

Notiziario n° 79 – Agosto 2011

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

In redazione: **Fausto Costagli – Massimo Babboni** Hanno contribuito alla realizzazione di questo numero:

Massimo Babboni – Annarita Cerboni – Fausto Costagli – Fabio D'Avino

SLOW FOOD MONTEREGIO Note dalla Condotta

La nota del Fiduciario.

Vele al vento (Atto secondo)

Il mese scorso nelle mie note feci una riflessione che esprimeva in qualche modo sia perplessità che preoccupazione sull'impegno che è dovuto oggi per portare avanti una Condotta Slow Food. Di seguito riporto la nota per riallacciarmi concretamente ai successi ragionamenti:

In un'Associazione basata sul volontariato è la sua stessa etimologia che dà la risposta. Non è oggettivamente possibile che un volontario deroghi dalla sua opportuna disponibilità, sia a 1 od a 360 gradi. Sono quasi stupito che queste parole le scriva dopo 9 intensissimi anni di un'attività che ha portato Slow Food nel Monteregio ed il Monteregio in Italia a dei livelli impensabili per la nostra marginale realtà.

Però devo ammettere che dall'inizio del 2010 le cose sono pian piano scivolate in una forma di limbo.

Il nuovo indirizzo che l'Associazione Nazionale ha preso (e noi del Monteregio lo abbiamo avallato con il nostro voto favorevole al Congresso Nazionale di Abano Terme) ha creato un disequi-librio tra il dire ed il fare. A distanza di poco più di un anno il volenteroso volontario si è sempre più sentito re-legato al ruolo di esecutore di ordini, di ruota dentata di un ingranaggio fisso, si è trovato estromesso da quella potenziale improvvisazione che lo rendeva un'anima libera e creatrice.

Le scelte, opportune per l'esatta collocazione socio politica di Slow Food Italia, non si sono tradotte in un andamento omogeneo; come spesso succede quando in barca cambia il vento, chi ha capito la sua direzione ed intensità ha spiegato le vele giuste ed ora corre verso le mete prefissate, altri si trovano con le vele arruffate ed ancora non capiscono quali usare per uscire dalla bonaccia in cui si sono trovati.

Oggi il volontariato volenteroso pare non bastare più alla nostra attività! Occorre un volontariato impegnato, sempre volenteroso ma impegnato. Bisognerà cercare di cambiare il passo e trovare nuova linfa che interpreti e supporti l'attuale momento societario, per rigenerare quelle emozioni e quelle soddisfazioni che si stanno affievolendo nella routine, nella quotidianità dell'impegno.

Queste parole hanno subito sollecitato una risposta da parte del nostro Segretario Nazionale **Daniele Buttignol** che da sempre ci conosce e ci stima. Ecco il contenuto della mail:

Cari, come sempre tocca farvi i complimenti.... questa volta, a differenza del passato, non sono per un progetto particolare o per una particolare impostazione della newsletter. Voglio esprimere le mie sensazioni per la sensibilità e la lucidità di analisi.

Penso, personalmente ovviamente, che le considerazioni che fate nella nota, possano essere un importante stimolo per tutti.

Penso che il vento, o meglio la direzione da seguire, la si decida insieme.

Secondo me il percorso che ha portato a Fiumicino e Abano è stato un percorso eccezionale in quanto, per la prima volta, ho percepito il fatto che fosse non solo condiviso, ma partecipato, quasi richiesto. Questo però non toglie il fatto che poi, ad ogni livello, si cerchi di spiegare le vele o indirizzare il timone verso la rotta giusta. Magari, non ci si riesce al primo colpo, per molti motivi. Ma una cosa è certa: il volontariato è un valore fondamentale e in quanto tale necessita di tempi specifici per ogni realtà. La cosa importante è aver individuato la strada da seguire, poi si cercherà di andarci, ognuno con il proprio passo, ognuno con la propria velocità e con le proprie specificità. Proprio queste specificità sono il sale della nostra Associazione, a mio avviso.

