

### SLOW FOOD MONTEREGIO Note dalla Condotta

#### Le note del Fiduciario.

#### Ma... Montecristo che fine ha fatto???

Ogni tanto la vedo, la proprio di fronte al centro del Golfo del Sole... Appare e scompare a seconda degli influssi di forze superiori che giocando con gli elementi naturali (venti ed umidità dell'aria) la rendono anch'or più affascinante e misteriosa. C'è una lista di oltre 40 Soci che da due anni aspettano una chiamata (anche notturna) che gli comunci « si parte!!!». Invece NO!!! Anche quest'anno l'Ufficio per la Biodiversità della competente autorità ministeriale (gestita dal Comando Forestale di zona) ci ha rimesso in coda, invitandoci a rifar la domanda (e tre) entro il 25 Gennaio del 2010, specificando però che abbiamo già "ottenuto" due rinvii. Maremma che fortuna!! Se i rinvii fanno punteggio prima o poi st'isola e si vedrà.

Pertanto gente... abbiate fede che il competente ufficio che si appella con termine a noi molto caro visto che la Biodiversità, da noi di Slow Food, da ormai due decenni viene salvaguardata in tutto il mondo. Mah... lo sai che c'è? Se non ce la facciamo ad andare a Montecristo, rimanendo sul tema delle isole di romanzesca avventura, si potrebbe andare a restituire la visita agli amici peruviani dell'Isola di Robin son Crusoe (son solo due ore e mezzo di aereo da Lima), ma per andare lì basta soltanto avere il passaporto.

#### E' in arrivo una foto iniziativa

Siamo ancora lontani dalla nostra manifestazione Calici D'Inverno, ma già fervono contatti e vengono programmati i vari passaggi che abbisognano di una lunga tempistica, tra questi c'è.. **FOTO ATMOSFERE DEL MONTEREGIO.** è un concorso riservato alle fotografie scattate nei vigneti del territorio vitivinicolo compresi nel perimetro della Doc Monteregio di Massa Marittima; il Concorso è dedicato alle foto digitali e si articola in due specifici settori:

- 1) "Il Mio Vigneto" riservato ai produttori vitivinicoli della Zona del Monteregio di Massa Marittima;
- 2) "Ho fotografato il Monteregio" riservato a chiunque abbia scattato una bella foto digitale di questo territorio. Le foto dovranno essere inviate a: <http://www.massamarittima.info/slow>

**food/** seguendo le indicazioni di inserimento.

La partecipazione al concorso è gratuita; il limite massimo di foto da accreditare è di n° 10 per partecipante; ogni foto deve riportare l'indicazione della vigna o dell'azienda o del luogo di ripresa.

Le foto dovranno essere accreditate dal 1 Settembre al 31 Ottobre 2009 e verranno valutate da una giuria composta da addetti ai lavori dei settori fotografico e vitivinicolo.

I premi consisteranno in un Trofeo e diplomi per la Sezione "Il Mio Vigneto"; in un'ampia rassegna dei prodotti dell'Alta Maremma e diplomi per la Sezione "Ho fotografato il Monteregio". La premiazione dei vincitori del Concorso Fotografico **FOTO ATMOSFERE DEL MONTEREGIO** avverrà il 7 Dicembre nel corso della manifestazione Calici D'Inverno 2009. Durante la premiazione verranno proiettate le foto vincitrici e segnalate.

Nelle prossime settimane verranno definiti Collaborazioni, Sponsor e Premi ed il presente regolamento potrebbe subire modifiche migliorative.

*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

#### b) OSCAR

#### Spiaggia di levante 73 - Follonica Gr

**Indirizzo:**  
Via Spiaggia di Levante 73 - Follonica Gr  
**Telefono:** 0566 52588; **Chiusura:** Lunedì (in inverno anche martedì e mercoledì)  
**Orario:** sera, domenica anche il giorno  
**Ferie:** 10 giorni tra Natale e la Befana  
**Coperti:** 35 + 30 esterni  
**Prezzi:** € 30 - Carte di credito: No

Segnalazione **Positiva** di Massimo Babboni, Fabio D'Avino, Fausto Costagli, Massimo Giannini, Marco Insalaco, ecc. ecc.

Il locale si trova lungo la spiaggia di Levante di Follonica. La sua storia, che lo vede nascere come club pri-

vato e poi trasformarsi in ristorante, la dice lunga sulla ostinazione del Bianconcini a lavorare per offrire una cucina di pesce semplice ma di qualità in un ambiente spartano, ma simpatico. Di norma si sceglie un menù degustazione da 30 euro per tre antipasti, due primi, frittura, dolce, acqua, vino della casa, caffè e grappa inclusi; l'unica limitazione è che questo menù deve essere adottato da tutto il tavolo. Gli antipasti, a seconda della disponibilità, vedono **cozze alla marinara, vongole in bianco, le arselle al pomodoro, il polpo all'arrabbiata** o con cipolle, **l'insalata di mare, i crostini con totani, le seppie con le bietole, i totani ripieni** o con olive, i **cannolicchi gratinati** e la **zuppa di pesce con fagioli**.

Passando ai primi, **tagliolini neri con vongole veraci, farfalle agli scampi con pomodoro fresco** o con latte e limone o con arance, **spaghetti misto mare** con scampi, seppie, vongole, cozze, polpo e totani, **risotto di mare, gnocchi scampi e totani, farfalle seppioline, calamari, cozze, vongole, pomodoro fresco e rucola**. Poi l'unico secondo, la **frittura mista** di calamari, gamberi e paranza, ed a chiudere il **crème caramel** o la **ricotta con marmellata**. Su prenotazione, si può avere del pesce arrosto, dei gamberi e dei totani alla piastra. L'uso di totani e scampi congelati (a bordo del peschereccio) è limitato a quando non è possibile reperirli freschi, ed è comunque segnalato dal menù, dove sono anche indicate le preparazioni di ogni singolo piatto. L'assoluta mancanza di fronzoli è segnalata anche dal caffè fatto con la moka e dalla presenza di sole cinque etichette di vino oltre allo sfuso della casa, onesto nella sua semplicità.

