



SLOW FOOD®

Condotta 422 - MONTEREGIO Notiziario n° 20 (Settembre 2006)

NOTE DAL CONSIGLIO DI CONDOTTA

La nota del Fiduciario.

ROCCHETTE GUSTO VILLAGE

La Condotta del Monteregio non è una associazione di “servizi” né un “catering”, però sempre più spesso veniamo sollecitati alla realizzazione od alla partecipazione ad iniziative che solitamente vengono organizzate da queste entità.

Perché allora andare a “costruire” l’iniziativa ROCCHETTE GUSTO VILLAGE.??? La prima motivazione è stata ... perché la sede nazionale di Slow Food (interpellata dalla direzione del villaggio turistico) ha indicato il nostro riferimento !!! La seconda è stata la disponibilità del Rocchette Village a realizzare una iniziativa che riconduce ai nostri fini societari ... la possibilità di divulgare la cultura gastronomica ed i prodotti di qualità del nostro territorio. La terza..... bé questa verrà perfettamente compresa da chi parteciperà all’iniziativa; quando sono andato a fare il primo sopralluogo al Rocchette Village, mi sono letteralmente innamorato del posto e..... considerata la voglia di condividere (con i Soci) che contraddistingue il mio operato.... ho cercato di concretizzare l’opportunità giusta per tutti. Perciò Vi invito Sabato 23 Settembre a vedere che cosa realizziamo al Rocchette Village. Intanto guardate il sito: www.rocchette.com, i produttori saranno posizionati lungo il perimetro delle piscine, il laboratorio sarà realizzato sotto le cupole tensioattive (a destra delle piscine), la cena nell’ottimo Ristorante Mama (a sinistra, sopraelevato, con una eccezionale vista serale delle piscine).

NUOVAMENTE “GUSTO E’ LIBERTA’”

Terminato il periodo estivo riprendono gli appuntamenti con l’Amministrazione penitenziaria; in seguito all’applicazione dell’indulto dovrà essere ricostruito quel fee-

ling che si era istaurato tra la nostra Associazione ed i precedenti ospiti del Carcere massetano.....

Ricominciamo Sabato 14 Ottobre con il Laboratorio del gusto “Formaggi di collina”; Sabato 18 Novembre sarà la volta del “Caffè”; il 16 Dicembre avremo lo “Cioccolato”, poi nel 2007 seguiranno altre tipologie alimentari (miele – pane ecc.). Riprendiamo con una importante novità, nell’ottica dell’interazione tra ospiti interni e cittadini esterni, **l’Amm.ne Carceraria apre il carcere ai Soci Slow Food. Sarà possibile per 15 associati partecipare ai Laboratori. Chi fosse interessato per questo deve contattarmi entro il 27 Settembre** (occorrono circa 2 settimane di anticipo per ottenere quei particolari permessi necessari per poter entrare in un carcere). I Laboratori saranno gratuiti per tutti.

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) Ristorante-Pizzeria IL PIRATA Follonica GR

Segnalazione **Positiva** effettuata da Fausto Costagli (anche a nome di tantissimi altri Soci)

Abitualmente non segnaliamo locali dove, in passato, abbiamo fatto delle iniziative (è chiaro che per noi siano positivi, altrimenti non ci saremmo andati), ma..... le eccezioni confermano la regola. Proprio di un’eccezione si tratta, voluta per significare un locale certamente al di fuori dai canoni dell’Osteria da Guida Slow Food, (anche se in Sardegna molti dei locali segnalati hanno la bivalenza di ristorante e pizzeria)

qui da noi questa tipologia viene un poco sminuita, più psicologicamente che nella pratica perché (di fatto) li frequentiamo e con soddisfazione ci ritorniamo.

Il Pirata, è in Via Lago Trasimeno 24 (in Salciaina, come dicono a Follonica per individuare la zona) nella controvvia interna alla pineta di Via delle Collacchie; nel periodo estivo è letteralmente strapieno di avventori, vuoi per la valida pizza che per l’ottima cucina di pesce; numeri che abitualmente superano le centinaia di presenze, non creano lunghe aspettative perché sia la cucina che il servizio sono organizzati in modo funzionale.

