

NOTE DALLA CONDOTTA SLOW FOOD MONTEREGIO

La nota del Fiduciario

L'Isola che non c'è

Orbene si lo ammetto, ogni tanto può capitare che la macchina s'inceppi (vedi la Ferrari, mica sempre arriva prima, anzi qualche volta manco arriva). La macchina in questione è quella organizzativa che doveva portarci (il 15 Settembre) all'isola promessa e che, per il 2007 è diventata come nella storia di Peter Pan, l' *Isola che non c'è*.

Andare all'Elba solo come ripiego non mi pareva opportuno ed allora ho deciso (prendendomi tutte le responsabilità ed i vari accidenti di chi non aspettava altro) che la gita all'isola veniva rimandata all'anno prossimo. Però, sin d'ora mi impegno a fare quello che in cuor mio intendevo:...

Con il nome di Isola Misteriosa avevo individuato **Montecristo**.

Come ben saprete è un'isola totalmente inarrivabile a meno che si venga accompagnati dal Corpo Forestale dello Stato ed è proprio a loro che ho già inoltrato formale richiesta per la visita dell'isola nel mese di Giugno 2008.

Le persone che potranno partecipare e sbarcarvi per la sua visita potranno essere massimo **50**.

Tutta l'organizzazione sarà a nostro carico (motobarca - percorso - pranzo) ma per la messa a punto dei dettagli abbiamo tutto l'inverno per pensarci.

Fin da ora **invito** chi fosse interessato **ad opzionare il posto**.

Fausto Costagli

NOTE DA SLOW FOOD ITALIA

Dalla Segreteria nazionale

Riceviamo dalla sede nazionale queste considerazioni sulla natura degli OGM.

Luoghi comuni sugli OGM

L'uomo ha sempre modificato ed incrociato le piante, gli OGM non sono una novità.

Falso

Di fatto molte colture attuali sono il risultato di secoli di incroci tesi a selezionare le caratteristiche positive di varietà diverse, sempre però rimanendo nell'ambito di specie si mili fra di loro. Invece gli OGM sono concepiti come creazioni artificiali che arrivano a combinare il regno vegetale con quello animale, andando ben oltre le barriere naturali e creando organismi viventi di cui è impossibile prevedere l'impatto ambientale. Sostenere che gli OGM sono sempre stati creati dall'uomo non ha alcun fondamento.

La produzione di OGM aiuta a risolvere il problema della fame del mondo.

Falso

La produzione alimentare nel mondo già oggi è più che sufficiente per sfamare tutti gli abitanti del pianeta. Sono i problemi legati a povertà, disuguaglianza sociale, iniqua distribuzione delle risorse, guerre e sfruttamento che generano milioni di affamati nel mondo. Gli OGM non sono più buoni, non costano meno, non vengono prodotti in zone inaccessibili alle normali coltivazioni. Gli OGM non servono per nutrire le persone, ma diventano i mangimi utilizzati per nutrire gli animali nei paesi ricchi. Gli OGM sono un tentativo per controllare il futuro del mercato alimentare planetario, mettendo le risorse di tutti in mano di pochi.

Gli OGM aiutano a ridurre l'uso di erbicidi e pesticidi, quindi ad inquinare meno il pianeta.

Falso

Il principio fondante della gran parte delle piante OGM è di possedere una maggiore resistenza all'erbicida specifico con il quale verranno trattate. In virtù di questo

principio, le multinazionali, che producono sia le sementi OGM che gli erbicidi specifici, obbligano gli agricoltori che scelgono di coltivare OGM ad acquistare il pacchetto completo - sementi più erbicida - pagando per i rispettivi brevetti, pena la persecuzione legale. Sempre più spesso, però, le piante OGM finiscono per contaminare le erbe infestanti, che diventano a loro volta resistenti agli erbicidi. Questo comporta l'uso di quantità sempre maggiori di erbicida per eliminare queste vere e proprie SUPER-INFESTANTI.

La coesistenza fra agricoltura biologica, convenzionale e transgenica è possibile.

Falso

A cielo aperto, la separazione fra le piante biologiche, convenzionali ed OGM è impossibile. Il polline non si può arrestare, vento ed insetti lo portano a contatto con le produzioni non transgeniche, contaminandole ed esponendo addirittura gli agricoltori contaminati alla persecuzione legale da parte delle multinazionali, che li citano in giudizio perché "scoperti" in possesso di piante brevettate senza aver pagato per i relativi brevetti: oltre al danno la beffa. Gli OGM contaminano e minacciano la biodiversità, omologando tutte le coltivazioni e rendendo impossibile la scelta.

Gli OGM sono controllati e sicuri come i farmaci.

Falso

I farmaci, prima di essere immessi sul mercato, vengono testati a lungo. Gli OGM invece, grazie alla formula della "sostanziale equivalenza", seguono un percorso differente. Le aziende biotech sostengono che, modificando solo piccole porzioni di DNA, le caratteristiche dell'organismo transgenico rimangono "sostanzialmente" uguali a quelle dell'organismo naturale. In realtà diversi studi hanno già

dimostrato che esistono differenze significative fra organismi OGM e non.

