

### SLOW FOOD MONTEREGIO Note dalla Condotta

#### La nota del Fiduciario.

#### Vediamoci a Bra al Cheese 2009.

Da oltre due mesi abbiamo ricevuto il programma che illustrava nei dettagli lo svolgimento della più importante manifestazione che ha livello internazionale viene dedicata alla produzione ed alla trasformazione del latte con i sistemi *buoni, puliti e giusti* che contraddistinguono i prodotti identificati da Slow Food. Per i patiti dei formaggi, dal 18 al 21 Settembre a Bra ci sarà Cheese, il biennale ritrovo che li porterà (come in un pellegrinaggio verso la Terra Santa) nel cuore delle Langhe. Superfluo spronarvi ad essere presenti, è una occasione che non ricapiterà se non tra due anni.

Io ci sarò, sia per dovere istituzionale sia per piacere personale. Avrò un incarico presso lo stand della Segreteria di Slow Food in Piazza XX Settembre, o in altro analogo in Piazza Roma (o dove verrà collocato). Per qualsiasi problema sarò comunque a vostra disposizione per tutto il periodo dal 18 al 21, cercatemi; come al solito rispondo al numero **349-0710478**.

*Fausto Costagli*

### LOCALI CONSIGLIATI dai Soci per i Soci

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

- a) **PRESENTI** in Guida *Osterie d'Italia*
- b) **NON PRESENTI** in *Osterie d'Italia*

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

#### b) La Saletta c/o "Scalo del Granduca" Via Albereta - Follonica Gr

##### Indirizzo:

Via Albereta n° 32 - Via Parri n° 8  
Follonica Gr - Telefono: 0566 263240

Web: [www.scalodelgranduca.com](http://www.scalodelgranduca.com)

Chiuso: **Giovedì Orario:** giorno e sera

**Coperti:** 20 **Prezzi:** € 35-40

**Carte di credito:** Sì tutte

Segnalazione **Positiva** di **Roberto Barni e Cristina Ghigi**.

Locale particolare, quello voluto da **Paolo Santi** e **Luca Campinoti** nel centro di Follonica. L'attività di ristora-

zione infatti si svolge su due binari paralleli: da una parte il ristorante pizzeria "Scalo del Granduca", con accesso da via Parri, frequentato per lo più da chi preferisce la pizza o una buona cucina in un ambiente "informale" (molti i bancari e i commercianti che spendono qui la loro pausa pranzo), dall'altra il ristorante "La Saletta", al quale si può accedere dall'interno o da via Albereta. Qui Paolo e Luca hanno ritagliato un angolo per coloro a cui attendere 10 minuti le loro pietanze non rappresenta assolutamente un problema, nella consapevolezza che l'attesa sarà ampiamente ripagata dalla qualità del prodotto offerto.

Paolo (che è anche lo chef del locale) la mattina va al mercato del pesce e acquista quel che il mare ha fornito alle reti locali, non utilizza precotti per cui tutte le sue creazioni sono preparate, cucinate e impiattate in tempo reale. In sala è presente e disponibile **Liliya Tymofiyiva**, la compagna di Paolo, il quale non disdegna di fare fugaci apparizioni per descrivere con grande passione le portate appena servite.

Nella nostra ultima visita, in compagnia di un gruppo di amici senesi, abbiamo gustato un piatto di benvenuto che consisteva in una **millefoglie di fichi mozzarella di bufala e gamberi rossi crudi**, ci siamo deliziati con un ricco antipasto costituito da **bavarese di zucchini e gamberi con biscuit al sale, cotolette di alici e finocchietto, insalata di mare con verdure croccanti, alici marinate, zuppa di cozze in fricassea, salmone marinato alla finna con melone, crostini con moscardini e cacao ed emulsione di zucchine con calamari al vapore e timo, in tazza da consommè**. Non ancora soddisfatti abbiamo assaggiato due primi: **calamarata di Gragnano con astice birra e pecorino di Pienza e ravioli di salmone con branzino, datterino e pesto di Genova**.

Tra le due portate lo chef ci ha sorpreso con delle **mafalde con vongole e peperoni su crema di blu Moncenisio** (servite nella coppa Martini). **La frittura di paranza** finale, fresca, croccante e saporita non ci ha lasciato spazio per provare questa volta i dolci di Paolo che, gustati in precedenti visite, meritano comunque una menzione. Non ci siamo però lasciati sfuggire un **sorbetto alla mela verde con menta e pepe bianco**. Abbiamo accompagnato questa lauta cena con: Lestra, vermentino di MaremmaAlta, secco ma morbido

do con sentore di fiori di campo e di erba; un Trebbiano di Abruzzo biologico di Emidio Pepe, pressato come una volta e vinificato senza aggiunta di anidride solforosa né di altri additivi, asciutto, sapido e armonico; una Falanghina beneventana della Cantina dei Monaci, fruttata, persistente e di buona struttura ed un Greco di Tufo (della stessa azienda) asciutto, armonico e persistente.

