



SLOW FOOD®

Condotta 422 - MONTEREGGIO Notiziario n° 7 (Settembre 2005)

VARIE DAL CONSIGLIO DI CONDOTTA

Calici d'Inverno 2005

Sono già due mesi che lavoriamo per la realizzazione dell'edizione 2005 di "Calici d'Inverno", al momento il programma definitivo è in fase di ultimazione, di certo c'è la durata che verrà raddoppiata rispetto al passato, da Giovedì 8 Dicembre a Domenica 11, con 4 **Laboratori del gusto®** dedicati a: **Dolci Tipici e Vini passiti – L'Olio Extravergine d'oliva – Il Vino quotidiano – I Vitigni del Monteregio.** Quest'anno ci sarà anche la "Cena degli Auguri" ultimo convivio del 2005 aperta a tutti i Soci. Per ora basta..... le sorprese scopriamole piano piano.

La nota del Fiduciario.

Polvere di sogni.

Erano quasi le tre quando l'altra notte, girovagando tra i ricordi mi sono imbattuto in due mucchietti di polvere, incuriosito mi sono fermato e..... toccando quella fine materia ne ho riconosciuto la provenienza; era la "segatura" di due sogni tagliati a metà dalla frenesia di quella realtà che porta il Fiduciario a fare solo una piccola parte di tutto quello che avrebbe desiderio di fare.

Ho palpato la polvere e come per incanto si è acceso uno schermo ed ho rivisto due film meravigliosi.....entrambi ambientati nella nostra Maremma, dove venivo traghettato da due novelli "Caronte" (non me ne vogliono per il paragone) che mi parlavano con un idioma strano di gente del Nord scesa in queste lande a realizzare un proprio sogno.... mi facevano vedere quello che avevano realizzato, mi spiegavano le motivazioni, mi trammettevano le proprie emozioni.

..... Questa introduzione un poco "elegiaca" mi offre l'opportunità di parlarVi di alcune realtà imprenditoriali della nostra zona, realizzate da maremmani, da "stranieri", da "gente foresta", comunque accomunati in un percorso di arricchimento delle nostre potenzialità **Agroturisticoricettive.** Oggi per vedere la polvere dei sogni basta cliccare su Internet ed ai vari "www punto it o punto com" si apriranno gli schermi luminosi. Però..... per provare le sensazioni non basta un clic.... Bisogna toccare con mano. Ed ecco un ruolo del Fiduciario, quello di conoscere il "proprio" territorio, di capirlo, di farlo conoscere e capire ad altri. Questa è una delle motivazioni che ci portano sempre più frequentemente a realizzare iniziative in ogni parte del territorio della Condotta.

Da questo Notiziario ci sarà pertanto uno spazio dedicato ai nostri Soci che hanno realizzato il proprio "sogno".

ALTA MAREMMA DA SOGNO (i sogni dei nostri Soci)

AGRITURISMO PERETI

**Località Sassofortino
Roccastrada GR**

Frances Napier è certamente la più Europea dei nostri Soci, nata in Scozia sposata in Svizzera, vive e lavora in Italia, nei pressi di Sassofortino in località Pereti ove conduce un... sogno (perché dire un.. Agriturismo, è generalizzare).

Come fosse un atollo in mezzo all'oceano Pereti si presenta, nella quiete assoluta, circondato a 360 gradi da boschi e spazi di cielo azzurro; solo tre appartamenti con una capienza totale di massimo 9 persone, coccolate in modo garbato da Frances, che con la sua

eccezionale disponibilità li accudisce con una cucina di alta scuola e con leccornie di sua fattura (Utilizza tutti i prodotti dell'azienda, dall'uva delle splendide pergole ai frutti delle oltre 60 piante, alle olive per un ottimo olio IGP Toscano, ai prodotti dell'orto, il tutto per preparare marmellate, salse, sottoli e sottaceti, frutta sciropata, persino sorbetti).