Gli americani mangiano gli OGM da dieci anni senza problemi: questo vuol dire che sono sicuri.

Falso

Negli Stati Uniti gli OGM sono presenti da tanto tempo, ma ai consumatori non è stato concesso il diritto di saperlo attraverso un'adeguata etichettatura dei prodotti. È praticamente impossibile sapere chi consuma OGM, di quale tipo, in che quantità e da quanto tempo, tutti dati necessari per poter valutare la loro pericolosità. Il consumo di OGM potrebbe portare all'insorgenza di nuove allergie. Ipersensibilizzazione ed allergie sono già in netto aumento nelle popolazioni dei paesi industrializzati, come conseguenza dell'abbassamento delle difese immunitarie e dell'esposizione ad agenti allergenici ambientali, e rischiano solo di moltiplicarsi a causa degli OGM. Quindi chi sostiene che basta volgere lo sguardo verso gli USA per rassicurarsi sull'innocuità per la salute degli OGM sottovaluta la complessità della questione, oppure mente di proposito all'opinione pubblica.

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 segnalazione potranno essere
Positive per invogliarci ad andare
Negative per farci stare in guardia

a) ANTICA TRATTORIA LA GROTTA La Sassa – Montecatini V.C. PI

Segnalazione **Positiva** di **Annarita Cerboni e Fausto Costagli**.

La Sassa è un piccolissimo borgo incastonato sulla cima di un colle lungo la strada provinciale che da Casino di Terra conduce a Monteverdi Marittimo; siamo nell'entroterra tirrenico tra folti boschi e vergini campagne al centro di un

ipotetico triangolo tra le località di Castagneto Carducci, Cecina e Volterra. Un paesino dove la caccia è l'unico argomento dei pochi abitanti e..... proprio le prede di caccia trovano gloria nei piatti realizzati da Ivio Paperini, che le alterna, seguendo le stagioni, con l'utilizzo di animali da cortile e di carni ovini o vaccine. La grotta è il nome ed anche l'ambiente che caratterizza il locale, scavata nella roccia ospita alcuni tavoli mentre il resto è disposto nell'antistante raccolto e rustico ambiente. In sala ti accoglie il figlio Toni che con competente precisione racconta il menù, gli ingredienti delle ricette, i vini.

E' possibile iniziare il pasto con il classico misto di crostini toscani o con un ottima scelta di salumi, per poi passare alle paste, tutte rigorosamente casalinghe fatte da Ivio, ravioli, gnocchi e le **tagliatelle** all'**anatra**, al **cinghiale**, al **coniglio**, durante la nostra visita le abbiamo gustate **al colombaccio** insieme a dei **tortelli verdi di spinaci ripieni di ricotta e verdure con sugo di ortaggi freschi**, poi ci sono le **zuppe** tradizionali tra cui quella **con fagioli e cavolo nero**; i secondi spaziano dalle **bistecche alla brace** ai **filetti alla griglia**, dal personalissimo **cinghiale alla cacciatora** al **coniglio al vino bianco**, dalla **faraona al vin santo** al **gallo nero in umido**, dall'**agnello pomarancino al forno** al **capretto arrosto** sino al **capriolo in umido** e poi.... **fegatelli nella rete**, **trippa marinata**, **baccalà o lapredotto in zimino** tutti curati con l'amore di una cucina che esalta i vecchi sapori; contorni di stagione tra cui imperdibili le **patate** tagliate a mano **fritte** e servite nel cartoccio di carta gialla. Veramente ottima la scelta dei **formaggi** tra cui quelli di Cugusi della zona di Pienza, del Lischeto e del Parco di San Rossore della zona pisana. Per i dolci, che sono preparati da Toni, oltre ai freschi **sorbetti alla**

frutta, si consiglia di lasciare spazio per il suo personalissimo **tiramisù** o per il **caramellato alle mandorle** o la **crema croccante al mandarino**.

la carta dei vini è ben fatta e presenta oltre cento etichette prevalentemente di zona e toscane, tutte ad un prezzo molto onesto. Lo sfuso, della zona di Montescudaio presentato nel classico fiasco, è buono, corposo ed adatto al tipo di cucina praticato.

Commento finale: Locale piccolo, pulito, semplice, tranquillo, vale veramente una visita per godere di una cucina gustosa ma equilibrata con ricette tradizionali arricchite dall'uso di materiali di ottima qualità. Ivio e Toni completano le peculiarità con una presenza costante ma non invasiva. Buona la carta dei vini con un rapporto qualità prezzo estremamente interessante.

