

Notiziario n° 67 - Agosto 2010

Mensile d'informazione della Condotta "Slow Food® - Monteregio"

Hanno contribuito alla realizzazione di questo numero:

Massimo Babboni – Massimo Bucci – Annarita Cerboni – Fausto Costagli

SLOW FOOD MONTEREGIO Note dalla Condotta

Le note del Fiduciario.

Comunità "Terre del Monteregio"

Dal 10 di Dicembre 2009 abbiamo iniziato il tesseramento dei Soci Slow Food aderenti al percorso della Comunità del Cibo di Terra Madre denominata "Terre del Monteregio"; ad oggi sono molte decine gli iscritti e tra essi una cospicua parte sono (come è doveroso sia) agricoltori e allevatori. Proprio queste categorie sono l'asse portante di una comunità del cibo, e tra essi è giusto individuare il Presidente. La nostra è una Comunità grande, complessa nelle tipologie produttive, eterogenea, estremamente numerosa, ma soprattutto è ancora in crescita, via via che il socio produttore rinnova alla scadenza decide di aderire come, membro della Comunità di Terra Madre. Pertanto abbiamo deciso di non creare un organigramma dirigente sin quando tutti i produttori avranno avuto la possibilità di aderire a questa nuova struttura associativa. Ad interim (in attesa delle dovute elezioni) ha accettato di assumere la presidenza **Angela Saba** (del Caseificio Saba), sarà supportata dal Consigliere **Massimo Bucci** nella qualifica di Addetto alla comunicazione della Comunità stessa e da **Alessandra Casini** come Addetta alla Segreteria; Massimo e Alessandra saranno anche i rappresentanti della Comunità "Terre del Monteregio" alla prossima edizione di Terra Madre che si terrà a Torino Lingotto (Oval) in contemporanea al Salone del Gusto 21-25 Ottobre.

Fausto Costagli

SLOW FOOD ITALIA Consiglio Nazionale

- Nominata la Segreteria Nazionale

Nella due giorni del Consiglio Nazionale dell'Associazione che si è tenuto il 19 e il 20 giugno a Mirabella Eclano (Av) è stata eletta anche la Segreteria Nazionale, organismo di direzione esecutiva, formata da 8 delegati delle Associazioni regionali numericamente più rilevanti (**Stefano Asaro**, Lazio; **Bruno Boveri**, Piemonte e Valle d'Aosta; **Marco Brogiotti**, Veneto; **Antonio Cerchi**, Emilia Romagna; **Antonio**

Del Vecchio, Puglia; **Raffaella Grana**, Toscana; **Daniele Naranzoni**, Lombardia; **Gaetano Pascale**, Campania e Basilicata), da **Piero Sardo**, Presidente Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, **Valeria Cometti**, responsabile area educazione, e **Cinzia Scaffidi**, direttore del Centro studi. Sono inoltre membri della Segreteria Nazionale **Roberto Burdese**, Presidente di Slow Food Italia; **Silvio Barbero**, Vicepresidente di Slow Food Italia, **Daniele Buttignol**, Segretario Nazionale, e **Carlo Petrini**, Presidente di Slow Food Internazionale.

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
- c) **EX PRESENZE** in Osterie d'Italia

Le segnalazioni potranno essere

Positive per invogliarci ad andare
Dubitative per farci stare in guardia

a) Trattoria **Priscilla** Roma

Indirizzo: **Via Appia Antica 68 - Roma**
Telefono: **06 - 5136379**
Chiuso: **Domenica**
Orario: **Pranzo - Cena**
Coperti: **50**
Prezzo medio: **€ 25** - Carte di credito: **Si**

Segnalazione **assai dubitativa** fatta da **Fausto Costagli**

Antefatto: *Dovendo andare a Roma con il Sindaco di Massa Marittima ed i tre produttori che hanno ottenute le medaglie al Concorso Internazionale "IX^ Selezione del Sindaco", la sera prima mi sono collegato ad internet su Google Maps e, con Osterie d'Italia in mano, ho localizzato tutti i 21 locali della capitale inseriti. L'obiettivo era quello di trovare un osteria che fosse vicina alla sede della cerimonia di premiazione e garantisse la possibilità di parcheggio nelle sue vicinanze. L'ottimale risultava Priscilla, posta all'inizio dell'Appia Antica, a circa un chilometro da dove eravamo...*

Voglio iniziare il racconto di questa emblematica esperienza nella gastronomia popolare della capitale rischiando quel che riporta a pagina 622 la nostra guida Osterie d'Italia 2010:

- Passano gli anni e nulla cambia in questa storica osteria romanesca..... - Ecco il punto, "nulla cambia"!!!

Il collega recensore probabilmente intendeva dire che il menù rimaneva ancorato ad una tradizionalità ed a una tipicità marcatamente locale; sin qui nulla da eccepire, il problema per me è stato l'impatto ambientale, la diffusa sciattezza, la poca pulizia... il foglio del menù spiegazzato, con cancellaticci e correzioni a penna, con evidenti impronte chiaro-scure, che racconta la storia dei centinaia e centinaia di passaggi di mano vissuti. Il servizio igienico è una vera avventura... devi uscire fuori, fare alcuni scalini entrare in una corte sterrata (mi immagino il fango invernale) e poi, in un fabbricato adiacente, trovi il w.c. ed un lavabo.

Io che spesso esalto l'atmosfera e la pulizia di certi bagni nei nostri locali, che ne sottolineo la pulizia, i fiori, i libri o le riviste a disposizione, la cura dei particolari che rendono straordinariamente rilassante e gradevole la fruizione del servizio stesso, ho provato un senso di incredulità, e sono rimasto deluso, anche se alla fine l'essenzialità del servizio era garantita.

