

Notiziario n° 68 - Settembre 2010

Mensile d'informazione della Condotta "Slow Food® - Montereio"

Hanno contribuito alla realizzazione di questo numero: **Massimo Babboni – Massimo Bucci – Elena Canestri – Annarita Cerboni – Fausto Costagli – Stefano Costagli – Fabio D'Avino**

SLOW FOOD MONTEREGIO Note dalla Condotta

La nota di Fabio.

Protocolli e Convenzioni 2010

Nel rispetto del nostro ormai consolidato modo di interagire con le Amministrazioni locali, metodologia tra l'altro suffragata a livello nazionale da specifiche indicazioni contenute nel nuovo Statuto di Slow Food Italia, anche quest'anno abbiamo firmato due Protocolli d'Intesa, uno per il periodo estivo con l'Istituzione Laboratorio Gavorrano Idea del Comune di Gavorrano, ci ha già portato alla realizzazione di tre iniziative: "Gavorrano a Tavo-la – Premio Terre di Gavorrano", "Calici di Stelle al Teatro delle Rocce", "Il Salotto di Gavorrano a Tavola"; l'altro con il Comune di Massa Marittima.

Quello di Massa Marittima è certo un impegno più ampio che prende in considerazione tutto l'arco del 2010, abbiamo già effettuato: tutte le fasi di organizzazione e coordinamento per la partecipazione del Comune di Massa Marittima e dei suoi produttori al Concorso "La Selezione del Sindaco", la giornata dedicata alla "Presentazione della guida Agli Extraverdini", la nostra *Crostineria* inserita nel programma di Calici di Stelle". Restano da realizzare: "Pane ed Olio in Frantoio" a fine Novembre e la 9ª edizione di "Calici d'Inverno" ad inizio Dicembre. In considerazione della continuità temporale di queste due iniziative, nell'ultima riunione del Consiglio di Condotta abbiamo deciso di "unirle" in un'unica azione di promozione, dedicando all'olio la prima parte 26-27-28 Novembre, ed al vino la seconda 3-4-5 Dicembre.

Oltre che ai due protocolli con le Amministrazioni Comunali, abbiamo in iter anche quello firmato con l'Amministrazione Penitenziaria che questo mese vedrà riprendere, dopo la pausa estiva, gli appuntamenti alla Casa Circondariale di Massa Marittima.

Fabio D'Avino

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*
- c) **EX PRESENZE** in *Osterie d'Italia*

Le segnalazioni potranno essere

Positive per invogliarci ad andare
Dubitative per farci stare in guardia

b) Valle del Sole Massa Marittima

Indirizzo: Podere San Renato 35
Località Vivoli Massa M.ma (Gr)
Telefono e Fax : 0566 – 918082
Coperti: 34 + 24 esterni

Segnalazione **Positiva** di **Fausto Costagli**

L'Agriturismo "Valle del Sole" è la naturale derivazione dell'azienda agricola fondata nel 1956 da Pecorino Antonino, nonno di **Stefano Pecorino** che oggi si occupa di questo settore dell'azienda familiare; settore quello dell'ospitalità che negli ultimi mesi si è dotato di un Ristorante di Campagna legato imprescindibilmente alla produzione che da sempre caratterizza l'azienda: l'allevamento di vitelli di razza chianina. Proprio la loro carne è il punto di forza dei piatti presentati, unito ai prodotti dell'orto ed all'olio ed il vino che ritroviamo sulla tavola con etichette personalizzate: l'*Antonino* è il rosso (a ricordo del nonno) *Bianca* e *Rondine* (ricordano invece le due giovenche che tiravano il primo aratro negli anni 50) sono il bianco base e d il vermentino tutti vini realizzati dalla Cantina Vini di Maremma grazie al conferimento delle uve prodotte.

In cucina coadiuvata da mani capaci e volenterose troviamo **Rosanna Bardegloni** (la mamma di Stefano), siamo a fine Agosto e sta pulendo una cassetta di funghi *cucchi* (*Amanita Cesarea*), belli con il loro bianco arancio che li rende inconfondibili, che primizia! Li fa a strisce e li mette nel tegame con una dadolata di carne di manzo e di maiale, con olive e cipolla ed una giu-mella di pomodori; alla fine della cottura il tutto diventa la salsa che loro chiamano *tagliabosco* e va a condire delle tagliatelle fatte in casa. La cucina è di tipo tradizionale, non potrebbe essere diversamente, piatti forti sono gli immancabili **Tortelli maremmani**, le **Tagliatelle** e la Pasta secca che sono condite con vari tipi di salse: ragù, burro e salvia, tagliabosco, con le verdure, con il pomodoro, ecc... si

