

### SLOW FOOD MONTEREGIO Note dalla Condotta

#### La nota del Fiduciario.

304 Soci + 29 Soci Slow Kids

Questo mese al posto delle solite petulanti ed enfatiche parole in libertà il fiduciario dà i numeri... ovviamente quelli di Slow Food Monteregio:

Di seguito alcune situazioni statistiche

Situazione Associativa	2007	2008
Soci al 26 Agosto	271	304
Soci Slow Kids	- -	29
Soci fatti in Condotta	257	286
Soci dal Nazionale	14	18

Residenza dei Soci	2007	2008
MASSA MARITTIMA	145	156
FOLLONICA	43	51
GAVORRANO	21	32
ROCCASTRADA	12	24
CASTIGLIONE PESCAIA	9	11
MONTEROTONDO M.	4	10
SCARLINO	5	6
MONTIERI	2	2
ITALIA extra Condotta	29	24
ESTERO	1	1

Un commento però lasciatemelo fare Posso dirvi che anche quest'anno, nella speciale classifica dei soci fatti da Condotta, il Monteregio (sempre a livello italiano su 350 Condotte) si piazza tra le prime cinque e si conferma tra le prime 15 per il numero totale dei soci. Nella nostra realtà gli associati rinnovano con regolarità, sia perché vengono pungolati "continuamente" dai responsabili del tesseramento (Fausto e Fabio), sia perché hanno continue opportunità di contatto nelle varie iniziative organizzate dalla Condotta, sia perché ci cercano loro.

Quest'anno ho confrontato le varie provenienze comunali con l'anno passato per valutare quanto può aver pesato nel tesseramento la nostra presenza in questo o quel territorio, capire se l'assiduità di iniziative è produttiva o inflazionante, se e quanto influisce la collaborazione con le varie amministrazioni comunali.

Castiglione della Pescaia, Scarlino e Montieri mantengono i valori acquisiti, Massa Marittima e Follonica incrementano, Gavorrano aumenta di un terzo, Monterotondo Marittimo e Roccastrada raddoppiano, i soci fuori Condotta calano. Il totale finale vede l'incremento del 12 % rispetto

allo stesso periodo del 2007.

Incremento sostenibile, che non stravolge gli equilibri lavorativi, che indica un crescente interesse nei confronti del nostro operato, ma che deve sollecitare un'attenta attenzione da parte del Fiduciario e del Consiglio.

La nostra è una delle Condotte italiane che più collaborano con le Associazioni e le Amministrazioni del territorio, dato positivo che incrementa il tesseramento ma che aumenta anche il carico d'impegni da realizzare.

A tutto quel che costruiamo in prima persona, c'è poi da aggiungere gli impegni che abbiamo a livello di Slow Food Toscana e Slow Food Italia.

In questa disanima ho cercato di capire quali equilibri siano deficitari e ritengo che la sostenibilità sia ormai giunta al limite. Ridurre quel che è consolidato sarebbe controproducente, forse dovremo arrivare ad ampliare il numero dei Consiglieri (che poi sono coloro che in prima persona realizzano il volontariato operativo); siamo sempre lontani dalle prossime elezioni che si terranno nel Maggio 2010, potrebbe essere giunto il momento di vedere se tra i nostri Soci ci sono disponibilità collaborative, i vari Gruppi di Lavoro sono sempre aperti a chi vuol darsi da fare... una mano offerta non verrà certo rifiutata, specialmente in quei territori che sollecitano nuove iniziative, queste potrebbero essere realizzate più facilmente se ci fosse la disponibilità dei "semplici" Soci.

Concludendo vorrei precisare che il risultato più importante non è aver superato quota 300 Soci, ma aver confermato quelli che da anni ci seguono con simpatia e dedizione.

#### Un grazie a chi scrive di noi

Lo Slow Food Monteregio è spesso oggetto di considerazione dei media in generale e della stampa in particolare. Opportunità indubbiamente ne forniamo con una certa regolarità, ma da fare ad avere il riconoscimento pubblico di ciò che viene fatto, ce n'è tanta di strada. Pertanto questo mese vorrei rivolgere un sentito ringraziamento alle Redazioni provinciali ed ai Corrispondenti locali del **Corriere di Maremma della Nazione** e del **Tirreno**, ai Direttori dei mensili **Maremma Magazine**, **La Torre Massetana**, **Wasabi** che periodicamente ci danno ampi spazi. Sappiamo di essere partecipatamente attivi verso il ter-

ritorio del Monteregio, verso i suoi prodotti e chi li realizza, ma avere il supporto di una favorevole opinione della carta stampata sancisce un'immagine positiva che tramite noi si "spalma" su tutto il comparto produttivo e distributivo dell'Alta Maremma. Grazie cari Redattori!!! Nel "gioco delle parti" il Vostro operato ha molto più peso perché riesce a dar peso alle fatiche di tutti gli altri.

*Fausto Costagli*

#### Nota di Annarita.

##### Il dare e l'avere.

La tv ed i giornali ci hanno "abituati" a notizie che riguardano condanne, carceri, detenuti; immagini e parole che ci passano davanti giornalmente ed alle quali non facciamo quasi più caso, presi come siamo dalla quotidianità dei nostri problemi. Il commento ricorrente è: «se li hanno messi dentro vuol dire che se lo meritano!». E' vero, è proprio così. Però... Un paio di anni fa Fausto mi chiese di andare con lui in carcere ad aiutarlo per un Laboratorio, dopo un po di titubanza accettai, anche con una punta di curiosità.

Il carcere di Massa Marittima non è certo come quelli che abitualmente ci prefiguriamo, è piccolo, moderno, pulito e ben tenuto, riservato ad un numero ristretto di ospiti.

Quando anche l'ultimo cancello si fu chiuso alle mie spalle provai una strana sensazione che man mano che i minuti passavano svanì come pure la curiosità iniziale. Cominciarono ad entrare gli ospiti del carcere che con educazione e diligenza salutarono e presero posto. In alcuni di loro scorsi un po di disagio che però con il passare del tempo andò scemando, forse perché si accorsero che non c'era ostentazione di morbosa curiosità.

Mese dopo mese si sono ripetuti gli incontri e man mano si è instaurato un rapporto cordiale e di reciproco rispetto. Nel tempo gli ospiti sono cambiati, molti hanno lasciato il carcere per termine della detenzione ed altri li hanno rimpiazzati; mai e poi mai ho anche solo una volta pensato di chiedere il perché fossero lì; eppure le opportunità ci sarebbero state.

Non sono ergastolani ma comunque persone che hanno commesso errori e che giustamente stanno espiando la pena riconosciuta, ma hanno la

volontà di effettuare un percorso di recupero e di reinserimento (ove possibile). Mi viene da pensare che alcuni di loro sono stati travolti dalla situazione perché si sono trovati nel posto sbagliato al momento sbagliato; anche la persona più retta messa di fronte a situazioni imponderabili non si può sapere che reazione possa avere. Chiunque di noi potrebbe trovarsi a vivere questa difficile situazione; il non sentirsi abbandonato, ma avere possibilità di un contatto con l'esterno, lo può stimolare in un percorso di reinserimento nella vita normale una volta espiata la pena. Continuerò a partecipare alle iniziative nella Casa Circondariale sempre più consapevole che interagire con i carcerati porta ad una gratificazione reciproca ove il *dare* e l'*avere* cambia spesso di mano.

*Cerboni Annarita*

## SLOW FOOD TOSCANA Note dal Regionale

T.M.T (Terra Madre Toscana 2008)

Di seguito il Comunicato Stampa che riporta le risultanze del primo incontro provinciale dei Comitati di Condotta Slow Food... per il Montereccio erano presenti: Massimo Babboni, Annarita Cerboni, Fausto Costagli, Simone Francioli, Fabio D'Avino, Massimo Giannini, Lorena Lucietto, Paola Nannini, Debora Rinaldini, inoltre erano presenti Laura Costagli e Tatiana Rocchi in rappresentanza del "Gruppo di Lavoro" della Condotta.

Presso l'azienda Rocca di Montemasasi, gentile ospite dell'evento, si è svolta mercoledì 23 Luglio un'importante riunione tra i dirigenti dell'associazione Slow Food della Provincia di Grosseto per definire le modalità e i tempi per la costituzione di una rete provinciale di Terra Madre.

