo sapore. Nicola, sollecitato ma non poi tanto, ci ha raccontato la ricetta offrendo la possibilità di realizzarla:

Ingredienti: 3 tuorli d'uovo – 3 cucchiai di zucchero – ½ lt. di latte – 250 ml. di panna – croccante – amarretti – gelatina di mandarino.

Esecuzione: montare i tuorli con lo zucchero, portare all'ebollizione il latte ed aggiungere lo zabaione per fare la crema pasticcera, montare la panna fresca ed incorporarla alla crema sino ad ottenere una morbida Chantilly. Macinare alcuni amarretti ed il croccante, ed aggiungerli alla crema amalgamando bene il tutto. Preparare una gelatina con succo di mandarino e gelatificante e metterla come fondo negli stampi, farla rapprendere 30 minuti in frigo, quindi aggiungere il composto e rimettere il tutto in frigo per almeno un ora. Sformare e servire accompagnando con un delicato vino passito.

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

La notte dell'Amicizia

21 Giugno 2008

Casa Circondariale - MASSA M.MA Gr

Dopo la nota introduttiva contenuta nell'esternazione del Fiduciario, proprio all'inizio di questo Notiziario, potrebbe sembrare superfluo fare un'ulteriore cronaca; così non è!!! Ci sarebbero da scrivere pagine e pagine, per questa magica serata che riassume l'impegno di un intero anno.

Le 180 sedie disponibili erano occupate, oltre che dai carcerati, dagli organizzatori, dalle autorità, da semplici cittadini tra cui molti soci Slow che ne avevano fatto richiesta, da coloro che hanno condiviso il percorso di "Gusto è Libertà" partecipando ai vari Laboratori del Gusto® annuali, dai produttori, dagli sponsor, dai rappresentanti locali dei media (che molto hanno contribuito con il loro lavoro alla conoscenza ed al rafforzamento dell'impegno etico/sociale del progetto). Tutte queste "figure" hanno partecipato ad un momento di socializzazione nascosto tra le pieghe di un convivio... Che bel convivio!!! Che buono quel cibo. Ottimo e abbondante ha soddisfatto in pieno tutte le varie aspettative. Ora

bisogna doverosamente dettagliare alcune situazioni.....

Il Fiduciario, già dall'Ottobre 2007, aveva individuato il percorso da fare per giungere alla Notte dell'Amicizia, aveva già pensato che il Menù poteva avere nei prodotti della **COPAIM Spa** il suo asse portante. La scelta di Copaim è stata la risultante di una ricerca tra i prodotti della terra di Maremma che offrirono al consumatore sia la facile rintracciabilità che l'ottima qualità del prodotto. Così è stato e tutti i presenti ne hanno apprezzato le caratteristiche, dalle preparazioni con le verdure e con il pesce ai formaggi di montagna, alle paste fresche (pici e tortelli) realizzate con prodotti di filiera corta e certificata maremmana. Poi c'era il pane ed i dolci del Panificio **CAMBRI & BONDANI**, l'olio del **FRANTOIO SOCIALE DI MASSA MARITTIMA**, il miele dell'**APICOLTURA PASQUINELLI**, la porchetta del **SALUMIFICIO FRANCHI**; il tutto abbinato ai vini della **CANTINA VINI DI MAREMMA**, al moscato del **CONSORZIO ASTI DOCG**, al caffè **Tierra LAVAZZA**, all'acqua **LURISIA**. Da significare che quest'anno l'elenco dei produttori si è ulteriormente allargato travalicando i confini di zona con l'adesione di aziende a livello nazionale.

Tutti hanno partecipato, nelle loro possibilità, alla riuscita della Notte dell'Amicizia e sotto la regia della Condotta del Montereigio hanno integrato i contributi del **COMUNE DI MASSA MARITTIMA**, della **SOC. ITALIANA DI RISTORAZIONE - EUDANIA**, della **COOPERATIVA P.L.T.**, concretizzando questa magnifica iniziativa, gratuita per tutti i partecipanti..... Ringraziamenti anche ai presenti che ci hanno gratificato con la loro partecipazione, citarli tutti è quasi impossibile, dare risalto solo ad alcuni è riduttivo per gli altri, pertanto un sentito **GRAZIE** a: Assessori, Comandanti, Consiglieri, Direttori - Funzionari, Governatori, Onorevoli, Parroci, Presidenti, Presidi, Priori, Sindaci, Soci Slow Food, Carcerati ed a tutte le altre persone che a vario titolo sono stati con noi... a proposito, grazie anche a **Nicola & Giulio** che hanno allietato il convivio con la loro ottima musica. **Il Comitato di Condotta**

DUE SOCI 4 VINI

9 LUGLIO 2008

Il Poggiarello - ROCCA STRADA Gr

Stefano Casali e **Giovanni di San Bonifacio** meritano più spazio di quanto può essergli dedicato in questo

Notiziario, ne parleremo approfonditamente nel prossimo.