possono trovare vari tipi di zuppe (ora è il momento della **Zuppa contadina**) e l'**Acquacotta**; per i secondi... si viaggia a **Bisticche di chianina**, ma ci sono varie alternative alla griglia e molti **Tranci arrosto** che vengono serviti con varie salse ed intingoli; anche gli umidi trovano spazio con il **Cinghiale in bianco con le mele**, o con i **funghi**, lo **Spezzatino con i fagiolini** e un bel piatto della cucina contadina di una volta gli **Uccelli scappati** (questa è una sorpresa semplice ma da andare a provare). I dolci fatti in casa sono la **Torta della nonna**, la **Torta del nonno** (quella al cioccolato) il classico **Pesce ripieno** in diverse varianti, immancabili le **Crostate** con la marmellata di Rossana. L'ambiente, molto gradevole, è formato da due salette (per un massimo di 34 posti) arredate con gusto e semplicità... conviene telefonare per prenotare (anche al cellulare di Stefano 338 8809385). Per arrivarci: a Cura Nuova si prende verso la zona del Vivoli, si arriva dopo 3 Km di strada asfaltata.

IL COMMENTO FINALE

Nel momento che vede imperare su tutto l'idea della "filiera corta" dei "Ristoranti a Km zero" ecco che questa filosofia di consumo viene attuata direttamente da un produttore. Difficile trovare carne certificata di provenienza locale, oggi c'è il produttore che ti serve il gusto della sua carne... che oltre alla bistecca nel piatto ci mette la sua faccia, la sua vita, le sue capacità, le sue storie di famiglia.

E... se arrivando al ristorante Valle del Sole senti penetrante il "puzzo" di stalla, vuol dire che sei arrivato dove la **Bistecca** la si alleva e... volendo puoi andare a vedere le chianine, sono lì a 30 metri *Fausto Costagli*

a) La Paloma Isola del Giglio

Indirizzo: Via Umberto I n° 48
Giglio Porto (Gr)
Telefono e Fax : 0564 – 809233
Chiuso: Lunedì, mai in Luglio e Agosto
Orario: Pranzo - Cena
Coperti: 20 + 45 esterni
Prezzi: € 30 Menù degustazione - 38
Carte di credito: Sì

Segnalazione **Positiva** di **Stefano Costagli**

L'Isola del Giglio è un piccolo e splendido microcosmo adagiato nel blu del mare Tirreno, proprio di fronte al promontorio dell'Argentario. Solo 50 minuti di traghetto ed eccoci immersi in uno scenario che offre una mediterranea

neità coinvolgente, se non fosse per la lingua ci si potrebbe trovare nel l'arcipelago siciliano o in quello greco.

Giunti a Giglio Porto, nella cornice dei fabbricati davanti all'approdo dei traghetti, nascosta tra le tante vetrine e negozi, c'è una anonima porta, scesi pochi scalini, siamo in un piccolo locale dallo scarno arredamento fatto solo di un bancone e tavoli con sedie volutamente "scompagnate"; anche il giardino, che d'estate offre rifugio alla calura, è arredato in modo spartano con tavoli e sedie di plastica. La prima impressione può essere scoraggiante, ma incuriosisce il cartello "Cucina spontanea" messo al posto di invitanti e standardizzati menù. Alla Paloma è la cucina che fa la differenza con un menù che giornalmente sfrutta le potenzialità della modesta "filiera corta" di un pescatore locale e di alcuni prodotti dell'orticoltura orbetellana. L'anima del locale è il patron **Claudio Bossini**, da quasi trenta anni presenta la sua cucina espressa basata molto sul fumetto e sul pesce in crosta di pane, realizzata in modo naturale per sentire l'essenza del pesce. Il menù, quasi impossibile da programmare considerata l'imprevedibilità del pescato giornaliero, trova delle eccellenze nel pescato da tramaglio che porta a creare piatti inconsueti come le **polpette di razza**, il **ragù di pesce prete**, il **crudo di scorfani**. L'elenco delle portate si basa comunque su piatti collaudati e, di volta in volta potremmo trovare: tra gli antipasti la **saltata di cozze vere in crosta** o gli **involtini di spada**, il **crudo di tonno o di palamita** oppure la tipica **tonnina con i pomodorini** o con i ceci, le **alici do rate alla toscana**; tra i primi la **zuppa al fumetto**, **paccheri con calamari fiori di zucca e pecorino**; tra i secondi è possibile gustare: **pesce cappone con patate in crosta di pane**, **sarago occhiata palamita su letto di verdure**, **acciughe fritte o al forno**, **moscardini stufati con verdure**, ed anche **l'astice o gamberoni in agrodolce**. I dolci, tra cui la **schiaccia di uva**, la **sfogliata di mele calde al gelato** sono fatti in casa, come pure tutti i pani e le schiaccie; si può trovare anche il **panficato del Giglio** dolce tipico dell'isola.