Fausto Costagli

POSTA IN LIBERTA' Hanno scritto alla Condotta

Riceviamo questa mail conseguentemente alla segnalazione, sull'ultimo Notiziario, dell'Osteria di Buriano **IL CANTUCCIO**:

Gentilissimo Fausto, è passato molto tempo dalla ricezione della prima mail (Notiziario n° 28 del 2007) che riguardava l'osteria Il Cantuccio, non avendo avuto molto tempo a disposizione per risponderle, cogliamo l'occasione della recensione apparsa nel Notiziario 31 per farlo; vorremmo innanzi tutto ringraziarla per la sua ineccepibile sincerità, abbiamo letto entrambi gli articoli e manco a dirlo siamo rimasti estremamente contenti ed emozionati. Come le avevamo già garantito, questo non servirà a darci sicurezza e tranquillità per un mezzo pubblicitario a buon mercato, ma servirà a mantenere la promessa con tutti gli invitati che vorranno sedersi ai nostri tavoli a godersi, almeno crediamo, un po' di meritato rispetto creato dal nostro unico vero fine: l'amore per le tradizioni della nostra penisola, il rispetto della storia della nostra regione, l'ammirazione per la nostra terra di maremma. Con Slow Food, abbiamo scoperto che ci sono molte persone che credono seriamente nel nostro grande patrimonio comune, noi, non abbiamo voglia di deluderle. Ci ha donato un serio motivo, per fare

ancora meglio il nostro lavoro.
Francesco ed Elena (Il Cantuccio)

NEWS DAL MONTEREGIO Soci - Aziende - Prodotti

ROCCASTRADA: Pieve di Caminino

Nella "guida" LOCANDE D'ITALIA Antologia della buona accoglienza 2007- 2008, a Pagina 316 abbiamo una new entry della nostra zona, si tratta dell'agriturismo del socio Emiliano Marrucchi Locatelli.

Ecco la relativa scheda

Agriturismo Pieve di Caminino
Roccatederighi -- Tenuta di Caminino Strada Prov.le 89 di Peruzzo
Tel. 0564 569736 Fax 0564 568756
E-mail: caminino@caminino.com
Internet www.caminino.com
Aperto tutto l'anno

Pieve di Caminino è una costruzione dall'inconsueto fascino, sorge tra le mura della storica pieve romanica del XI secolo e su resti di epoca paleocristiana. Viene ricordata in scritti risalenti al 1075. Luogo pieno di storia ove nei secoli hanno dimorato tre Santi: S. Feriolo, S. Egenziano, S. Luca di Teglia. La struttura, che offre suggestive atmosfere, è inserita in una grande anfiteatro naturale circondata da splendidi oliveti degradanti verso la piana maremmana segnata all'orizzonte dall'azzurro del mare, ove è ben visibile la mitica Isola di Montecristo. A pochi minuti dalla Superstrada Aurelia è un'oasi di pace, un luogo ove il tempo sembra essersi fermato, ove la tranquillità regna sovrana. Un ambiente che offre percorsi naturalistici nel vicino bosco di sughere e di macchia mediterranea, un lembo di mondo ove è possibile ascoltare il... *rumore del silenzio*. Una dimora unica, dovuta sia dall'ambientazione che dal rispetto per l'ospite ed il trattamento signorile ed educato dei proprietari. Le camere tutte con camino in pietra, terrazze e spazi esterni privati, arredate con mobili e quadri d'epoca sono in simbiosi con l'atmosfera della dimora.

Il riscaldamento ed i camini permettono una agevole permanenza anche nei mesi più freddi

• 4 camere doppie di cui 2 suite (commutabili a singole previa disponibilità); 3 appartamenti. Camere e appartamenti con bagno, frigobar, balcone (Aria condizionata nelle suite) • Prezzi medi annui a persona: 55/60 in camera uso singola o doppia, appartamento per 4 persone 53/58 euro a persona. Il costo include la prima colazione di tipo continentale (servita in camera all'orario richiesto) • Carte di credito: le principali, Bancomat • Parcheggio interno scoperto. Non si accettano animali. Servizio di portineria dalle 10 alle 20 • Sala conferenze, giardino, parco, terrazza panoramica, veranda, piscina.

MASSA M.MA: Tenuta Il Fontino

Per il secondo anno la responsabile della Tenuta Il Fontino, Haidi Puntscher ha donato alla Condotta un generoso quantitativo dei suoi vini. Una parte di essi sono stati destinati alla manifestazione che nei giorni 19 e 20 Luglio si è tenuta (come ogni anno) a San Rossore. Il tema di quest'anno era dedicato alla Donna e ci è sembrato giusto contribuire con prodotti realizzati da un'impresaditrice.

FOLLONICA: Amadei Daniele

Anche quest'anno (come sempre da quando esiste la Condotta del Monteregio) il nostro socio Daniele Amadei (uno dei primi dal 2002) ci ha dato un congruo contributo in bottiglie di vino, dopo il Vermentino arrivato a primavera, alcuni giorni fa ci ha messo a disposizione 60 bottiglie del Vivoli Rosso. Il primo utilizzo è avvenuto in occasione della promozione "Soci a Calici di Stelle", ma presto avremo l'opportunità di gustarlo nelle giuste occasioni.