L'esterno dell'osteria è totalmente anodino ed il fabbricato è decadente, siamo a soli 1500 metri dal Colosseo ma pare di essere in una abbandonata e disadorna periferia. L'interno è essenziale ma fresco e data la calura esterna diventa subito gradevole; ci accoglie un cameriere indiano (Bangladesh) che risulta efficiente e disponibile. Il menù presenta cinque proposte di primi e di secondi, tre contorni e tre dolci. I due tipi di primi che scegliamo **gnocchi all'amatriciana** e **tonnarelli cacio e pepe** sono abbondanti e passabili; tra i secondi abbiamo scelto un ottimo **petto di vitello al forno con le patate arrosto** e dei classicissimi **involtini in umido** fatti come Dio comanda, proprio come li saprebbe fare una vecchia popolana romana. Anche i contorni che abbiamo abbinato: **cicoria saltata in padella** e la **verza affogata al vino bianco** sono risultati buoni. Faccio una puntualizzazione sul vino della casa che in guida viene definito di discreta fattura, forse lo hanno cambiato, quello da noi provato lo abbiamo rimandato indietro scegliendo poi due tra le pochissime offerte alternative presenti (un Frascati Superiore Doc ed un Syrah Igt Lazio). Il

vino della casa, con il suo prezzo di € 10 a litro è oltremodo improponibile. Dolci non li abbiamo presi ed il caffè con cui abbiamo chiuso la nostra sosta era purtroppo in linea con il vino della casa. Il costo finale (escluso i vini) si è attestato sui 25 euro a testa.

Nei 67 mesi di durata di questa rubrica, di locali a giro per l'Italia ne abbiamo recensiti parecchi, le stroncature sono state poche ed anche questa, che sino a qui ne ha le caratteristiche, non è una vera e propria stroncatura. Alla fin fine debbo riconoscere che non ho mangiato male, anzi... quegli involtini erano ottimi. Ecco il punto che mi fa rabbia di questa situazione... La scelta di non migliorarsi, ma di rimanere come sempre è stato.

Il locale oltre che nella nostra guida è segnalato da: I Ristoranti di Roma (La Repubblica), da le guide di Alice, da Il Gambero Rosso e da DiningCity.com. Pertanto mi viene da pensare che o a Roma c'è un'aspettativa medio bassa ed una carenza di locali decorosi, oppure c'è un'esaltazione del *triviale*, la glorificazione di situazioni trasversali. In altre regioni un tale locale non otterrebbe le abilitazioni di legge se non con precisi interventi correttivi.

IL COMMENTO FINALE

Ecco i dubbi che mi hanno attanagliato durante la stesura di questa segnalazione... Se la Trattoria Priscilla lavora con clienti locali e di passaggio, se da cinque anni è inserita nella nostra guida passando annualmente le verifiche, se altre guide la segnalano... Sono io che sbaglio? Sono io che rinnegando la mia estrazione popolare vado a fare lo schifiloso? Sarebbe semplice pensare che sono capitato nella classica *giornata storta*, che può capitare a chiunque, ma non posso farlo, non è questo il caso; nella sua rusticità ed approssimazione, non si mangia male; il problema non è il cibo. E' lo stile, la forma, la pulizia!!!

Ritengo inutile dare alcune ovvie indicazioni correttive, mi sembra chiaro che, per chi opera nel locale, le cose funzionano bene in quel modo.

La prossima volta che capito da quelle parti vado a pagare il parcheggio in centro o ripiego per il trasferimento in taxi, ma soprattutto mi impegno a cercare un locale più consono all'immagine gastronomica della capitale.

L'altra considerazione è relativa alla Guida Osterie... se un parametro può essere "Priscilla", i locali recensiti potrebbero essere 170.000 e non 1.700.

Fausto Costagli

Per comunicare o prenotare

Segreteria Soci: 3397693375

slowmonteregio@libero.it

Fiduciario: 349 0710478

fausto.costagli@gmail.com

SOCI SLOW Notizie dal Monteregio

Raffaella Cecchelli

Caterina Cappellini

Irene Iachelli

Antonio Checcucci

Questi quattro Soci sono rispettivamente i responsabili dei locali: **La Tana del Brillo Parlante**, **Le Fate 'Briache**, **Trattoria Da Sbrana**, **Osteria San Cerbone**, sono accomunati dall'aver aderito all'adozione della Carta degli Oli del Comune di Massa Marittima riservata alle aziende presenti nella Guida agli Extraverdini 2010 edita da Slow Food Editore. Carta consigliata per promuovere il territorio e le sue eccellenze, riportante le schede e le etichette di ogni singola azienda. Otto le aziende coinvolte: **Il Belvedere Country Houses** – **Frantoio sociale olivicoltori delle colline di Massa Marittima** – **La Cura** – **Le Sedici** – **Pimpinelli Simonetta** – **Podere Riparbella** – **Stanghellini Franco** – **Zanaboni Franco**.

Ogni locale ha gli oli, la Carta, la Guida agli Extraverdini e, soprattutto, ciascun esercente ha la conoscenza e la capacità di spiegare le caratteristiche dei vari oli. Un'iniziativa sperimentale che intende saggiare l'accettazione da parte dei clienti (turisti in massima parte) e valutare il risvolto commerciale ottenuto dai singoli produttori. Al di là dei risultati economici già da ora la "Carta degli Oli di Massa Marittima", voluta da **Slow Food Monteregio** e dal **Comune di Massa Marittima** (Città dell'Olio) è un eclatante risultato di immagine e di promozione del territorio attraverso le sue eccellenze agroalimentari.