*Fabio D'Avino*

#### b) CHECCO ER CARRETTIERE Trastevere - Roma

**Indirizzo:**  
Via Benedetta 10-13 - 00153 Roma  
**Telefono:** 06 5817018; **Chiusura:** mai  
**Orario:** giorno e sera, **Ferie:** mai  
**E mail:** [osteria@tin.it](mailto:osteria@tin.it)  
**Internet:** [www.checcocarrettiere.it](http://www.checcocarrettiere.it)

Segnalazione **Negativamente positiva** di Fausto Costagli.

Capiti a Roma e passato ponte Sisto ti ritrovi nella tranquillità di un Trastevere che, se non sentissi parlar romanesco, ti parrebbe d'essere nel no

stro oltrarno. Eravamo un bel gruppetto con la voglia d'andare a mangiare alla **Taverna Trilussa**, ma la troviamo chiusa perché a pranzo fanno festa e... proprio loro, li per le pulizie, ci consigliano un locale poco lontano, da "Checco er carrettiere"... c'incamminiamo in una via un po' troppo trasandata, giunti proviamo un attimo di perplessità, l'ingresso anonimo tende allo squalliduccio, l'insegna sembra inventata da un qualche amico a cui non potevi dir di no; entri... d'altra parte è l'una e mezzo e ti c'ha mandato "Trilussa". Trovi una romanità trasteverina pura e accattivante, capisci che sei in un locale storico, di quelli che di gente importante ne hanno vista veramente tanta nei lunghi decenni di attività, il tutto è suffragato dalle innumerevoli foto incorniciate alle pareti che tra papi, politici, attori, cantanti e vips vari provenienti da mezzo mondo, raccontano con eloquenza una frenetica e consistente laboriosità. L'ambiente è ampio, comodo, pulito, il cameriere con semplice e scalfata professionalità ti mette a tuo agio e riesce in breve a far convergere le altrui incertezze sulle sue consapevolezze e ben presto ci ritroviamo Roma nel piatto, anzi nel vasoio perché decidiamo di condividere tra tutti al posto delle singole porzioni. Iniziamo con l'assaggio di due primi **Spaghetti alla carbonara** e i **Bambolotti** (Paccheri) all'amatriciana, poi per secondo i vari assaggi ci danno l'opportunità di sfiziare tra tutte le tipicità trasteverine: **Coda alla vaccinara**, **Saltimbocca alla romana**, **Ossobuco in umido**, ed un **Abbacchio a scottadito** veramente notevole. Il tutto accompagnato da qualche bottiglia di minerale e da due di vino, un Rosso (Igt Lazio) della tenuta **Casale Marchese** ed un buon Shiraz (Igt Lazio) dell'azienda **Casale del Giglio**. Un caffè per tutti e pronti per partire... dopo aver pagato quanto previsto dal menù che precedentemente avevamo consultato. Pertanto poca sorpresa per un conto da 311 euro che in 7 fa quasi € 45 cadauno, che per un primo, un secondo un caffè ed un bicchier di buon vino non sono certamente pochi. Ecco pertanto questa segnalazione atipica che non è negativa ma certamente non può essere nemmeno positiva, perché tu mi puoi far pagare la trasteverinità ambientale ma... mezz'ovo, 20 grammi di pancetta un sfriccico di formaggio e na grattata di pepe il tutto amalgamato a un'

etto di spaghetti, portato in tavola a 18 euro... a **Checco** me pare assai!!!

*Fausto Costagli*

## APPUNTI DI VIAGGIO Isola di Bali

### Uno sguardo... dietro l'angolo

All'ora di pranzo, nel principale centro culturale di Bali, Ubud, proprio di fronte al palazzo reale ogni giorno si raduna una piccola folla eterogenea, fatta di turisti provenienti da ogni parte del mondo e balinesi. Che cosa unisce persone così diverse per provenienza ed estrazione? Anche in epoca di influenza suina, i temerari si affollano per trovare un posto nei tavolini del **Warung Ibu Oka**, una piccola trattoria. Il menu è decisamente essenziale **Babi guling** (maialino di latte arrosto), **Babi guling spesial** (come sopra con l'aggiunta di salsiccia di sanguinaccio casereccio e pelle), se proprio vogliamo distinguerci, riso bianco. Si tratta in sostanza di un maialino di latte in porchetta, leggermente piccante e tenerissimo, cucinato con dovizia, servito su una base di riso bianco, con eventuale aggiunta di un misto di verdure (piuttosto piccante). Il maialino è cucinato con una serie di spezie (fra le quali peperoncino, zenzero, aglio) e condito con una salsa a base di noce di cocco. Si mangia seduti nelle tavolate comuni con i sedili bassi, prendendo direttamente le posate dai cestini a centro tavola, e quando i sei maialini quotidiani sono finiti... bisogna aspettare il giorno dopo. Il maialino si scioglie in bocca e la leggera speziatura gli conferisce un sapore unico. I riso bianco fa da giusto contrappunto. Personalmente, amando i sapori forti, ho preferito lo *special*, con il suo contorno di salsicce, ciccioli e pelle. A Bali, enclave induista nella più popolosa nazione musulmana del mondo, mangiare e cucinare il **Babi guling**, piatto tipico delle feste balinesi, ha anche un altro significato; vuol dire, per i Balinesi, io non rinnego le mie tradizioni, per tutti, io non temo i fondamentalisti islamici. Sedendo ai tavoli dell'Ibu Oka non c'erano però ne' balinesi ne' turisti ne fondamentalisti, c'era solo lui, il **Babi Guling**, unico, indimenticabile, risultato perfetto di una tradizione centenaria.