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/

GUIDA AGLI EXTRAVERGINI 2007

DA QUESTO NOTIZIARIO VENGONO PRESENTATE LE SETTE AZIENDE DEL NOSTRO TERRITORIO INSERITE NELLA GUIDA AGLI EXTRAVERGINI 2007

Poggio alle Birbe (Vedi pagina 147)
S.P. del Filare 11/a - GAVORRANO GR
Tel. 0566 844873

poggioallebirbe@libero.it
xoomer.virgilio.it/poggioallebirbe

La storia fa risalire l'edificio di Poggio alle Birbe al 1635 quando era torre di guardia e dogana tra il Principato di Piombino ed il Granducato di Toscana, nei secoli la torre venne abbassata, l'edificio fu ampliato ed adibito a casa colonica. La situazione odierna è il risultato del recupero conservativo effettuato nel 1996 dagli attuali proprietari Nicoletta e Veronica Brunori. L'azienda si è subito specializzata nella produzione di olio extravergine d'oliva tipico maremmano, ricavato da un oliveto specializzato di 4 ettari con circa 1200 piante. Le cultivar sono: Frantoiano 60%, Leccino 30%, il restante 10% sono Pendolino, Moraiolo e Maurino. L'olio è ottenuto mediante spremitura a freddo, effettuata normalmente entro 24 ore dalla raccolta, presso il Vecchio Frantoio di Scarlino.

Olio Extravergine di oliva Poggio alle Birbe ha ottenuto **1 Oliva**

Di un bel colore verde con lievi sfumature di giallo, estremamente limpido; al naso esprime un profumo mediamente intenso ed intrigante con un medio erbaceo e note di oliva matura. Poco untuoso e con corpo pieno, in bocca si manifesta morbido in ingresso poi lascia spazio ad un marcato piccante. Armoniosamente ricco.

I Campetti (Vedi pagina 184)

Località Campetti - Ribolla

ROCCASTRADA GR

Tel. e Fax 0564 579663

icampetti@virgilio.it

L'azienda agricola è situata nelle colline della Maremma fra Montemassi e Massa Marittima, coltiva i

suoi olivi su 4 ettari impiantati ciascuno con circa 200 piante; altri 15 ettari sono a vigneto, coltura a cui, questa storica azienda del Montereccio di Massa Marittima, si dedica da più cinquant'anni.

L'esposizione e le condizioni climatiche favoriscono lo sviluppo armonioso delle piante ormai quasi secolari. Questo olio ottenuto dal blend di tre diverse cultivar (moraiolo, frantoiano e leccino) viene franto a freddo, entro poche ore dalla raccolta delle olive e questo permette di conservarne tutte le migliori caratteristiche organolettiche. Le olive vengono lavorate con spremitura meccanica a freddo presso l'oleificio OL.MA. La produzione di olio si aggira intorno ai 50 quintali, ricavati unicamente da olivi di proprietà.

I Campetti, da tre generazioni, vengono gestiti dalla famiglia Falciani e l'esperienza dei membri più anziani si unisce all'entusiasmo delle giovani generazioni che insieme continuano, nel segno della qualità, ad occuparsi degli olivi e della vigna, dell'olio e del vino, espressioni di questo territorio e di uno stile di vita.

Olio Extravergine di oliva I Campetti ha ottenuto **2 Olive** che per un mero errore tipografico non sono state stampate, ma il contenuto della scheda rileva pienamente il reale valore dell'olio.

Alla vista si presenta di un bel colore nettamente verde con sfumature di giallo, offre una buona limpidezza con un profumo intenso composto da un lieve fruttato con sentore di mela e decise note erbacee. Di corpo esile con un ingresso dolce regala un giusto equilibrio tra amaro e piccante che ben si integra con l'intenso sapore di oliva verde. Armonioso nel suo equilibrio tra finezza e ricchezza.

Suveraia (Vedi pagina 168)
Podere Bacucco - Loc. Campetroso
MONTEROTONDO MARITTIMO GR
Tel. e Fax 050 564428
www.suveraia.it

L'azienda è situata in posizione particolarmente felice data la bellezza dei luoghi della zona collinare tra Massa Marittima e Suvereto; si estende su oltre 100 ettari in parte coltivati a vite e parte ad olivi dove un terreno avaro e sassoso gode dell'influsso positivo di un particolare microclima creato dalla vicinanza del fiume Cornia.

Dal 1950 la famiglia Camerini seguendo dettami tradizionali, integrati da una moderna gestione aziendale, attua un'agricoltura rispettosa del territorio che porta a prodotti di ottima qualità, come appunto l'olio extravergine Igp toscano, ottenuto dalla frangitura in tecnologia continua delle olive di varietà moraiolo, leccino e frantoio, raccolte con brucatura manuale. Situati a circa 120 m s.l.m. gli ettari destinati ad olivi sono 17 per 2.500 piante che vengono allevate a vaso con potatura roventina seguendo esclusivamente agricoltura integrata.

Olio Extravergine di oliva Igp toscano ha ottenuto **1 Oliva**

Visivamente velato con un buon equilibrio tra il verde ed il giallo, questo extravergine Igp al naso presenta interessanti note fruttate mescolate al profumo erbaceo dominante. Il flavor corrisponde, si compone di oliva verde e richiami di carciofo e pervade lungamente il corpo scorrevole venato di amaro e gradevole piccante.