IL VINO DEL CONTADINO

11 LUGLIO 2008

Casteani - GAVORRANO Gr

Terzo anno per questa iniziativa (inserita nel programma della "Sagra del dolce casalingo") voluta ed organizzata dalla Condotta Slow Food Montereio, dal Comune di Gavorrano e dall'Associazione culturale "Il Castello di Pietra" creata per valorizzare e promuovere le piccole produzioni vinicole quelle casalinghe od amatoriali, riservata anche alle aziende vitivinicole che effettuano esclusivamente la vendita del prodotto sfuso. L'iniziativa "Il Vino del Contadino" anche quest'anno ha avuto una buona partecipazione, ben 18 vini presentati di cui 16 ammessi alla gara (tutti 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 biglietti di ingresso a tre spettacoli del programma estivo del Teatro delle Rocce).

Per la sezione Vini Bianchi si è classificato 1° **Mazzantini Franco**, 2° **Francini Nello**, 3° **Colonnesi Fausto**. Per i Vini Rossi la classifica ha visto ancora la vittoria di **Mazzantini Franco** con al 2° posto **Salvadori Marino**, mentre la 3^a piazza è andata a **Bernardini Ivo**.

Le premiazioni sono avvenute al termine dell'ottima cena realizzata dalle donne del "Centro Sociale Giuseppe Astorino"; il tema gastronomico della serata, il "Menù a Km zero" ha visto l'impegno delle nostre socie **Nilla e Maria Astorino** sia nell'interpretarlo che nella ricerca dei prodotti: formaggi del **Caseificio Paterno** di Monterotondo M.mo, farina del **Molino Pieri** di Valpiana, carne dei **Fratelli Camilli**; ortofrutta di vari produttori di Casteani pane di **Panificio Falorni** di Ribolla il tutto assemblato dalle donne di Casteani

Il Comitato di Condotta

2° PREMIO TERRE DI GAVORRANO

19 LUGLIO 2008

Teatro delle Rocce - GAVORRANO Gr

Considerando l'importanza dell'iniziativa e la lunghezza del pezzo, il resoconto di **Gavorrano a Tavola** e della premiazione **Terre di Gavorrano** troverà ampi spazi nel prossimo Notiziario

NUOVI SOCI - RINNOVI E TESSERE SCADUTE

Di volta in volta rammentiamo ai distretti 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.

Giugno - Luglio 2008

Rinnovi

1-Sani Luca 2-Buffa Gabriele 3-Conte Maria Giuditta 4-Carli Giulio 5-Biagini Carlo 6-Ortimini Emanuele 7-Ortimini Riccardo 8-Corsi Enrico 9-Piccinelli Luciano 10-Malzacher Veronica 11- Platino Antonio 12- Ruggiero Vincenzo

Nuovi Soci

1-Ricci Massimo (M) 2-Ticciati Marco 3- Martini Patrizia 4- La Porta Giovanni 5- Boldrini Fabrizio

Soci Kids

1- Alessio Biagini 2- Rossi Mattia

Soci in scadenza al 31 Luglio

1-Aderucci Paolo 2-Bertella Walter 3-Borelli Fabio 4-Bucci Luigi 5-Cambi Roberto 6-Carnetti Francesco 7-Cepparulo Raffaella 8-Cini Sergio 9-Cocchini Daniela 10-Escole Nicola 11-Ferzoco George 12-Franchi Stefano 13-Ghinazzi Annalisa 14-Insalaco Giacomo 15-Madiona Charles Patrick 16-Petraio Paolo 17-Salvadori Gianluca

PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

Martedì 5 Agosto ore 21

presso il Giardino della Rocca (g.c. Dr. Salvucci) Via Terranova Gavorrano

SUONO DI VINO Grey Cat Jazz Festival

Un magico appuntamento per godere delle note di GIULIO STRACCIATI e di SILVIA BOLOGNESI e per gustare i "FRESCHI DI GAVORRANO", vini bianchi e rosati per la prima volta tutti assieme... presentati da Slow Food Montereio
Partecipazione gratuita

Sabato 9 Agosto ore 16

Via Romagna 1 PRATA GR

Laboratorio del Gusto®

Guidato da Slow Food Montereio

CUCINANDO A PRATA

Un percorso tra le tradizioni gastronomiche alla riscoperta dei gusti rari o dimenticati
In collaborazione con l'Associazione PER PRATA TRA PASSATO E FUTURO

Domenica 10 Agosto

Calici sotto le stelle
Piazza Garibaldi - Massa M.ma

LA CROSTINERIA

Dopo il grande successo del 2007 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 dei Presidi Slow o del territorio della Condotta; un modo per intervallare gradevolmente le degustazioni dei vini.

Per i Soci Slow Food, che verranno a trovarci, sarà sempre disponibile un bicchiere d'acqua Lursia e un caffè Tierra. 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 !!!

Lunedì 18 Agosto ore 18

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

IL SALOTTO di Gavorrano a tavola

Laboratorio del Gusto®

Guidato da Carlo Macchi (Direttore di WINESURF.IT)

LE MAGIE NERE DI "GAVORRUS"

Degustazione guidata di una grande selezione dei vini rossi prodotti nel Comune di Gavorrano

Lunedì 1 Settembre ore 20

6 NEBBIOLO per TERRA MADRE

La Tana del Brillo Parlante
V.lo Ciambellano - Massa M.ma

Vedere il programma a pagina 6

Visionate il sito internet:

www.massamarittima.info/slowfood/

Questo Notiziario è stato chiuso il giorno 21 Luglio 2008 e spedito a circa 1200 indirizzi (per posta o tramite E-mail)

La Tana del BRILLO PARLANTE

Tel. 0566 901274

Vicolo Ciambellano 4 - MASSA MARITTIMA GR

Lunedì 1 Settembre 2008 ore 20

6 NEBBIOLO PER TERRA MADRE (3 Barolo e 3 Barbaresco in verticale)

In questa serata veramente SLOW and FOOD i vini sono omaggio di un ANONIMO Socio Slow, l'abbinamento gastronomico è offerto da RAFFAELLA e CIRO della TANA DEL BRILLO PARLANTE, l'iniziativa rientra nel progetto OSTERIE D'ITALIA PER TERRA MADRE e tutti gli introiti saranno devoluti a "Terra Madre"

I VINI DELLA DEGUSTAZIONE

Indicazioni generiche del Vino: Nome - Tipo - Azienda - Produttore	Gradi	Anno
Tre Ciabòt - Barolo - Cascina Ballarin - Viberti Luigi e figli	14	1998
Tre Ciabòt - Barolo - Cascina Ballarin - Viberti Luigi e figli	14	1999
Tre Ciabòt - Barolo - Cascina Ballarin - Viberti Luigi e figli	14,5	2001
Bricco Faset - Barbaresco - La Spinona - Berutti Pietro	13,5	1998
Bricco Faset - Barbaresco - La Spinona - Berutti Pietro	13,5	1999
Bricco Faset - Barbaresco - La Spinona - Berutti Pietro	13,5	2001

MENU' IN ABBINAMENTO

per cominciare: Tartar di vitello con pomodorini e fragoline di bosco
Mortadella al tartufo - Bauletto e sigari di cinghiale
Lonzino di maiale con spuma di grana in salsa di pere
Pomodori ripieni di bufala e mousse al basilico
si prosegue con: Gnudi al pomodoro
il secondo è: Fagioli agli aromi con patate
pre dolce Fichi con crema al marsala
e per dolce una Crostata di fichi e mandorle **con Asti Moscato Docg**
per finire Caffè e Distillati

€35 - (RISERVATA AI SOLI SOCI)

Prenotazioni presso il Fiduciario Tel. 349 0710478 (Max. 12 partecipanti)
la serata non verrà ripetuta. In caso di richieste superiori alla disponibilità potrà esserne realizzata una analoga per: menu - vini - costo e (soprattutto) motivazione