La qualità delle materie prime, la maestria di Paolo e il buon rapporto qualità-prezzo hanno conquistato gli amici senesi e siamo sicuri che conquisteranno anche voi. **Roberto Barni & Cristina Ghigi**

### SOCI & TERRITORIO (1) Aziende in crescita

#### La Novella

Sono oltre sette gli anni di vita della Condotta del Monteregio, sono 56 i numeri del suo Notiziario mensile, e bene in tutto questo tempo non è mai stato fatto uno specifico riferimento ad un'azienda che opera nel "nostro" settore da oltre 23 anni. Era infatti il Marzo 1986 quando **Sauro, Daniela e Raffaele** iniziarono il cammino di La Novella. La sede fu posta in alcuni locali dell'ex Cantina Sociale di Massa Marittima in località Valpiana, proprio quella Cantina che etichettava fiaschi, bottiglioni e bordolesi con il nome del Monteregio; ancora non c'era la Doc, anzi... per il vino italiano proprio in quei giorni ci fu lo scandaloso episodio del vino al metanolo; quale difficile momento per iniziare. Ma le partenze in salita a volte preparano a gioire nelle pianure ed a godere nelle discese, da allora tanta strada è stata percorsa.

Ricordo con piacere la serie di iniziative "Maremma Wine" che per alcuni anni significarono la promozione del vino dell'Alta Maremma e contribuirono al successivo riconoscimento della Doc Monteregio di Massa M.ma. Ricordo l'entusiasmo e la caparbia con cui venivano ricercati quei prodotti gastronomici da presentare come biglietto da visita di quel territorio ampio che, dall'Ombrore all'Amiata e su sino al Cecina, contraddistingue il variegato mondo della Maremma.

Salumi, formaggi, conserve alimentari, mieli e confetture, prodotti dolciari, furono i primi soggetti che con il

vino e l'olio formarono le basi del grande ventaglio di proposte che oggi troviamo nel rinnovato negozio in località Il Cilindro.

Gli ampi spazi del locale principale vengono utilizzati per presentare i prodotti enogastronomici ed anche per sostare a consumare quanto acquistato al banco; il tutto è realizzato con sobrietà e gradevole funzionalità dove l'ordine e la pulizia regnano sovrani. Nelle scaffalature alle pareti c'è veramente di tutto e di più, perché oltre ai prodotti "convenzionali" si possono trovare vere chicche (anche di altre zone della Toscana e d'Italia) nonché tutta la produzione od il confezionato proveniente dai retrostanti laboratori. Si perché oggi La Novella non solo produce ed imbottiglia, ma confeziona sia per proprio conto che per terzi. Inoltre distribuisce, infatti i suoi prodotti sono reperibili in moltissime gastronomie e catene alimentari in varie parti d'Italia.

Innumerevoli le proposte: paste artigianali, salse, preparati per risotti e zuppe, aceti ed oli aromatizzati, confetture, marmellate, mostarde di frutta, mieli, gelatine, creme all'aceto balsamico, cioccolati, liquori e distillati, the, tisane ed infusi, vini e passiti... tra tutte pongo l'attenzione sulla bella serie di sale da cucina proposto nell'erogatore di metallo: Il rosa himalayano, il danese affumicato, l'australiano del fiume Murray, il blu Persia, l'hawaiano Alaea Rosso ed il delicato sale di Cipro.

L'altra proposta è (come sopra accennato) la possibilità di acquistare uno degli otto "taglieri" con proposte gastronomiche per tutte le voglie od esigenze. Oggi La Novella è una Srl e, dato che come società non può associarsi a Slow Food in forma diretta, lo fanno (da 7 anni) **Sauro Temperini, Daniela Gerli, Roberto Pagnini**. A loro un grazie per la dedizione ed un plauso per l'amore e l'impegno che da sempre mettono nel loro lavoro.

*Fausto Costagli*

## **SOCI & TERRITORIO (2)** **Novità dal Monteregio**

### **Tenuta Casteani**

Questa azienda, con il nome di "Fosso della Bruna", era attiva già da alcuni anni, ma ora che si presenta anche come produttrice di vini, ha assunto una nuova e specifica veste; con la denominazione di "Tenuta Casteani" si proietta nel panorama vinicolo della nostra zona con precise connotazioni che la rendono subito interessante. Il proprietario è l'ing. **Mario Pelosi** che

da Roma ha deciso di metter su casa in Maremma.

Viene inserita nella rubrica "Soci e Territorio" perché i factotum operativi dell'impresa sono due nostri soci **Valentina Cellesi** che sin dall'inizio ha assunto la responsabilità come Consigliere e Responsabile Agriturismo e suo marito **Riccardo Capaccioli** che ha il ruolo di Responsabile Tecnico Vitivinicolo. Prendiamo spunto proprio dai vini per segnalare un'iniziativa che sta ottenendo un ottimo successo: "Adotta un filare" un Club di Wine Lovers con una formula innovativa per tutti gli amanti del vino di qualità; persone affiatate, accomunate dal desiderio di veder nascere un ottimo vino e di sperimentare, con l'aiuto di un esperto enologo, nuove combinazioni di uve e sapori, persone che partecipano quando e come vogliono alla vita dell'azienda nelle varie fasi di coltivazione e vinificazione. Per essere un socio basta inviare una mail a [vale@casteani.it](mailto:vale@casteani.it) oppure chiamare Valentina allo 0566 80060, l'iscrizione è gratuita e da diritto anche a sconti sull'ospitalità ed i vari prodotti aziendali. Dei vini attualmente disponibili abbiamo apprezzato l'equilibrio dell'Igt (Maremma Toscana) "Sessanta" anno 2007 un blend al 90% sangiovese e 10% alicante; alla vista si presenta con un rosso rubino mediamente intenso, al naso si esprime con un buon corredo fine ed aromatico di frutti rossi, mentre in bocca risulta piacevolmente ricco e pieno di vita, non molto concentrato e con un'ottima bevibilità. Gli altri due vini in produzione sono il "Terra di Casteani" (altro Igt del 2007) con 65% sangiovese e 35% merlot ed il "Primo", frutto delle prime uve prodotte nella vendemmia 06, sangiovese al 95% ed alicante e merlot per il restante 5%.