Pagiano di Nonno Nanni (pag. 192)
Località Pagiano - Sassofortino
ROCCASTRADA GR
Tel. e Fax 0564 569478
delnaia@tiscali.it
www.oliotheca.it

Nelle colline Metallifere, a circa 9 km da Roccastrada, in una zona ricca di bellezze naturali e paesaggistiche, Maurizio Del Naia, con giovanile entusiasmo, conduce il Pagiano di Nonno Nanni; questa azienda si estende nei suoi 13 ettari posta a 330 metri s.l.m. con circa 1500 olivi secolari delle diverse cultivar toscane, con netta

prevalenza di leccino e frantoiano. La raccolta, avvenuta tra la prima decade di Ottobre e la seconda decade di Novembre, ha dato 100 q. di olive, che sono state lavorate entro le 18 ore dalla raccolta, presso il frantoio sociale Colline di Massa Marittima, che usa frangitura a dischi, estrazione tramite decantazione naturale senza filtraggio. Presso l'azienda si possono trovare anche olive sott'olio, cosmesi a base di olio extra vergine

Olio Extravergine d'oliva da agricoltura biologica il Pagiano ha ottenuto **Segnalazione**

Il limpido colore verde sfumato di giallo prelude ad un profumo di discreta intensità e dai toni erbacei e fruttati. Al gusto appare subito amaro e segnato da una acuta nota piccante, sapore di oliva verde con note erbacee. Un olio esuberante.

LA MEMORIA DELLE NONNE SULLA TAVOLA DI OGGI

Nei progetti futuri della Condotta del Montereccio c'è quello di realizzare un'iniziativa sulle "Erbe dimenticate" sul recupero di quelle tradizioni gastronomiche che per pigrizia ed incuria sono andate perdute..... Questa rubrica prevede appunto l'introduzione a tutto ciò.

LA VITALBA

Clematis Vitalba è il nome scientifico, **Clematide** oppure **Vitalba** il nome comune, vizzata - vezzadri - vizzatini - vitabbia sono alcuni dei nomi volgari usati in Toscana.

Il primo termine del binomio discende dal nome greco 'Klematis' con cui veniva indicata la pianta; esso deriva dal greco 'klema' = viticcio, pianta rampicante, in riferimento al portamento sarmentoso della pianta. Il secondo termine deriva, invece, dal latino 'vitis' = vite e 'albus' = bianco, cioè vite bianca, per l'aspetto che ricorda la vite e per la presenza di fiori bianchi.

E' un arbusto rampicante ed infestante che vive "abbarbicato" alle siepi, ai macchioni od alla vegetazione del sottobosco, al limitare

delle radure o lungo le strade di tutta la nostra regione. L'ampia e bianca fioritura si protrae dalla tarda primavera sino a metà estate. Il momento giusto per usare questo dono della natura è Aprile/Maggio, proprio allora i suoi teneri ributti sono idonei all'utilizzo.

La raccolta avviene appunto staccando le cime più tenere (come si fa abitualmente con le punte degli asparagi selvatici), poi vanno sbollentate per alcuni minuti in acqua leggermente salata, scolate ed asciugate le erbe sono pronte. Possono essere usate come ripieno per ottimi tortelli, ma il modo più semplice e veloce per gustare la vitalba è la frittata.

Si fanno soffriggere le punte in padella con poco olio extravergine d'oliva per poi unirvi le uova sbattute e salate che verranno fatte riprendere cuocendole prima da una parte poi dall'altra; c'è chi mette un poco d'agro di limone o, come per le frittate di asparagi un poco di pecorino grattugiato.

Istruzioni per l'uso: l'acqua di cottura va eliminata perché contiene una sostanza abbastanza urticante e non vanno usate le parti legnose.

A proposito, i rametti secchi una volta (sino agli anni 60) venivano usati dai ragazzi per essere fumati, i fusti della vitalba sono molto porosi (tirano bene come un sigaro) *Ma era pura illusione.* Mentre non è illusione il sapore della vitalba, delicato ed un poco amaricante, assomiglia vagamente all'asparago.

Nella giusta stagione ne possiamo cogliere quanta vogliamo; forse il fatto che non ha un costo la fa diventare "banale"; ritengo che non sia più usata solamente perché ne abbiamo persa la memoria.

Fausto Costagli

BEPPE GRILLO E LA PEDOFILIA COMMERCIALE

Non è buono ciò che è buono. Se ha un marchio è buono. Se non lo ha è insipido. Il contenuto è indifferente. Mangiamo il contenitore. Mangiamo la pubblicità del contenitore. Una ricerca dell'Università

di Stanford sulla scelta del cibo da parte dei bambini ha provato che McDonald è più buona. Stesse patatine fritte, scelta tra confezione con il marchio e senza. Il 77% dei bambini ha preferito la patatina di McDonald.

La pubblicità televisiva fa la differenza. La pubblicità dei cibi per i bambini, in cui i bambini sono l'oggetto, il target, l'ascoltatore plagiato. Trasformati in apprendisti consumatori. La merendina, le patatine, i biscotti, i wurstel, le bevande e tutto il resto. Questa pubblicità va vietata. L'obesità infantile in Italia non esisteva, oggi è la norma. E' un'obesità pubblicitaria. Il virus ingrassante è lo spot.

La pubblicità è pericolosa per gli adulti, ma per i bambini può essere letale. E' pedofilia commerciale, abuso di menti in formazione. I bambini devono abituarsi a mangiare cibi, non brand. E se possibile senza contenitore. Il latte, ad esempio, deve tornare ad essere solo latte. Mucca, latte, bottiglia, bambino. Semplice. In alcuni paesi è possibile comprare il latte, solo latte e niente brand, da distributori automatici. Si arriva con una bottiglia e si fa il pieno. E il latte è locale e costa meno.