*Sabrina Martinuzzi*

**Visionate il sito internet:**  
[www.massamarittima.info/slowfood/](http://www.massamarittima.info/slowfood/)

## LETTERE ALLA REDAZIONE I Soci ci scrivono

Nicola Bochicchio

e L'Officina del gusto popolare

Questa mail ci è pervenuta da Nicola Bochicchio (Chef dell'Officina del gusto popolare) scritta subito dopo aver letto la recensione pubblicata nel notiziario n° 54:

*Spesso, e questa è una di quelle volte, le parole sono superflue; dico sinceramente grazie! la gioia mi pervade... troppa grazia per una recensione che mi rimarrà nel cuore... ho la netta sensazione di essere in un mio importantissimo momento storico e quella "poesia" me lo ricorderà a lungo!*

Nicola ha allegato anche questa nota:

... Ed eccomi qui che torno a casa dopo un'altra giornata di lavoro, abbiamo aperto da quasi 4 mesi e siamo ancora in quel caos che come diceva Nietke bisogna aver dentro per generare stelle danzanti!!

Così è che torno a casa e apro le mail... leggo la recensione fatta da Francesco e Ilaria sull'Officina e la stanchezza si trasforma istantaneamente in un gran sorriso, la gioia mi pervade.. è per questo motivo che faccio questo mestiere con questa passione, per dare emozioni, riempire pance e cervelli condividendo la mia idea di gastronomia!

Collaborare con 6 macellai, per così non doversi rifornire dalla grande distribuzione, stare dietro a piccoli diversi contadini (che da soli non riuscirebbero a rifornire un ristorante), ricercare farine, uova per non dire formaggi, salumi e poi pelati oli e via discorrendo... Tutto per arrivare a lavorare in filiera corta su merce biologica e d'indiscussa qualità per far fede al desiderio di far uscire questi prodotti dall'infame "nicchia" dove sono stati messi con il solo scopo di allontanarne il consumatore. Il prodotto di qualità deve essere per tutti! Basta avere attenzione e cultura nell'acquisto, nella trasformazione e nel consumo. Per questo quando leggo certe belle, bellissime parole mi commuovo e sono felice di quello che stiamo facendo! La strada è lunga e noi siamo solo all'inizio ma il viaggio sembra davvero interessante e mi ci butto dentro con l'entusiasmo di un bambino!

Grazie a molti enti ed associazioni (tra questi spicca in alto Slow Food) la gente prende coscienza e diventa attenta e partecipe di questa inesorabile e inarrestabile rivoluzione! Ed è proprio tramite le Condotte che si arriva al cuore della popolazione a discutere, toccar con mano e divulgare la fe-

lice speranza di un cambiamento reale delle cose.

Per principio di anti-campanilismo giro da Condotta in Condotta senza preoccuparmi se ciò dia fastidio, giro e conosco un sacco di bella gente e per questo sono grato a tutti.

Il 2008 è stato l'anno in cui ho "rincontrato" il Montereccio, sono arrivato in Maremma e... *maremma che terra!* Un anno piacevolmente condito con 2 bellissimi Master, il piacere di dar una mano ogni tanto, la bellezza di organizzare qualche evento e l'onore di cucinar per tutti alla Cena degli Auguri! Gente tosta questi maremmani, occhi visionari, menti libere, mani che lavorano e cuori sinceri! Ho passato davvero dei momenti di crescita e di gioia sincera in una Condotta unita da una grande partecipazione e sentimento di tutti i soci! Sono grato per tutto quello che voi Montereccini (giusto?) mi avete dato! La vita è un regalo stupendo che condito con emozioni e situazioni sincere diventa vera e fiera; grazie!

Non voglio passare per aduttore ma solo provar a esprimere il piacere di essere stato con voi! La gioia di diverse conoscenze, la felicità in un'amicizia e profonda stima di un Faustone tutto maremmano mi portano a dedicarvi un gran sorriso!! Statemi bene, magnate e bevete con il cuore e con la mente, continuate ad amare la ruralità della vostra grande terra che da amara che l'era l'è diventata gioia!

*Nicola Bochicchio*

#### Audiophile Club azienda pro Slow Food

Buongiorno Fausto, sono **Mirco Giomi** dell'azienda Audiophile Club nata a Giugno 2008 a Follonica. Abbiamo fatto il corso di degustazione vino primo livello a Febbraio alla Pierotta io, mia moglie Deborah ed il mio socio/cugino Massimiliano divenendo soci Slow Food proprio li.

Colgo l'occasione per ringraziarvi, visto che non lo avevamo ancora fatto, per le piacevoli serate passate e per la passione che ci avete trasmesso per questo mondo, passione che non abbiamo abbandonato con la fine del corso ma che stiamo portando avanti con entusiasmo cercando di fare più esperienza possibile e cercando di costruire, con criterio, una piccola cantina personale.