Azienda presenterà altri vini man mano che andranno a produzione gli altri vitigni impiantati: marcelan, syrah, vermentino e viognier.

*Fausto Costagli*

## **GUIDA EXTRAVERGINI 09** **Olivicoltori del Monteregio**

**Continua la presentazione delle aziende del Monteregio recensite dalla Guida nazionale di Slow Food.**

**Pimpinelli Simonetta**  
**MASSA MARITTIMA (GR)**  
**Casa il Noceto - Ghirlanda**  
**Tel. 338 9795709**  
**mail [chelosimo67@hotmail.com](mailto:chelosimo67@hotmail.com)**

A 4 chilometri a nord est dal centro di Massa Marittima ad un'altitudine di circa 350 metri disposta su 4 ettari di

oliveto specializzato troviamo l'azienda condotta da Simonetta Pimpinelli. 1200 le piante delle cultivar leccino, frantoio, moraiolo, maurino e pendolino che Simonetta porta avanti con il marito Gabriele ed i figli Simone e Michela. L'azienda è stata rivitalizzata circa 10 anni fa quando furono integrati gli impianti più vecchi messi a dimora nel 1956 dal suocero Nevio Chelini, precursore di quella cultura e passione olivicola che contraddistingue la famiglia. Le olive sono state raccolte a mano e con agevolatori nella terza decade del mese di Ottobre e conferite giornalmente al Frantoio Stanghellini in località Valpiana, dove è avvenuta l'estrazione a ciclo continuo e a freddo.

**1 Oliva Fascia di prezzo 2**

**Olio Extrav. di oliva Igp Toscano**

Bello nella combinazione dei colori, sin da subito cattura l'attenzione.

Il fruttato è maturo con presenza di fresche note erbacee.

Delicato all'ingresso in bocca ritroviamo le stesse sensazioni olfattive.

Nel complesso un olio di buona armonia e morbidezza con un piacevole piccante.

**Il Pupillo di Benelli Laura**  
**SCARLINO (GR)**

**Podere Il Pupillo n° 16**

**Tel. 347 7851019**

**mail [info@ilpupillo.com](mailto:info@ilpupillo.com)**

L'azienda, si trova ai piedi della collina del paese di Scarlino nell'alta Maremma grossetana, è situata a circa 50 m. s.l.m. a soli otto Km dal mare del golfo di Follonica; Laura Benelli coltiva con amore e passione oltre 800 piante delle varietà Frantoio, Leccino e Moraiolo; piante coltivate sia a vaso tradizionale che a cespuglio nel rispetto delle più moderne tecniche di agricoltura integrata. Ritorna in guida con "Vallinetta" una selezione delle cultivar Frantoio e Moraiolo. Le olive, colte rigorosamente a mano dalla seconda metà di Ottobre sino a metà Novembre, vengono frante giornalmente per preservare il più possibile le fragranze delle olive stesse, presso il vicino Frantoio Galeotti. L'azienda, da sempre aperta al pubblico per degustazioni e vendita diretta, realizza anche oli aromatizzati alle essenze prodotte in azienda (basilico, rosmarino, peperoncino).

**3 Segnalato Fascia di prezzo 3**

**Olio Extrav. di oliva Vallinetta**

Si presenta limpido e bello nel colore oro con sfumature di verde. Il profumo cede alle note fruttate ed a quelle erbacee con una sensazione di floreale. In bocca il corpo è pieno e leggermente untuoso, con il dolce che prevale. Il sapore è quello della sana oliva matura.

**Azienda Agricola Serraiola  
MONTEROTONDO M.MO (GR)  
Località Frassine  
Tel. 0566 910026  
mail [info@serraiola.it](mailto:info@serraiola.it)**

L'azienda della famiglia Lenzi prevalentemente specializzata in vini si dedica con passione anche all'olivicoltura ritenendo l'olio una bella espressione di questa terra. Per il secondo anno consecutivo ottiene la segnalazione in guida. Disposte in poco più di due ettari e mezzo troviamo circa 1000 piante, i terreni sono a 100 metri di altitudine e godono del particolare microclima creato dall'umidità notturna del vicino fiume Cornia ed il persistente sole maremmano. Classico il blend della zona del Monteregio che anche in questo caso si avvale delle cultivar: Moraiolo, Leccino e Frantoio, allevate ad alberello. Viene franto con tecnologia continua presso il Frantoio Sociale Olivicoltori 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.

**Segnalato Fascia di prezzo 3**

#### **Olio Ex. di oliva Frassinello**

Dall'aspetto limpido questo è un olio ricco nella sua colorazione giallo verde; al naso ricorda l'oliva matura con molte note di erbaceo. Al gusto si presenta dolce, con piccante in progressivo aumento che conferisce morbidezza ad un olio coerente e piacevole.