Tale adempimento permetterà a tutti coloro che condividono (non solo a parole) La Filosofia del Buono, Pulito e Giusto, che ormai è lo slogan principe del movimento mondiale Slow Food, di relazionarsi ai progetti di educazione alimentare, alla costituzione dei Presidi Slow Food e delle Comunità del Cibo, all'internazionalizzazione dei rapporti e degli stessi progetti a salvaguardia della biodiversità alimentare.

A tale rete potranno aderire i produttori alimentari, i contadini, i pescatori, gli insegnanti, le associazioni non food che ne condividono i principi, le istituzioni, i semplici cittadini, i giovani....

Questa rete avrà il compito di gestire progetti comuni a livello locale e internazionale. Il contesto sarà presen-

tato a Torino nel mese di Ottobre in occasione del Salone del Gusto e dell'Assemblea di Terra Madre a cui parteciperanno tanti Maremmani nelle più diverse vesti e articolazioni.

Coordinatore provinciale è stato nominato Roberto Tonini, fiduciario della Condotta di Grosseto, che sarà affiancato nel compito dagli altri fiduciari della provincia di Grosseto, e cioè: Fausto Costagli per la condotta del Montereccio, Paolo Bracci per la condotta dell'Argentario, Massimo Paoletti per la condotta di Orbetello e Isola del Giglio e Giovanna Pizzinelli per la condotta di Pitigliano e Colli della Maremma. In tale occasione si è parlato anche della Manifestazione Calici d'Inverno che sarà realizzata da Slow Food a Novembre 2009 a Massa Marittima in occasione della Manifestazione Internazionale "Vignerons d'Europe". La fiorente cittadina sarà infatti una delle sedi scelte dai dirigenti dell'associazione Slow Food per ospitare alcune attività dell'assemblea dei vignaioli che arriveranno da tutta Europa.

*Roberto Tonini*

## 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) Dalla padella alla brace - Località Fontino - Scarlino Gr

**Segnalazione Negativa di Fausto Costagli**

Raramente capita di stigmatizzare situazioni negative, si cerca sempre di vedere il lato positivo, di trovare le possibili attenuanti, ma questa volta la segnalazione è strameritata.

Nel ristorante posto all'interno del **Camping Il Fontino**, l'attuale gestione in occasione di una cena riservata ad ospiti del **Touring Club Italiano**, si è improvvisata nella proposizione di un "Cacciucco" che ha stupito tutti i partecipanti per le sue varie e macroscopiche negatività; anche il rapporto con il prezzo ha contribuito al giudizio finale. Parafrasando il nome del locale potremmo proprio asserire che nell'occasione si è passati *dalla padella alla brace*.

*Fausto Costagli*

### a) Il Giardino - Montalcino Si

**Si riporta una mail di segnalazione di riscontro Positivo** effettuata a seguito della nota dubitativa apparsa nel Notiziario n° 43.

Carissimo Fausto volevo tranquillizzarti per il futuro del ristorante "Il Giardino" di Montalcino, perchè circa 40 giorni fa (dopo che lo chef era già andato via) gli ho fatto visita con altri due ristoratori riscontrando, devo dire, una buona cucina, preparata dall'allieva dello chef, che a nostro parere non ha affatto tradito le aspettative; vi invito comunque a provare, nella speranza che quella giovane allieva continui in questo cammino, mantenendo il livello che noi abbiamo trovato. *Francesco Angeloni (Osteria Il Cantuccio - Buriano)*

## NEWS DAL MONTEREGIO (1) Soci - Aziende - Prodotti

### - Il Sassone "Tenuta in Maremma"

"Ospitalità di charme" è il sottotitolo che nella bella brochure di presentazione indica lo spirito di questa Residenza di Campagna. Mi ritengo fortunato di aver potuto visitare con calma ed aver fruito di doviziose spiegazioni, che mi permetteranno di far percepire a chi legge che cosa è stato realizzato dai nostri Soci **Simona Ceccherini** ed **Adriano Baiguini**.

Siamo nell'angolo di Maremma posto tra i Comuni di Massa Marittima e di Gavorrano a confine con quello di Roccastrada (sotto Tatti vicino a Casteani); la proprietà è di 200 ettari disposta sui primi declivi della piana di Perolla; boschi di lecci, vigne ed oliveti caratterizzano il paesaggio.

Dalla splendida terrazza è visibile un panorama mozzafiato che dal castello della Pia dei Tolomei giunge sino ai monti dell'Uccellina; da qui la notte si può osservare l'ampio scenario della volta stellata (fruibile nei dettagli con il telescopio a disposizione degli ospiti). Una splendida piscina con: un funzionale sistema di filtraggio ecologico a sale marino, vari livelli, la postazione di idromassaggio ed una piccola cascata, la rendono esclusiva e movimentata, come esclusivo è il panorama del borgo di Tatti che da qui si occhieggia tra la vegetazione.

Nulla all'esterno è stato lasciato al caso, i percorsi pedonali, i boschetti, le aiuole, i gradoni, sino ad un intero oliveto (di circa settanta anni) spiantato a valle e reimpiantato nella spiaggia sottostante la terrazza; persino la tinteggiatura a colori terrosi naturali inserisce omogeneamente il tutto nell'ambiente circostante. Splendide ed esclusive sculture in pietra sapiente-

mente collocate accompagnano la passeggiata intorno al fabbricato de **Il Sassone**, ricostruito ed ampliato con un oculata ristrutturazione. Arcate, porticati e terrazze movimentano l'imponenza della costruzione.

L'interno presenta la stessa accortezza percepita esternamente, tutti i particolari mostrano il disegno che era insito nella mente dei proprietari sin da quando vivevano in Lombardia e pensavano a come utilizzare la terra che avevano in Maremma, (Simona è di Tatti, Adriano di Gallarate). Gli arredi, le tinteggiature, le tende, tutti gli oggetti presentano una loro specifica caratterizzazione un loro fascino, un loro indubbio charme. Accoglienti ambienti collettivi come il living room, la grande sala da pranzo o la sala biliardo rendono la *Domus Marethima* un ambiente che invita alla socializzazione pur con l'esclusiva intimità degli spazi personali che si concretizzano in quattro camere matrimoniali e due suite, chiaramente splendide e servite da bagni che a dir fantastici è riduttivo.

Ogni angolo della casa offre particolarità interessanti che si esaltano nella cucina, "cucita" su misura nelle dimensioni, nei colori, nella disposizione dei vari componenti: dalla bilancia ad ago della Berkel ad una splendida affettatrice a colonna della Ironweed, sino alla grande cucina mista legna e gas... pensate questi tre elementi tecnici sono di varie epoche ma tutti dello stesso colore... pare che la cucina sia stata costruita intorno a questi elementi e non viceversa. In cucina troviamo Stefano (l'aiuto chef di Simona) che tira la pasta a mano; visitiamo tutto, anche la dispensa ricca di prodotti locali di qualità e con tantissime confetture e sottoli realizzati direttamente da Simona; la cantina (curata da Adriano) è ricca con una giusta preponderanza di vini locali. Usciamo nuovamente..... Tutto il quadro è incorniciato in una calda giornata estiva con la vivida luce del sole che mette in risalto i campi sottostanti alla terrazza, diventa naturale cercare l'ombra di vecchie querce, apprezzare il frinire delle cicale ed il tubare delle tortore, gustare una crostata di Simona accompagnata da uno sciroppo al tamarindo (di quello fatto come una volta da una premiata ditta ligure) e godersi per un attimo le attenzioni dei proprietari e... lasciarsi cullare da quella quiete a noi maremmani così abituale da non considerarla per il valore che ha.

Ecco questo è Il Sassone illustrato con una pennellata un po' minimali-

sta da un affrettato Fiduciario, torna da quel mondo da fiaba con la curiosità di sperimentare sino in fondo le coccole culinarie di Simona e con la convinzione che molte volte è inutile andare a cercare paradisi lontani quando il paradiso è proprio qui ..... dietro l'angolo.