La moglie **Annamaria** con i figli **Samuela**, **Marco**, **Susanna** e **Alessandro** collaborano nel locale a seconda delle necessità.

La lista dei vini non è curatissima, (circa 15 etichette) espressioni isolate e qualche Doc della Maremma; è possi-

bile trovare anche l'Ansonica del Giglio servita al bicchiere.

Stefano Costagli

LIBRI – GUIDE – PREMI Notizie dal Monteregio

**Ampeleia - Cacciagrande - I Campetti
Massa Vecchia - Montebelli
Morisfarms - Serraiola**

Sono sette le aziende, del territorio del Monteregio, selezionate da **Lorenzo Carresi** e **Giuseppe Orofino** nella loro opera *Vini di Maremma* (30 Produttori e 30 Vini nella Maremma Toscana) per i tipi delle **Edizioni Arca**. Un'opera che vuole mettere in risalto alcuni dei protagonisti di quella mutazione culturale e colturale che ha caratterizzato l'agricoltura della Maremma nell'ultimo ventennio.

Leggendo in ordine di cronologia alfabetica, vengono messe in risalto le azioni intraprese da **Elisabetta Foradori**, **Giovanni Podini**, **Thomas Widmann** e **Marco Tait** per l'innovativo, (se non rivoluzionario, dal punto di vista dei vitigni impiantati) progetto di **Ampeleia** che ha realizzato due vini unici al mondo; proseguendo con **Bruno Tuccio** che con la sua Azienda **Cacciagrande** è riuscito, con l'attuazione di un progetto estremamente concreto, a legare il nome di Castiglione della Pescaia all'enologia toscana e nazionale; da **Francesco Falciani** e **Leila Mazzantini** dell'azienda agricola **I Campetti**, che nel nome, e nell'attaccamento alla natura, delle matriarche **Alma** e **Bruna** portano avanti una tradizione familiare che li ha visti da subito battersi, con successo, per l'affermazione di questo territorio; territorio che nella zona di Massa Marittima viene rappresentato da quella che è considerata a livello nazionale l'azienda naturale per eccellenza: **Massa Vecchia**, azienda che trova nella giovane **Francesca Sfondrini**, affiancata al vate del vino **Fabrizio Niccolaini**, il naturale proseguimento nell'ormai ventennale impegno per la realizzazione di vini fatti senza, o con il minimo uso, della chimica. Proseguendo nelle pagine, arricchite dalle foto di **Marco Tisi**, troviamo **Montebelli**, il sogno italiano di un con nazionale: **Lorenzo Tosi**, che fatta fortuna in Sudafrica è voluto tornare in patria e qui, vicino a Caldana, dove con la sua famiglia si è dedicato all'accoglienza ed al vino, ha trovato silenzi e tramonti che gli fanno sentir meno il mal d'Africa; andando avanti nelle pagine troviamo **Adolfo Parentini** in rappresentanza della **Morisfarms**, azienda leader che opera anche nel territorio del Morellino di Scansano,

qui messa in evidenza con il suo "Avvoltore" un vino che oltre per la Maremma è un vanto per la Toscana e l'Italia tutta.

Il percorso nelle aziende del nostro territorio termina con **Serraiola**, proprio al confine nord, quello tra la Maremma grossetana e quella livornese, un microclima unico con l'umidità notturna del fiume Cornia che mitiga la calura di queste terre riarse dal sole, territorio che l'impegno di **Fiorella** e **Pamela Lenzi** e dei loro genitori ha trasformato in una esclusiva vallata del vino.

**Massa Vecchia
Morisfarms**

Andrea Zanfi ha realizzato per la **Carlo Cambi Editore** un'altra bellissima opera dedicata ai produttori del vino ed ai territori: *TOSCANA Anima del vino* (l'obbedienza alla terra); con il suo ormai classico stile ha pennellato delle atmosfere, delle situazioni che motivano un titolo così impegnativo; ha ricercato quello spirito toscano che nel tempo ha contribuito alla costruzione di un territorio unico e di vini che allietano il godimento di milioni di persone in tutto il mondo.

Un'opera che si avvale delle fotografie di **Giò Martorana** e **Luigi Biagini**, foto che dipingono i pensieri di Andrea in un imprescindibile un connubio.

Una novantina di produttori (ed un loro vino) sono stati scelti a rappresentare questo aulico percorso, tra essi ci sono 2 nostre "vecchie" conoscenze: **Fabrizio Niccolaini** per l'**Azienda Agricola Massa Vecchia** con il suo Bianco Igt 2006 e **Adolfo Parentini** per la **Morisfarms** (con il ramo aziendale di Poggio alla Mozza) e il Morellino Riserva Docg 2006.