Ti contatto perchè volevo farti leggere un articolo semiserio di quelli che ogni tanto mi ritrovo a scrivere per pubblicare sul sito della nostra azienda. Essendo il nostro mondo quello dell'«Alta Fedeltà» (quella vera) ed avendo a che fare ogni giorno con la

ricerca dell'eccellenza in campo audio, della ricerca di sfumature nel suono, di termini che riescano a spiegare le sensazioni che si provano davanti ad un impianto che riesce a riprodurre in casa l'emozione dell'ascolto dal vivo, mi sono reso conto, con molta naturalezza, che il mondo dell'Alta Fedeltà e quello della degustazione in generale e del vino in particolare hanno tanto in comune e si possono trovare spunti interessanti per veleggiare dall'uno all'altro: la ricerca della qualità, la curiosità per il ciclo produttivo, le differenze apparentemente impercettibili tra un vino ed un altro (così come tra un lettore cd ed un altro ad esempio) per un profano od un neofita; la ricerca spasmodica del modo migliore per cercar di far capire al nuovo arrivato "cosa" sentire e "come" sentire una differenza e perchè.. insomma, l'Hi-Fi di alto livello ed il Vino sono due mondi molto, molto simili. Per questo nell'articolo parlo di "degustazione della musica". Ti invito quindi a leggere l'articolino che ho messo in HomePage e che prosegue nella pagina dedicata proprio su questa complementarietà. Mi sono permesso di utilizzare una piccola immagine del marchio Slow Food in basso a sinistra, spero sia lecito.

L'indirizzo del nostro sito è questo: <http://www.audiophileclub.it> e l'articolo lo trovi subito e si intitola "Non lo senti l'ananas?". Abbiamo circa 150 visite giornaliere da tutta Italia al sito e se ti fa piacere potrei aprire una piccola sezione sulla Condotta Montereccio dove magari mettere in linea qualcosa mese dopo mese. Il connubio tra musica e vino è perfetto, chissà che non si possa organizzare qualcosa insieme un giorno. Intanto ti invito a dare un'occhiata al sito ed alle foto per capire meglio di cosa ci occupiamo. Grazie infinite e a presto,

*Mirco Giomi*

Di seguito (per coloro che non hanno Internet) si accenna a: [Non lo senti l'ananas??](#)

Siamo audiofili, siamo curiosi, abbiamo voglia di qualità e di bello ed abbiamo trovato un valido alleato che come noi va in controtendenza rispetto alla miserrima discesa nel girone dei superficiali.

Il ritorno alla qualità nella musica non può non spingere un individuo verso la ricerca della qualità anche negli altri ambiti della vita. Mentalità aperta, curiosità, amore per il bello e per il buono, caratteristiche tanto dell'audiofilo quanto del buongustaio.

Per questo motivo il connubio Audiophile Club - Slow Food è così naturale

ed automatico. Il motivo è molto semplice: parliamo ad esempio delle analogie tra la "degustazione" della musica e la degustazione di un vino.

#### Degustazione della musica? Cosa è?

Per chi è come noi appassionato di musica e di alta fedeltà sarà sicuramente facile capire dove sto cercando di andare a parare. Ascoltare bene la musica, ascoltarla nel miglior modo possibile cercando di estrarre quante più informazioni possibile dal supporto per poter godere a pieno di tutte le sfumature, del calore, del colore, del dettaglio, della dinamica, del timbro, degli armonici, dell'ambienza, dell'imagine stereofonica, di uno strumento, di una voce, di un concerto, per ricreare l'emozione di un'evento reale è come portare sapientemente una bottiglia di buon rosso alla giusta temperatura, scapucciandola sotto il bordo del collo, estrarne con attenzione il tappo saggiandone l'odore e la correttezza. Valutare l'intensità del colore, la limpidezza perdendosi in strane elucubrazioni sull'unghia del bicchiere.. già le analogie con la preparazione ad un ascolto della musica su un buon impianto non si contano.

Si porta il bicchiere al naso a vino fermo, si valuta l'intensità dei profumi e la schiettezza, poi si fa roteare per permettere agli odori di sprigionarsi quanto più possibile e già si intuisce, di solito, quello che ci aspetterà una volta assaggiato. Il carattere, il corpo, si percepiscono gli odori floreali, quelli della frutta o si arriva alle spezie più fini? Cannella, pepe nero o bianco, cuoio, goudron, grafite!.. avete mai assaggiato la grafite? sapete di cosa sa? Beh, provate a rosicchiare la punta di un lapis! Ed il biancospino? ve lo ricordate com'è l'odore del biancospino?.. Oppure il saper riconoscere il sentore di erbaceo, di peperone, di menta, di mandorla, nocciola, la banana, l'ananas, la mela verde etc..

Continua

#### **GUIDA EXTRAVERGINI '09** **Ancora due parole**

Come riportato nel precedente Notiziario, la GUIDA AGLI EXTRAVERGINI 09 è stata presentata a livello toscano il 20 Maggio a Gavorrano, dopo soli 4 giorni dalla presentazione nazionale avvenuta a Vallo della Lucania (Sa), nell'occasione sono stati consegnati i consueti diplomi alle "Tre Olive", quest'anno a rappresentare la Maremma c'erano oltre al **Frantoio Franci** anche altre due aziende, **Marinelli** e la **Tenu-ta di Paganico**. La nostra Condotta ha contribuito alla stesura di questa

Guida con uno dei 4 Panel di degustazione che hanno operato in Toscana; quasi tre mesi di lavoro per valutare gli oli pervenuti e realizzarne le schede. Noi abbiamo lavorato con la zona territoriale del Montereccio e delle intere province di Livorno e di Siena. In totale gli oli presi in considerazione sono stati 121 tra cui 45 quelli presentati per le valutazioni dalle aziende della zona del Montereccio; ben 14 sono state quelle che hanno raggiunto la citazione nella Guida:

**Benini Rossana, Braglia Tevio, Frantoio Sociale Olivicoltori Colline di Massa Marittima, Il Belvedere Country House, Il Pupillo, Il Pagiano di Nonno Nanni, La Meridiana, Pimpinelli Simonetta, Poggio di Zora, Podere Cigli, Serraiola, Suveraia, Valentini;**

Le aziende in Guida rappresentano quasi tutti i Comuni della Condotta: **Gavorrano (1), Montieri (1), Scarlino (1), Monterotondo Marittimo (2), Roccastrada (2), Massa Marittima (6).** Conclusi i "giochi" rimane il rammarico per le poche aziende che non hanno fatto pervenire il proprio olio alle valutazioni, trascurando l'iniziativa (magari andando poi nel proseguo dell'anno a ricevere premi locali). Rimane sì il rammarico ma, conseguentemente, traspare la soddisfazione per le altre numerose aziende che (pur aiutate dalla favorevole annata) hanno incrementato del 20% la partecipazione totale rispetto all'anno precedente.