**Poggio di Zora  
ROCCASTRADA (GR)  
Località il Poggio – Sassofortino  
Tel. 0564 567186  
Web: [www.olio-theca.it](http://www.olio-theca.it)**

Schoepflin Rosemarie Marianne è una nuova produttrice che si presenta per la prima volta al mondo olivicolo dell'Alta Maremma, lo fa con un prodotto assai interessante, frutto della sua volontà e delle indicazioni dell'amico Maurizio del Naia. Gli oliveti sono a mezza collina non lontano da Sassofortino, nel Comune di Roccastrada. Gli 11 ettari di proprietà hanno circa 1500 olivi delle cultivar: leccino, frantoio, moraiolo. Le olive sono state raccolte a mano e con agevolatori nella prima decade di Ottobre e portate in giornata al Frantoio Franci di Montenero D'Orcia, dove l'olio è stato estratto con metodo continuo e spremitura a freddo.

**1 Oliva Fascia di prezzo 4**

#### **Olio Extravergine oliva Bonum**

Nella combinazione dei colori è il giallo a predominare in quest'olio che è ricco di "verde" al naso; infatti è l'erbaceo a dominare incontrastato ac-

compagnato da sentori d'erba fresca e cardo. All'assaggio in bocca si presenta dapprima dolce per poi concedersi all'amaro ed al piccante. Il sapore è quello dell'oliva verde o appena matura. Nel complesso un olio di interessante finezza.

### **IL TOPO DI BIBLIOTECA Tempo di selvaggina**

**Riapre la stagione venatoria e Massimo ci propone degli scritti di mezzo secolo fa che ci fanno vivere sensazioni che forse ci sono sfuggite..., ma in realtà sono sempre lì.**

Mio nonno, che era indubbiamente un uomo di buon senso, diceva che tutto ciò che si mangia volentieri (lui diceva: "di gusto") non può fare male. E' ben vero che uno dei suoi proverbi preferiti, che mi ripeteva quando io, reduce da qualche scorpacciata, mi contorcevo per il mal di pancia, era: "ne uccide più la gola, che la spada". Per quanto antitetiche, penso che le due asserzioni possano andare sotto braccio di comune accordo, se non altro perché, come dicevo, mio nonno era un uomo acuto e di buon senso. Fu appunto lui ad iniziarmi ai segreti della venatoria ed assieme farmi conoscere i piaceri edonistici della cucina, poiché egli aveva per la buona tavola e per la cucina in genere, una specie di venerazione non certo dettata dalla golosità. Mangiava poco e pochissimo beveva, ma quel poco e quel pochissimo dovevano essere perfetti. Quando poi si trattava di cacciagione da cucinare, allora si improvvisava cuoco e cominciava a trafficare tra pentole e fornelli. Io, nipote prediletto ed unico erede dei suoi segreti, ero comandato quale assistente cuciniere. La domenica era dedicata a seconda delle stagioni, a San Pietro, patrono di tutti i pescatori e a Sant'Umberto, protettore dei cacciatori. Quando veniva il tempo della caccia, erano scorribande senza fine attraverso le colline che circondano il paese alla ricerca di un fagiano od una lepre, qualche tordo o piccione, per non parlare dei cinghiali; non era raro il caso che mio nonno, mentre si accingeva a sparare ai selvatici, burlescamente mi chiedesse come intendeva cucinarli. Con l'arrivo dell'inverno il panorama cambiava: alle colline e alla piana, succedeva la palude: cominciava la caccia nelle chiare agli anatidi. Germani, alzavole, folaghe, fischioni, morette, erano le designate; ed anche i pranzi avevano luogo nei casoni di valle. I cuochi erano gli stessi cacciatori, espertissimi preparatori di anatra arrosto, di an-

guilla e cefalo appena pescati e messi sul braciere a cuocere, uno spuntino fatto a base di pesce arrostito, selvaggina e vino; dopo col fiasco davanti, mio nonno e gli amici, iniziavano delle interminabili partite a scopa e tresette. L'altro giorno parlavo con una signora e mi diceva che il marito, ottimo cacciatore, la selvaggina la regalava perché, in casa, nessuno ne vuole sapere. Io le risposi che secondo me è questione di gusti. Nel mio intimo però ho pensato che in fondo è giusto, se in questa nostra epoca in cui le mense sono popolate di malinconiche scatolette e di tristissimi cibi artificiali o conservati, la selvaggina sia ripudiata o poco gradita. La selvaggina non è cibo per stomaci delicati o schizinosi, occorrono certi tipi di palati per gustare tutta la meravigliosa gamma di gusti, di sapori che tutta essa sprigiona; e soprattutto occorre avere passione nella preparazione ed estrema cura nel cucinarla.

Quindi gratitudine agli amici cacciatori, quelli che sono fierissimi di regalare fagiani, lepri, tordi, cinghiale ai loro amici non cacciatori, ma "in compenso" buongustai.

*I consigli del cacciatore alla cuoca.*

E' più buono il fagiano femmina è più bello il fagiano maschio, perciò: se dovete fare un regalo, comperate il maschio, se dovete cucinarlo per vostro uso, comperate una femmina, realizzerete una notevole economia perché questa è meno cara. Il fagiano deve essere cucinato dopo essere stato frollato perché cucinato fresco sarebbe sciupato, dato che le sue carni assomiglierebbero a quelle di un comune pollo. Il fagiano (come del resto tutta la selvaggina) va frollato sotto penna e spennato solo al momento di essere cucinato. Si capirà quando sarà cotto alla perfezione, dal leggero odore che da esso emana e per la colorazione del ventre che tenderà al bluastro.