Secondo il libro bianco della Comunità Europea sull'obesità del 2007: "Negli ultimi trenta anni il numero degli obesi in Europa è cresciuto in modo drammatico, in particolare tra i bambini, dove il numero di obesi è stato stimato nel 30% nel 2006". Dalla cucina mediterranea ai soffocini e alla carne in scatola. Mamme italiane dove siete? I vostri figli non devono ingrassare come me.

http://www.beppegrillo.it/2007/08/obesita_pubblicitaria.html

Questa eco dal Blog di Beppe Grillo mi ha nuovamente sbattuto in faccia la realtà e mi darà stimolo ad intraprendere iniziative locali per evidenziarla in un prossimo futuro a livello scolastico

Fausto Costagli

Sul sito della Condotta sono visibili le nuove **Rassegne Fotografiche**
www.massamarittima.info/slowfood/

CRONACHE (per chi non c'era)

LA CROSTINERIA DI SLOW FOOD

10 AGOSTO 2007

Piazza Garibaldi – Massa Marittima GR

Una delle più belle piazze d'Italia è stata lo scenario per lo Slow Food Point della Condotta del Montereale realizzato in occasione dell'iniziativa Calici di Stelle; era la nostra sesta partecipazione, ma per la prima volta ci siamo autogestiti, creando sia un punto di degustazione che un angolo d'incontro per i soci slow in transito. Un bel gruppo di volontari (ad un prezzo veramente equo) offriva un piatto ricolmo con 5 crostini dai colori accattivanti, dai profumi invoglianti, dai gusti appaganti. Funzionava la segreteria con l'opportunità di associarsi e di visionare la gamma completa dei libri di S.F. Editore; l'opportunità di un caffè o di fare semplicemente due chiacchiere ha fatto sentire a suo agio molti dei presenti alla kermesse della notte di San Lorenzo, una delle meglio riuscite a livello nazionale. Il consueto bagno di folla dei degustatori "transumanti" non si è arrestato neppure davanti ad un improvviso cambio climatico che ha fatto abbassare repentinamente la temperatura. Una menzione speciale al Gruppo che ha dimostrato ancora una volta che ciò che viene fatto con disinteressata passione ed amicizia, raggiunge sempre la gratificazione. Il bel Gruppo di Lavoro era formato da: **Giulia e Massimo Babboni; Annarita Cerboni; Fausto e Laura Costagli; Fabio D'Avino; Marco Insalaco; Massimo Giannini; Claudia Luchetti; Paola Nannini; Simone Francioli; Debora Rinaldini.**

Per la cronaca, sotto la volta del pratico gazebo, sono stati serviti 370 piatti realizzati anche con il simpatico contributo di produttori e negozianti (**Il Salumiere; Antico Forno Lazzeri; Macelleria Cini Sergio**) e con il consueto disinteresse del nostro socio **Enrico Corsi** dell'Azienda Agricola **La Cura**. Appuntamento al 2008 per un altro Calici di stelle. *C. d. C.*

IL SALOTTO DI GAVORRANO A TAVOLA

18 AGOSTO 2007 (ore 18)

Giardino della Rocca – Gavorrano GR

Il salotto di Gavorrano a Tavola anno secondo, una prova “difficile” perché dovevamo ripetere il successo del 2006; anche quest’anno la conduzione del laboratorio era affidata a Carlo Macchi (Direttore di www.winesurf.it) insieme abbiamo allestito un laboratorio volutamente scanzonato che (dato il periodo vacanziero) è risultato gradito al pubblico ed agli invitati particolari, i Sindaci delle Città del Vino che sono stati gli “sparring partner” dialettali delle disquisizioni sul tema: “Pole i bianco pareggiassi al rosso?” degustazione guidata e confronto tra vini bianchi e rossi del Comune di Gavorrano, spaziando sino alla personale preferenza per l’una o l’altra tipologia. 4 Bianchi dai diversi profumi e sapori per dimostrare la versatilità di queste terre. 4 Rossi da differenti vitigni per ribadire la forza del sole di Maremma e le particolarità ambientali del territorio di Gavorrano.

I vini in degustazione erano:

AZIENDA VINO - GRADI - ANNATA
PODERE CIGLI CROCCHETTO - 12,5 - 2006
POGGIO AI LUPI CHARDONNAY - 13 - 2006
SOC. AGRICOLA SAN FELICE PEROLLA - VERMENTINO -13,5- 2006
RIGOLOCCIO FIANO-CHARDONNAY - 13 - 2006
TENUTA MORAIÀ SACCENTE - 14 - 2005
FERTUNA MESSIO - 13,5 - 2005
ROCCA DI FRASSINELLO ROCCA DI FRASSINELLO - 13,5 - 2004
MONTEBELLI ACANTOS - 13,5 - 2004

Carlo Macchi ha istrionicamente giocato con le peculiarità dei Sindaci ospiti, tra cui un enologo (Paolo Brogioni di Colle Val d’Elsa), un Ex Fiduciario Slow Food e collaboratore del Gambero Rosso (Marco Lisi di San Gimignano) e con gli altri: (Valentina Feti di Casole d’Elsa, Roberto Bozzi di Castelnuovo Berardenga), ed il sindaco di “casa” (Alessandro Fabbrizzi) che ha am-

messo i suoi attuali limiti valutativi e si è impegnato a diventare ben presto un conoscitore della degustazione.