Un grande ringraziamento a coloro che partecipando hanno contribuito a dare importanza a tutto il comparto; un plauso a chi è entrato nella Guida, anche con la semplice *Segnalazione* che quest'anno di grandi eccellenze non è da considerare un'attribuzione minore ma un'importante riconoscimento.

Infine un doveroso ringraziamento a coloro che hanno dedicato tempo ed energie (molti ci ha messo di suo anche la benzina) per la riuscita della collaborazione con Slow Food Toscana e Slow Food Editore: in primis il Segretario Organizzativo **Fausto Costagli** e tutto il Panel formato da: **Stefano Costagli** (Capo Panel) – **Andrea Brogiotti** – **Luciano Ciarini** – **Fabio D'Avino** – **Daniele Filippi** – **Nicola Escole** – **Francesco Ferrari** – **Sonia Lazzeri** – **Simone Mariotti**, tutti membri delle Condotte del Montereccio, dei Colli Senesi, di Chiussimonte e della Costa degli Etruschi. Un ulteriore e particolare ringraziamento a **Stefano Costagli** che ha egregiamente ricoperto anche il ruolo di responsabile tecnico regionale coordinando il lavoro dei vari panel di degustazione della nostra Toscana.

*Il Comitato di Condotta.*

La "nostra" Guida Extraverdini in internet Collegandosi al sito della Condotta [www.massamarittima.info/slowfood](http://www.massamarittima.info/slowfood) è possibile vedere le foto del lavoro effettuato sin dalle degustazioni fino alla presentazione della Guida; è anche possibile scaricare tutte le schede relative alle 14 aziende citate.

Di seguito ecco una delle schede:

#### **GUIDA EXTRAVERGINI 2009**

**Società Agricola BC Cast Srl  
MONTIERI (GR)  
Strada P.le 5 delle Gallerie"  
Tel. 0566 997018**

**Internet [www.la.meridiana.net](http://www.la.meridiana.net)**

Siamo nella zona delle Colline metalifere, a circa 650 metri s.l.m. in località Auscelli non distante da Montieri. La Meridiana è un bel casale con camere e ristorante inserito in un panorama di rara bellezza; qui dove il castagno domina il paesaggio, troviamo i tre ettari riservati ad oliveto; circa 10 anni fa il vecchio impianto delle colture: leccino, frantoio e pendolino, è stato portato sino a 600 piante con molti inserimenti di olivastro seggianese, cultivar maremmana che ben si esprime ad altitudini elevate; questo secondo anno della nuova produzione ha certamente influito sul carattere del prodotto finale. Le olive, raccolte manualmente, vengono portate entro le 24 ore al Frantoio Stanghellini in località Valpiana di Massa Marittima, dove spremute a freddo con modalità continua mantengono inalterate tutte le potenzialità espresse dal frutto. Ottimo il rapporto qualità prezzo.

**2 Olive Fascia di prezzo \* 2**

**Olio Ex. di oliva La Meridiana**

Olio che merita una particolare attenzione, già dal primo esame visivo si contraddistingue per il suo colore verde cupo, al naso poi esprime un'erba-aceo potente ed un fruttato verde con forti richiami all'erba fresca. Il sapore è di qualità con oliva verde e cardo in evidenza, al gusto è piuttosto amaro e piccante ma non risulta aggressivo svelando un corpo pieno e robusto. Olio ricco difficile da scordare

#### **LE PILLOLE DI BABBO MAX Il Caglio**

Il caglio è una soluzione enzimatica che, a contatto con il latte, ne determina la coagulazione. Quando i contenitori disponibili erano fatti con pelli di animali o stomaci di ruminanti, non fu difficile per gli allevatori capire che quando il latte veniva depositato negli stomaci, dopo un po venivano fuori dei fiocchi che lentamente si aggregavano fino a formare una massa caseosa. Che questa scoperta sia avvenuta molto presto, lo dice il fatto che già Ippocrate, nel V

secolo a. C., elenca, fra i cagli, non solo quello animale ma anche il succo di fico. Successivamente molti autori si dilungano a descrivere i diversi tipi di caglio, arrivando persino a fare un elenco di quelli che meglio contribuiscono a fare un buon formaggio...