*Fausto Costagli*

## NEWS DAL MONTEREGIO (2) Soci - Aziende - Prodotti

### - Tracce di vino e sapori

Dopo vari mesi di preparazione Venerdì 8 Agosto il nostro Socio **Salvatore Chiarenza** ha inaugurato **Tracce di vino e sapori** un locale forzatamente diverso, forse in una posizione a prima vista "strana" ma che può essere logicamente indovinata perché è posto all'inizio della zona industriale di Valpiana (a servizio della stessa) ed in fregio alla Strada Regionale (a servizio dei passanti). Ambienti ampi e luminosissimi arredamento da antica osteria, dove il vecchio ed il nuovo, l'arte povera e quella ricca si fondono e si amalgamano con gusto e semplicità, anche fuori c'è posto tra i molti spazi verdi ricavati nel giardino di quell'ex Officina Nannetti di cui oggi è impossibile percepirne le origini. 2

... Cavolo chi lo avrebbe mai detto che si sarebbe partiti da Massa o da Follonica e dintorni per andare a prendere il caffè da Salvatore, alla Zona Industriale di Valpiana ... Arrivi, ti siedi, (qualche volta ascolti musica dal vivo), prendi una birra o sorseggi un calice di vino, mangi qualcosa dal tagliere dei salumi o dei formaggi, e... non sei più dove sei, ti senti proiettato in un'altra dimensione, un mondo parallelo dove ti rilassi lasciandoti cullare dal piacere dell'insieme.

Mi viene voglia di reclamizzare questo nuovo locale con slogan ad effetto tipo... "*provare per credere !!!*".

Se l'effetto che ho avuto io lo avranno anche gli altri, dovremo dire che Salvatore ha la vista lunga. Certamente dovrà capire le varie potenzialità, dovrà cercare di ottimizzare l'offerta enogastronomica anche in virtù della richiesta, ma indubbiamente sarà ispirato dal nostro mondo Slow che da qualche tempo frequenta ed apprezza. Sin dalla prima visita ho percepito le potenzialità del locale che potrebbe essere utilizzato per farci delle serate tematiche, o dei Master of Food; andiamo avanti, facciamogli gli auguri ed ogni tanto diamo un'occhiata al calendario.

*Fausto Costagli*

## NEWS DAL MONTEREGIO (3) Soci - Aziende - Prodotti

### - La VII<sup>a</sup> Selezione del Sindaco

Anche quest'anno il Comune di Massa Marittima ha partecipato al concorso internazionale **La Selezione del Sindaco**, organizzato dall'Associazione Città del Vino. Si tratta di un concorso riservato a piccole produzioni vinicole (tra le 1.000 e le 50.000 bottiglie) di aziende che vengono presentate dal Sindaco del luogo di produzione. Un vero e proprio connubio tra Amministrazioni e territorio.

Eclatante il risultato 2007 (le cui selezioni finali si tennero in Sicilia) che vide attribuire ben tre medaglie a Massa Marittima, una d'oro con il **Merlot 2004** dell'**Az. Agr. La Cura**, due di Argento con il **Folavento 2004** della **Tenuta del Fontino** e con il **Rosso 2004** dell'**Az. Agr. Massa Vecchia**. Un risultato veramente eclatante che mise in gran risalto questo territorio, tra l'altro il Merlot La Cura si classificò 7° assoluto su 741 vini in concorso, nessun altro Comune della fascia tirrenica ottenne più di una medaglia e Massa Marittima arrivò 3<sup>a</sup> a livello regionale.

Questa lunga presentazione del concorso 2007 è dovuta per motivare la grande adesione dei produttori locali al concorso 2008 (ben sette aziende con 11 vini) e per contrapporre una serie di risultati che videro la Toscana in evidenza a livello nazionale con ben **9** medaglie d'oro (di cui quattro tra i primi nove classificati) e **19** d'Argento, con i risultati di quest'ultima edizione che invece ha visto l'attribuzione alla Toscana di solo **3** ori (ventisettesimo il miglior piazzamento) e **13** argenti. Le selezioni finali tenutesi a Cividale del Friuli (Udine) hanno infatti totalmente sconsiderato i profumi ed i sapori dell'enologia toscana che da un anno all'altro si è trovata ad essere una "cenerentola" del settore. Ma i concorsi hanno le proprie regole e partecipare vuol dire accettarle nel positivo e nel negativo, sta all'intelligenza dei partecipanti trovare giustificazioni e magari accontentarsi di quel che c'è di buono anche in un'annata no.

Così è successo che la medaglia d'argento ottenuta dal Comune di Massa Marittima con il **Brece Rosse '06** un Doc Monteregio di Massa M.ma dell'**Az. Agr. La Cura** è stata l'unica medaglia assegnata in tutto il territorio delle province tirreniche della Toscana... sì, proprio così: Massa Carrara, Lucca, Pisa, Livorno, Grosseto che nel 2007 avevano avuto **9** medaglie quest'anno sono rappresenta-

te unicamente dal Monteregio di Massa Marittima "Brecce Rosse". Grande la soddisfazione del produttore **Enrico Corsi** che per la seconda volta è salito in Campidoglio (sede del Comune di Roma) a ritirare l'ambito riconoscimento.

Questo risultato non è paragonabile a quello del 2007 ma valutandolo nella sua dinamica è da considerare indubbiamente positivo, onori pertanto all'**Az. Agr. La Cura** ed al **Comune di Massa Marittima** premiati per il secondo anno consecutivo e complimenti a tutto il territorio massetano che tramite l'adesione delle aziende: **Biocchi – Il Fontino – La Cura – Le Sedici – Morisfarms – Riparbella – Valentini** ha mostrato la compattezza di un comparto produttivo che si è qualificato come l'ambasciatore del gusto di Massa Marittima e di tutta la zona del Monteregio. Soddisfazione anche per la nostra Condotta che, su delibera del Comune di Massa Marittima, ha coordinato tutte le operazioni di raccolta e spedizione.

*Fausto Costagli*

## L'ECO DELLA STAMPA notizie lette in qua e la

### Sloweb 29 Luglio 2008

**- Allarme shock dagli apicoltori italiani.** Un'epidemia silenziosa sta uccidendo le api in tutto il mondo: in Italia le perdite ammontano ormai al 40% sull'intero territorio nazionale. Le ipotesi sulle cause si rincorrono nelle pagine dei giornali e nella bocca della gente: colpa delle radiazioni elettromagnetiche emesse dai cellulari, colpa dei cambiamenti climatici, colpa di questo o quel nuovo parassita... «I principali killer delle api sono alcuni nuovi, supertossici insetticidi, autorizzati irresponsabilmente da poteri pubblici sempre più subalterni ai voleri e agli interessi di breve periodo dei produttori e venditori dell'industria chimica - spiega Francesco Panella, presidente dell'Unione degli apicoltori italiani - Con i servizi veterinari delle regioni del nord Italia è toccato a noi apicoltori raccogliere prove inconfutabili e dimostrare che i veri colpevoli della strage degli alveari sono soprattutto i pesticidi di nuova generazione, i cosiddetti neonicotinoidi. Abbiamo più di una ragione per preoccuparci: non siamo solo il Paese dell'eccellenza alimentare, ma anche il Paese che distribuisce nelle sue campagne oltre il 33% degli antiparassitari usati in tutta Europa».

Sarà questo uno dei temi della Settimana del Miele di Montalcino (12-14 settembre), ovvero gli "Stati Generali" dell'apicoltura italiana, settore in cui operano ben 50.000 apicoltori, con 1,1 milioni di alveari, per un business di 60 milioni di euro, che arriva a 2,5 miliardi se si considera il servizio di impollinazione fornito dalle api all'agricoltura. La situazione del settore è allarmante, con una riduzione del 40-50% del patrimonio apistico nazionale e un danno economico per la mancata impollinazione di 250 milioni di euro. Le regioni prevalentemente colpite sono Piemonte e Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Toscana.