Son convinto che più ancora di un tempo le Condotte, i volontari, non siano un ingranaggio di una macchina: sono il motore della macchina. Un motore intelligente, consapevole, che non solo

porta la macchina dove deve andare, ma in qualche modo concorre anche a decidere la strada. Penso che, attraverso questo percorso, non venga a mancare l'improvvisazione.

Penso che, e in questo mi trovo completamente d'accordo con quanto scrivete, questa improvvisazione vada legata ad un impegno maggiormente consapevole. Consapevole delle responsabilità. E penso anche un'altra cosa: la vostra Condotta, da quando esiste, è uno dei maggiori "centri di elaborazione pratica": realtà "modello", dove la bravura e l'impegno di tante persone (da Fausto in poi), ha fatto sì che la teoria diventasse pratica. Non per fare il "lecchino", ma secondo me voi la strada, la rotta, non solo la conoscete bene, ma avete concorso a deciderla.

Magari occorre trovare il modo di spiegare le vele con il giusto tempismo, oppure la barca si è ingrandita, ed occorre trovare altre figure che aiutino a continuare il viaggio.

Quel che è certo, a mio avviso, è che questo viaggio è molto arricchente, un viaggio che vale la pena fare. Per i "posti" che visiteremo ma, soprattutto, per le persone che ci accompagnano.

Altra cosa certa: questo è un dibattito che arricchisce un sacco!!!

*Un caro e grande abbraccio. **Daniele***

Le parole di Daniele ci lusingano e ci spronano e, soprattutto, ci indicano l'unica strada che il Segretario Nazionale di Slow Food poteva e doveva indicarci... <La cosa importante è aver individuato la strada da seguire, poi si cercherà di andarci, ognuno con il proprio passo, ognuno con la propria velocità e con le proprie specificità. Proprio queste specificità sono il sale della nostra Associazione>. Nello specifico lancia un consiglio per l'empasse della nostra Condotta... <Magari occorre trovare il modo di spiegare le vele con il giusto tempismo, oppure la barca si è ingrandita, ed occorre trovare altre figure che aiutino a continuare il viaggio>.

La nostra Condotta che dal 2003, tra le primissime in Italia, si è dotata di una figura giuridica, di Partita Iva, di un gruppo operativo che ha saputo pensare, prevedere, coordinare e realizzare, oggi che lo Statuto nazionale del 2010 prevede tutte queste situazioni, proprio oggi si trova in affanno. Il problema parrebbe sorgere per l'uso di un verbo al posto di un'altro..... dovere al posto di volere; devi fare al posto di vuoi fare. Dura veramente da far accettare a chi si rende disponibile come volontario.

Però, va valutato bene che: Un'Associazione che in 25 anni ha saputo erigere, con la forza di migliaia di formiche, una costruzione gigantesca ma ragionata nella sua struttura evolutiva. Se è arrivata ad un indirizzo che prevede delle prese di posizione anche non condivisibili da tutti i suoi associati, è consapevole che il percorso da fare sia questo anche se ciò vorrà dire qualche defezione da parte di quei soci che non si ritrovano più in questa visione. Altri si riconosceranno nel nuovo indirizzo e contribuiranno a portare l'imbarcazione in porto.

Fausto Costagli

La nota del Tesoriere

Verbale dell'Assemblea SFM. 2011

Il giorno 5 Giugno 2011, alle ore 19 in seconda convocazione, a Roccastrada (GR) presso il Resort La Melosa, si sono riuniti in Assemblea i Soci della Condotta del Monteregio.

Inizia i lavori assembleari il Fiduciario **Fausto Costagli**, con una dettagliata ed esauriente relazione di quanto la Condotta ha svolto nel 2010, dalla quale emerge in modo netto che il legame con il territorio di competenza è ormai saldo, e che l'immagine dell'Associazione è sicuramente lusinghiera. Le collaborazioni con gli Enti Pubblici locali sono state mantenute, seppure con un calo dovuto ad una minore disponibilità da parte degli stessi in termini economici, cosa che non permette lo sviluppo di nuovi progetti, riuscendo a malapena a far mantenere in essere quelli già avviati.