Morisfarms

Quest'anno Robert Parker ha (per la prima volta) assegnato il punteggio di 90 al **Monteregio di Massa Marittima '07 Morisfarms** ... Di seguito il testo della comunicazione che evidenzia oltre all'ottimo punteggio la diffusione capillare del "nostro" Monteregio in vari stati USA ...

A Proprietary Blend Dry Red Table wine from Monteregio di Massa Marittima, Tuscany, Italy,
Review by WA # , #190 (Aug 2010)
Rating: 90
Drink 2011 – 2019 . Cost: \$24

..... The 2007 Monteregio di Massa Marittima is 90% Sangiovese and 10% Cabernet Sauvignon that spent 12 months in neutral French oak barrels. It is a gorgeous wine loaded with dark red fruit, sweet herbs and spices. There is a wonderful sense of density to

the fruit that frames the long, elegant finish. Today the French oak is a bit pronounced, but it should integrate nicely over the next 6-12 months. This is a classy, elegant red from Morisfarms. Anticipated maturity: 2011-2019. Importers: Doug Polaner, Polaner Selections, Mt. Kisco, NY - Siena Imports, San Francisco CA - J & J Wines of Distinctions, Bloomfield, MI - Augustan Wines, Miramar, FL - Charles River Wine Co., Sturbridge, MA - The Wine Company, Saint Paul, MN - Import! Wines Inc., Madison, WI - Vanguard Wines, Columbus, OH - Triage Wines, Seattle, WA - The Maxwell Company, Boulder, CO.

Fausto Costagli

SOCI SLOW Notizie dal Montereio

Angela Saba

L'Angelico, un pecorino anticolesterolo prodotto nei pressi di Massa Marittima non ancora ben conosciuto da chi abita in questa zona. Si tratta del formaggio prodotto nell'azienda agricola di **Angela** e **Antonio Saba**, al Podere La Casa in località Cura Nuova; formaggio che, grazie ad un riuscito esperimento sui mangimi delle pecore, risulta al termine della lavorazione, ricco di Omega 3 e quindi non dannoso per chi soffre di colesterolo alto. Per chiunque è possibile così consumare il prodotto ovino senza subire l'innalzamento dei livelli di colesterolo nel sangue.

L'innovativa sperimentazione è nata grazie alle ricerche dei professori **Pierlorenzo Secchiari** e **Marcello Mele**, del dipartimento di agronomia e gestione dell'agroecosistema di Pisa. La cosa curiosa è che il successo del progetto, testato anche dalla sperimentazione interna agli ospedali con pazienti affetti da colesterolo alto, è stata condotta in varie parti d'Europa e del mondo senza mai dare esito positivo: «Merito del microclima ottimale - commenta Angela - e della cura con cui trattiamo le nostre pecore!».

La novità è stata così eclatante che l'etichetta di "L'Angelico" e la titolare Saba, hanno avuto l'onore delle cronache televisive già in molte occasioni, dalle televisioni locali TV9 e Teletirreno a la trasmissione "Terre e sapori" (l'approfondimento pomeridiano di **Rai Uno**); sempre sulla Rai il programma "Uno Mattina".

Elena Canestri

CRONACHE (per chi non c'era)

CALICI DI STELLE TRA LE ANTICHE MURA

10 Agosto 2010

Centro storico – Massa Marittima Gr

Una bella serata estiva ha accolto le migliaia di persone che hanno scelto una delle più belle piazze d'Italia per dedicarsi al rito di Calici sotto le stelle; un'iniziativa che giustamente è stata simile alle passate edizioni (cavallo vincente non si cambia).

Una gran massa di persone festanti (moltissimi i giovani), vasta la varietà di prodotti in degustazione proposti dalle: 26 aziende vinicole, 6 olearie, dai vari stand gastronomici realizzati dalle Associazioni massetane, oltre alle molteplici proposte dei commercianti... e poi tanta musica, allegra, coinvolgente, itinerante e con postazioni fisse; questi sono stati gli ingredienti di questa tredicesima edizione (a livello nazionale) dell'evento più significativo per il movimento turistico legato al vino

Come ormai consuetudine (siamo arrivati alla 9^a presenza annuale) lo scenario d'azione dello Slow Food Point della Condotta del Montereio 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.