### Sloweb Agosto 2008

**- La FIVI a salvaguardia dei Vignerons.** Dietro l'impulso dell'esempio francese dei Vignerons Indépendent (un sindacato riconosciuto dallo stato transalpino che raccoglie più di 10.000 soci e il 55% del patrimonio viticolo d'Oltralpe), anche in Italia il 29 luglio 2008 è nata la **Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti**. La suggestiva cornice della Reggia di Colorno (sede della nostra **UNISG**) ha visto la nascita di un'associazione a cui hanno aderito come soci fondatori più di 500 aziende agricole, tra cui alcune delle più significative firme a livello nazionale. Particolare riguardo, tra le associazioni entrate in massa nell'associazione, va a quelle dei Vignaioli dell'Alto Adige, del Trentino e della Valle d'Aosta. Inoltre, moltissime adesioni sono anche arrivate da regioni importanti del panorama enologico italiano, come Piemonte, Toscana e Veneto. Presidente, eletto all'unanimità, è stato Costantino Charrère, fondatore e anima della cantina valdostana *les Crêtes*, che ha dichiarato: «Sono contento e allo stesso tempo molto onorato nell'aver ricevuto questo importante incarico, ma voglio ribadire con molta energia che non sono solo nel mio compito. Ho la fortuna di poter contare su un grandissimo numero di soci e su un consiglio direttivo molto attivo, che ha al suo interno personale di grande carisma e capacità. Ci batteremo a fondo perché parole come terroir e vigneron non siano usate a sproposito anche da coloro che si fanno belli con concetti come questi, senza praticarli nella realtà quotidiana. Noi siamo nati perché sentiamo che il vino debba esprimere identità e riconoscibilità legate ai luoghi di origine». I vicepresidenti dell'associazione, all'interno del Consiglio direttivo che raccoglie 15 membri, sono Peter Dipoli e Saverio Pe-

trilli, mentre il Segretario Nazionale, proveniente dalla sede Slow Food di Bra, è Giancarlo Gariglio.

## GUIDA AGLI EXTRAVERGINI 2008

Concludiamo la presentazione delle 6 aziende del nostro territorio inserite nella **GUIDA AGLI EXTRAVERGINI 2008**

(Pagina 161) = **Az. Agr. Le Sedici**

**Località Massa Vecchia  
MASSA MARITTIMA Gr  
Tel. 348 0505056**

E-mail [azagricola.lesedici@alice.it](mailto:azagricola.lesedici@alice.it)  
Internet [www.enotecailgrosso.it](http://www.enotecailgrosso.it)

Le Sedici è una giovane azienda che all'esordio ha dato subito una buona prova delle sue potenzialità qualitative. L'oliveto posto ai piedi del colle di Massa Marittima gode di una splendida esposizione solare e sfrutta tutte le caratteristiche di un terreno sabbioso-limoso assai ricco di scheletro le circa 600 piante sono delle varietà Frantoio, Leccino, Moraiolo. La qualità di produzione è raggiunta con un'accurata brucatura manuale e con la spremitura a freddo effettuata nella stessa giornata di raccolta presso il vicino Frantoio Sociale Colline di Massa Marittima. L'olio ed altri prodotti aziendali sono reperibili in Via Moncini a Massa Marittima, presso l'Enoteca Il Grosso, gestita direttamente dai produttori.

**Segnalato Fascia di prezzo 3**

### Olio Extravergine di oliva

Si presenta con il caratteristico verde giallo, che contraddistingue tutti gli oli della zona. Nel profumo fruttato e lieve con un interessante erbaceo fresco; in bocca il dolce e l'Amaro si equivalgono con un gradevole piccante nel finale. Olio armonioso, vivace e sano.

(Pag. 162) = **Morisfarms  
Fattoria Poggetti – Cura Nuova  
MASSA MARITTIMA Gr  
Tel. 0566 918010 Fax. 919380  
E-mail [morisfarms@morisfarms.it](mailto:morisfarms@morisfarms.it)  
Internet [www.morisfarms.it](http://www.morisfarms.it)**

Classica cartolina toscana, quella degli splendidi filari di cipressi che fanno da ali ad una strada bianca che dolcemente raggiunge l'antica fattoria Poggetti; nei vicini declivi posti a circa 7 km dal mare, 10 ettari di questa azienda, notissima per i suoi vini, vengono dedicati all'olivo; circa 3.000 piante delle quali molte secolari, di varietà Frantoio, Leccino e Moraiolo, ben rappresentano la maremmanità dell'unico olio

prodotto. Non filtrato, viene realizzato con tecnologia continua nel vicino Frantoio Sociale Colline di Massa Marittima. Ottimo nel rapporto qualità prezzo è reperibile anche nell'Enoteche Morisfarms di zona, in quella di Via Butigni a Massa Marittima, è visitabile l'annessa cantina medievale

**Segnalato Fascia di prezzo \* 2**

### Olio Extravergine d'oliva Moris

Olio di un bell'aspetto, con colore verde-giallo. Al naso è l'erbaceo a predominare, accompagnato da un interessante fruttato. Il richiamo all'oliva matura, oltre che nel profumo, la ritroviamo in bocca: sarà l'equilibrio tra l'amaro ed il piccante a succedere ad un ingresso dolce e delicato.

Complessivamente è un olio buono, ottenuto da olive sane ed un corretto processo di frangitura.

(Pagina 165) = **Az. Agr. Serraiola Podere Serraiola Loc. Frassine MONTEROTONDO M. MO Gr**  
**Telefono e Fax 0566 910026**  
**E-mail [info@serraiola.it](mailto:info@serraiola.it)**  
**Internet [www.serraiola.it](http://www.serraiola.it)**

Provenendo dal Nord, subito oltrepassato il fiume Cornia, si incontra la Serraiola, azienda specializzata in vini ma che da sempre ritiene l'olio una bella espressione di questa terra e del proprio lavoro.

Le circa 1000 le piante disposte su poco più di due ettari a 100 metri di altitudine godono del particolare microclima creato dall'umidità notturna del vicino corso d'acqua ed il cocente sole maremmano. Classico il blend della zona del Monteregio che in questo caso si avvale delle cultivar: Moraiole, Leccino e Frantoio.

Viene franto con tecnologia tradizionale presso il Frantoio Sociale Colline di Massa Marittima.

L'olio Frassinello è reperibile anche direttamente in azienda dove è gradita una visita e dove è anche possibile la degustazione di ottimi vini nella simpatica cantina.

**Segnalato Fascia di prezzo \* 3**

### Olio Extravergine di oliva - Frassinello

Colore verde con note di giallo, limpido ed intenso; al naso predomina l'erbaceo fresco accompagnato da un fruttato delicato. Buono in bocca esprime un corpo pieno, inizialmente dolce si lascia conquistare dall'amaro e dal piccante. Gradevole ed equilibrato si propone con giusta armonia.

## CRONACHE (per chi non c'era)

**DUE SOCI 4 VINI**

**9 LUGLIO 2008**

### Il Poggiarello - ROCCASTRADA Gr

Come accennato l'iniziativa di **Stefano Casali** e **Giovanni di San Bonifacio** meritava sia spazio che una riflessione maggiore di quella che poteva essergli dedicata nel numero passato. La presentazione di un nuovo vino è sempre interessante per questo territorio che vede concretizzarsi sia promesse che speranze, che vede sogni diventare a poco a poco realtà, che vede vigne prendere il posto di campi incolti e casali splendidi ritornare a nuova vita; figuriamoci la presentazione di ben quattro nuovi vini, uno dell'**Azienda Poggio Divino** gli altri tre di **Muralia**. La gradevolissima iniziativa si è svolta nelle splendide sale dell'Agriturismo **Il Poggiarello** all'inizio dei colli di Roccastrada.

L'ambiente fresco, l'atmosfera rilassante ed amichevole, ha permesso di dialogare con i due produttori i vari ospiti e "addetti ai lavori" che si sono succeduti nell'arco del pomeriggio.

Due parole sui vini sono doverose, non un'analisi accurata che effettueremo al momento di una presentazione aziendale, ma una semplice illustrazione dei prodotti:

**Poggio Divino** ha presentato il **CONTI DI SAN BONIFACIO 2006** (Rosso Doc Monteregio di Massa Marittima), realizzato con 85% di sangiovese, 15% di cabernet franc ed il 5% di cabernet sauvignon, un prodotto che ha stupito per la sua complessità di profumi e per il gusto non scontato, ottimo il tenore alcolico e la sua persistenza... veramente una bella sorpresa.