Inoltre, va sottolineato il ruolo forte svolto dalla nostra Condotta nei confronti di "Gusto Pulito", che si è evoluto fino ad essere uno dei maggiori progetti di Slow Food Toscana; per l'anno in corso, oltre al consueto programma di gite scolastiche nel Distretto Geotermico, è previsto anche uno stage di studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, rafforzando l'impressione di aver fortemente contribuito alla creazione un appuntamento socio-culturale e gastronomico di assoluto rilievo.

Per quanto riguarda l'attività prettamente ludica, c'è stata una ulteriore contrazione anche nel 2010 del numero di iniziative organizzate, dovuta so-

stanzialmente alla crisi economica perdurante, che non permette una adeguata partecipazione di Soci; la nostra Condotta si è conformata, cercando di proporre meno incontri ma mirati ed a prezzi accessibili, pur nel rispetto della professionalità dei partners (ristoratori, produttori, ecc.) e della loro giusta remunerazione.

E' seguita poi un'analisi della trascorrenza che l'Associazione ha subito in questi ultimi anni, in particolare dopo l'Assemblea delle Condotte di Fiumicino ed il Congresso Nazionale di Abano Terme, di cui si cominciano già a vedere i risultati; la svolta verso Terra Madre è netta ed irreversibile, resta solo da adeguarci al nuovo ruolo richiesto, anche se le difficoltà e gli impegni istituzionali sono in costante crescita.

A proposito di questo, **Fabio D'Avino** interviene calcando l'accento sulla percentuale di tempo che un componente del Comitato di Condotta, in rapporto al totale di quello che dedica al proprio ruolo, impiega per impegni istituzionali extra "Condotta" in rapporto a quelli interni alla stessa: troppo alta per una base che si muove sul volontariato, con il rischio che la corda venga tirata fino al punto di spezzarsi.

Al termine dell'intervento, il Fiduciario riporta un'analisi Comune per Comune del nostro rapporto con i produttori ed i ristoranti locali, dal quale emerge che quanto affermato all'inizio dell'Assemblea è comprovato dall'aumento degli interessati in queste categorie, dimostrando quindi di condividere quelle che sono le filosofie alla base di Slow Food.

Successivamente Fabio D'Avino, nel ruolo di Tesoriere dell'Associazione, ha illustrato il bilancio consuntivo relativo all'anno 2010 e quello di previsione per l'anno 2011, che vengono allegati al Verbale assembleare per farne parte integrante e sostanziale.

Dall'analisi dei dati economici contenuti nel bilancio del 2010, si evince una flessione rispetto agli esercizi precedenti in termini di "giro d'affari", dovuto essenzialmente al calo sia di contributi pubblici che di attività (specialmente riguardo ai Master of Food).

Al termine della esposizione, entrambi i bilanci sono stati approvati all'unanimità dai partecipanti, per alzata di mano.

Fabio D'Avino

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 segnalazione potranno essere

- Positive** per invogliarci ad andare
- Dubitative** per farci stare in guardia

b) **RISTORANTE DA ANDREA**

Follonica Gr

Indirizzo: Viale Italia n° 55 Follonica (Gr)

Telefono: 0566 43660 - 349

5481930

Mail:

info@ristorantedaandrea.com

Web:

www.ristorantedaandrea.com

Chiuso: Sempre aperto da Giugno a Ottobre poi orari variabili

Orario: Pranzo-Cena

Coperti: 46 Interni + 25 in veranda

Prezzi: € 25-35 vini esclusi

Carte di credito e Bancomat: Si

Segnalazione **Positiva** fatta da **Fausto Costagli** e **Annarita Cerboni**.

Ogni tanto si riesce a trovare il tempo giusto e, sia per piacere che per "dovere", ci dedichiamo a qualche visita nei locali che non conosciamo del nostro territorio. Meta del giorno il Ristorante Da Andrea posto nella zona pedonale del lungomare di Follonica non distante dalla pineta di ponente.