La qualità delle materie prime ed una equilibrata lista vini sono un plusvalore a quel ... **qui ci si mangia bene.** che è la principale motivazione che ci fa ritornare al Pirata. Stefano Bertolai con il fratello Matteo e Susanna Cenerini (la moglie di Stefano), coordinano il lavoro di un nutrito staff.

Nell’ultima, piacevole serata passata nel locale ero con altri 3 soci Annarita, Stefano, Francesca, (che si intendono ed apprezzano la cucina di mare assai più di me e che mi avevano tirato gli orecchi perché era un po’ di tempo che “trascuravo” Il Pirata). Abbiamo cominciato (a modo nostro) con l’**impepata di cozze**, il **polpo lesso**, il carpaccio di spada, ed il mitico **crostone con i moscardini**. Un “solo” primo (estremamente corposo) quelle **fettuccine all’astice** che da sole valevano la serata; una fritturina mista divisa in quattro (giusto per sfiziare), e per finire una dolce crema catalana. Avevamo qualcosa da festeggiare e lo abbiamo fatto nel modo migliore. Già..... dimenticavo il vino, (siamo usciti in giro per l’Italia) prima una Falanghina della Campania e poi un’ottima Ribolla gialla del Friuli.

Il costo... da amici! Stefano tratta ogni Socio Slow Food da amico.

Una piccola nota per una cosa molto importante... Nell'ultima ristrutturazione sono stati rifatti tutti i servizi igienici. Il Pirata è l'unico locale che conosco che ha dedicato un bagno esclusivamente ai bambini; colori adeguati, accessori a misura dei piccoli ospiti e tanta, tanta, tanta pulizia.

Fausto Costagli

CRONACHE (per chi non c'era)

GAVORRANO A TAVOLA

18 Agosto 2006

Giardino della Rocca – Gavorrano GR
“Il salotto di Gavorrano a Tavola” è il nome dell'iniziativa che l'Amministrazione Comunale di Gavorrano ha fortemente voluto per sanare il rapporto tra territorio e produzione vitivinicola. Rapporto che sempre più sarà inscindibile nel proseguo degli anni, considerando l'incremento di aziende e di ettari vitati che porterà Gavorrano ad avere una realtà produttiva estremamente importante. L'onere e l'onore dell'organizzazione è stato affidato alla nostra Condotta che ha proposto un incontro di significativa caratura: il Laboratorio del Gusto A QUALCUNO PIACE FREDDO verteva sulla tematica:

Con il caldo è sempre possibile gustare vini rossi? A quale temperatura di servizio? I grandi vini rossi del Comune di Gavorrano messi alla prova in un laboratorio molto particolare, con assaggi dai 18 gradi in poi.

La conduzione tecnica del laboratorio era affidata ad un “vecchio” amico, **Carlo Macchi** (che nel 2002 rappresentò Slow Food al nostro primo convivio), oggi affermato giornalista esperto in “cose di vino”.

A **Fausto Costagli** (Fiduciario) l'incarico di legare i vari interventi, tra cui quello autorevole di **Paolo Benvenuti** (Direttore nazionale di “Città del Vino”) ottimamente supportato dalla disanima di **G. Paolo Pioli** (Coordinatore regionale di “Città del Vino”), altro intervento di interessante spessore “politico” è stato quello dell'Onorevole **Clau-**

dio Franci (Presidente della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati), mentre ad **Alessandro Fabbrizzi** e **Paolo Balloni** (Sindaco e Vice sindaco di Gavorrano) è toccato il gradito compito di fare gli onori di casa. Il laboratorio era riservato (su invito) a giornalisti, produttori ed addetti ai lavori.

Tra gli ospiti alcune presenze qualificate e qualificanti tra tutte quella di **Flavio Tattarini**, (Direttore dell'Enoteca Italiana); i produttori del gavorranese erano presenti con i responsabili di: **Montebelli, Podere Cigli, Poggio ai Lupi, Rigoloccio, Rocca di Frassinello.**

L'informazione era presente con rappresentanti di: **Il Tirreno, La Nazione, Corriere di Maremma, Agro Italia, Wasabi, Teletirreno, Rai.** Tra i molti interventi della platea interessante la valutazione fatta da Fabio Bucciantini per la **Unicoop Tirreno**, (che rappresentava il settore della grande distribuzione).