La lepre è erbivora e particolarmente ghiotta di erbe aromatiche ed è appunto a questa alimentazione che si deve il particolare sapore delle sue carni. E' da preferire una lepre tozza dal collo ben ricco di grasso, dal pelo lucido, perché più adatta per preparare un ottimo salmi. *Babbo Max*

### **IL VINO NEI PROVERBI "Dizionario dei proverbi" UTET**

**Da sempre gli effetti negativi del bere troppo vino vengono stigmatizzati in ogni modo. Di seguito alcuni proverbi:**

- Chi dorme di giorno e beve di notte fa danno al corpo ed alla botte



- Bevi il vino ma non il giudizio
- Bacco tabacco e venere riducon l'uomo in cenere
- Bere senza misura il corpo non dura
- Non fa male il bere, fa male il ribere
- D'oventra il bere n'esce il sapere
- Quando Bacco trionfa il senno fugge
- Pane fin che dura ma vino a misura
- Troppo bere in osteria porta l'uomo in farmacia
- Il vin non ha timone
- Un bicchier di vino ti fa allegro, un altro bicchiere ti fa porco, un altro ti fa agnello
- Nell'uva ci son tre vinaccioli: uno di sanità, uno di letizia e uno di ubriachezza

**Bisogna però significare anche gli aspetti positivi del bere consapevole. Di seguito altri proverbi:**

- Il vino fa andare via i pensieri
- Due dita di vino sono un calcio al medico
- Il vino sano fa pisciare il cristiano
- Un sorso di vino prima della minestra fa scappare il dottore dalla finestra
- Il vino bevuto a modo è meglio del brodo
- Col brodo della vigna tutto si guarisce
- Il vino che si pasteggia non ubriaca
- Il pane fa buon vino il vino fa buon sangue.

## CRONACHE (per chi non c'era)

**SUONO DI...VINO**

**1 Agosto 2009**

**Giardino della Rocca – Gavorrano Gr**

Bella serata con un jazz molto gradevole realizzato da **Luca Pirozzi** ed il quartetto di jazzisti "La musica da ripostiglio"; l'ambientazione del giardino della rocca fa assumere un fascino particolare alle iniziative, non pare di stare, come invece è, nel pieno centro abitato ma ti pare di essere in cima al mondo...*e con tetto un cielo di stelle...* Buona la presenza di appassionati del buono e del suono, per i quali la serata è scivolata tranquilla tra la sinuosità delle note, per concludersi (culminare) con la degustazione delle nuove proposte enologiche delle aziende poste nel territorio di Gavorrano.

**Puggelli e Abati** per **Rigoluccio** presentavano in assoluta ufficialità un merlot in purezza "Abundantia" 2007, un nuovo cavallo di razza dell'azienda.

**Amanda Elliot** per i **Conti di San Bonifacio** presentava due new entry: un

syrah in purezza "Sunsinet" 2007 ed il "Docet" 2007, un cabernet sauvignon e franc in parti uguali.

**Stefano Rizzi** di **Maremma Alta** era presente con la sua riserva "Guardamondo" 2007 sangiovese al 90% e alicante per il restante 10%, l'unico tra gli otto vini presentati ad essere Doc Montere ggio Massa Marittima.

**Valentina Cellesi** per conto della **Tenuta Casteani** presentava l'azienda ed i suoi vini: "Sessanta" 2007 a base sangiovese con dell'alicante, ed il "Terre di Casteani" sangiovese e merlot.

**Lorenzo Zonin** presentava la sua maison **Podere San Cristoforo** con due Igt della vendemmia 2008, entrambi sangiovese in purezza, "Calandrelle" e "Amaranto".

Al banco di degustazione l'ottimale servizio è stato effettuato da **Guidomario Destri**, **Massimo Giannini**, e da **Lorena Lucietto**; il fiduciario stavolta assente per motivi di salute ha lasciato tutto il compito organizzativo alle consapevoli competenze di **Alessandra Casini**.

## CALICI DI STELLE A MASSA MARITTIMA

**10 Agosto 2009**

**Centro Storico – Massa Marittima Gr**

Rimane difficile raccontare, senza ripetersi, di un'iniziativa che è stata quasi totalmente la "fotocopia" della passata edizione... La formula ormai collaudata di "Calici di Stelle", inserita in una delle più belle piazze d'Italia, una bella serata estiva (con un alto tasso di umidità), migliaia e migliaia di persone festanti (in gran parte giovani), una gran varietà di prodotti in degustazione proposti dalle: 26 aziende vinicole, 6 olearie, 4 stand gastronomici di Associazioni massetane, oltre alle molteplici proposte dei commercianti, sono stati gli ingredienti di questa dodicesima edizione dell'evento più significativo (a livello nazionale) per il movimento turistico legato al vino