Un gran ringraziamento va 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; Daniela Gerli, Marco Insalaco; Massimo Giannini; Lorena Lucietto; Claudia Luchetti; Fabiana Moschini; Paola Nannini**, "dietro le quinte" per la preparazione dei prodotti c'è stata la fondamentale opera di **Annarita Cerboni** coadiuvata da **Massimo Giannini, Fabiana Moschini, Paola Nannini Elsa Roccabianca**, realizzati in collaborazione con il locale **Osteria San Cerbone** del Socio **Antonio Checucci** come per gli anni precedenti con il concreto contributo di produttori e negozianti (**Il Salumiere; Panificio Cambri e Bondani; Macelleria Cini Sergio**) e con il consueto apporto gratuito di alcuni prodotti agricoli del nostro amico e socio **Enrico Corsi** dell'Az. **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".

Il Comitato di Condotta

CALICI DI STELLE CON I FUOCHI

12 Agosto 2010

Teatro delle Rocce – Gavorrano Gr

L'ambientazione e lo svolgimento rendono quest'appuntamento di "Calici di stelle" un evento unico nel suo genere. Un "Calici di Stelle" certamente diverso da quelli che si svolgono nei famosi 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 un dinamico spettacolo musicale del gruppo tedesco **The Oshama Sister** un miscuglio tra una band rock degli anni 70, un combo di calypso e merengue, un gruppo di musica elettronica alla Kraftwerk; un gruppo che, prendendosi in giro e cantando il meglio del repertorio italiano degli ultimi 40 anni, ha fatto ballare migliaia di persone in tutta Europa ed ora è in tour per le grandi piazze dei comuni storici d'Italia. Quest'anno si è percepito pienamente la validità della scelta di differire la data da quella di Massa Marittima e Suvereto, sia per le presenze degli appassionati che per la partecipazione dei produttori, che liberi da concomitanze hanno presenziato all'iniziativa. Quest'anno sono stati invitati anche produttori non gavorranesi e la presenza di **Morisfarms**, della cantina **La Cura**, di **Serraiola**, **La Pierotta** hanno dato quell'impronta di insieme del Montereio che mancava ad una presentazione globale del territorio. Era presente uno stand per l'assaggio di una rassegna di altri vini del Montereio resa disponibile dalla **Strada del Vino e dei Sapori del Montereio**.

Noi abbiamo contribuito alla riuscita dell'iniziativa fornendo la possibilità di accompagnare le degustazioni ad un "Piatto dei Sapori" con gli ormai famosi crostini. Efficiente e puntuale l'operatività del Gruppo di Lavoro formato da: **Giulia Babboni; Massimo Babboni; Giulio Carli; Fausto Costagli; Laura Costagli; Debora Rinaldini, Sabrina Rondelli** con il coordinamento di **Annarita Cerboni**. *Il Comitato*

IL SALOTTO DI GAVORRANO A TAVOLA

18 Agosto 2010

Giardino della Rocca – Gavorrano Gr

Quello appena realizzato era in 5° appuntamento nel Giardino della Rocca a Gavorrano, anno dopo anno andiamo ad inventarci un qualche cosa che

riesca a mostrare le peculiarità enoiche del territorio gavorranese, anche quest'anno non è cambiato il risultato, infatti il Laboratorio di Gavorrano a Tavola si è confermato un'ottima iniziativa. Considerato il numero delle aziende del Comune di Gavorrano (giunto a 15), non abbiamo messo su un Laboratorio "campionario" ma abbiamo optato per una tipologia di vini emergente, che con la vendemmia 2009 ha subito un'impennata di quantità e di qualità; è stato proposto un Laboratorio del Gusto® dal titolo "I colori del bianco".

Sette vini bianchi del territorio gavorranese, hanno incontrato 3 ospiti (uno di Scansano, uno di Bolgheri e l'altro di Montescudaio) a rappresentare le 3 province che racchiudono il territorio ampelografico della Maremma Toscana.

Vini realizzati principalmente con il vermentino, ma anche altri che hanno messo in evidenza la grande gamma di vitigni utilizzati in questo territorio, hanno proposto una varietà di qualità gustative tutte da scoprire, da valutare in un assaggio collettivo nel quale (ancora una volta) c'è stato un fattore emergente... la piacevolezza.

Il Laboratorio è stato realizzato con il consueto contributo del nostro Fiduciario **Fausto Costagli**, e con il fondamentale aiuto di **Stefano Ferrari**, referente di zona di Slow Wine e docente vino dei Master di Slow Food; un contributo è stato dato anche da **Giulio Carli**, membro del direttivo di Condotta del Montereio e collaboratore di zona di Slow Wine. Molti gli ospiti presenti che hanno gratificato il lavoro organizzativo e l'impegno dei produttori. Un Laboratorio interattivo, dove molti sono stati gli interventi da parte dei partecipanti e degli invitati al tavolo di rappresentanza...