Usa costantemente il forno per produrre pane e focacce; quello che non ha di suo lo acquista da qualificati produttori locali.

Vedi Pereti e..... pur vivendo in queste terre ti viene voglia di venirci in ferie. Comprendi tutta l'importanza di quella tranquillità, di quella naturalità, oggi sempre più difficile da trovare.

Tutto questo fa sì che Pereti sia una rara perla che impreziosisce ulteriormente il nostro territorio.

Accendete il sogno con:

www.agriturismopereti.com

IL POGGIARELLO

**Località Pianetto
Roccastrada GR**

In questo caso i Soci sono due, Stefano Casali e Chiara D'Amelio, sua moglie, che da Milano città hanno trasferito i loro interessi su un appezzamento di 120 ettari posto ai "piedi" di Roccastrada. Un sapiente recupero del grande podere del 1700 e di altri annessi ha creato 10 appartamenti ariosi ed estremamente funzionali, che con la grande sala e la bella piscina a disposizione degli ospiti offre un ambiente agriturismo da "5 Spighe". Grandi spazi verdi contornano ed integrano il tutto. Chiara e Stefano conducono personalmente l'azienda che ha in produzione ottimo olio extravergine d'oliva (quest'anno si è classificato 2° per la tipologia "Fruttato leggero" nel Concorso della Comunità Montana delle Colline Metallifere); in rea-

lizzazione ci sono circa 18 ettari di vigneti (i primi 5 saranno attivi dalla vendemmia del 2006), attualmente producono ortaggi e frutti che in parte finiscono nella cucina e sotto vetro. Il tutto sotto gli occhi del figlioletto Augusto (primo bellissimo frutto raccolto in Maremma). Un grande progetto iniziato con coraggio e portato avanti con amore e competenza.

Accendete il sogno con:
www.ilpoggiarello.it

VARIE (Da Slow Food Editore)

Allo "Slow Food Point" situato in Via Goldoni 11 - Massa Marittima, presso il negozio IL BARATTOLO, sono disponibili in visione tutti i libri editi da Slow Food.

Prezzi scontati per tutti i Soci Slow Food Italia Offerte del mese per i Soci del Monteregio

QUESTO MESE SI SEGNALANO

- ❑ **Guida agli Extravergini 2005**
Ultime copie disponibili a costo eccezionale della nuova edizione della Guida agli oli eccellenti d'Italia.
€13,50; Soci € 10,50;
Soci Condotta €9,00 fino ad esaurimento scorte
- ❑ **Extravergine**
Il libro per conoscere uno degli alimenti più importanti della nostra alimentazione.
€13,50; Soci € 10,50;
Soci Condotta €9,00 fino ad esaurimento scorte
- ❑ **L'Italia dei Presidi.**
Guida ai prodotti da salvare. Una mappa della piccola produzione agroalimentare di qualità in Italia. I Presidi, un esempio della "nuova agricoltura" auspicata da Slow Food
€12,00; Soci € 10,50; Soci Condotta Monteregio €9,50 fino ad esaurimento scorte
- ❑ **Terra Madre.**
L'evento mondiale del 2004
€12,00; Soci € 10,50; Soci Condotta Monteregio €7,50

LOCALI CONSIGLIATI dai Soci per i Soci

Questa rubrica viene realizzata con la fattiva partecipazione dei Soci che intendono consigliare agli altri delle "Osterie" che hanno personalmente visitato; Ristoranti, Trattorie, Osterie, verranno suddivisi in due categorie:

- a) PRESENTI nella Guida Osterie d'Italia di Slow Food Editore
 - b) NON PRESENTI in Guida
- Le segnalazione potranno essere **Positive** per invogliarci ad andare **Negative** per farci stare in guardia.

b) OSTERIA PASSO CARRAIO Località Ravi Gavorrano GR

Segnalazione **positiva** effettuata da FAUSTO COSTAGLI e FABIO D'AVINO.