I produttori del gavorranese erano presenti con i responsabili di: **Podere Cigli, Poggio ai Lupi, Rigoloccio, Fertuna, Rocca di Frassinello, Montebelli.**

Tutti i vini hanno ottenuto lusinghieri apprezzamenti ed alla fine è stata sancita la “vittoria” dei Rossi pur con l’obiettivo stupore di coloro che non conoscevano le peculiarità dei nostri bianchi e ne hanno apprezzato profumi e corposità. La degustazione dei vini era abbinata ad alcuni prodotti da forno realizzati da Pizze & Delizie e dal Panificio Cambri. Il Gruppo di Lavoro (che ha svolto con competente solerzia un servizio perfettamente organizzato) era formato da: Massimo Babboni - Carli Giulio - Fausto Costagli - Laura Costagli - Stefano Costagli - Massimo Giannini - Simone Mariotti. Anche questa volta siamo convinti di aver realizzato un evento di indubbio valore.

Un ringraziamento all’Assessore alle Attività Produttive (Paolo Balloni) ed a tutta l’Amministrazione Comunale di Gavorrano che ci ha dato ancora una volta l’opportunità per promuovere in modo estremamente qualitativo gli aspetti positivi del nostro territorio. *C. d. C.*

PREMIO TERRE DI GAVORRANO

18 AGOSTO 2007 (ore 22)

Teatro delle Rocce – Gavorrano GR

La notizia merita un doveroso approfondimento al momento non possibile per esigenze di redazione. Appuntamento al prossimo Notiziario. *C. d. C.*

NUOVI SOCI - RINNOVI E TESSERE SCADUTE

Di volta in volta rammentiamo ai distretti 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 2007

Rinnovi

1-Bertella Walter 2-Madiona Charles Patrick 3-Cocchini Daniela 4-De Neve Verena 5-Musso Valter 6-Peddis Maria Luisa 7-Costagli Fausto 8-Costagli Ste-

fano 9- Fantini Marco 10-Cueto Clive 11-Rossi Susanna 12-Cionini Stefania 13-Ciurli Marco 14-Melani Angela 15-Parentini Giulio 16-Dalla Valle Carlo 17-Casini Alessandra 18- Bertella Michela 19- D’Avino Fabio 20- Donati Marco 21- Insalaco Marco 22- Luchetti Claudia 23- Rocchi Tatiana

Nuovi Soci

1- Petrai Paolo 2- Cini Sergio 3- Borelli Fabio 4- Bogi Fabrizio 5- Gentili Mariarosa 6- Di Stefano Giuseppe 7- Bellucci Piero 8- Marchetti Lucia 9- Cecchelli Christian 10- Dogliani Paolo 11- Rosati Giuseppina 12- Corbolini Sandro 13- Roccabianca Elsa 14- Bucci Massimo 15- Prestia Riccardo 16- Cocola Michele 17- Fabbrizzi Alessandro 18- Mulinacci Lucia

Soci in scadenza

1-Balloni Paolo 2-Casali Stefano 3- Cenerini Susanna 4-Giusti Sergio 5- Marzucchi Locatelli Emiliano 6- Pagliai Sirio 7- Pellegrini Lisa 8- Pettenuzzo Lorenza 9- Piccini Luciano 10- Pilotto Eleonora 11-Scamporlino Sebastiano 12- Valentini Daniela

PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

18-25-27 Settembre

Domus Bernardiniana
Massa Marittima GR

Master of Food
AROMI-SPEZIE-ACETO

Vedere il programma allegato

Giovedì 13 Settembre

Ristorante TIBURON
Via Mentana 16 FOLLONICA GR

Addio all'estate

con il pesce ed il Verdicio dei Castelli di Jesi

Vedere il programma (pagina 7 ▼)

Sabato 29 Settembre

Ristorante IL LECCIO
Località CURA NUOVA GR

TRE SINDACI

TRE VINI

TRE ORI

Vedere il programma (pagina 8 ▼)

21 – 22 – 23 – 24 Settembre

La Cittaslow di BRA presenta..... C H E E S E

Informazione per tutti i Soci che visiteranno la manifestazione:

dal venerdì al lunedì il Fiduciario sarà presente a Bra; per qualsiasi necessità contattarlo al numero 349 0710478

Il Notiziario è stato chiuso il 23 Agosto 2007 e spedito ad oltre 600 indirizzi (per posta o tramite E-mail)