Mauro Cigli

Il **Podere Cigli** (Loc. Casteani – Gavorrano) quest'anno ha incrementato la linea dei suoi vini con un nuovo bianco base, un blend Igt Maremma Toscana, realizzato con uve trebbiano, malvasia e viognier.

Notizia dell'ultima ora: il "Campo Maria 2009" ha ottenuto il primo premio al BancarelVino di Mulazzo (Ms).

Stefano Rizzi

In linea con la tendenza dimostrata da molti altri produttori gavorranesi l'Azienda **MaremmaAlta** (Loc. Casteani – Gavorrano) è uscita con un nuovo prodotto, un bianco Doc Monteregio di Massa Marittima, (annata 2007) vermentino in purezza, dal nome "Le Strisce", realizzato con una accurata selezione dei grappoli.

Veronica Brunori

L'Azienda **Poggio alle Birbe** (Gavorrano) quest'anno ha ampliato la gamma

dei suoi vini presentando un bianco Igt Maremma Toscana, viognier in purezza, dal nome "Canapino".

Alessandro Tosi

Analogamente anche l'Azienda **Montebelli** (Loc. Molinetto - Caldana - Gavorrano) ha ampliato la gamma dei suoi vini presentando il suo primo bianco, si tratta di un Igt Maremma Toscana, vermentino-viognier-chardonnay, dal nome "Maremma Santa".

Giovanni Valentini

Finalmente un rosso, verrebbe da dire, ci ha pensato Giovanni dell'omonima Azienda **Valentini** (Loc. Vivoli – Massa Marittima) che ha presentato un nuovo Igt Maremma Toscana, dal nome "Atunis" un corposo merlot in purezza.

Nascono nuovi vini, ma per fortuna nascono anche nuovi figli. La notizia sta che in quest'ultimo periodo ben tre coppie di nostri Soci slow hanno incrementato la famiglia.

Nykytha Rocchi – Gianni Ferrario

E' nata **Caterina Ferrario**

Tatiana Rocchi – Simone Francioli

E' nato **Luca Francioli**

Annalisa Ghinazzi – Simone Chelini

E' nata **Penelope Chelini**

Ai genitori vanno i nostri complimenti, ai nuovi nati (come ormai tradizione) va il formale benvenuto nella nostra Associazione tramite l'assegnazione della tessera Slow Kids.

Paolo Santi

La presentazione c'è stata il 21 Maggio, (in Piazza a Mare a Follonica) ma sin ora non si era verificata l'opportunità per segnalare la creazione dell'**Associazione Ristoratori di Follonica** di cui Paolo (del ristorante **La Saletta – Scalo del Granduca**) ne è il Presidente.

Oltre 40 i ristoratori che hanno aderito a questa iniziativa che si sta muovendo in modo dinamico con azioni di promozione della gastronomia e dei prodotti del territorio.

Franco Fedeli

La sera del 21 Maggio, presso il ristorante **Tra il lusco ed il brusco** (in loc. Puntone presso la Marina di Scarlino) si è tenuta una cena letteraria con la presentazione di un libro delle **Edizioni Effigi** (di Arcidosso) "Questioni di gusto". Si tratta di un viaggio in cinque bei racconti nei sapori della Maremma, realizzato oltre che dal Socio **Franco Fedeli** da: **Alberto Agostini**, **Alessandra de Vita**, **Cinzia Murolo** e **Riccardo Bianchi**, **Roberta Pieraccioni**. Franco è stato anche il conduttore di questa riuscita serata che ha visto fondersi l'aspetto culturale con la

convivialità, il tutto abbinato alle ricette basate sui racconti del libro, nell'ottimale interpretazione dello staff di cucina del ristorante guidato da **Alessia Saraceni** ed accompagnate dai poderosi vini di **Rocca di Frassinello**, nell'occasione presentati da **Stefano Bernabei**.

LA CELIACHIA 2° Appuntamento Il piacere delle ricette

Negli anni abbiamo avuto, da vari soci, indicazioni, richieste, consigli nel cercare di affrontare una patologia sempre più diffusa, l'intolleranza alimentare al glutine conosciuta come Celiachia. Con questa rubrica non intendiamo risolvere i problemi del celiaco, ma dare un piccolo aiuto, soprattutto consigliando la realizzazione di specifiche ricette che amplino la possibilità di rendere più accettabile la propria alimentazione...

- Budino ciocco albicocche

Ingredienti (per la crema): 250 ml di panna fresca, 250 ml di latte, 130 gr di zucchero, 4 tuorli d'uovo, 50 gr di fecola di patate, 100 grammi di cioccolato fondente, 80 grammi di albicocche sciroppate, 8 gr di "colla di pesce",

Ingredienti (per la decorazione): olio di mandorle, panna montata, scaglie di cioccolato, albicocche.

Esecuzione : unite la panna al latte. In una casseruola a parte lavorate i tuorli con lo zucchero, aggiungete la fecola, stemperate e diluite con il composto di panna e latte. Ponete la crema sul fuoco a fiamma moderata e, senza smettere di mescolare, fatela addensare. Ammollate la colla di pesce in acqua fredda, strizzatela ed aggiungetela alla crema bollente mescolando bene. Allontanate dal calore e incorporate il cioccolato tritato e le albicocche frullate. Mescolate ancora molto bene. Pennellate con olio di mandorle gli stampi e versate il budino. Lasciate raffreddare per 4 ore in frigo. Sformate i dolci sui piattini e decorateli con un grosso ciuffo di panna montata, scagliette di cioccolato e fettine di albicocche sciroppate.