Aristotele si espone a favore del *caglio di cerbiatto*, Plinio a favore del *dasipote*, Alberto Magno propende per il *caglio di lepore*, il Tanara parla anche delle *interiora del luccio* come coagulante. Nei secoli passati, quindi, molto utilizzato è stato il caglio animale, di agnello e di capretto, meno di vitello e suino, e il *caglio vegetale*, soprattutto lattice di fico, cardo, *Galium verum*. Il caglio animale è estratto dall'abomaso dei ruminanti lattanti o dallo stomaco del maiale, animale monogastrico. È una miscela di chimosina (80%) e di pepsina (20%) in un rapporto che cambia in relazione all'età dell'animale: più l'animale è adulto, più la proporzione di pepsina aumenta per effetto dell'alimentazione post-svezzamento. L'età influenza anche la presenza di un altro enzima, la lipasi, che è prodotta dalle ghiandole salivari dei giovani animali succhianti. Mano a mano che l'alimentazione va verso il secco, le ghiandole smettono di funzionare e le lipasi scompaiono. Questo enzima è responsabile del piccante nei formaggi. Perché l'effetto permanga e il caglio sia efficace, gli stomaci devono non solo provenire da capretti o agnelli lattanti, ma le pellette dell'abomaso devono essere consumate o secche o in pasta. Nel caso di caglio liquido, il processo industriale, abbassando fortemente il pH, determina la disattivazione delle lipasi. I cagli animali in commercio sono ottenuti prevalentemente mediante macerazione di abomaso di vitello (si usano anche quelli di capretto e agnello) e contengono una notevole quantità di pepsina. L'attività del caglio è spesso stimata mediante la misura del tempo impiegato a coagulare il latte. Il casaro spesso utilizza il termine di forza, che rappresenta i ml di latte fresco coagulato per volume di soluzione di caglio a 35°C. Il caglio più impiegato è quello contenente 520 mg di chimosina/i e conta i ml di latte fresco coagulato per volume di soluzione di caglio in 40 minuti a forza 1:10.000, che sta a significare che 1 ml di caglio è in grado di coagulare 10.000 ml di latte (pari a 10 litri) a 35°C in 40 minuti. La funzione specifica e importante della chimosina è quella di avviare la coagulazione, perché interviene sulla K-caseina (l'unica caseina glicosilata, si trova nella parte esterna della mi-

cella e consente la sua solvatazione) degradandola; questo comporta la destabilizzazione delle micelle che, successivamente, si legano per mezzo di 'ponti' di calcio per formare un gel omogeneo. Le pepsine invece hanno un'azione non specifica sulle proteine del latte e contribuiscono allo sviluppo di aromi oppure di difetti sul prodotto finale. Altre proteasi di origine animale (pepsina suina e di pollo) o prodotte da *microrganismi* (*Mucorpusillus*, *Mucor miehei*, *Endotia parasitica*) sono in grado di agire sulla caseina e di coagulare il latte. Queste rappresentano una alternativa più economica al caglio di vitello e possono essere utilizzate soprattutto per produrre formaggi freschi, che non richiedono stagionatura, e di qualità corrente. La maggior parte di questi enzimi presenta un'attività proteolitica elevata, con possibili ripercussioni negative sulla struttura e sul gusto del formaggio. Sono poi in commercio formulazioni di chimosina ottenute da microrganismi geneticamente modificati attraverso l'inserimento del gene codificante per questo enzima. Esse sono caratterizzate dalla presenza o di sola chimosina A (prodotta con *Escherichia coli*-k12) o di sola chimosina B (prodotta da *Kluyveromyces lactis* o da *Apergillus niger*). Anche in questo caso la proteolisi evolve in maniera diversa da quella che si avrebbe con la chimosina bovina. I cagli vegetali svolgono essenzialmente una forte azione proteolitica, tanto è vero che i formaggi in commercio hanno un marcato sapore amarognolo e tendono a proteolizzare la pasta, che diventa colante. Ricordiamo soprattutto quelli prodotti con caglio di cardo (*Qynara cardunculus*), i portoghesi Serpa e Aceitao, gli spagnoli La Serena e Queso Flor, l'italiano Cacio fiore, prodotto nella provincia di Roma.....

*Babbo Max*

## CRONACHE (per chi non c'era)

### GAVORRANO A TAVOLA

Domenica 19 Luglio 2009

Teatro delle Rocce - GAVORRANO Gr  
Organizzata dal Comune di Gavorrano, dall'istituzione comunale Laboratorio Gavorrano Idea e dalla Condotta Slow Food Montereagio, in collaborazione con i produttori ed i ristoratori, Domenica 19 Luglio alle ore 21 è tornata, per il quarto anno consecutivo, la kermesse che porta alla ribalta i prodotti enogastronomici del territorio di Gavorrano. "Gavorrano a tavola". Nella magica ambientazione del Teatro delle Rocce oltre duemila

persone hanno avuto la possibilità di assaggiare tutto il buono che Gavorrano ha da offrire, dall'olio extravergine di oliva (che rappresenta una delle attività più diffuse), alla carne ed insaccati, allo zafferano, sino a giungere al prodotto che più di tutti evidenzia l'intensa attività agricola di Gavorrano, il vino. Tra i tanti stand con gli articoli gastronomici non sono mancati gli elaboratori di questi prodotti, i vari Ristoratori, che hanno deliziato la curiosità e la fame dei partecipanti con alcuni piatti di estremo valore e caratterizzanti la tradizione culinaria maremmana in generale e gavorranese in particolare.. La Gricia (Caldana), La Vecchia Hosteria (Bagno di Gavorrano), Il Fanta (Gavorrano), il Passo Carraio (Ravi), ce l'hanno messa tutta per fare bella figura e... ci sono veramente riusciti.

La fascinosa ambientazione del Teatro delle Rocce ha accolto i visitatori con ampi spazi che hanno reso agevole il percorso tra gli oltre 30 stands, e con il grande anfiteatro naturale che ha permesso di sedersi ad assistere allo spettacolo sul palco centrale.

Quest'anno "Gavorrano a Tavola" ha avuto per colonna sonora un concerto del Solresol Festival con I Perfidia Quintet un gruppo fiorentino composto da due chitarristi, Francesco Birardi e Gianni Biondi, coadiuvati da Paolo Casu alle percussioni, Sandrito Garbey alla tromba e Michele Staino al contrabbasso; i 5 artisti hanno deliziato la platea con dell'ottima musica cubana.

Operativamente Slow Food Montereagio era presente con Fausto Costagli con Massimo Babboni e con Laura Costagli

Anche questa edizione ha avuto nelle capacità organizzative di Alessandra Casini (Responsabile del Laboratorio Gavorrano Idea) l'ottimale riuscita della manifestazione.

il valore di questa quarta edizione di "Gavorrano a tavola". è stato ampiamente sottolineato dalla gaudente e massiccia partecipazione popolare. Il successo raggiunto ha consolidato la scelta di Luglio come mese di effettuazione dell'iniziativa al posto di Agosto che aveva accolto le prime due edizioni.