Ravi è un piccolo centro a 4 Km da Gavorrano, ex centro minerario che sta attuando una progressiva riconversione nel settore agricolo e turistico.

La recente apertura del "Parco Minerario delle Colline Metallifere" ha accresciuto l'interesse verso queste località collinari. L'Hosteria Passo Carraio deve in nome proprio al fatto che, dove ora c'è la veranda estiva, nel secolo scorso transitavano i carri pieni di minerale provenienti dalla vicina miniera.

La costruzione del locale è del 1200, si presenta con un antico soffitto a "volticchiole", arredi di stile toscano, pareti ove possibile a faccia vista, il tutto a creare quell'atmosfera che tutti si aspettano da un tipico locale della Maremma.

Lo staff è tutto familiare con Daniele Fantini e la moglie Stefania in cucina, coadiuvati dal figlio Nicola che si occupa dei dolci e l'altro figlio Marco (esperto Sommelier) a ricoprire il ruolo di coordinatore di sala. Due le sale interne alternate in estate con una veranda ed un gazebo esterni, accolgono volutamente un massimo di 50 ospiti per volta.

Il menù varia 4 volte all'anno, seguendo la stagionalità dei prodotti (anche la carta dei vini si adatta di volta in volta ai vari menù). Presenta una cucina di territorio con qualche piccola rivisitazione ed una buona presentazione, rimanendo sempre nella concretezza tipica dei sapori maremmani. Presenta due indirizzi

distinti ma ben armonizzati, quello della cucina di terra e quello di mare; nella nostra visita li abbiamo sperimentati ed apprezzati entrambi.

Per cominciare c'è un piatto che potrebbe essere anche unico, l'antipasto "Antica Maremma" con 8 tipologie di salumi, formaggi abbinati a mostarde, i sottolio ed i tipici crostini a sintetizzare tutti i sapori di questa terra; si può apprezzare il suo alter ego di pesce con il "Misto Mare". Tra le paste, tutte fatte in casa, ottimi i "Fiocchetti al lardo e verdure di stagione" e gli "Gnocchi con gamberi pinoli e pomodorino fresco" in inverno i "Pici con le briciole" in autunno le "Pappardelle ai porcini". Tra i secondi vari tagli di Chianina "Bistecche e Tagliate", il Coniglio, la Trippa, le Lumache, un ottimo "Cinghiale con le mele" ed il "Cinghiale alla cacciatora", oppure i piatti di mare "Grigliata mista" e "Pesce del giorno" il tutto accompagnato da "Sformati di verdure di stagione" da "Fagioli all'uccelletta", Patate arrosto e verdure fresche.

I dolci tutti casalinghi vengono realizzati sull'impulso del momento.

Ottima la lista dei vini con una buona scelta di etichette locali, regionali, nazionali.

Bel locale, buona accoglienza, ottima cucina, prezzi corretti.

Da visitare presto.

CRONACHE (per chi non c'era)

MANIFESTAZIONI ESTIVE

Luglio ed Agosto eravamo in ferie ... Si per modo di dire !! Non abbiamo fatto Convivi o Master per i Soci, ma abbiamo comunque avuto molti impegni.

Sabato 23 Luglio 2005 P.za Garibaldi MASSA MARITTIMA PANE & OLIO

In occasione della Manifestazione "COLORI E SAPORI DEL MEDIOEVO" tenutasi a Massa Marittima il 23 Luglio abbiamo realizzato uno stand per la degustazione gratuita degli Oli Extravergini d'Oliva. Avevamo i prodotti di 25 Aziende di 5 Comuni del comprensorio della nostra Condotta, eccoli qui:

ARNAIO = Gavorrano
Frantoio SAN LUIGI = Gavorrano
BORGO DI PEROLLA = Massa M.ma
COLLE BERTO = Massa M.ma