Gli onori di casa sono stati fatti da **Massimo Borghi** (Sindaco di Gavorrano), hanno dato il proprio contributo: **Elisabetta Iacomelli** (Presidente Istituzione Laboratorio Gavorrano Idea), **Baldanzi Tiziano** (Consigliere Provinciale), **Simone Rustici** (Presidente Strada del Vino e Sapori del Montereio), **Luca Agresti** (Presidente del Parco Nazionale Tecnologico e Archeologico delle Colline Metallifere Grossetane). La chiusura dei lavori è toccata all'Assessore alle Attività Produttive **Daniele Tonini**.

E' stato un bell'appuntamento di cultura enoica, un laboratorio che grazie anche agli autorevoli interventi dei partecipanti ha ulteriormente significato il valore di questo genere di iniziative.

Il gruppo di lavoro, oltre ai citati **Fausto** e **Giulio**, era formato da: **Laura**

Costagli, Massimo Giannini, Lorena Lucietto.

Questi i vini in degustazione: *Crocchetto* dell'azienda **Podere Cigli**; *Vermentino* di **Poggio ai Lupi**, *Chardonnay/Fiano* dell'Az. **Rigoluccio**; *Plato Bianco* di **Fertuna**; *Canapino* di **Poggio alle Birbe**; *Le Strisce* di **Maremma**; *Maremma Santa* di **Montebelli**; *Auramaris* dell'Az. **Val di Toro**; *Costa di Giulia* di **Michele Satta** ed il *Linaglia* di **Poggio Gagliardo**.

Massimo Bucci

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 2010

Rinnovi

1-Ferrario Gianni 2-Costagli Antonio 3-Cechi Giada

Nuovi Soci

1-Pecorino Stefano

scadenza Soci al 30 Settembre

1-Armini Riccardo 2-Babboni Francesco
3-Babboni Giulia 4-Battiatte Matteo 5-Battiatte Giannandrea 6-Bellucci Piero
7-Bolognini Isabella 8-Braun Daniela 9-Canestri Elena 10-Carli Giulio 11-Cini Sergio 12-Cionini Stefania 13-Corsi Elisa
14-Costagli Fausto 15-Costagli Stefano
16-Di Stefano Giuseppe 17-Facente Vincenzo 18-Fontani Rovis Silvia 19-Gentili Maria Rosa 20-Malzacher Veronica 21-Marchetti Lucia 22-Olivi Federica 23-Onosovkaya Yulia 24-Pinzafferri Silvia 25-Prestia Riccardo 26-Roccabianca Elsa 27-Trevisi Armando

PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

Domenica 19 Settembre ore 13

CHIOCCIOLANDO IN CANTUCCIO CON CACCIAGRANDE

Osteria IL CANTUCCIO
P.za indipendenza Buriano Gr

Vedere il programma a pagina 5

Venerdì 24 Settembre ore 15

Laboratorio del Gusto® ERBE AROMATICHE

Gusto è Libertà - 31° Appuntamento
Casa Circondariale - Massa M.ma

Vedere il programma a pagina 5

Domenica 26 Settembre

In collaborazione con il
Comune di Massa Marittima
in occasione del
1° Cittaslow Sun Day
si terrà l'iniziativa
BIMBO SLOW

BORGO LE PIANE

S.R 439 Bivio tra i Km 149 e 150

Vedere il programma a pagina 6

PROSSIMAMENTE ▼

Lunedì 4 Ottobre ore 20

CENA x TERRA MADRE "Stasera Brillo"

**LA TANA DEL BRILLO
PARLANTE**

V.lo Ciambellano - Massa M.ma

**per 6 Martedì alle ore 21:
26 Ottobre**

2-9-16-23-30 Novembre

MASTER OF FOOD VINO 2° Livello

MORISFARMS

Fattoria Poggetti - Cura Nuova
**Cominciate a prenotare ci
sono 20 posti disponibili**

Visionate il sito internet:
www.massamarittima.info/slowfood/

Per comunicare o prenotare

Fiduciario: 349 0710478

fausto.costagli@gmail.com

Segreteria Soci: 3397693375

slowmontereio@libero.it

Questo Notiziario è stato chiuso
Venerdì **2 Settembre 2010**
e spedito a circa 1.800 indirizzi
(per posta o tramite E - mail)



GUSTO è LIBERTÀ

Amministrazione Penitenziaria
Casa Circondariale Massa M.ma

Comune di
Massa Marittima

VENERDÌ 24 SETTEMBRE - Ore 15 CASA CIRCONDARIALE DI MASSA MARITTIMA V.le Martiri di Niccioleta