Fascinosa l'ambientazione nel giardino della rocca, con il verde del manto erboso ad evidenziare i caldi colori dei tavoli e delle tovaglie, veramente un “salotto buono” che è stato apprezzato da tutti i convenuti. Un doveroso grazie al **Dr. Salvucci** proprietario dell'immobile che ci ha reso tutta la fase organizzativa estremamente facile. Gli otto vini degustati sono stati presentati, in quest'ordine:

AZIENDA VINO - GRADI - ANNATA
SOC. AGRICOLA SAN FELICE PEROLLA - POGGIBANO -13,5- 2003
PODERE CIGLI CAMPO MARIA - 13 - 2004
ROCCA DI FRASSINELLO POGGIO ALLA GUARDIA - 13,5 - 2004
MONTEBELLI FABULA RISERVA - 12,5 - 2003
TENUTA MORAIA SOLDIMELA - 12,5 - 2003
FERTUNA LODAI - 13,5 - 2004
RIGOLOCCIO IL SORVEGLIANTE - 14 - 2004
POGGIO AI LUPI ALICANTE - 14 - 2004

Una buona varietà di sfumature del porpora, di profumi e di sapori, risultato dell'utilizzo dei molti vitigni che affiancano il sangiovese

nei filari del nostro Monteregio, hanno offerto l'opportunità di mettere in mostra le enormi potenzialità territoriali dell'Alta Maremma. Carlo Macchi ha sapientemente giocato con le temperature facendo servire i vini a circa 16° per valutarne l'evoluzione gusto olfattiva con il naturale adeguamento alla temperatura ambientale di oltre 30°. Carlo ha lasciato a ciascuno dei presenti la personale scelta della temperatura ottimale. Tutti i vini hanno superbamente superato la curiosa prova dimostrando ulteriori e nascoste peculiarità.

La degustazione dei vini era abbinata ad alcuni prodotti da forno realizzati da **Pizze & Delizie** e dal **Panificio Cambri** che ben hanno accompagnato il notevole tenore alcolico dei robusti vini proposti. Il Gruppo di Lavoro (che ha svolto un servizio estremamente organizzato e professionale) era formato da:..... **Fausto Costagli - Stefano Costagli - Fabio D'Avino - Lorena Lucietto - Simone Mariotti.**

La consapevolezza di aver realizzato un evento di indubbio valore è stata subito palpante, confermata anche nei giorni seguenti dalle attestazioni di stima per la nostra Condotta, ricevute da parte dei presenti al laboratorio.

Un ringraziamento all'Amministrazione Comunale di Gavorrano che ci ha dato l'opportunità per promuovere gli aspetti positivi del nostro territorio.

BUCINE SLOW

2-3 Settembre 2006

Località Ambra – Bucine AR

Ecco un altro appuntamento previsto dal Protocollo d'Intesa firmato a suo tempo tra l'Amministrazione Comunale di Massa Marittima e la nostra Condotta per iniziative promozionali nelle Cittaslow, il Fiduciario con l'Assessore Dino Roccabianca hanno presentato il territorio attraverso i suoi prodotti, per questa occasione erano stati scelti: i dolci tipici delle **Vie del Dolce**, l'olio extravergine di oliva, delle aziende: **La Cura - Il Belvedere country house - Terrabianca -**

Famiglia Dittrich – Colle Berto – Franto-io Stanghellini. Anche il vino faceva parte degli assaggi con i prodotti delle aziende **Campo Bargello – Coliberto – La Cura – Padule di Moreta – Tenuta Il Fontino .**

GARIBALDI INNAMORATO

8 Settembre 2006

Via Garibaldi – Piombino LI

E' stata certamente una serata speciale quella che ha ridato il via ai nostri convivi dopo la parentesi estiva. Il risultato finale è stato percepito in anticipo dai partecipanti che sono praticamente raddoppiati rispetto al primo progetto di 24. Si è finita con 49 presenti, alcuni già conoscevano il Garibaldi innamorato, altri vi entravano per la prima volta, tutti ne sono usciti soddisfatti e consapevoli dell'occasione che avevano colto.