Come ormai consuetudine (siamo arrivati alla 8^ presenza annuale) lo scenario d'azione dello Slow Food Point della Condotta del Montere ggio era la splendida piazza del Duomo dove abbiamo proposto (ad un prezzo estremamente equo) un piatto ricolmo con 5 crostini: *Toscana di fegatini – Ai peperoni di tre colori – Zucchini e salsicce – Fagioli con cipolla e olio bono – Pomodorata all'uovo*, il tutto forma un arcobaleno di colori, un curioso insieme di profumi ed un'esaltazione di gusti semplici, tipici, accattivanti, ma soprattutto appaganti. Il numero dei piatti serviti 550 (leggermente superiore a quello dell'anno precedente), fa capire il successo con cui

anche questa volta è stata accolta la proposta di Slow Food. Moltissimi e provenienti da varie parti d'Italia sono stati i soci che si sono presentati, tra tutti un saluto particolare all'amica **Ivana Strozalupi** (Fiduciaria di San Miniato) che è venuta a trovarci con tutta la famiglia. Una menzione ai Soci che hanno collaborato fattivamente al successo dell'iniziativa, il bel Gruppo di Lavoro in piazza era formato da: **Annarita Cerboni; Fausto Costagli; Fabio D'Avino; Simone Francioli; Marco Insalaco; Massimo Giannini; Claudia Luchetti; Simone Mariotti; Fabiana Moschini; Paola Nannini; Yulia Onosovskaya; Debora Rinaldini**; "dietro le quinte" per la preparazione dei crostini c'è stata la fondamentale opera di **Annarita Cerboni** coadiuvata da **Stefano Costagli, Fabiana Moschini, Paola Nannini Elsa Roccabianca, Francesca Sfondrini**, realizzati come per gli anni precedenti con il concreto contributo di produttori e negozianti (**Il Salumiere; Antico Forno Lazzeri; Macelleria Cini Sergio**) e con il consueto apporto gratuito di alcuni prodotti agricoli del nostro amico e socio **Enrico Corsi** dell'Azienda **La Cura**. Abbiamo chiuso la serata con la consapevolezza di aver ottimamente contribuito alla riuscita globale dell'iniziativa presentando un apprezzato "biglietto da visita" dei prodotti e della cultura gastronomica del territorio. L'appuntamento dunque è per l'anno prossimo per un'altra entusiasmante edizione di "Calici di Stelle". **Comitato di Condotta**.

## CALICI DI STELLE A GAVORRANO

**12 Agosto 2009**

**Teatro delle Rocce – Gavorrano Gr**

Sin dalla Conferenza Stampa di lunedì 10 Agosto, tenutasi nella significativa struttura a "tronco di cono" del Parco delle Rocce, si è vista la ferma volontà da parte degli organizzatori di realizzare un'iniziativa che migliorasse ulteriormente l'immagine dei prodotti enologici del territorio gavorranese.

La presentazione è avvenuta con la partecipazione dell'Assessore Provinciale al Turismo e Sviluppo Economico **Gianfranco Chelini**, del Sindaco di Gavorrano **Massimo Borghi**, del Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Montere ggio **Carlo Lodovico Bicocchi**, dal Fiduciario Slow Food **Fausto Costagli** e da **Guidomario Destri** per l'Ais di Grosseto; presenti molti produttori, giornalisti e vari Amministratori pubblici tra cui **Daniele Tonini** e **Claudio Sozzi** neo eletti Assessori del Comune di Gavorrano per le Attività Produttive ed al Turismo.

Concretamente è stata significata la volontà di differenziare la data di ef-

fettuazione di "Calici di Stelle" dalle altre località vicine (Massa Marittima – Suvereto – Campiglia Marittima) spostando l'iniziativa al 12 Agosto, nell'ottica di offrire a più soggetti la possibilità di godere dei sapori locali in contesti ambientali diversi e di iniziare un percorso nuovo nella calendarizzazione e nella promozione degli eventi enogastronomici del territorio.

..... Un "Calici di Stelle" certamente diverso da quelli che si svolgono nei facinosi centri medievali della nostra regione, un'iniziativa quella di Gavorrano che fa perno sulle peculiarità del Teatro delle Rocce; peculiarità sfruttate pienamente con l'utilizzo del palco centrale per lo spettacolo musicale di **Lorenza Baudo** accompagnata dal Lith Ensemble (quartetto femminile) e dal gruppo formato da **Paolo Batistini, Francesco Ceri, Guglielmo Eboli, Giuliano Matozzi**; peculiarità evidenziate dal bellissimo spettacolo pirotecnico che a mezzanotte ha concluso la splendida serata. Gli ampi spazi del Teatro hanno permesso una grande presenza di visitatori che hanno contribuito a raggiungere il record di presenze ed il raddoppio della vendita dei bicchieri da degustazione che hanno permesso l'assaggio dei vini offerti da quasi tutte le aziende del Comune di Gavorrano ed una rassegna del resto del Montere regio resa disponibile dalla Strada del Vino e dei Sapori del Montere regio.

Noi abbiamo contribuito alla riuscita dell'iniziativa fornendo la possibilità di accompagnare le degustazioni ad un "Piatto dei Sapori" che oltre agli ormai collaudati crostini presentava dei salumi e dei formaggi. Anche in questo caso basilare si è dimostrata l'efficienza e l'organizzazione del Gruppo di Lavoro formato da: **Francesco Babboni, Giulia Babboni, Massimo Babboni, Giulio Carli, Fausto Costagli, Laura Costagli**; la preparazione anche stavolta era stata a carico dell'insostituibile **Annarita Cerboni. Il Comitato**

#### IL SALOTTO DI GAVORRANO A TAVOLA

18 Agosto 2009

Giardino della Rocca – Gavorrano Gr

Quest'anno è cambiata la formula ma non il risultato, infatti il Laboratorio di Gavorrano a Tavola si conferma come una delle migliori iniziative realizzate. Considerato il crescente numero (giunto a 14) delle aziende del Comune di Gavorrano, non era possibile fare un Laboratorio "campionario" come per gli anni precedenti; alla quarta edizione si è cercato di dare una maggiore eloquenza alle potenzialità organolettiche dei vini di Gavorrano,

presentandoli nel contesto di particolari terroir minerari, perciò è stato proposto un Laboratorio del Gusto® dal titolo "Il vino delle miniere".