Ristoranti con piatti senza glutine

Segnalati dall'Ass. Nazionale Celiachia presenti in Guida Osterie d'Italia 2010:

- **In Caciaia** Via dei Bagni 38
Antignano (Livorno)

- **La Gramola** Via delle Fonti 1
Tavarnelle Val di Pesa (Fi)

- **Piermarini** Via Ancaiano 23
Ferentillo (Terni)

Altri locali:

- **Le Fate Briache** Corso Diaz 3
Massa Marittima (Gr)

Annarita Cerboni

L'ECO DELLA STAMPA notizie lette in qua e là

- **La Repubblica** e **La Stampa**. A fine Giugno hanno raccontato la storia del FrankFish, il salmone geneticamente modificato, concepito nei laboratori della AquaBounty Technologies. Dopo dieci anni di studio, la Food and Drug Administration statunitense sta per decidere se le sue uova potranno essere commercializzate. Il supersalmone cresce tre volte più velocemente di quello vero: invece che tre anni impiega solo 16 mesi a conquistare il peso necessario alla commercializzazione. Tutto ciò grazie all'aggiunta del gene della crescita dell'Ocean Pout, lontano parente dei salmoni.

«Dovrebbe esser allevato solo in vasca, ma cosa succederebbe se il transalmone finisse nell'oceano e si accoppiasse con quello naturale?»

- **Affari e Finanza** de **La Repubblica**. La Confederazione italiana agricoltori (Cia) e Verdi ambiente e società (Vas) propongono di lanciare un piano nazionale di recupero dei terreni marginali e di stanziare un miliardo e mezzo di euro per assicurare mangimi italiani ogm free. «Le 300mila stalle italiane – denunciano Cia e Vas – sono invase da mangime ogm di provenienza estera». Più di quattro milioni di tonnellate di soia e due milioni di tonnellate di mais biotech fanno ormai parte dell'alimentazione degli animali allevati in Italia. Una cifra destinata a raddoppiare nel giro di 4-5 anni: senza interventi mirati, entro un quinquennio c'è il rischio che la disponibilità di mais ogm free a livello internazionale, compreso quello prodotto nel nostro Paese, si riduca di circa il 70%. *Massimo Bucci*

CRONACHE (per chi non c'era)

DOLCI & PASSITI... CHE PASSIONE

26 Giugno 2010

Presidios a tavola -Porto Santo Stefano Gr
Presidios a tavola" è stata un'idea di **Slow Food Argentario** che, attraverso una manifestazione enogastronomia e culturale, ha voluto ripercorrere le origini dei Reali Presidios di Toscana. I territori dell'Argentario, di Orbetello e di Porto Azzurro per 250 anni, a partire dal 1557, sono stati uniti sotto forma di un'unica entità militare e amministrativa, controllata dalla corona spagnola. Fu proprio grazie agli spagnoli, che per primi colonizzarono il territorio attraverso i presidi militari, che si deve l'afflusso delle prime comunità di pescatori campani, elbani e

liguri. Questo crogiuolo di culture ha dato vita alle comunità del promontorio. L'iniziativa **Presidios a tavola** ha riproposto la cultura e la tradizione che il patrimonio enogastronomico dell'Argentario ancora oggi possiede.

Il ricco programma di tre giorni (25-26-27 Giugno) ha offerto: convegni, mostre, presentazione di libri, musica, folklore, tante forme di degustazione sia in strada che nei ristoranti convenzionati. Molto spazio è stato dedicato ai prodotti tipici della Maremma, con particolare attenzione alle eccellenze locali e ai Presidi Slow Food.

Comunità regionali invitate all'evento hanno promosso i propri presidi (8 per la regione Campania, 6 per la Liguria e 14 per la Toscana). Uno specifico spazio è stato dedicato ai Laboratori del Gusto®. La collaborazione richiesta alle Condotte della provincia di Grosseto ha avuto vari riscontri ed ha contribuito alla realizzazione di un variegato e sostanzioso programma.

Il Monteregio ha contribuito con la realizzazione del Laboratorio del Gusto® "Dolci & Passiti... che passione!", dedicato ai dolci tipici di Massa Marittima. gentilmente offerti dalla **Pasticceria Le Logge** abbinati a 6 Passiti dei produttori aderenti all'**Associazione Cammino Autoctuve**; qui sotto nel dettaglio:

- "**Il Focarile**" Vin Santo occhio di pernice (D.o.c Monteregio di Massa Marittima) - **Az. Agr. Podere Ristella Roccastrada Gr**

- "**Sottotetto**" Vin Santo (D.o.c Monteregio di Massa Marittima) - **Az. Agr. Il Boschetto di Montiano Montiano Gr**
- "**Stillo**" Passito di Aleatico (D.o.c Val di Cornia) - **Az. Agr. Petricci & Del Pianta Suvereto Li**

- "**Aleatico**" Passito di Aleatico naturale (D.o.c Aleatico dell'Elba) - **Tenuta Acquabona Portoferraio Li**

- "**La Listrice**" Passito di Aleatico (V.d.u.s) - **Az. Vitivinicola Il Pupillo Scarlino Gr**

- "**Soletrusco**" Passito di ciliegio (Igt Maremma Toscana) - **Fattoria Il Duchesco Alberese Gr**