Quando abbiamo scoperto che il locale era proprio ad un metro dalla sabbia del mare e che il salmastro ci accarezzava con inebriante morbidezza, quel caldo Mercoledì di inizio Luglio è diventato un momento da ricordare. Trovare un posticino fresco dove pranzare è stato certamente un valore aggiunto, ma il valore essenziale lo abbiamo riscontrato nel piatto. La casualità ha voluto che fossimo i primi a sperimentare una nuova proposta dello chef **Carmine Salerno**, un piatto che non a nulla a che vedere con la nostra tradizione, ma pur sempre un piatto conosciuto in tutto il mondo... la "Paella valenciana". Un gran piatto di mare e di terra, sontuoso nella presentazione, inebriante nei profumi, lussuoso nei gusti; Carmine lo realizza, ovviamente con il riso, che fa da amalgama a: scampi, cozze, vongole, calamari, polpo, peperoni, pisellini, carciofi, cipolle, salsiccia, pollo.



Un gran piatto unico che ci ha saziato completamente e impedito di poter assaggiare altre preparazioni, ma ci saranno di certo altre opportunità!

Il patron del locale è **Andrea Gay** di nascita piemontese (viene da Precetto To, località nota in tutta Italia per le sue ottime ciliegie), dopo varie esperienze anche estere la vita lo ha portato in riva al Golfo de Sole a gestire questo simpatico, ed anche un poco romantico, locale. Ristorante aperto a pranzo e cena ed il suo menù spazia tra alcune proposte di terra e molte proposte di mare: Impepata di cozze, Polpo alla diavola, Carpaccio di tonno affumicato su letto di rucola; le varie paste sono condite con salsa: allo scoglio, alla pescatora, con polpa di granchio, alla polpa di riccio, al nero di seppia, alle vongole. I secondi si basano sulle frittiture di pesce fresco: Paranza o quella di Calamari; sia sulle grigliate: pescato fresco del giorno, pesce spada, tonno, oppure di scampi e/o gamberoni. L'utilizzo di prodotti congelati (di ottima qualità congelati a bordo) è evidenziato in menù, comunque la prevalenza del pesce utilizzato è di tipo fresco; come fresco è il pesce al forno con verdure. Patate al forno, verdure grigliate, patate arrosto e fritte i classici contorni. Dolci della casa e gelateria confezionata per finire in dolcezza.

Oltre ai piatti previsti dal menù, c'è la possibilità (solo su preventiva ordinazione con tre giorni di anticipo e per almeno 4 persone) di gustare preparazioni con pesce crudo. Ogni tanto c'è la serata dedicata al Cacciucco od alla Paella valenciana, ma per questi conviene chiamare preventivamente per sapere quando trovarli.

Scelta dei vini interessante con buone proposte anche del territorio.

Il "Commento finale" è la convinzione di aver trovato un locale simpatico, con una buona ambientazione, una cucina con in piedi per terra.. *pardon, nell'acqua*, semplice nella sua propo-sta basata su ricette classiche.

Un buon rapporto qualità prezzo. Un locale che dopo esserci stato ci ritorni e che lo consigli agli amici sapendo di non sbagliare.

Fausto Cost

agli

a) **LA BOMBONIERA**

Corso Marconi 50 - Civitavecchia RM

Indirizzo: Corso Marconi n° 50

Civitavecchia

(Roma)

Telefono: 0766 25744

Mail: info@labomboniera.info

Web: www.labomboniera.info

Chiuso: Lunedì

Orario: Pranzo - Cena

Coperti: 40 + 40 in terrazza

Prezzi: € 35-40 vini esclusi

Carte di credito e Bancomat: Sì

Segnalazione **Positiva** di Fausto Costagli, Giulio Parentini, Enrico Corsi.