Dopo la pausa estiva riprendiamo l'attività conviviale con una proposta adeguata al periodo. Avevamo un'ottima selezione di bianchi che erano stati messi da parte per la gita all'isola, non ci pareva giusto farli invecchiare a causa dell'annullamento della gita stessa, pertanto si è creata quest'opportunità per dare un **ADDIO ALL'ESTATE**, abbiamo scelto un locale gustosamente particolare che la stragrande maggioranza dei nostri soci non conosce: il **TIBURON** (l'Ex Casa Bianca) a fianco della discoteca Sox di fronte al Congo Bar, proprio nel centro del quartiere Senzuno. Bruno Alessandro e Michele i tre soci che si destreggiano negli impegni di Bar-Sala-Cucina saranno strafelici di farci assaggiare le loro peculiarità gastronomiche, che (sacrificandoci anticipatamente) abbiamo sperimentato con succulento piacere. I vini in abbinamento sono principalmente, i **VERDICCHIO CLASSICO DEI CASTELLI DI JESI** che ci erano stati portati dal Fiduciario dell'omonima Condotta (Massimo Bergamo) quando è venuto in gita sociale in Maremma nel mese di Aprile, ed altri.

Ristorante Pizzeria TIBURON

Via Mentana 18 - FOLLONICA GR

Giovedì 13 Settembre 2007 ore 20,15

Menù

Gli antipasti

Polpo Lesso

Insalata di mare

Zuppetta ceci e calamari

Crostini con moscardini

I primi

Risotto Tiburon ("Paella" di pesce alla senzunese)

Tagliolini alla pescatora

Il secondo

Frittura di gamberi totani e calamari

Il dolce e la caffetteria

Crema al mascarpone – Caffè "Arcaffè"

I vini in accompagnamento

Si inizia con: IGT Salento **CALICE 2006 – CPV Manduria**

Si prosegue con: Verdicchio Classico Superiore dei Castelli di Jesi **VERDE CA'RUPTAE 2006 – Moncaro**

Verdicchio Classico Superiore dei Castelli di Jesi **GRANCASALE 2006 – Casalfarneto**

Verdicchio Classico Superiore dei Castelli di Jesi **FRONTEVECCHIA 2004 – Casalfarneto**

Si integra con: Monteregio di Massa Marittima **VERMENTINO e SELVANETA 2006 – La Pierotta**

Quota Soci SLOW FOOD € 32 – non Soci € 35 Prenotazioni entro il 10 Settembre '07 presso il Fiduciario Tel. 349 0710478 (Max. 36 partecipanti)

Questo appuntamento conviviale ci riporta ai polposi rossi della nostra terra; ma... oltre che un convivio sarà un evento celebrativo, verrà celebrato un territorio (tre Comuni confinanti dell'alta Maremma); l'imput organizzativo è scaturito dal risultato finale del Concorso Internazionale **La Selezione del Sindaco 2006**. Questa prestigiosa rassegna, organizzata ogni anno dall'Associazione Città del Vino, abbina i vini ai territori comunali tramite la loro presentazione da parte del Sindaco (da cui il suo nome). Tra i 741 vini in concorso hanno ottenuto la Medaglia d'Oro i primi 60 classificati, tra questi c'è stato lo strepitoso successo di tre aziende di questo comprensorio, classificatesi tra i primi 9 vini assoluti.

3 SINDACI - 3 VINI - 3 ORI è il conseguente titolo dell'iniziativa. Saranno a cena con noi i Sindaci delle "Città del Vino" di **Massa Marittima, Piombino, Suvereto** ed i titolari dell'azienda **La Cura** (Classificatasi al 7° posto con il **MERLOT 2004**), dell'azienda **San Guido** (Classificatasi al 5° posto con il **ROSSO DEGLI APPIANI 2004**), dell'azienda **Il Falcone** (Classificatasi al 9° posto con il **BOCCALUPO 2003**).

Sandro Dondolini del Ristorante **IL LECCIO** (che già ci ha deliziato con il convivio del 2005 dedicato alla Spigola) si esprimerà con un menù che contribuirà ad esaltare le prorompenti caratteristiche di questi eccezionali cavalli di razza della meremmanità enoica.

Ristorante IL LECCIO

Località CURA NUOVA (Massa Marittima) GR

Sabato 29 Settembre 2007 ore 20

Menù

Gli antipasti

Gran tour d'antipasti Al Leccio

(Salumi - Formaggi aromatici - Crostini - Verdurine - Sfogliatine ripiene - Donzella farcita - Parmigianina)

I primi

Straccetti al germe di grano con ragout di lepre e scaglie di grana

Lasagnetta di ceci con mozzarella filante e lardo di Colonnata (Presidio Slow Food)

Il secondo

Tagliata di maialino di Cinta Senese (Presidio Slow Food) gratinato con pecorino, funghi porcini e verdure glassate

Il dolce e la caffetteria

Cestino in cialda con frutta calda alla crema di mascarpone - Caffè

e per finire le loro grappe

FIORDINANDO - GRAPPA SAN GIUSTO - GRAPPA LA CURA RISERVA

I vini della serata

MERLOT 2004 - Az. Agricola LA CURA - Massa Marittima

IL ROSSO DEGLI APPIANI 2004 - Az. Agricola SAN GIUSTO - Piombino

BOCCALUPO 2003 - Az. Agricola IL FALCONE - Suvereto

Quota Soci SLOW FOOD € 35 - non Soci € 38 Prenotazioni entro il 27 Settembre '07 presso il Fiduciario Tel. 349 0710478 (Max. 60 partecipanti)