I dolci in degustazione, tutti della **Pasticceria Le Logge** di Massa Marittima sono stati: *Cantuccini al cioccolato – Cantuccini alle mandorle – Panforte Margherita – Panforte con cioccolato e ciliege.*

Tutti i prodotti, di elevata qualità e tipicità di sapori, hanno (nonostante la non stagionalità) acceso l'interesse dei degustatori presenti che si sono manifestati partecipi anche nell'ottima interazione con i conduttori; ormai colaudata la routine (viene da definirla così, dato che questo era il 78° Laboratorio

organizzato dalla nostra Condotta ed il 5° fatto con Autoctuve) da parte dei commentatori, nel caso: il nostro **Fausto Costagli**, **Ugo Lucchini** della Tenuta Acquabona, **Piero Tintori** del Pupillo, coadiuvati nella presentazione anche da **Cristina Neri** della Fattoria Il Duchesco e da **Roberto Morandi** del Boschetto di Montiano.

Di servizio per questa trasferta c'ero io e **Laura Costagli** (tutto in famiglia).

Massimo Babboni

GAVORRANO A TAVOLA

18 Luglio 2010

Teatro delle Rocce – Gavorrano Gr

Si è svolto all'interno del Festival del Teatro delle Rocce 2010 l'evento enogastronomico "Gavorrano a Tavola", un appuntamento ormai consueto nella seconda metà di Luglio che ha permesso a chiunque di conoscere le tante aziende del Comune di Gavorrano impegnate nelle attività agroalimentari: case vinicole, frantoi, ristoranti e osterie, agriturismo, nonché aziende biologiche, produttori di insaccati, miele e zafferano. Erano presenti circa trenta espositori negli stand allestiti all'interno del parterre del Teatro delle Rocce che hanno offerto colori profumi e sapori del territorio. Un evento giunto alla sua quinta edizione che il **Comune di Gavorrano** ha realizzato attraverso l'**Istituzione Laboratorio Gavorrano Idea** ed in collaborazione con la **CIA di Grosseto** e la **condotta Slow Food Monteregio**.

L'iniziativa è stata anche una buona occasione per trascorrere una serata in allegria grazie al concerto di **Pizzica** a cura della "**Maremma Strega Pizzica Band**" che ha proposto un proprio repertorio tradizionale salentino colorito e ricco di energie sempre rinnovate, scaturite da esecuzioni molto spontanee e liberatorie al fine di esorcizzare le difficoltà della società moderna, con una cura a suon di pizzica, danza forte, calda e sensuale: una musica tutta da ballare.

Il villaggio del gusto è anche l'appuntamento per premiare i vincitori del "**Premio Terre di Gavorrano**" un premio alle aziende che si sono maggiormente distinte nell'anno 2009 - 2010 nel promuovere il marchio Gavorrano. Per questo il premio, realizzato in collaborazione con la **Condotta Slow Food Monteregio**, ha preso in esame, delle aziende gavorranesi, la singola capacità di essere presenti nella comunicazione nazionale (attraverso recensioni o articoli su guide e testate giornalistiche di settore) assommato al riconoscimento di premi o attestazioni conseguite nell'ambito zo-

nale. La valutazione avvenuta attraverso un **Panel Giudicante** secondo l'attribuzione di coefficienti che hanno tenuto conto dell'importanza della guida. Le categorie premiate sono state:

- Produttori di Vino
- Produttori di Olio
- Ristorazione e Accoglienza
- Prodotti Alimentari

Tante le aziende in lizza, la premiazione è avvenuta sul palco del Teatro delle Rocce alla presenza delle autorità comunali e del Fiduciario della **Condotta Slow Food Monteregio**.

Ospite d'onore **Lina Novelli** Sindaco di Canino (Vt) in qualità di Presidente Nazionale delle Città dell'Olio.

Di seguito l'elenco delle Aziende a cui sono andati i riconoscimenti del Premio Terre di Gavorrano :

Maremmalta
Az. Agricola Montebelli
Podere Cigli
Podere San Cristoforo
Poggio ai Lupi
Poggio alle Birbe
Rigoloccio
Rocca di Frassinello
San Felice
Tenuta Casteani
Tenuta Moraia
Il Poderino
Agriturismo Arnaio
Fattoria Doganelle
Fattoria Casavecchia
Colle Cavaliere
Casa Montecucco
Campeggio La Finoria
Dal Fanta
La Vecchia Hosteria
Panificio Cambri e Bondani

I 4 trofei sono stati assegnati: per la **ristorazione** a **La Vecchia Hosteria**, per gli **alimentari** al **Panificio Cambri e Bondani**, per l'**olio** al podere **Poggio alle Birbe**, per il **vino** a **Rigoloccio**; una targa di "Gran diploma d'onore" è stata assegnata all'azienda **Rocca di Frassinello**.