Di ritorno da Roma, in occasione della cerimonia di premiazione del con-

corso internazionale La Selezione del Sindaco, con i produttori vitivinicoli massetani, che avevano ricevuto le medaglie per il loro ottimo risultato, abbiamo deciso di fermarci a pranzare "lungo strada". Quale ottima occasione per fermarsi a Civitavecchia e, vicino al porto, andare nel locale di **Giulio Bussu** e di sua moglie **Maria Giovanna Mele** per trattenerci ancora una volta alla Bomboniera.

Nonostante fossero le 14,20 Giulio ci ha accolto in modo cordiale accompagnandoci al nostro tavolo, nella ventilata terrazza a fronte dell'ingresso. Il pane carasau già pronto in tavola, con dito con olio di oliva, ci fa compagnia durante la scelta dei piatti.

Vista l'ora e considerato che non volevamo strafare, abbiamo condiviso la scelta, prima con il misto di antipasti caldi composti da una pregevole **Palamita grigliata aromatizzata agli agrumi con caponata d'arance e riduzione di balsamico**, due varietà di **sarde ed alici fritte ripiene, polpettine di pesce fritte, bocconcino di baccalà fritto**. Fra i primi piatti la scelta è andata su gli **gnocchi di patate allo scoglio**... una portata che potrebbe essere a ragione essere considerata un piatto unico.

Abbiamo chiuso con alcuni dolcetti della tradizione sarda portateci direttamente da Giovanna perché aveva deciso che era giusto così e che non potevamo andar via da quell'angolo di Sardegna in terra laziale senza averli assaggiati.

Dalla ricca carta dei vini la scelta è andata su un prodotto molto particolare un IGT "Isola dei Nuraghi" l'Iselis dell'azienda Argiolas realizzato con un vitigno bianco autoctono della Sardegna, il Nasco sempre usato per vini da dessert ma nel nostro caso in una interessantissima versione secca. Un bianco che con i suoi 14 gradi sa rendersi importante, di colore giallo paglierino intenso con aromi avvolgenti di frutta tropicale e fiori gialli... una bella sorpresa per i commensali.

Il ristorante è inserito in Osterie d'Italia, il costo medio è al limite della guida Slow Food ma meritorio di esserci in virtù della qualità dei prodotti usati, del gusto delle ricette realizzate e della simpatica professionalità dei ristoratori. Merita di andarci apposta senza aspettare la casualità di transitare dalle parti di Civitavecchia.

Fausto Cost

agli



Giulio Parentini, Giulio Bussu, ed Enrico Corsi durante il pranzo

**LE PILLOLE DI BABBO
MAX**

Zuppa estiva

"Zuppa fresca" o meglio: fredda, freddissima, da gustare, con piacere, sotto il sole di Agosto. Una pietanza ricercata?? No. Minestre e legumi li mangiavano, belli freschi, anche i nostri nonni.

Grazie Allan, per l'idea. Arriva il freddo e sotto con le ricche minestre fumanti: su questo siamo tutti d'accordo. Arriva il caldo e ... basta zuppe? Parliamone. Non dovranno essere più bollenti, questo è sicuro, ma ci possono accompagnare per tutta l'estate. Sempre tenuto conto di una cosa: se quasi tutti i minestrone possono essere gustati a temperatura ambiente, solo pochi ci guadagnano davvero.

Ma intanto, per minestra intendiamo un insieme di ortaggi, cereali (pasta o riso) e legumi, cotti in brodo; è una risposta di valenze simboliche, tenuto anche conto che, per secoli, ha rappresentato l'unica portata delle classi popolari e contadine.

Un minestrone è un primo piatto fatto con tanti ingredienti, almeno dieci. La zuppa è una preparazione dove, invece, sono presenti ortaggi, legumi, a volte pesce o carne, e in cui c'è sempre immancabilmente, del pane secco. Una ricetta da gustare fredda è il minestrone a base di fagioli, legumi di stagione, pancetta, pomodoro e riso., c'è anche una pasta e fagioli con maltagliati da tenere in considerazione, il consiglio è di irrorarla con un filo d'aceto e non di olio: provate!