31° LABORATORIO DEL GUSTO®

LE PIANTE AROMATICHE

Dopo l'interruzione estiva riprendono gli appuntamenti dell'iniziativa **GUSTO E' LIBERTÀ**. Nel pomeriggio di Venerdì 24 si terrà il 31° incontro con gli ospiti della Casa Circondariale di Massa M.ma. Questo Laboratorio del Gusto® sulle piante aromatiche presenterà un'ampia gamma di aromi e di gusti che solleciteranno la fantasia ed i ricordi di tutti i partecipanti. Erba citrina, Melissa, Maggiorana, Santoreggia, Erba cipollina, Basilico greco, Menta piperita, Timo, Origano, Dragoncello, andranno ad accompagnare i più comuni Salvia, Rosmarino, Alloro, finocchietto, sedano ecc. tanti aromi che ci accompagneranno in un laboratorio non previsto dalla programmazione ma voluto in questo momento perché tutte le aromatiche sono in buona fase vegetativa

Botanica, gastronomia, storie e leggende, molte le motivazioni che hanno portato ad una vasta produzione di libri, opuscoli, manuali che accennano all'argomento. Non ce la faremo a raccontarci tutto, ma parleremo come sempre di un po di tutto dell'argomento, andando ad aumentare le singole conoscenze grazie all'interazione con gli altri partecipanti, poi alla fine si degusterà qualche cosa che ha attinenza con l'argomento.

Come sempre c'è spazio anche per alcuni partecipanti esterni, chi interessato deve proporsi entro il giorno **Venerdì 9 Settembre 2010** telefonando al **349 0710478** od inviando una mail a fausto.costagli@gmail.com indicando: nome e cognome, data e luogo di nascita; dopo le verifiche di controllo previste per l'accesso ai carceri, i partecipanti designati saranno informati della loro accettazione.

DOMENICA 19 SETTEMBRE dalle ore 11

CHIOCCIOLANDO

Osteria IL CANTUCCIO

Piazza Indipendenza 31 - BURIANO (GR) – Tel. 0564 948011

A pochi chilometri dal mare di Castiglione della Pescaia sull'ultimo colle dell'Alta Maremma è situato Buriano, tranquillo paesino che si affaccia sulla pianura maremmana, una di quelle località minori al di fuori degli itinerari turistici dove bisogna andarci apposta; uno dei motivi per andarci è certamente l'osteria Il Cantuccio; piccola perla ordinata e gustosamente arredata, ove la pietra il cotto ed il legno sono ben assemblati nel tipico stile toscano. Qui sei accolto con sorridente eleganza, ti vengono illustrate con grazia e precisione le ricette, i prodotti, la filosofia costruttiva del piatto, tanto che ti verrebbe voglia di provare tutto. In cucina opera incontrastato Francesco Angeloni, giovane ma con molti anni di lavoro alle spalle, riesce a fondere professione e passione, tradizione ed intuizione in piatti di gustosa bellezza. Il menù d'impronta toscana ha alcuni piatti annuali e rotazioni quindicinali, garantisce una sicura stagionalità e trova nella territorialità dei prodotti un altro punto di forza. Questo trafiletto è una parte della "recensione"

apparsa nel Notiziario n° 31, per chi volesse può rileggerlo su: www.massamarittima.info/slowfood/
LOCALE CON LA CHIOCCIOLA DI SLOW FOOD Vedi la descrizione a Pagina 448 di Osterie d'Italia 2010

Da Massa Marittima si parte alle ore 10,30 dalla piazza dell' Hotel Duca del Mare, arrivo all'azienda Cacciagrande alle ore 11,15. L'omonima piccola vallata offre un microclima ideale ed i bei vigneti piantati da Bruno Tuccio vi si adagiano come una morbida pennellata di un pittore di scuola "macchiaiolo", qui si erge la casa-cantina ove effettueremo una breve visita e faremo due chiacchiere con il produttore. Ulteriori notizie sul sito www.cacciagrande.com. Poi raggiungeremo Buriano ed ecco il menù:

ANTIPASTI: Tonno del Chianti come lo fanno al Cantuccio, con gli zolfini di Gradoli cotti nel fiasco
Straccetti di bestia maremmana in carpione d'agresto medioevale – Verdure di stagione al vetro

PRIMI: Tortelloni di ricotta con pere piccole dell'Amiata e noci fresche di Montepulciano con fonduta di pecorino delle balze volterrane – Pici fatti in casa, con i funghi freschi e fagioli

SECONDO: Carbonata medievale di guancia di vitello, con la crema di patate al pecorino

DOLCE: I cantucci col vinsanto ... rivisitazione dello chef **CAFFE' &**

I VINI dell'Azienda CACCIAGRANDE che accompagneranno il menù :

Viognier (Viognier 100%) – **Cacciagrande** (Sangiovese 80% – Cabernet Sauvignon 10% – Merlot 10%)