Massimo Buccini

LE COMUNITA' SI RACCONTANO

24 Luglio 2010

Villa Sforzesca – Castell'Azzara Gr
a) Convegno

Ma quanto è grande la Provincia di Grosseto??? Chi non ha la risposta può provare a partire dal Caseificio Paterno a Monterotondo Marittimo (a 600 metri dalla Provincia di Pisa) ed andare sino alla **Villa Sforzesca di Castell'Azzara** (a due passi dalla Provincia di Viterbo) son circa 160 Km. Lo ha fatto **Mario Tanda** (Presidente della CCER "Comunità del Cibo ad Energia Rinnovabile") per andare ad un'iniziativa organizzata dalla **Condotta Pitigliano e Colli di Maremma "Le Comunità del Cibo si raccontano: percorsi, esperienze, prospettive"**. Io e **Massimo Babboni** di **Massa Marittima** e **Follonica** ne

abbiamo fatti qualcuno di meno. Tutti siamo andati laggiù per contribuire all'incontro delle **Comunità del Cibo di Terra Madre** esistenti nella nostra realtà territoriale. C'erano i rappresentanti di alcune **Condotte**, dei **Presidi**, delle **Comunità**, c'era **La Fondazione Slow Food** per la **Biodiversità**, c'era **Slow Food Toscana**. La brava **Giovanna Pizzinelli** come organizzatrice ha lavorato molto bene riuscendo a far muovere tutte queste figure in un'assoluta giornata di fine Luglio. Il Convegno è stato aperto con il saluto di **Marzio Mambrini** (Sindaco di Castell'Azzara), a seguire **Giovanna Pizzinelli** (Fiduciaria di Pitigliano) ha introdotto i lavori, poi è stato il momento della **D.ssa Siria Lozzi Fontani** in rappresentanza della futura **Comunità del Cibo di Castell'Azzara** che ha illustrato le motivazioni che hanno portato alla proposta di costituzione della **Comunità**. E' seguita la proiezione della rassegna fotografica "Gente del posto" del fotografo **Mauro Mambrini**.

Le testimonianze del convegno sono iniziate con **Luca Fabbri** (membro della segreteria della **Fondazione per la Biodiversità**) che, dopo un'introduzione tecnico-politica sulla realtà Toscana ha parlato di **Terra Madre** e del valore di una sua nuova **Comunità**; **Manuela Goracci** (in rappresentanza della **Comunità per la valorizzazione dell'olio extravergine di oliva di Batignano**) ha significato l'esperienza fatta dagli olivicoltori di quel territorio; analogamente **Giancarlo Rossi** (Presidente della **Comunità di Petricci**) ha raccontato il loro percorso di formazione, la creazione del marchio della **Comunità**, l'intento di realizzazione di un laboratorio comune basato sul mutuo supporto dei membri nella realizzazione dei prodotti; **Mario Tanda** (Presidente della **Comunità del Cibo da Energia Rinnovabile**) ha spiegato la nascita e le motivazioni etiche che hanno portato alla formazione di questa **Comunità** unica in tutto il pianeta.

Nel mio intervento ho cercato di trasfondere nei presenti il senso di appartenenza ad un'Associazione che mira a "salvare il mondo" e, per riuscire nell'intento, ho significato l'importanza del ruolo di una **Comunità** pur semplice come quella delle "Genti di Castell'Azzara". Altresì ho ringraziato per avermi invitato perché questa opportunità mi serviva per fare un quadro delle varie situazioni e rapportarle alla **Comunità "Terre del Monteregio"** che, nella sua esuberanza di aderenti ed estensione territoriale, sta avendo un processo di costituzione più complesso rispetto alle altre Co-

munità circoscritte a pochi membri o ad una specifica località. **Pierluigi Piro** (in rappresentanza della Comunità dei Pescatori di Orbetello e dei Presidi della Bottarga di Orbetello e della Palamita del mare di Toscana) ha parlato di aggregazione, di produzione, di intimità simbiosi con Slow Food e del valore della sua comunicazione. E' stata poi la volta di **Marco Locatelli** (Referente dei produttori del Presidio della Razza Maremmana) che indicando le problematiche di riscontro economico nell'allevamento di questa razza brada, ha focalizzato l'aspetto storico e socio-culturale del mantenere questa "produzione" antieconomica, ma intimamente radicata con il territorio tanto da essere (con i Butteri ad essa collegati) un simbolo riconosciuto universalmente. **Giovanna Pizzinelli** ha poi parlato del Presidio dello Sfratto dei goym (al posto dell'impossibilitato Referente dei produttori di quel Presidio). Infine **Massimo Bernacchini** (Consigliere internazionale e Governatore di Slow Food) ha concluso i lavori, evidenziando l'importanza di alcuni passi dei vari interventi e rafforzando l'opinione di tutti che, quel che stavamo facendo, era un grande stimolo ed una splendida accoglienza agli amici di Castell'Azzara.

b) Prodotti delle "Terre del Montereio"

E' stata la prima volta che la Comunità "Terre del Montereio" ha proposto i propri prodotti nel contesto di altre realtà consimili. Nel "Banco di Assaggio collettivo" che è stato allestito alla Villa Sforzesca hanno trovato posto alcuni prodotti di qualcuna delle tante aziende che fanno parte della nostra Comunità del Cibo di Terra Madre. Avevamo portato il **Miele** dell'Az. Agr. **Pasquinelli Giulietta**; i **Dolci** della **Pasticceria Le Logge**; una selezione di **Vini** di: **Benini Rossana**, **La Cura**, **Morisfarms**, **Podere Cigli**, **Podere Lentisco**, **Poggio alle Birbe**, **Rigoloccio**, **Suveraia**, alcuni **Oli** delle aziende: **Il Belvedere Country Houses**, **Il Pagiano di Nonno Nanni**, **Il Pupillo**, **Simonetta Pimpinelli**.

A parte i dolci (presi freschissimi in laboratorio) gli altri prodotti erano già disponibili presso la nostra Sede ed alcuni produttori lo apprendono ora, leggendo il Montereio News, dell'utilizzo dei loro articoli per questa prima vetrina di rappresentanza.