Tra le minestre fredde ce n'è una russa: botwina ed è fatta con spinaci, aceto, scarola, cetrioli, finocchio, impregnati nel vino e profumati abbondantemente con la radice di cren.

Da ricordare anche la minestra-zuppa il gazpacho, gloria andalusa; è fatta con: pomodori, peperoni, cetrioli, il pane, l'aglio, l'aceto, tutti crudi ed in parte frullati, si serve freddo di frigorifero.

Pure fredda e la vichyssoise, minestra di porri e patate legata con panna acida che, anche se non sembra affatto, è un piatto dell'America del nord.

Infine voglio citare una zuppa fredda dell'Ungheria, dal gusto particolare a base di amarene, vino rosso e spezie.

Insomma buona zuppa fredda estiva.

Massimo Bab

boni

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

ETICHETTA ATHUNIS

10 Giugno 2011

Podere Fiordaliso - Massa M.ma Gr

Venerdì 10 Giugno presso l'Azienda Agricola Valentini in località Podere Fiordaliso (Cura Nuova) c'è stato il conferimento del Trofeo Huntsman - Tioxide "Best wine label Monteregio" riservato all'etichetta di vino del territorio dell'Alta Maremma Grossetana che ha ottenuto il maggior numero di voti popolari da parte dei visitatori dell'edizione 2010 di Calici D'Inverno. L'etichetta preferita è stata quella del merlot in purezza che l'azienda ha denominato ATUNIS. Eleganza e sobrietà dei tratti, colore blu intenso possono essere stati i motivi che hanno fatto scegliere questa etichetta rispetto alle altre, resta il fatto che la scelta popolare non è stata casuale considerando il divario nel punteggio tra la prima e la seconda in graduatoria.



Come avvenuto nelle ultime edizioni la cerimonia si è tenuta presso l'azienda vincitrice. La scelta di spostare la data e farla in azienda fu presa tre edizioni fa in modo da avere una maggiore condivisione tra i vari soggetti; prima il trofeo veniva assegnato nei minuti finali di Calici d'Inverno, in un momento di smobilitazione e non di attenzione per l'evento stesso. Buona parte del Comitato di Condotta era presente per significare il valore e l'originalità del concorso giunto alla sesta edizione.

Quest'anno alla premiazione è potuto essere presente anche **Walter Musso** Amministratore Delegato della società Tioxide Europe che ha consegnato il consueto trofeo in cristallo unitamente all'Assessore **Luana Tommi** che in rappresentanza del Comune di Massa Marittima ha stigmatizzato l'impegno della Condotta del Monteregio e la sinergia creata con i produttori locali.



Il nostro Fiduciario, **Fausto Costagli**, ha rimarcato quanto sia proficuo per il territorio il supporto che la Tioxide offre per la realizzazione della manifestazione Calici D'Inverno.

Massimo Bab

boni

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 2011

Rinnovi

1-Del Naia Maurizio 2-De Cesaris Emilio
3-Maracci Mattia 4-Lucietto Lorena 5-
Lucietto Luca 6-Lucietto Lorenzo 7-
Vlasiuk Victoria 8-Loetfering Beate 9-
Barbi Sonia 10-Roccabianca Dino 11-
Parentini Giulio 12-Martini Fabrizio 13-
Bezzi Aisa 14- Costagli Antonio 15-
Guazzini Alessio

Nuovi Soci

1-Gay Andrea 2-Mazzinghi Filippo 3-
Serini Moira 4-Furchi Maria Concetta

Scadenza Soci al 31 Luglio

1-Balloni Chiara 2-Calamassi Luciano 3-
Stanghellini Franco 4-Ferrario Caterina
5-Ferrario Gianni 6-Francioli Simone 7-
Francioli Stefano 8-Galloni Gilberto 9-
Guicciardini Tommaso 10-Tanda Mario
11-Tosi Alessandro 12-Zito Barbara 13-
Molaro Gino 14-Palmisano Maurizio 15-
Pesci Simone 16-Rocchi Nykytha