L'abbinamento 2009 territorio-vino è stato fatto con la Sardegna, in particolare con quei prodotti del Sulcis che per la mineralità dei terreni, per l'influenza dei venti salmastri, per l'esposizione solare si affiancano specularmente al territorio di Gavorrano. Vigneti diversi in territori simili, hanno proposto una varietà di potenzialità gustative tutte da scoprire, da valutare in un "confronto" nel quale c'è stato solo un fattore vincente, la piacevolezza. Il Laboratorio è stato realizzato con il consueto contributo del nostro Fiduciario **Fausto Costagli**, e con il fondamentale aiuto e la supervisione tecnica dell'agronomo sardo **Giuseppe Izza**, esperto del settore e docente Master di Slow Food. Gli onori di casa sono stati fatti da **Massimo Borghi** (Sindaco Gavorrano) unitamente agli Assessori **Daniele Tonini** e **Claudio Sozzi**. Erano presenti: **Gianni Chelini** (Assessore Provinciale Attività Produttive), **Hubert Corsi** (Presidente del Parco Nazionale Tecnologico e Archeologico delle Colline Metallifere Grossetane), **Paolo Benvenuti** (Direttore dell'Associazione Città del Vino), **Paolo Pioli** (Sindaco di Suvereto e Responsabile Regionale dell'Associazione Città del Vino), **Carlo Lodovico Biccocchi** (Presidente Strada del Vino e Sapori del Montere regio).

Il gruppo di lavoro era formato da: **Laura Costagli – Stefano Costagli – Massimo Giannini – Lorena Lucietto**.

Questi i vini in degustazione: *Opale* dell'azienda **Mesa**; *Chardonnay/Fiano* dell'Az. **Rigoluccio**; *Sardus Pater* di **Nur**; *Rosa del Salto* di **Maremmalta**; *Sigerro* di **Aru**; *Rocca di Frassinello* di **Rocca di Frassinello**; *6 Mura* dell'Az. **6 Mura**; *Alicante* di **Poggio ai Lupi**, *Orodo* di **Mesa** ed il *Fabula Passito* dell'Az. Agricola **Montebello**.

E' stato veramente un bel momento di cultura enoica, un laboratorio che grazie anche agli autorevoli interventi dei partecipanti ha ulteriormente significato il valore di questo genere di appuntamenti. **Il Comitato**

#### NUOVI SOCI - RINNOVI E TESSERE SCADUTE

Di volta in volta rammentiamo ai distratti che la loro tessera è scaduta, diamo altresì notizia dei nuovi Soci che si sono aggiunti al gruppo e di chi ha rinnovato l'adesione.

Agosto 2009

Rinnovi

1- Canestri Elena 2- Roccabianca Elsa 3- Prestia Riccardo 4-Armini Riccardo 5-

Babboni Francesco 6-Babboni Giulia 7-Cini Sergio 8-Gentili Maria Rosa 9-Di Stefano Giuseppe 10-Bellucci Piero 11-Marchetti Lucia 12-Trevisi Armando 13-Facente Vincenzo 14-Carli Giulio

Nuovi Soci

1- Bolognini Isabella 2- Onosovskaya Yulia

Soci Kids

1- Corsi Elisa 2- Insalaco Lorenzo

Soci in scadenza al 31 Agosto

1-Aderucci Paolo 2-Ugolini Alessandro 3-Blasi Gian Luca 4-Bogi Fabrizio 5-Borelli Fabio 6-Brunetti Antonella 7-Bucci Luigi 8-Calvagno Bruno 9-Cambi Roberto 10-Cambri Leonardo 11-Vichi Angelo 12-Capasso Diego Nicola 13-Capasso Emma 14-Cappelli Cecilia 15-Cappelli Ivano 16-Carmagnini Lucia 17-Carnetti Francesco 18-Ceccarelli Irio 19-Cerboni Francesca 20-Cartocci Lisa 21-Tanda Mario 22-Cocitto Giovanna 23-Corbolini Sandro 24-Destri Guido Mario 25-Tagliaferro Giovanna 26-Duchini Diego 27-Escole Nicola 28-Fabbrizzi Alessandro 29-Rimoldi Marco 30-Ferzoco George 31-Gaggioli Silvia 32-Galtarossa Matteo 33- Ruggiero Michele 34-Ghinazzi Annalisa 35-Guazzini Alessio 36-Insalaco Giacomo 37-La Porta Giovanni 38-Locci Antonio 39-Madonna Charles Patrick 40-Ulivelli Lucia 41-Marrucchi Locatelli Benedetta 42-Martini Patrizia 43-Musso Walter 44-Neri Cristina 45-Pacini Nada 46-Pacini Sabina 47-Peddis Maria Luisa 48-Pistolesi Matteo 49-Pinzafferri Silvia 50-Pisu Alessandro 51-Platino Antonio

#### PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

Giovedì 10 Settembre ore 20,15

2001 Odissea nello sfizio

La Tana del Brillo Parlante  
V.lo Ciambellano Massa M.ma

Vedere il programma a pagina 6

Giovedì 24 Settembre ore 20,15

Gewurztraminer al mare

La Saletta (c/o Scalo del Granduca)  
Via Albereta 32 Follonica

Vedere note alle pagine 1 e 6

Per comunicare o prenotare

Segreteria Soci: 3397693375  
slowmontere regio@libero.it  
Fiduciario: 349 0710478  
fausto.costagli@gmail.com

Questo Notiziario è stato chiuso

Lunedì 31 Agosto 2009  
e spedito a circa 1.450 indirizzi  
(per posta o tramite E - mail)

# La Tana del BRILLO PARLANTE

Tel. 0566 901274 Vicolo Ciambellano 4 – Massa Marittima Gr

**GIOVEDÌ 10 SETTEMBRE 2009 ORE 20,15**

## 2001 ODISSEA NELLO SFIZIO

Con il nome di "Giosfiziando" inizia una serie di appuntamenti riservati ad un ristrettissimo numero di Soci; serate improntate sulla degustazione ragionata di grandi vini in abbinamento a particolari sapori. Per gli amanti delle forti esperienze gusteremo 7 annate 2001, iniziando dalla Francia con due splendidi bianchi, uno Champagne millesimato ed un Premier Cote De Blaye poi, con quattro rossi, andremo a spasso per alcune regioni d'Italia.

Vino annata e denominazione	Azienda	Vitigni	Gradi
CHAMPAGNE 2001- Millesimato "Blanc de blanc"	J. LASSALLE	Chardonnay, Pinot nero, ecc.	12
CHATEAU CHARRON 2001 Premier Cote De Blaye	B. GERMAIN	Semillon	13
ROGGIO DEI ROVERI 2001 Doc Lison P.	BOSCO DEL MERLO	Refosco dal peduncolo rosso	13
SHIRAZ 2001 Igt Lazio	CASALE DEL GIGLIO	Syrah	13
SAGRAMOSO 2001 Doc Valpolicella Sup.	PASQUA	Corvina, Rondinella, Corvinone	13,5
BACUCCO 2001 Doc Montereale Massa M.	SUVERAIA	Sangiovese, Merlot, Cab. Sauv.	13,5
BAROLO 2001 Docg Barolo	TERRE DEL BAROLO	Barolo	14

### In abbinamento al Menù proposto da **Ciro e Raffaella**:

**per cominciare:** panzanella croccante - bruschette di melanzane arrostiti, con pomodoro fresco e menta - crostini cacio e passata di pere - involtini di crudo con ricotta di capra - spiedino del norcino al rosmarino - bocconcini di cinghiale stagionato con olive nere - salame alle more e sigari di cinghiale

**si prosegue con un primo:** gli straccetti al germe di grano con porcini e lardo di Colonnata

**per secondo:** filetto mignon (di maiale) fasciato con guanciola di cinta senese, e con patate arrosto

**e per dolce:** la "ficata" di **Ciro**                      **a finire con:** Caffè e Amaro dei Trulli

€ 33 - RISERVATA AI SOLI SOCI Prenotazioni Tel. 349 0710478 (Solamente 12 partecipanti) SERATA UNICA – NON RIPETIBILE  
Per chi non trovasse posto in quest'occasione sarà favorito per partecipare ad una delle successive

# Ristorante LA SALETTA

Via Albereta 32 FOLLONICA (GR) Tel: 0566-263240

Altro appuntamento di GIOSFIZIANDO: chi ama i vini bianchi profumati non può perdersi questa opportunità. A grande richiesta torna dopo tre anni un'iniziativa legata al fantastico vino dell'Alto Adige, abbinato al menù proposto dagli amici del Ristorante "Scalo del Granduca" e dell'annessa "Saletta", dove presentano gustose innovazioni e tradizionali sapori che si basano su prodotti di qualità reperiti giornalmente presso fornitori locali. [Visionare www.scalodelgranduca.com](http://www.scalodelgranduca.com)

**Giovedì 24 Settembre ore 20, 15**

## I GEWURZTRAMINER AL MARE

### In abbinamento al Menù proposto da **Paolo Santi e Luca Campinoti (cuochi della Saletta)**

**ANTIPASTO:** Spadellata di calamari su crema di patate al profumo di coriandolo

**PRIMO:** Trofie con polpa di orata e pomodori datterini mantecate con pesto di Genova

**SECONDO:** Piccoli medaglioni di tonno porchettato, passatino di cannellini e flan tiepido di zucchine

**DESSERT:** Tortino al cioccolato con chantilly al rum

**LA GRAPPA e la CAFFETTERIA**

Vino annata e denominazione	Azienda	Vitigni	Valore	Gradi
Gewurztraminer 2007 Doc Alto Adige	RITTERHOF	Gewurztraminer	€ 9,00	13,5
Gewurztraminer 2007 Doc Alto Adige	CANTINA TRAMIN	Gewurztraminer	€ 10,00	13,5
Gewurztraminer "Select art" 2007 Doc Alto Adige	CANTINA GIRLAN	Gewurztraminer	€ 16,50	15,5
Gewurztraminer 2006 Doc Alto Adige	J. HOFSTATTER	Gewurztraminer	€ 23,00	15

Quota Soci SLOW FOOD € 35 - Non Soci € 38 - (Max. 24 partecipanti)

Prenotazioni entro il 22 Settembre 2009 (salvo esaurimento posti) presso il Fiduciario = Tel. 349 0710478