Fausto Costagli

c) Laboratorio del Gusto®

Rispettando il programma generale dell'iniziativa di Castell'Azzara, (improntato in una due giorni dedicata al tartufo amiantino), nel pomeriggio del sabato è stato realizzato un Laborato-

rio del Gusto®, guidato dal nostro Fiduciario. "I gusti della Maremma" è stato titolato, perché in un'unica tornata sono stati presi in considerazione vari alimenti tipici della Maremma, compresa tra le "Colline Metallifere" e le "Colline del Tufo". Si è iniziato con tre **Oli**, simili nella tipologia ma diversi nel gusto: **Il Belvedere Country Houses** (Massa Marittima), **Il Pagiano di Nonno Nanni** (Roccastrada), **Il Pupillo** (Scarlino), poi è stata la volta del **Biscotto salato** (Semproniano) accompagnato dai **Vini** Igt Maremma Toscana: il "Trinus" dell'Az. **La Cura** ed il "Fugace" del **Podere Lentisco** (entrambi di Massa M.ma), come pure di Massa M.ma erano i **Dolci**: i Cantuccini ed il Panforte Margherita, forniti dalla **Pasticceria Le logge**, mentre il **Panificio del Ghetto** (Pitigliano) aveva fornito il tipico dolce di tradizione ebraica "Lo Sfratto dei Goym". Veramente un bel ventaglio di opportunità gustative che hanno affascinato i 21 partecipanti al Laboratorio.

Fausto se l'è cavata "in scioltezza" dimostrando che la pratica sin ora fatta prevalentemente in "casa" può essere (come in questo caso) "esportata" in altre terre; nel suo dialogare è stato supportato da **Giovanna Pizzinelli** che ha parlato dello Sfratto dei Goym e dalle **Donne della Comunità del Cibo di Petricci** che han parlato del Biscotto Salato. *Massimo Babboni*

LE CENE DI TERRA MADRE

27 e 28 Luglio 2010

Le Fate 'Briache - Massa Marittima Gr

Cominciamo con l'antefatto... a tutti i Fiduciari italiani a Luglio arriva una mail del Vice Presidente di Slow Food Italia che diceva:

Cari Fiduciari, si sta avvicinando l'appuntamento di Terra Madre e di conseguenza si stanno rinsaldando i rapporti e i contatti con tutte le Comunità del Cibo del mondo che fanno parte della rete. Una rete che nel mondo e in Italia è fatta di donne, uomini, esperienze, progetti che vivono e si consolidano prima e dopo l'appuntamento torinese. Il sostegno a questo progetto (per mantenerne l'autonomia e gli obiettivi sociali) sta e deve sempre più stare nei tanti piccoli e diffusi contributi finalizzati alla realizzazione dell'evento e al sostegno alla rete e ai suoi progetti. Slow Food con le sue Condotte fa parte di questa progettualità e ne è l'asse portante. Per questo voglio invitarvi a sostenere con volontà e generosità il progetto delle "Cene per Terra Madre". Partendo da queste, ma attivando altre possibili forme di raccolta fondi, realizzate importanti momenti di diffusione e conoscenza delle tematiche di Terra Madre.

Sono certo che, pur tra mille impegni, non mancherà nei prossimi tre mesi un vostro impegno in questa direzione.

Un caro saluto... **Silvio Barbero**

Da queste parti, dove sempre siamo stati sensibili agli imput associativi ed abbiamo sempre trovato qualcuno disposto a dare una mano (Amministra-

zioni locali, Produttori, Soci), quest'anno siamo stati preceduti, perché non è andato il Fiduciario a bussare a questa o quella porta, ma l'opportunità di realizzare una *Cena per Terra Madre* ha bussato direttamente a noi.

Raffaella Cecchelli della **Tana del Brillo Parlante** ha dato l'imput ad un nuovo locale **Le Fate 'Briache** (sempre a Massa Marittima) gestito da **Caterina Cappellini**. La nuova micro-osteria (16 posti comodi) ha aperto i battenti il 24 Luglio e nelle sere del 27 e del 28 è stata realizzata un'accoppiata di Cene per Terra Madre; una sola non bastava per il buon numero di adesioni avute, pertanto ci siamo "sacrificati" ed abbiamo bissato.

Abbiamo bissato un successo, perché tale è stato il risultato dell'iniziativa; ottimo menù basato su prodotti di qualità con buona provenienza dai Presidi, ottimi i vini offerti dai nostri associati dell'Az. **Agricola Le Sedici...**

Ecco i dettagli: Abbiamo cominciato con: Sformatino di fagiolini, Tartar di chianina con verdure di stagione, Qui che di zucchini con pancetta di grigio e cacio, Crostini di ricotta e pomodoro fresco con l'olio delle Sedici; abbiamo proseguito con: Gnudi di bufala ed erbette in salsa di pomodoro e basilico, ed una Paglia e fieno di pasta fresca con ragù di chianina. Per secondo c'era la Lonza di maiale di cinta senese con le mele rosa dei Monti Sibillini; per dolce la Torta al cioccolato della fata Caterina, abbinata al Caffè Moka e Distillati

I Vini in abbinamento sono stati: il Rosato "Rosa del Guercio" Igt. Maremma Toscana; il Rosso "Se dici Montereio" Doc Montereio Massa Marittima ed il Rosso "Selezione Grosso Magano" Igt Maremma Toscana. La seconda sera, abbiamo aperto anche una grappa Il Grosso 2007 da vinaccia di uve Sangiovese. (Il compito di raccontare vini e rappresentare l'azienda è toccato a **Giuseppe Di Stefano** ed a **Mariarosa Gentili**)

Inutile sottolineare che in un ambiente così piccolo la convivialità è risulta spontanea, anche senza le doverose motivazioni etico-gastronomiche del Fiduciario, della Ristoratrice, dei Produttori. Alle due serate sono stati presenti soci ed amici che hanno contribuito al risultato sperato, infatti (grazie alla generosità dei Produttori e dei Ristoratori) alla fine abbiamo raccolto la somma di **€ 448** a favore di Terra Madre. E non finisce qui perché a fine Settembre, Raffaella e Ciro ci ospiteranno alla Tana del Brillo Parlante per un'altra *Cena per Terra Madre* che, memori dei risultati pas-

sati non può che essere un altro successo annunciato.