**Muralia**, in attesa di un Riserva ancora in maturazione, ha presentato tutta l'attuale produzione basata su: **CHIARALUNA 2007** (Bianco Igt Maremma Toscana) da uve 100% viognier, ottimamente equilibrato, fresco, sapido, persistente... dai profumi non omologati al vitigno ma sintomatici dell'affinamento in legno si presenta perfettamente nei colori e nel gusto;

**CORBIZZO 2007** (Rosato Igt Maremma Toscana) da uve 100% Syrah colpisce per il colore chiaretto, per la sua floreale freschezza e per l'ottimo equilibrio gustativo;

Infine il **BABONE 2006** (Rosso Igt Maremma Toscana) realizzato con 60% di sangiovese, 30% di syrah e 10% di merlot, si presenta con un colore rubino intenso, al naso ti stupisce subito per la sua complessità (come fosse maturato in legno), speziato e dal frutto

matturo avvinghia il palato con tannini finemente evoluti in corpo caldo e persistente.

Il tutto era abbinato a vari stuzzichini del Poggiarello: della pasta fritta, della schiaccia, polpettine di verdure sino ai pecorini del **Caseificio Il Fiorino** di Roccalbegna: il "Bianco candido di cantina", il "Toscano Dop sragionato" il "semistagionato" ed il fresco "Marzolino"; certamente i sapori dei formaggi della famiglia Fiorini (che hanno ormai una riconoscibilità consacrata a livello nazionale) non sono stati una sorpresa ma una splendida conferma.

Una graditissima sorpresa l'abbiamo riscontrata nei salumi di **Salvestroni Carlo** di Roccatederighi, nell'occasione, presentava la sua produzione artigianale realizzata senza l'utilizzo di conservanti e coloranti ma che, grazie alla particolare stagionatura, riescono a presentarsi con un aspetto accattivante abbinato ai sapori "di una volta".

Un pomeriggio godolissimo denso di piacevoli aspettative che è riuscito ancora una volta ad esaltare le incredibili potenzialità enogastronomiche della terra maremmana.

*Fausto Costagli*

**GAVORRANO A TAVOLA**

**19 LUGLIO 2008**

**Teatro delle Rocce - GAVORRANO Gr**  
Organizzata dal **Comune di Gavorrano**, dall'istituzione comunale **Laboratorio Gavorrano Idea** e dalla **Condotta Slow Food Monteregio**, in collaborazione con i produttori ed i ristoratori, sabato 19 Luglio alle ore 21 è tornata, per il terzo anno consecutivo, la kermesse che porta alla ribalta i prodotti enogastronomici del territorio di Gavorrano. "Gavorrano a tavola". Nella magica ambientazione del Teatro delle Rocce circa duemila persone hanno avuto la possibilità di assaggiare tutto il buono che Gavorrano ha da offrire, dalle molteplici espressioni della forneria con i panificatori, all'olio extravergine di oliva (che rappresenta una delle attività più diffuse), dai mieli gustosi caratterizzati dai profumi delle coltivazioni e dei boschi, sino a giungere al prodotto che più di tutti evidenzia l'intensa attività agricola di Gavorrano, il vino. Il vino con tutti le sue aziende storiche ma anche nuove aziende che hanno presentato i propri vini per la prima volta.

Tra tanti prodotti non poteva certamente mancare chi li usa per le proprie preparazioni, i Ristoratori. Sono stati proprio i Ristoratori che hanno caratterizzeranno con le loro propo-

ste i percorsi gustativi di questa edizione di "Gavorrano a tavola".

La location del Teatro delle Rocce ha accolto i visitatori con tutto il suo fascino, con gli ampi spazi che hanno reso agevole il percorso tra gli oltre 30 stands, con il grande anfiteatro naturale che ha permesso di assistere allo spettacolo sul palco centrale. Quest'anno "Gavorrano a Tavola" ha avuto per colonna sonora il concerto dei **Sinenomine** un gruppo di 6 artisti che tra canzone popolare, jazz, musica antica, hanno narrato il percorso di una etnia immaginaria utilizzando sonorità di raffinata esecuzione e con l'ausilio della splendida voce di **Ilaria Patassini** hanno rivisitato musiche etniche tradizionali italiane. Operativamente Slow Food Monteregio era presente con **Fausto Costagli** (addetto alle pubbliche relazioni) con **Fabio D'Avino** (Segreteria e pubblicazioni SF) e con **Lorena Lucietto** che (su richiesta del Comune) ha gestito la degustazione dei vini messi a disposizione dalla **Strada del Vino e dei Sapori del Monteregio**.

L'edizione di quest'anno, a causa dell'anticipazione della data a metà Luglio, si presentava con preoccupanti interrogativi circa l'affluenza del pubblico, preoccupazioni fugate dall'ottima partecipazione popolare che ha oltremodo dimostrato il reale valore dell'iniziativa proprio perché non supportata dalla scontata presenza dei moltissimi turisti agostini.

Un'edizione che ha avuto nell'operato di **Alessandra Casini** (Laboratorio Gavorrano Idea) il perno organizzativo che ha permesso l'ottimale risultato della manifestazione.

#### **2° PREMIO TERRE DI GAVORRANO**

Nel corso della serata il palco è stato utilizzato anche per effettuare la cerimonia del "Premio Terre di Gavorrano". Iniziativa voluta dal Comune di Gavorrano e da Slow Food Monteregio per significare il valore dei prodotti del territorio comunale e gratificare quelle aziende che riescono a diffondere il nome di Gavorrano a livello nazionale. Un premio annuale per tutte le aziende che vengono inserite in una Guida nazionale di settore... quest'edizione ha preso in considerazione (relativamente ai vini) le pubblicazioni più importanti ed apprezzate anche all'estero: la **GUIDA VINI D'ITALIA 2008** del **Gambero Rosso** e **Slow Food**, l'omonima guida dell'**ESPRESSO**, la **GUIDA MARONI**, quella di **VERONELLI**, la rassegna **DUEMILA VINI** dell'**Associazione Italiana Sommelier**, la **GUIDA AL VINO**

**QUOTIDIANO di Slow Food** e l'analoga rassegna **OSCAR QUALITA' PREZZO del Gambero Rosso**.

Altra categoria di guide considerate quest'anno sono state quelle relative ai Ristoranti (realizzate per il 2008): **GAMBERO ROSSO – VERONELLI – IL GAMBERO ROZZO – ESPRESSO – DE AGOSTINI – SLOW FOOD – LA GOLA IN TASCA – TOURING CLUB...**

Ogni presenza nelle Guide ha fornito dei punteggi proporzionali all'importanza della segnalazione stessa che sommati ad un coefficiente di presenza (più guide più punti) ha stabilito la classifica finale che ha visto salire sul palco i responsabili delle Aziende: **MONTEBELLI – RIGOLOCCIO – FERTUNA – TENUTA MORAIA – POGGIO AI LUPI – SOCIETA' AGRICOLA SAN FELICE – PODERE CIGLI – MAREMMALTA** ai quali il Sindaco di Gavorrano **Alessandro Fabbrizzi** ha consegnato un artistico attestato, mentre **Paolo Corbini** (Direttore del mensile "Terre del vino" ha consegnato il Trofeo 2008 (un bellissimo cristallo molato) all'azienda **ROCCA DI FRASSINELLO**.

Analogamente il Sindaco di Suvereto **Paolo Pioli** ha consegnato gli attestati ai ristoranti: **OSTERIA DAL FANTA – LE CERRETELLE** mentre l'Assessore Provinciale all'Agricoltura **Alidiano Bargelli** ha premiato con un altro trofeo in cristallo molato i vincitori di settore: **LA VECCHIA HOSTERIA**. Tutta la cerimonia delle premiazioni è stata condotta dal trio **Paolo Balloni** (Vice Sindaco di Gavorrano), **Riccardo Prestia** (Addetto stampa Comune di Gavorrano) e **Fausto Costagli** (onnipresente Fiduciario).