Cortigliano (Syrah 70% – Petit Verdot 30%) – **Cacciagrande** (Cabernet Sauvignon 80% – Merlot 20%)

Soci Slow Food € 35 – non Soci € 40 (Max. 20 posti)



B I M B O S L O W

SLOW FOOD MONTEREGIO ed il **COMUNE di MASSA MARITTIMA**, con la collaborazione di **BORGO LE PIANE** e con il patrocinio della **COMUNITÀ MONTANA COLLINE METALLIFERE** propongono per i bambini ed i propri accompagnatori (genitori, nonni, maestre), una intera giornata dedicata a loro

L'iniziativa Bimbo Slow è inserita nella programmazione internazionale del 1° Cittaslow Sunday

DOMENICA 26 SETTEMBRE nello splendido scenario naturale della Maremma in località **"Borgo Le Piane"**, (vicino Massa Marittima Gr) dal mattino sino a sera saranno molti gli appuntamenti che interesseranno le varie fasce di età degli Slow Kids, da quelli in passeggiata sino agli studenti delle elementari. L'elemento portante dell'iniziativa sarà il riavvicinamento a quei saperi e quei valori della tradizione rurale così ben espressa nel percorso del **"Bosco degli Oggetti"** realizzato dalla Comunità Montana, percorso che si snoda tra prati e sentieri attrezzati nel bosco e che, passo dopo passo, racconta la vita di una famiglia contadina degli anni 50 e fa vedere l'ambiente ed i suoi elementi, dalle erbe alle piante, dai lavori tipici ai giochi, dai cibi alle tradizioni... Ci accompagneranno tanti amici di Slow Food che realizzeranno dei mini laboratori: Ripeteremo l'esperienza dell'anno passato con Massimo, Laura, Marco, Claudia che seguiranno la realizzazione delle pizze; Annarita ci parlerà di marmellate e confetture e insieme a Fausto farà un mini Laboratorio del Gusto con il "Gioco del Piacere" basato sui colori ed i sapori. Si parlerà di erbe di campo e di frutti dimenticati, di piante aromatiche spontanee e coltivate, anche quest'anno ci sarà il tavolo di assaggio delle bruschette con oltre 20 oli extravergini d'oliva differenti che tanto entusiasmo grandi e piccoli nella passata edizione, ci sarà spazio per i giochi di una volta con gli adulti a coinvolgere i bambini in quei passatempi ormai rintracciabili solo nei ricordi riposti. Spazio ai libri con tutte le edizioni di Slow Food Editore, con attenzione per quelli dedicati ai piccoli. Nel pomeriggio verrà presentato "Il Buon Paese" la nuova guida realizzata da Slow Food Editore, con la partecipazione di alcuni dei produttori - artigiani che rappresentano il territorio dell'Alta Maremma in questa pubblicazione. Nel Buffet delle 13, in un percorso gastronomico, gusteremo vari prodotti del territorio. E' prevista una quota-contributo di € 10 per ogni persona adulta, i bambini ovviamente gratis. I bambini che partecipano saranno sotto il controllo e la diretta responsabilità degli adulti che li accompagnano. Ci occorre una grande collaborazione... **PRENOTATE la vostra partecipazione**, così ci troverete più pronti ed avremo la certezza di non farvi mancare nulla. GRAZIE e CIAO A PRESTO

Per informazioni - prenotazioni

contattare **FAUSTO 349 0710478** o **FABIO 339 7693375** oppure **ANNARITA 0566 901677**

CONTRIBUISCONO ALLA RIUSCITA DI BIMBO SLOW:

Pane e dolci "Panificio Cambri e Bondani" (Gavorrano) - Miele "Apicoltura Pasquinelli" (Massa M.) - Pane e dolci di castagne "Panificio Montomoli" (Montieri) - Salumi "Franchi" (Follonica) - Frutta "Azienda Agricola Braglia Daniele" - Caseificio "Podere Paterno" (Monterotondo M.mo) - Caseificio "San Martino" (Monterotondo M.mo) - Dolci "Pasticceria Le Logge" (Massa M.ma) - Olio "Vari produttori" (Massa M.ma) - Vino "Vari produttori" (Monteregio) e..... altri ancora

Borgo Le Piane è situato nei pressi della Strada Regionale 439 nel tratto tra Massa Marittima e Monterotondo Marittimo e più propriamente svoltando a sinistra tra il Km. 150 ed il 149, venendo da Sud, tra il bivio per Niccioleta ed il bivio per Gerfalco-Montieri. Viceversa, ovviamente, provenendo dal Nord; all'altezza del Podere Santa Costanza prendere la strada bianca per circa 1km

Seguire la segnaletica **BIMBO SLOW** ➡

oppure quella **SLOW FOOD** ➡