Grazie Caterina, grazie Raffaella, grazie Ciro, grazie Mariarosa, grazie Giuseppe, grazie a tutti i partecipanti.

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 2010

Rinnovi

1-Panni Lorenzo 2-Luise Irene 3-Panni Rosa

Nuovi Soci

1-Cappellini Caterina 2-Iachelli Irene 3-Mattia Maracci 4-Panni Gemma 5-Francoioli Luca 6-Ferrario Caterina 7-Chelini Penelope

Soci in scadenza al 31 Agosto

1-Chechi Giada 2-Duchini Diego

scadenza Soci al 30 Settembre

1-Armini Riccardo 2-Babboni Francesco 3-Babboni Giulia 4-Battiatto Matteo 5-Battiatto Giannandrea 6-Bellucci Piero 7-Bolognini Isabella 8-Braun Daniela 9-Canestri Elena 10-Carli Giulio 11-Cini Sergio 12-Cionini Stefania 13-Corsi Elisa 14-Costagli Fausto 15-Costagli Stefano 16-Di Stefano Giuseppe 17-Facente Vincenzo 18-Fontani Rovis Silvia 19-Gentili Maria Rosa 20-Malzacher Veronica 21-Marchetti Lucia 22-Olivi Federica 23-Onosovkaya Yulia 24-Pinzafferri Silvia 25-Prestia Riccardo 26-Roccabianca Elsa 27-Trevisi Armando

PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

Martedì 10 Agosto ore 20

LA CROSTINERIA DI CALICI DI STELLE

Piazza Duomo – Massa M.

L'appuntamento di Massa Marittima ha ormai acquisito la connotazione di una delle feste del vino più riuscite dell'intero panorama del circuito nazionale delle Città del Vino. Quest'anno saranno 28 le Aziende vitivinicole distribuite nel percorso del centro storico di questa gemma della Toscana medioevale. Dopo il grande successo degli ultimi anni, ancora una volta la nostra Condotta gestirà il punto di degustazione posto al centro della splendida piazza del Duomo. 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 di qualità del territorio della Condotta; un buon modo per intervallare le degustazioni dei tanti vini. Per i soci ci sarà lo Slow Food Point e la Libreria con tutti i titoli e le novità editoriali di Slow Food.

Venite a trovarci !!

Giovedì 12 Agosto ore 21

Gavorrano

CALICI DI STELLE AL TEATRO DELLE ROCCE

Serata con degustazioni, musica, ed il gran finale con i fuochi d'artificio.

Sul palco ci sarà il gruppo tedesco THE OSAMA SISTER un miscuglio tra una band rock degli anni 70, un combo di calypso e merengue, un gruppo di musica elettronica alla Kraftwerk; un gruppo che, prendendosi in giro e cantando il meglio del repertorio italiano degli ultimi 40 anni, ha fatto ballare migliaia di persone in tutta Europa ed ora è in tour per le grandi piazze dei comuni storici d'Italia, da Sansepolcro a Bagno di Romagna, dall'Argentario a Cervia, dalla Lunigiana al Sannio. Per il secondo anno la serata di Calici di Stelle a Gavorrano viene fatta in differita dalle altre Città del Vino limitrofe, questo ci permette di esserci ed oltre a presentare il nostro "Piatto dei sapori" faremo accoglienza ai Soci Slow che verranno a trovarci, 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 Stefano Ferrari con Fausto Costagli – Giulio Carli
IL COLORE DEL BIANCO
il laboratorio prenderà in esame sette vini bianchi del territorio di Gavorrano e tre sorprese extraterritoriali. Con le precedenti edizioni l'appuntamento del 18 Agosto si è imposto co-

me il momento più qualificante della presentazione enologica del territorio gavorranese; giunti alla quinta edizione presentiamo un'intera compagine di vini bianchi.

Questa scelta è stata dettata dalla importante crescita qualitativa e quantitativa dei vini bianchi realizzati da varie aziende locali.

Ancora una volta scopriremo come vitigni diversi trovino in questo territorio un optimum di qualità ed offrano grandi possibilità gustative con un comune denominatore... 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

PROSSIMAMENTE ▼

Lunedì 20 Settembre ore 20

CENA x TERRA MADRE alla TANA DEL BRILLO

Venerdì 24 Settembre ore 15

Laboratorio del Gusto®

CARNE 1 – Ovini

Realizzato in collaborazione con l'Azienda Agr. Pastorale I MURCETI Di Castell'Azzara

Gusto è Libertà - 31° Appuntamento Casa Circondariale - Massa M.ma

Domenica 26 Settembre

In collaborazione con il Comune di Massa Marittima in occasione del
1° Cittaslow Sun Day
si terrà l'iniziativa
BIMBO SLOW

Questo Notiziario è stato chiuso

Giovedì **8 Agosto 2010**
e spedito a circa 1.800 indirizzi
(per posta o tramite E - mail)