#### **SUONO DI...VINO**

**5 Agosto 2008**

**Giardino della Rocca – GAVORRANO Gr**  
Martedì 5 agosto dalle ore 21,00 il Grey Cat Jazz Festival 2008 è entrato in scena a Gavorrano con "Suono di...Vino", l'evento si è svolto nella suggestiva cornice del Giardino medievale della Rocca di Gavorrano con un concerto ad ingresso libero che ha visto protagonisti **Giulio Stracciati** (Chitarra) e **Silvia Bolognesi** (Contrabbasso). È stata una serata particolare grazie alla "speciale degustazione" organizzata dalla Condotta Slow Food Monteregio.

Il popolo dei degustatori agostini ha avuto l'opportunità di testare dei nuovi protagonisti... i "Freschi di Gavorrano" Bianchi e Rosati prodotti dalle Aziende del territorio gavorrane. Veramente bravi i due concertisti senesi che hanno creato un'atmosfera veramente suadente e rilassante, per

fetta la direzione artistica di **Stefano Cocco Cantini** con l'organizzazione tecnica di **Andrea Trummino** (Grey Cat) e **Alessandra Casini** (Teatro delle Rocce); al termine del concerto, gradevolissimo e molto "slow", si è tenuta una degustazione di notevole interesse. Erano presenti i vini delle Aziende Vinicole: **Montebelli** (Trusca), **San Felice** (Vermentino), **Podere Cigli** (Roselvo – Vermentino - Crocchetto), **Rigoloccio** (Rosato - Fiano Chardonnay), **Poggio ai Lupi** (Vermentino - Chardonnay), **Fertuna** (Plato), **Poggio alle Birbe** (Rosato di Sangiovese), **Podertino** (Vermentino). Erano presenti alcuni produttori che hanno spiegato personalmente i propri vini coadiuvando la presentazione di **Fausto Costagli**, di **Lorena Lucietto** e del nuovo Socio **Guido Mario Destri**. Presenti anche il Sindaco **Alessandro Fabbrizzi** ed il Vice Sindaco **Paolo Balloni**.

Un'iniziativa da definire "di classe" ben realizzata e ben riuscita che potrà certamente avere delle future riproposizioni.

*C.. di C..*

#### **PRATA IN TAVOLA**

**9 AGOSTO 2008**

**Via Romagna – PRATA GR**

Sabato 9 Agosto appuntamento del gusto a Prata, una località che si sta rivelando sempre più vocata alla salvaguardia delle tradizioni alimentari, alla riscoperta ed alla riproposta di alimenti che una volta erano il perno della dieta nelle colline dell'Alta Maremma; l'annuale appuntamento realizzato dall'**Associazione Per Prata tra Passato e Futuro** in collaborazione con **Slow Food Monteregio** questa volta era improntato sulla gastronomia popolare, sui piatti della tradizione che molto raccontano dei sacrifici sostenuti nel reperire le materie prime e della prorompente fantasia culinaria delle nonne pratigiane. Il Laboratorio del Gusto® condotto dal Fiduciario **Fausto Costagli** ha presentato una degustazione finale non ricchissima ma gustosa, tipicamente saporita, economica e salutare, basata su: 1)Panzanella, 2) Acquacotta, 3) Frittata rifatta; un piccolo esempio della nostra cucina contadina che ha consentito di farsi una precisa idea del mangiare domestico, semplice ma gustoso, basato sulla stagionalità dei prodotti di una terra povera ma sapiente.

Ottimi i piatti realizzati da **Maria Pia Senesi** che ha coadiuvato Fausto nelle varie fasi del Laboratorio, perfetta l'organizzazione curata da **Sergio Petri** nella doppia veste di Socio Slow Food e Consigliere di Per Prata.

A conclusione, a dimostrazione del gradimento riscontrato, il Fiduciario ha proposto di lavorare congiuntamente sull'argomento "Ricette del tempo che fu Ricette d'oggi" e di riproporre anche nel 2009 un analogo Laboratorio. *C.. di C..*

### LA CROSTINERIA DI CALICI DI STELLE

10 AGOSTO 2008

Piazza Garibaldi – MASSA MARITTIMA Gr  
La formula ormai collaudata di "Calici di Stelle" inserita in una delle più belle piazze d'Italia, una splendida serata estiva, migliaia e migliaia di persone festanti, una gran varietà di prodotti in degustazione, sono state le componenti di un evento che verrà archiviato come l'edizione più bella di questa iniziativa giunta all'undicesima replica. Proprio la splendida Piazza del Duomo è stata il consueto scenario d'azione dello Slow Food Point della Condotta del Monteregio; era la nostra settima partecipazione, l'affiatato gruppo di volontari (ad un prezzo estremamente equo) ha proposto un piatto ricolmo con 5 crostini: *Toscana di fegatini – Ai peperoni di tre colori – Zucchini e salsicce – Fagioli* (dei presidi di Conio, di Badalucco e di Pigna) *con cipolla e olio bono – Pomodoro dorato all'uovo*, formavano un accattivante aspetto cromatico, un ottimo insieme di profumi e "soprattutto", dai gusti appaganti. Il numero dei piatti serviti 537, fa capire il successo con cui è stata accolta la proposta slow. Nell'occasione ha funzionato anche la segreteria con l'opportunità di associarsi o di acquistare libri dalla gamma completa di Slow Food Editore.

Una menzione ai Soci che hanno collaborato fattivamente al successo dell'iniziativa, il bel Gruppo di Lavoro in piazza era formato da: **Massimo Babboni; Annarita Cerboni; Fausto Costagli; Laura Costagli; Fabio D'Avino; Marco Insalaco; Massimo Giannini; Claudia Luchetti; Paola Nannini; Debora Rinaldini;** mentre per la preparazione dei crostini c'è stata l'ormai fondamentale e imprescindibile opera di **Annarita Cerboni** coadiuvata da **Paola Nannini** ed **Elsa Roccabianca**, realizzati come nel 2007 con il simpatico contributo di produttori e negozianti (**Il Salumiere; Antico Forno Lazzeri; Macelleria Cini Sergio**) e con il consueto apporto gratuito del nostro socio **Enrico Corsi** dell'Azienda Agricola **La Cura**. Dopo il successo dell'iniziativa sarà veramente difficile prevedere modifiche per il futuro, pertanto diamoci l'appuntamento al 2009 per un altro Calici di stelle.

*Comitato di Condotta*

### IL SALOTTO DI GAVORRANO

18 AGOSTO 2008

Giardino della Rocca – GAVORRANO Gr  
Giunti alla terza edizione ci attendeva una bella incognita, con un percorso spianato dai successi precedenti dovevamo giocoforza superarci... e così, se nel 2006 c'era la novità, nel 2007 c'è stata la consapevolezza di aver intrapreso la strada giusta, nel 2008 forse è avvenuta la "consacrazione"; il Laboratorio ha soddisfatto ed in qualche caso entusiasmato, sia come realizzazione sia come prodotti in degustazione.

Il salotto di Gavorrano a Tavola ha ormai assunto una ritualità scandita da vari fattori: La data (sempre il 18 Agosto) – la presenza di ospiti qualificati e qualificanti – la qualità dei prodotti – la conduzione ..... anche quest'anno la conduzione era affidata a Carlo Macchi (Direttore di [www.winesurf.it](http://www.winesurf.it)) con il quale abbiamo allestito il Laboratorio "Giovinezza del vino = Vecchiaia della vigna ?" dove sono stati abbandonati i temi scherzosi che avevano proposto: una valutazione dei rossi a basse temperature (il primo anno) ed una competizione tra bianchi e rossi (il secondo anno), per affrontare argomenti solidi legati prettamente alla vigna ed al territorio. Questo Laboratorio ha infatti preso in esame l'età dei vigneti ed è andato a valutare se e quanto la vecchiaia della vigna può influire su quel particolare vitigno che ha caratterizzato il vino.