FRANTOIO SOCIALE = Massa M.ma
 IL BELVEDERE = Massa M.ma
 IL CICALINO = Massa M.ma
 IL FIORDALISO = Massa M.ma
 LA CURA = Massa M.ma
 LA NOVELLA SNC = Massa M.ma
 MORISFARMS SRL = Massa M.ma
 POGGIO CORBELLO = Massa M.ma
 POGGIO LA LODOLA = Massa M.ma
 IL TESORO = Massa M.ma
 VILLINO .TESORINO = Massa M.ma
 SERRAIOLA = Monterotondo M.mo
 BOGNOMINI ALVARO = Roccastrada
 IL BETTARELLO = Roccastrada
 I CAMPETTI = Roccastrada
 MASCAGNI LUCA = Roccastrada
 LA BANCHELLA = Scarlino
 LA PIEROTTA = Scarlino
 IL PUPILLO = Scarlino

L'iniziativa è stata apprezzata ed ha stupito per il gran numero di bottiglie esposte, molte persone hanno assaggiato gli oli od hanno chiesto informazioni, altri si sono limitati a degustare il piatto della Bruschetta che avevamo predisposto grazie al contributo del FRANTOIO SOCIALE COLLINE DI MASSA MARITTIMA e dell'ANTICO PANIFICIO VANNI; ottime le fettine del panone del Vanni "crociate" a puntino ed abbondantemente condite con l' Oro Verde delle colline massetane.

Il Gruppo di Lavoro era formato da Antonio Checcucci – Fausto Costagli – Lorena Lucietto – Paola Nannini

Mercoledì 10 Agosto 2005

MASSA MARITTIMA

CALICI DI STELLE nella TUSCANY MEDIEVAL GEM

Quarto nostro contributo partecipativo alla più visitata manifestazione estiva effettuata nello splendido scenario dei vicoli e delle piazze medievali di Massa Marittima.

Come consuetudine avevamo lo stand nel centro di Piazza del Duomo, ci siamo occupati di gastronomia, proponendo il "Piatto dei Sapori" con 3 tipologie di formaggio a latte crudo (Marzolino, Cacio Forte, Primitivo) del Caseificio San Martino di Monterotondo Marittimo, 2 tipologie di Pane (quello bianco toscano del Panificio Vanni di Massa M.ma e quello integrale del Panificio di Montegemoli, 3 tipologie di miele (Acacia – Girasole

– Castagno) di Sampieri Massimo di Gavorrano.

Calici sotto le stelle è stato come sempre un bagno di folla, con migliaia e migliaia di persone accolti negli oltre 25 punti di degustazione.

Il nostro nutrito Gruppo di Lavoro era formato da Giulia e Massimo Babboni – Fabio D'Avino – Massimo Giannini – Marco Insalaco – Claudia Luchetti – Lorena Lucietto – Paola Nannini.

Mercoledì 10 Agosto 2005

GAVORRANO

CALICI DI STELLE al TEATRO DELLE ROCCE

Collaborare con Enti ed Istituzioni del territorio è uno degli indirizzi di Slow Food Italia. Sollecitati dall'Amministrazione Comunale di Gavorrano abbiamo dato il nostro contributo per l'organizzazione di un Banco dei Sapori simile a quello che abitualmente realizziamo a Massa Marittima. Eravamo nel suggestivo ambiente del Teatro delle Rocce, accanto al Banco di Assaggio della Strada del Vino Montereio di Massa Marittima; i sapori dei prodotti della zona della nostra Condotta si sono fusi con le struggenti canzoni di Erminio Sinni che ha seguito sul palco una breve apparizione della Fantomatick Orchestra ed ha preceduto i fuochi pirotecnici di mezzanotte.

Nel complesso sono state circa 2000 le presenze, con 250 "Bicchieri" e 140 "Piatti dei Sapori" assegnati. Certamente un buon inizio per la voglia di partecipazione che ha Gavorrano, recentemente iscrittasi come "Città del Vino" al pari di altre località della nostra Provincia: Cartiglione della Pescaia, Casteldelpiano, Cinigiano, Grosseto, Massa Marittima, Pitigliano, Scarlino, Scansano, Il Gruppo di Lavoro era formato da Fausto Costagli e Gianpaolo Tonelli.