**PROSSIMAMENTE
(per chi ci sarà)**

**Mercoledì
10 Agosto
Calici di
stelle a
Massa
Marittima**

**Venerdì
9 Settembre**

**Un
pescatore
in fattoria**

**Domenica
25 Settembre**

**Bimbo
Slow**

**Sabato-Domenica
15-16 Ottobre**

**Funghi nel
piatto**

**Mercoledì
12 - 26 Ottobre**

**CONOSCI
IL VINO?
Gioco del
Piacere**

Serate riservate a 14 appassionati del vino, basate sulla degustazione anonima di 6 vini nazionali, sulla loro valutazione per stabilirne il gradimento e sulla successiva scoperta dell'etichetta con la conoscenza del vino e azienda produttrice...

Appuntamenti consigliati a chi impara ed a chi vuol "ripassare" il tema VINO

**Venerdì
28 Ott. - 25 Nov. - 16
Dic.
Carcere di Massa M.ma**

**Gusto è
Libertà**

8 Dicembre

**GirOlio
d'Italia**
FA' TAPPA A
MASSA M.MA

9-10-11 Dicembre

**Calici
d'Inverno**
10^a EDIZIONE

Per comunicare o
prenotare

Fiduciario: 349 0710478
fausto.costagli@gmail.com

Segreteria Soci:
3397693375
slowmonteregio@libero.it

Questo Notiziario è stato chiuso
Venerdì **5 Agosto 2011**
e spedito a oltre 2.050 indirizzi
(per posta o tramite E - mail)

Serata patrocinata da



RISTORANTE & CHAMPAGNEBAR ERA ORA

Vicolo Porte n° 10 Massa Marittima Gr

UNA SERATA SPECIALE CON MORISFARMS

Torna per il secondo anno uno speciale appuntamento enogastronomico che vedrà un originalissimo ed esclusivo menù di cinque piatti abbinarsi a cinque vini e ... la grappa alla caffetteria.

Alla serata sarà presente un responsabile di Morisfarms che risponderà alle domande sui prodotti degustati.

MENU' e VINI

Tartar di salmone con un mousse di lenticchie
Vermentino
Animelle con un insalata romana e salsa di acciughe
Monteregio
Tagliatelle con ragù di piccione
Morellino riserva
Sella di cinghiale con una salsa al vino di Avvoltore
Avvoltore
Mousse al cioccolato Valrhona
Scalabreto
Dolcettino & caffè
Grappa
Salsa di vino per il pane

L'incontro di ERA ORA con L'azienda MORISFARMS è previsto
Domenica 7 Agosto dalle ore 18 alle ore 20
Con possibilità di cenare all'ora che uno preferisce

Costo **€ 38** Soci Slow Food **€ 34**

Prenotazioni direttamente al ristorante Era Ora, dalle ore 18 alle 24 ai numeri

0566 901471 - 331 2077908

LA CROSTINERIA DI CALICI DI STELLE

Mercoledì 10 Agosto ore 20 – 24
Piazza del Duomo - Massa Marittima Gr

L'appuntamento di Massa Marittima ha da tempo acquisito la connotazione di una delle feste del vino più riuscite dell'intero panorama del circuito nazionale delle Città del Vino. Quest'anno saranno 26 le Aziende vitivinicole distribuite nel percorso del centro storico di questa gemma della Toscana medioevale.

Dopo il grande successo degli ultimi anni (siamo giunti alla nostra 10^a presenza), ancora una volta la 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 piatto pieno di colori, profumi, sapori, creato con l'intenzione di conquistare tutte le potenzialità gustative... un buon modo per intervallare le degustazioni dei tanti vini.

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

Venite a trovarci !!!

Un omaggio particolare a chi, in occasione di Calici sotto le Stelle, si iscriverà per la prima volta a Slow Food. L'iscrizione ha valenza nazionale



Lo stand



Il piatto dei crostini