I vini in degustazione erano:

<b>AZIENDA</b> <b>VINO - GRADI - ANNATA</b>
PODERINO SANGIOVESE - 13 - 2007
MAREMMALTA POGGIO MAESTRO - 12,5 - 2007
SOCIETA' AGRICOLA POGGIO DIVINO SAN BONIFACIO - 14 - 2006
POGGIO ALLE BIRBE BIRBESCO - 13,5 - 2006
PODERE CIGLI CAMPO MARIA - 14 - 2005
ROCCA DI FRASSINELLO SUGHERE DI FRASSINELLO - 13,5 - 2005
SOC. AGRICOLA SAN FELICE POGGIBANO - 14 - 2005
RIGOLOCCIO IL SORVEGLIANTE - 13,5 - 2006
FERTUNA LODAI - 13,5 - 2006
POGGIO AI LUPI ALICANTE - 14 - 2005
MONTEBELLI FABULA RISERVA - 14 - 2005

Dopo la presentazione (abbastanza breve) da parte del Fiduciario **Fausto Costagli**, che ha stigmatizzato come l'ap

puntamento sia divenuto il momento più qualificante di presentazione enologica del territorio, si è passati dalle parole ai fatti...

Carlo Macchi ha coinvolto nel Laboratorio i Sindaci delle Città del Vino ospiti, tra cui **Roberto Bozzi** di Castelnuovo Berardenga, **Claudio Parigi** di Gaiole in Chianti, **Paolo Pioli** di Suvereto ed il Sindaco di casa **Alessandro Fabbrizzi**; al tavolo d'onore erano presenti anche **Giorgio Frequenti** (Sindaco di Monterotondo Marittimo), **Luigi Paniccio** (Assessore di Suvereto), **Paolo Balloni** (Vice Sindaco di Gavorrano), **Stefania Becherucci** (Segretaria dell'Ass. Città del Vino). I produttori del territorio di Gavorrano erano presenti con i responsabili di: **Montebelli - Rigoloccio - Podere Cigli - Poggio ai Lupi - Rocca di Frassinello - San Felice - Fertuna - Poggio alle Birbe - Maremma Alta**. Alla degustazione dei vini erano abbinati alcuni prodotti da forno realizzati da **Pizze & Delizie** e dal **Panificio Cambri & Bondani**.

Una curiosità... con 43 presenti questo è stato il Laboratorio del Gusto® più "nutrito" che abbiamo mai realizzato in oltre sei anni di attività.

Il Gruppo di Lavoro che (come consuetudine) ha svolto con competente solerzia un servizio perfettamente organizzato, era formato da: **Giulio Carli - Stefano Costagli - Massimo Giannini - Lorena Lucietto**. Un doveroso ringraziamento per l'ottimale allestimento logistico predisposto da **Alessandra Casini** (Laboratorio Gavorrano Idea) e alla disponibilità del **Dr. Salvucci** (proprietario del Giardino della Rocca).

Anche quest'anno, grazie a tutte le componenti sopra esposte, abbiamo realizzato un evento di indubbio valore che ben ci introduce agli appuntamenti futuri (che la collaborazione con il Comune di Gavorrano non ci farà mancare) dove ci impegneremo ancora per promuovere in modo valido tutte le positività enologiche ed agroalimentari del territorio. *Comitato di Condotta*

### 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.

Luglio – Agosto 2008

#### Rinnovi

1-Di Stefano Giuseppe 2-Gentili Maria Rosa 3-Marchetti Lucia 4-Bellucci Piero 5-Ugolini Alessandro 6-Gaggioli Silvia 7-Capasso Diego Nicola 8-Roccabianca Elsa 9-Casini Alessandra 10-Blasi Gian

Luca 11-Insalaco Giacomo 12-Cerboni Francesca 13-Costagli Fausto 14- Costagli Stefano 15-D'Avino Fabio 16-Bertella Michela 17-Guazzini Alessio 18-Bogi Fabrizio 19-Galtarossa Matteo 20- Carnetti Francesco 21- Ferzoco George 22-Canestri Elena 23-Fabbrizzi Alessandro 24-Corbolini Sandro 25-Musso Walter 26-Peddis Maria Luisa 27-Facente Vincenzo 28-Pacini Nada 29-Pacini Sabina 30-Madiona Charles Patrick 31-Borelli Fabio 32-Cartocci Lisa 33-Aderucci Paolo 34-Cambi Roberto 35-Cappelli Cecilia 36-Cappelli Ivano 37-Cini Sergio 38-Ceccarelli Irio 39-Ulivelli Luciana 40-Brunetti Antonella 41-Bucci Luigi 42-Ghinazzi Annalisa 43-Escole Nicola 44-Vichi Angelo 45-Carmagnini Lucia

### Nuovi Soci

1-Destri Guido Mario 2-Locci Antonio 3-Pinzaferrì Silvia 4-Tagliaferro Giovanni 5-Cocchitto Giovanna 6-Cambri Leonardo 7-Tanda Mario 8- Calvagno Bruno 9-Pisu Alessandro 10- Neri Cristina

### Soci Kids

1-Benedetta Marrucchi Locatelli 2-Matteo Pistolesi 3- Emma Capasso 4-Diego Duchini

### Soci in scadenza al 30 Settembre

1- Cenerini Susanna 2- Cionini Stefania 3- Dalla Valle Carlo 4- Donati Marco 5- Giusti Sergio 6- Insalaco Marco 7- Luchetti Claudia 8- Rocchi Tatiana 9- Scamporlino Sebastiano

**PROSSIMAMENTE**  
(per chi ci sarà)

**Lunedì 1 Settembre ore 20**

**6 BAROLO**  
per **TERRA MADRE**

**TANA DEL BRILLO PARLANTE**  
V.lo Ciambellano - Massa M.ma  
programma nel Notiziario n° 43

Organizzato dalla Condotta Slow Food  
Volterra - Alta Val di Cecina

**Domenica 14 Settembre**

**GUSTO PULITO**  
**Mangia e cammina**  
**INGRASSO LIBERO**

**Castelnuovo Val di Cecina PI**  
Ritorna un appuntamento nel territorio della geotermia inserito nel programma di Gusto Pulito. Questa volta si tratta di una degustazione itinerante che ci farà scoprire le peculiarità gastrono-

**niche del territorio limitrofo alla nostra Condotta**

**Dalle ore 9,30 alle ore 10**  
**raduno e pesatura dei partecipanti**

**Il percorso prevede varie tappe nelle quali troveremo:**

**1 tappa LA FETTUNTA**

**2 tappa I FORMAGGI**

**3 tappa Tre PRIMI**

**4 tappa LA TRIPPA**

**5 tappa I DOLCI**

**80 persone è il numero massimo dei partecipanti che saranno ammessi, i Soci Slow Food pagheranno circa € 15 i Non Soci 3 € in più.**

Nell'arco della giornata sarà possibile effettuare la visita guidata all'antico borgo di Castelnuovo Val di Cecina ed alla vicina zona archeologica utilizzando mezzi pubblici messi a disposizione dall'amministrazione comunale.

Il presente programma è ancora in fase di alcune definizioni che lo arricchiranno certamente.

**La locandina definitiva verrà trasmessa per E-mail a tutti i soci delle tre Condotte di Gusto Pulito nei primi giorni di Settembre**

**Prenotazioni e/o informazioni:**

- Fausto Costagli (Fiduciario Monteregio) **349 0710478**  
- Dell' Aiuto Leonardo (Fiduciario Volterra) **348 5531712**

## GUSTO PULITO

proseguirà a Torino dal **23 al 27 Ottobre** con gli appuntamenti previsti presso il SALONE DEL GUSTO e TERRA MADRE...