Sabato 13 Agosto 2005

P.za Garibaldi MASSA MARITTIMA

BIS di PANE & OLIO

Serata analoga alla precedente del 23 Luglio, con l'unica modifica che c'era un olio in più nella degustazione, era quello dell'Az. Agr. MONTEBELLI = Gavorrano Anche in questa occasione sono state molte le persone che hanno approfittato dell'insolita possibilità di degustare un così elevato numero di oli. Li avevamo divisi per località, ma nel futuro verranno suddivisi anche per tipologia di fruttato con relativa scheda organolettica; altro elemento molto richiesto è stato il costo dei prodotti.

Questa volta il Gruppo di Lavoro era formato da Fausto Costagli – Stefano Costagli – Simone Francioli – Lorena Lucietto – Tatiana Rocchi

NOTIZIE VARIE (Ristorazione innovativa)

TRATTORIA TOSCANA L'ANDANA

FAUSTO COSTAGLI e FABIO D'AVINO hanno visitato la Tenuta della Badiola, nei pressi di Castiglione della Pescaia, in occasione del Party d'inaugurazione dell'Andana "Trattoria Toscana", realizzata nell'antico granaio Leopoldino (a pochi passi dal raffinatissimo ed omonimo Hotel).

Il locale fortemente voluto da uno staff di soci guidati dalla famiglia Moretti (la stessa dell'Azienda PETRA in Val di Cornia) propone una cucina toscana interpretata dal grandissimo Chef **Alain Ducasse**, che utilizza prodotti tipici di elevata qualità per realizzare piatti semplici ed al contempo esigenti, basati sull'equilibrio e sulla finezza con l'aggiunta di una ulteriore ricercatezza. Il menù, equilibratissimo nelle proposte, è toscano con forte accento maremmano. L'ambiente chic e sobrio al tempo stesso è stato creato con l'intento di realizzare un'accoglienza tutta maremmana, pur rimanendo un locale fine ed elegante. Il costo non è da Osterie di Slow Food, ma è di poco superiore al nostro standard massimo. Un'ottima occasione per gustare una cucina di eccellenza in un locale di classe.

TESSERAMENTO 2005 (Incentivazione e Premi)

Per una Condotta avere Soci è basilare, averne tanti è gratificante! Nel 2004 siamo stati tra le Condotte italiane emergenti ed alla fine ci siamo posizionati, per numero di associati, al 35° posto su circa 380 Condotte. In occasione della consegna dei premi fedeltà durante la Festa di Compleanno del 29 Maggio sono stati assegnati i premi ai Soci:

GIUSEPPE PIRAS - GIANNI FERRARIO - GIUSEPPE DI SANTO - FAUSTO COSTAGLI - MASSIMO GIANNINI - EWA DZIEGLIEWSKA, Visto il successo ottenuto dalla campagna INCENTIVAZIONE SOCI la stessa iniziativa viene riproposta integralmente per l'anno in corso. In occasione della Festa di Compleanno 2006 verranno assegnati i seguenti 6 premi tra i nostri Soci:

N° 3 SORTEGGI

(Confezione di 6 bottiglie di vino)

Tra tutti i Soci iscritti dal 1° Gennaio al 31 Dicembre 2005

Al 30 Agosto 63 Soci hanno rinnovato o si sono iscritti per la prima volta

N° 1 SORTEGGIO

(Grande cesto prodotti gastronomici)

Tra i Soci che hanno presentato un Nuovo Socio durante il 2005

Al 30 Agosto sono 14 i nostri Soci che hanno presentato altri 21 nuovi Soci

N° 1 SORTEGGIO

(Cena x 2 alla "Locanda La Luna")

Tra i Soci con più presenze nel 2005 alle varie iniziative (escluso i Master)

Al 30 Agosto la graduatoria è formata da 103 Soci, in testa con 10 presenze ci sono Ewa Dziegilewska e Fausto Nesti seguiti da Massimo Giannini con 9.