Il patron Roberto (Pippo) ci ha deliziato con una sequela di antipasti che hanno utilizzato vari pesci, dal polpo alla ricciola e alle sarde, poi i totani ed il baccalà, dal tonno alla sciabola, le arselle ed i moscardini. Assai buoni i tortelli di pesce azzurro ma veramente eccezionale la strafamosa Zuppa corsa. Quando è arrivata la tagliata di tonno i più hanno rimpianto di aver già mangiato troppo, pur non rinunciando ai due dolcissimi dolci. Un pensiero per i vini della serata, presentati dal nostro amico Maurizio Casini rappresentante dell'INDAL 2000 di Suvereto che li ha forniti, ha portato due bianchi atti ad esprimere la territorialità della Val di Cornia: il Diavolino dell'Azienda LE PIANACCE un Vermentino in purezza, ed il Falcobianco dell'Azienda IL FALCONE, composto con Ansonica, Malvasia, Clairette, Vermentino; i due rossi erano: il Taddeo (ancora LE PIANACCE) un gustoso blend Sangiovese/Merlot, per finire con un "vinone" che è piaciuto in modo particolare, il Rabucolo dell'Azienda RUBBIA AL COLLE, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Syrah ottimamente calibrati ed invecchiati per un

prodotto potenzialmente destinato ad invecchiare ulteriormente in cantina, oppure (dato l'ottimo rapporto qualità prezzo) ad essere bevuto e ribevuto subito. Un doveroso ringraziamento all'INDAL 2000 ed a tutto lo staff del Garibaldi Innamorato.

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.

Agosto – Settembre 2006

Rinnovi

- 1- Donati Marco 2- Cenerini Susanna
3- Ulivelli Elena

Nuovi Soci

- 1- Pilotto Eleonora 2- Gitto Liliana
3- Barni Roberto

Soci in scadenza al 30 Settembre

- 1- Cerboni Annarita 2- Coscini Emilio
3- Cueto Clive 4- Dalla Valle Carlo 5- Francardi Patrizia 6- Grazi Fabio 7- Guerrini Antonio 8- Lippi Massimo 9- Martini Laura 10- Matteini Marta 11- Piccini Luciano 12- Pugi Maudy 13- Rossi Susanna 14- Vannini Renzo 15- Zanni Michela 16- Zito Barbara
Di seguito vengono riportate alcune situazioni statistiche al 15.9.2006

Soci al 15 Settembre 2006	220
Soci fatti dalla Condotta	212
Soci provenienti da Nazionale	8
Soci Maschi	129
Soci Femmine	91
Soci Sapienti	130
Soci Familiari	75
Soci Giovani	15

Residenza dei Soci	
MASSA MARITTIMA	119
FOLLONICA	47
GAVORRANO	12
MONTEROTONDO M.	5
MONTIERI	0
ROCCASTRADA	8
SCARLINO	5
CASTIGLIONE d. PESCAIA	2
ITALIA extra Condotta	23

Sul sito della Condotta è visibile anche la **Rassegna Fotografica** di:
- GAVORRANO A TAVOLA (Gavorrano)

Questo Notiziario è stato chiuso il giorno **15 Settembre 2006** e spedito a 550 indirizzi

PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

18-19-25 Settembre

Massa Marittima GR

Master of food TE'

Sabato 23 Settembre

Rocchette Village

Castiglione della Pescaia GR

Rocchette GUSTO Village

Vedere il programma allegato

Domenica 24 Settembre

Un Mare di Gusto

Casello Idraulico - Follonica

Laboratorio del Gusto

Vino ricco e pesce povero

Venerdì 6 Ottobre

Agriturismo San Michele

Boccheggiano GR

Mescolanze

Vedere il programma allegato

Sabato 14 Ottobre

Gusto è Libertà - 4°

Istituto Carcerario - Massa M.ma

Laboratorio del Gusto

I Formaggi di collina

16-17-18 Ottobre

Domus Bernardiniana

Massa Marittima GR

Master of Food

FUNGHI & TARTUFI

Vedere il programma allegato

Per comunicare o prenotare

Segreteria Soci: 339 7693375

Fiduciario: 349 0710478

E-mail

slowmonteregio@libero.it

faustocostagli@katamail.com

Sito internet

www.massamarittima.info/slowfood/