Uno spazio appropriato presso il grande Stand Slow Food vedrà come protagonisti i prodotti alimentari del nostro territorio, realizzati utilizzando l'energia geotermica: Caseificio "San Martino" - Caseificio "Podere Paterno" - Azienda Biologica di cinta senese "Arcadia", saranno proprio i rappresentanti di queste aziende che formeranno a Terra Madre la prima "Comunità del Cibo delle energie pulite e rinnovabili". Pertanto tutti i Soci che visiteranno il Salone del Gusto e Terra Madre potranno tenere questo stand come punto di riferimento e di contatto con il Fiduciario e con le realtà del nostro territorio

## GUSTO PULITO

**30 Ottobre 2008**

Lo stand con i prodotti alimentari del nostro territorio, (realizzati utilizzando l'energia geotermica) sarà presente a GUSTO ad Orbetello in occasione della parte finale della grande manifestazione regionale **TERRA MADRE TOSCANA**  
(IL GIUSTO GUSTO)

Memorizzare l'appuntamento, che verrà dettagliato nel Notiziario 45

**23-25-30 Settembre - 2 Ottobre**

## Master of Food FORMAGGIO 1° Livello

Un corso che, con la teoria e le tante degustazioni, ci darà consapevolezza, passione, conoscenza del fantastico mondo caseario nazionale

**LA BOTTEGA DELLA CURA**  
Località Cura Nuova - Massa M.

Vedere il programma a pagina 9

**Domenica 28 Settembre**

**La Maremma vista**  
**dalla Meridiana...**  
(il cioccolato e non solo)

**LA MERIDIANA**  
Locanda in Maremma  
S.P. Le Galleraie - Montieri Gr  
Vedere il programma a pagina 10

**Visionate il sito internet:**  
[www.massamarittima.info/slowfood/](http://www.massamarittima.info/slowfood/)  
Ci troverete le ultime rassegne fotografiche che immortalano i vari momenti della nostra attività sociale

**Per comunicare o prenotare**  
**Segreteria Soci:** 339 7693375  
slowmonteregio@libero.it  
**Fiduciario:** 349 0710478  
[faustocostagli@katamail.com](mailto:faustocostagli@katamail.com)

Questo Notiziario è stato chiuso il giorno **26 Agosto 2008** e spedito a circa 1200 indirizzi (per posta o tramite E-mail)



**SLOW FOOD MONTEREGIO** propone per i Soci un corso in 4 serate  
(Martedì e Giovedì) **23-25-30 SETTEMBRE – 2 OTTOBRE 2008** Ore 21

**Master of Food**  
Il gusto di saperne di più

## **FORMAGGI 1° Liv.**

Presso i locali del Bar **LA BOTTEGA DELLA CURA** Località Cura Nuova GR

*Corso riservato ai soci SLOW FOOD € 110 e soci Slow Food (GIOVANI) € 93,50*

*Prenotazioni (sino esaurimento posti) entro il 20 Settembre 2008*

**MINIMO 15 - MASSIMO 24 PARTECIPANTI** OGNI SERA DEGUSTAZIONE GUIDATA CON FORMAGGI

La quota di iscrizione comprende: la **dispensa** del corso – il libro "Formaggi d'Italia" – l'**attestato** di partecipazione ed il **libretto** di frequenza ai Master Slow Food – la **degustazione** di molti formaggi del panorama italiano:

1<sup>a</sup> Serata = ROBIOLA DI PURA CAPRA SAN LORENZO – PIACENTINU ENNEVE ALLO ZAFFERANO – PECORINO A LATTE CRUDO DI PINZANI

2<sup>a</sup> Serata = FONTINA D'AOSTA – CACIO SILANO – RASCHIERA D'ALPEGGIO DOP – RASCHIERA DI PIANURA DOP

3<sup>a</sup> Serata = TALEGGIO DOP – BRA DURO DOP – PROVOLA DEI NEBRODI – GRANSARDO (GRANA DI PECORA SARDO)

4<sup>a</sup> Serata = GRANA PADANO – VEZZENA – PUZZONE DI MOENA – GORGONZOLA PICCANTE DOP

Nel corso del Master ci sarà l'**assaggio** di altro formaggi e la **presenza** di esperti o produttori del settore

### **Formaggi Pascoli – Latte – Produzioni e Tipologie**

I golosi di formaggio sono molti, ma spesso per mancanza di informazione finiscono per essere un po' monofagi e consumano sempre gli stessi formaggi. L'Italia è invece una miniera di prodotti caseari: basti pensare che ne abbiamo a disposizione più di 400! Ecco il corso per conoscerli e cominciare ad apprezzarli: un'immersione totale in un mare di formaggio. Un ciclo di quattro incontri sulla produzione casearia italiana, dal piccolo (nel senso della quantità) formaggio di malga per arrivare al grande (nel senso della qualità) prodotto industriale. In queste lezioni, si forniranno le basi teorico-pratiche per riconoscere e valutare le diverse tipologie di formaggio: dagli strumenti della degustazione alla descrizione del latte e delle razze, fino alle tecnologie, la legislazione, la conservazione e i suggerimenti per il miglior uso gastronomico del formaggio. In ogni incontro una degustazione di almeno quattro formaggi di diverse provenienze e caratteristiche.

#### **PRIMA LEZIONE**

##### **Cenni storici sul formaggio e Analisi Sensoriale**

• Cenni storici: nascita ed evoluzioni • La tecnica di assaggio • La vista e l'esame visivo • L'olfatto e l'esame olfattivo • Il gusto e l'esame gustativo • Le sensazioni tattili • Esempi di schede di assaggio

#### **SECONDA LEZIONE**

##### **Il latte: dalle razze bovine e ovi-caprine alla sua microbiologia**

• Le principali razze italiane da latte: vacche, pecore e capre • Il latte di varie specie: composizione chimica e batteriologica • I principali fattori che influenzano la produzione del latte • Un po' di chimica del latte (lattosio, grassi, proteine) • I microrganismi di interesse caseario: breve classificazione • Il latte e le sue trasformazioni: crudo, termizzato, pastorizzato, sterilizzato • Gli innesti • Il ruolo dei microrganismi nella maturazione dei formaggi • I microrganismi e le alterazioni dei formaggi

#### **TERZA LEZIONE**

##### **Tecnologia lattiero-casearia - cenni di legislazione sui formaggi**

• Il processo di caseificazione • I principali enzimi coagulanti • Il caglio • Fermenti e muffe • Salatura e stagionatura • Le forme del formaggio • Le classificazioni dei formaggi • I regolamenti di tutela e il riconoscimento della qualità in Italia • Le leggi di tutela dell'Unione Europea: DOP e IGP

#### **QUARTA LEZIONE**

##### **Formaggio e gastronomia**

• Il formaggio nelle preparazioni culinarie: breve excursus storico • Il carrello dei formaggi • Il taglio • Alcune vivande a base di formaggio • Abbinamento con i vini • La conservazione

Per informazioni - iscrizioni a Slow Food - prenotazioni Master e versamento anticipo  
contattare il Fiduciario Slow Food di zona (Fausto Costagli) Tel. 349 0710478  
o la Segreteria Slow Food Montereio ... Co-Fiduciario (Fabio D'Avino) - Tel. 339 7693375

# LA MAREMMA VISTA DALLA MERIDIANA

## Il cioccolato e non solo...

Aldo Clemente e Palmirella Crippa hanno realizzato il loro sogno in Maremma creando una struttura che ha un fascino esclusivo... La Meridiana è incastonata nel verde delle Colline Metallifere e gode di panorami mozzafiato, rilassanti silenzi, ambienti curati, un ristorante che presenta una cucina maremmana rivista ed applicata con tocchi di classe e con l'utilizzo di materie prime di eccezionale scelta e qualità. L'abbinamento dell'intrigante Menù con i vini di Poggio ai Lupi offre un ulteriore stimolo per partecipare ad un convivio che si presenta estremamente interessante

# Ristorante LA MERIDIANA

Tel. 0566 997018

Strada Provinciale delle Gallerai Gr MONTIERI Gr

**Domenica 28 Settembre 2008 ore 12,45**

## Menù

### Gli antipasti

Cestino di parmigiano con pomodorini, pecorino, dadolata di prosciutto  
Pane di castagne con lardo di cinta senese

### I primi

Tagliatelle di farina di castagne con ragù di cinta senese  
Agnolotti di cinghiale con polvere di cioccolato fondente

### Il secondo

Cinghiale della Meridiana allo cioccolato fondente

### Il contorno

Patate duchesse

I dolci abbinati all'Asti Moscato Docg

Flan di cioccolato

Fiorellini e cuori al cioccolato croccante con crema all'amarena

### I vini in accompagnamento

Chardonnay – Monteregio Rosso – Syrah – Alicante  
dell'Azienda POGGIO AI LUPI

**Prenotazioni entro il 26 Settembre 2008 presso il Fiduciario Tel. 349 0710478  
(Max. 30 partecipanti) Quota Soci SLOW FOOD € 33 – non Soci € 36 (con la  
possibilità per questi ultimi di sottoscrivere l'adesione all'associazione al momento del  
pagamento usufruendo immediatamente dello sconto soci)**