### 3° PREMIO TERRE DI GAVORRANO

Nel corso della serata il palco è stato utilizzato anche per effettuare la cerimonia del "Premio Terre di Gavorrano". Iniziativa voluta dal Comune di Gavorrano e da Slow Food Montereagio per significare il valore dei prodotti del territorio comunale e gratificare quelle aziende che riescono a diffondere il nome di Gavorrano a livello

nazionale. Un premio annuale per tutte le aziende che vengono inserite in una Guida nazionale di settore... quest'edizione ha preso in considerazione (relativamente ai vini) le pubblicazioni più importanti: la GUIDA VINI D'ITALIA del Gambero Rosso e Slow Food, l'omonima guida dell'ESPRESSO, le GUIDE DI LUCA MARONI, quella di VERONELLI, DUEMILA VINI dell'Associazione Italiana Sommelier, la GUIDA AL VINO QUOTIDIANO di Slow Food e L'ALMANACCO DEL BERE BENE del Gambero Rosso.

Ogni presenza nelle Guide ha fornito dei punteggi proporzionali all'importanza della segnalazione stessa che sommati ad un coefficiente di presenza (più guide più punti) ha stabilito la classifica finale che ha visto salire sul palco i responsabili delle Aziende:

CONTI DI SAN BONIFACIO, FERTUNA, MAREMMALTA, MONTEBELLI, PODERE CIGLI, PODERE SAN CRISTOFORO, POGGIO AI LUPI, RIGOLOCCIO, ROCCA DI FRASSINELLO, TENUTA MORAI, SAN FELICE

ai quali è stato consegnato un artistico attestato, mentre il Trofeo 2009 (un bellissimo cristallo molato) è stato appannaggio dell'azienda RIGOLOCCIO, ritirato da Ezio Puggelli.

La GUIDA AGLI EXTRAVERGINI 2009 è stato il riferimento assoluto per l'assegnazione del riconoscimento per il settore oleario che ha visto ritirare l'attestato ed il Trofeo la coppia Mauro Cigli e Maria Vargiu del PODERE CIGLI.

Altra categoria di guide considerate sono state quelle relative ai Ristoranti ed Agriturismi (realizzate per il 2009): GAMBERO ROSSO, VERONELLI, IL GAMBERO ROZZO, ESPRESSO, DE AGOSTINI, LA GOLA IN TASCA, SLOW FOOD, TOURING CLUB, MICHELIN, IL SOLE 24 ORE, BIBENDA, FATTORIE & CANTINE, AGRITURISMI IN ITALIA ...

Analogamente alle precedenti sezioni (Vino ed Olio) sono stati consegnati dai vari Assessori del Comune di Gavorrano gli attestati alla sezione Ristoranti-Agriturismi: ARNAIO, CASA MONTECUCCO, DAL FANTA, LA VECCHIA HOSTERIA, LE CERRETELLE, IL PODERINO, MONTEBELLI, a conclusione della cerimonia il Sindaco di Gavorrano Massimo Borghi ha premiato con l'ultimo Trofeo in cristallo molato il vincitore di questo settore del Premio, lo Chef Daniele Fantini dell'OSTERIA DAL FANTA.

Tutta la cerimonia delle premiazioni è stata condotta da Riccardo Prestia (Addetto stampa Teatro delle Rocce) con il contributo di Valentina Rossi e dal nostro immancabile Fiduciario Fausto Costagli. *Il Comitato*

Questo Notiziario è stato chiuso il  
giorno 27 Luglio 2009  
e spedito a circa 1.400 indirizzi  
(per posta o tramite E-mail)

## 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 2009**

### Rinnovi

1-Cellesi Valentina 2-Capaccioli Riccardo  
3-Panerati Marco 4-Barbi Sonia 5-Murolo  
Ciro 6-Valentini Daniela 7-Pagliai Sirio  
8-Piccinno Sabino 9-Vernieri Angela L.ta  
10-Rabissi Alberto 11-Abati Alberto 12-  
Bossio Franca

### Nuovi Soci

1- Rizzi Stefano 2- Pagliai Alessio

### Soci Kids

1- Capaccioli Aida

### Soci in scadenza al 31 Luglio

1-Armini Riccardo 2-Biagini Alessio 3-  
Biagini Carlo 4-Buffera Gabriele 5-Carli  
Giulio 6-Chechi Giada 7-Ciacci Elisabetta  
8-Cigli Mauro 9-Cinci Sabina 10-Conte  
Maria Giuditta 11-Corsi Enrico 12-Fonta  
ni Rovis Silvia 13- Piccinelli Luciano 14-  
Ricci Massimo (M) 15-Rossi Mattia 16-  
Sani Luca 17-Sciarpena Orano 18-Ticciati  
Marco