N° 1 SORTEGGIO

(Cena x 2 al "Garibaldi Innamorato")

Tra i Soci con più presenze nel 2005 ai Master of Food

Al 30 Agosto l'elenco vede 47 Soci che hanno effettuato almeno uno dei 3 Master proposti, in testa c'è Simone Francioli con 3 presenze, seguito da Claudia Galdi, Francesco Peggi, Tatiana Rocchi con 2, altri 43 Soci hanno una partecipazione.

Si ricorda a chi ha la tessera scaduta di rinnovare entro fine mese in modo da ricevere gli omaggi alla metà del mese di Ottobre.

PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

Martedì 20 Settembre ore 20

Venerdì 23 Settembre ore 20

Il Brillo Parlante "Girogustare" 6 Rossi autoctoni d'Italia L'Italia in 6 Bianchi

Terminata la stagione estiva ritornano i classici appuntamenti che ci portano alla scoperta di vini interessanti ed alla loro valutazione, abbinando il "Gioco del Piacere" alle gustose sorprese che Raffaella non mancherà di proporci in quella simpatica "bomboniera" che è *La Tana del Brillo Parlante* 2 microserate esclusive per 12 partecipanti ciascuna

VEDI PROGRAMMA ALLEGATO

Venerdì 14 Ottobre ore 20

La Taverna del Vecchio Borgo Suveraia in Taverna

Un ideale connubio tra il menù proposto da Claudio Bindi e Grazia Innocenti ed i vini dei F.lli Camerini dell'Az. Agr. Suveraia di Campetoso. Prima presentazione per la nostra Condotta dell'azienda posta all'estremo confine Nord della DOC Montereale di M.M. Max. 34 partecipanti

VEDI PROGRAMMA ALLEGATO

Ecco le date del Corso sui Cereali

18-20-25-27 Ottobre

Massa Marittima "Master of Food" PANE-PASTA-RISO & C.

UN APPUNTAMENTO DA NON PERDERE
Confermate la preiscrizione, ancora pochi i posti disponibili
Ogni serata, oltre al Docente Paolo Gramigni, sarà presente un personaggio inerente l'argomento trattato. SI PREANNUNCIA UN MASTER RICCO DI SORPRESE!!!!

IN PROGRAMMAZIONE (Ottobre - Novembre)

28 Ottobre 2005 ore 20

Agriturismo Il Fosso della Bruna "Staseracucino" (The Astorino Sisters)

Prima serata dedicata alla cucina casalinga, con un menù di pesce realizzato da Bianca, Maria e Nilla Astorino ed abbinato ad una serie di interessanti vini bianchi
Max. 18 partecipanti

Causa improvvisi impegni di lavoro di una delle nostre Socie cuoche e programmazione già stabilita, siamo stati costretti a far slittare l'appuntamento previsto dalla fine di Settembre alla fine del mese successivo

23-25-30 Novembre

2 Dicembre 2005

Massa Marittima "Master of Food" LIQUORI & DISTILLATI

Ed ecco un'altro Corso atteso da tempo, saranno soddisfatti i 10 Soci che si sono già preiscritti, ne cerchiamo altri per realizzarlo alla grande
APPUNTAMENTO UNICO
Priorità ai Soci che hanno indicato da tempo il desiderio di partecipazione al Master
Min. 15 - Max. 24 partecipanti
Confermate la preiscrizione, ancora pochi i posti disponibili

**NEL PROSSIMO NOTIZIARIO
IL PROGRAMMA DETTAGLIATO**

Per comunicare o prenotare
Segreteria Soci: 339 7693375
Fiduciario: 349 0710478
E Mail:
faustocostagli@katamail.com
slowmontereale@libero.it

**Questo Notiziario
è stato spedito a
486 indirizzi**