### Soci in scadenza al 31 Agosto

1-Aderucci Paolo 2-Bellucci Piero 3- Blasi  
Gian Luca 4-Bogi Fabrizio 5-Borelli  
Fabio 6-Brunetti Antonella 7-Bucci Luigi  
8-Calvagno Bruno 9- Cambi Roberto 10-  
Cambri Leonardo 11-Canestri Elena 12-  
Capasso Diego Nicola 13-Capasso Emma  
14-Cappelli Cecilia 15-Cappelli Ivano 16-  
Carmagnini Lucia 17-Carnetti Francesco  
18-Ceccarelli Irio 19-Carboni Francesca  
20-Cartocci Lisa 21-Cini Sergio 22-Cocif  
to Giovanna 23-Corbolini Sandro 24-De-  
stri Guido Mario 25-Di Stefano Giuseppe  
26-Duchini Diego 27-Escole Nicola 28-Fab  
brizzi Alessandro 29-Facente Vincenzo  
30-Ferzoco George 31-Gaggioli Silvia 32-  
Galtarossa Matteo 33-Gentili Maria Rosa  
34-Ghinazzi Annalisa 35-Guazzini Alessio  
36-Insalaco Giacomo 37-La Porta Giovan  
ni 38-Locci Antonio 39-Madiona Charles  
Patrick 40-Marchetti Lucia 41-Marrucchi  
Locatelli Benedetta 42-Martini Patrizia  
43-Musso Walter 44-Neri Cristina 45-Paci  
ni Nada 46-Pacini Sabina 47-Peddis Ma  
ria Luisa 48- Pistolesi Matteo 49-Pinzaf  
eri Silvia 50-Pisu Alessandro 51-Platino An  
tonio 52-Rimoldi Marco 53-Roccabianca  
Elsa 54-Ruggiero Michele 55-Tagliaferro  
Giovanna 56-Tanda Mario 57-Ugolini  
Alessandro 58-Ulivelli Luciana 59-Vichi  
Angelo

### Per comunicare o prenotare

**Segreteria Soci:** 3397693375

[slowmonteregio@libero.it](mailto:slowmonteregio@libero.it)

**Fiduciario:** 349 0710478

[fausto.costagli@gmail.com](mailto:fausto.costagli@gmail.com)

## PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

**Sabato 1 Agosto ore 21**

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

### SUONO DL.VINO

Un magico appuntamento per godere  
delle note di LUCA PIROZZI con il  
quartetto Jazz "LA MUSICA DA  
RIPOSTIGLIO" e per gustare le NUOVE  
ETICHETTE DI GAVORRANO, un  
anteprima sulle nuove produzioni  
enologiche del territorio presentate da  
Slow Food Monteregio

**Partecipazione gratuita**

**Lunedì 10 Agosto ore 20**

### LA CROSTINERIA DI CALICI DI STELLE

**Piazza Duomo – Massa M.**

Dopo il grande successo degli ultimi  
anni la nostra Condotta gestirà il pun-  
to di degustazione posto al centro del-  
la splendida piazza del Duomo di Mas-  
sa Marittima. Sarà possibile usufruire  
di tutta la passione e la disponibilità  
dei volontari Slow Food che distri-  
buiranno (low cost) un piatto compo-  
sto da una serie di crostini, realizzati  
con prodotti di qualità del territorio  
della Condotta; un buon modo per in-  
tervallare le degustazioni dei vini. Per i  
Soci Slow Food, che verranno a tro-  
varci, sarà sempre disponibile un pic-  
colo assaggio di salumi e formaggi,  
un bicchiere d'acqua e un caffè.

Sempre per i soci ci sarà lo Slow Food  
Point e la Libreria con tutti i titoli e le  
ultime novità editoriali di Slow Food.

**Venite a trovarci !!**

**Mercoledì 12 Agosto ore 21**

### CALICI DI STELLE AL TEATRO DELLE ROCCE

**Gavorrano**

Serata di degustazioni, musica, visita  
alle stelle ed il gran finale con i fuochi  
d'artificio. Sul palco ci sarà Lorenza  
Baudo (canto e armonizzazioni) Lilit  
Ensemble (quartetto vocale femminile)  
ed il gruppo formato da Paolo Bati-  
stini, Francesco Ceri, Guglielmo Ebo-  
li, Giuliano Matozzi.

Quest'anno la serata di Calici di Stel-  
le a Gavorrano viene fatta in differita  
dalle altre Città del Vino limitrofe,  
questo ci permette di essere presenti e  
fare accoglienza ai Soci Slow che  
verranno a trovarci, sarà sempre  
disponibile un piccolo assaggio di  
salumi e formaggi, un bicchiere  
d'acqua e un caffè. Sempre per i soci  
ci sarà lo Slow Food Point e la Libreria  
con tutti i titoli e le ultime novità  
editoriali di Slow Food

**Venite a trovarci !!!**

**Martedì 18 Agosto ore 18**

il Comune di Gavorrano con Slow  
Food Monteregio, presso il Giardino  
della Rocca presenta

### IL SALOTTO di Gavorrano a tavola Laboratorio del Gusto®

Guidato da Giuseppe Izza  
e Fausto Costagli

### I VINI DELLE MINIERE

il laboratorio prenderà in esame 10 vini dei  
territori di due parchi minerari italiani:

- Parco geominerario storico e  
ambientale della Sardegna
- Parco nazionale tecnologico e archeo-  
logico Colline Metallifere grossetane.

Con le tre precedenti edizioni  
l'appuntamento del 18 Agosto si è  
imposto come il momento più  
qualificante della presentazione  
enologica del territorio gavorranese;  
giunti alla quarta edizione si è cercato  
di dare una maggiore eloquenza alle  
potenzialità organolettiche dei vini di  
Gavorrano, presentandoli nel contesto  
di particolari terroir minerari.

L'abbinamento 2009 territorio-vino è  
riferito alla Sardegna a quei prodotti  
del Sulcis che per la mineralità dei  
terreni, per l'influenza dei venti salma-  
stri, per l'esposizione solare si affian-  
cano specularmente al territorio di Ga-  
vorrano. Vitigni diversi in territori simi-  
li, proporranno una ricchezza di possi-  
bilità gustative tutte da scoprire in un  
"confronto" nel quale ci sarà solo un  
fattore vincente... la piacevolezza.

**Partecipazione a invito**

A margine del Laboratorio ci sarà la  
possibilità, anche per tutti i presenti in  
qualità di "uditori", di partecipare alla  
degustazione dei vini guidata da  
esperti di Slow Food Monteregio

**Partecipazione gratuita**