



SLOW FOOD®

Condotta 422 - MONTEREGIO Notiziario n° 8 (Ottobre 2005)

NOTE DAL COMITATO DI CONDOTTA

La nota del Fiduciario.

Maremma in tavola.

Questa volta il Fiduciario Vi racconta la storia di un progetto costruito lentamente, tanto lentamente che c'è voluto oltre un anno e mezzo da quando è spuntata l'idea, sino ad oggi che per la prima volta viene ufficializzato.

Progetto che ha coinvolto molte realtà produttive del nostro territorio; progetto che spazierà oltre i naturali confini della Condotta del Monteregio per abbracciare le altre Condotte d'Italia

MAREMMA IN TAVOLA è certamente una iniziativa molto impegnativa che, ben gestita, porterà grandi soddisfazioni ed una crescita qualitativa dell'immagine del territorio dell'Alta Maremma.

.....
<TOSCANA... terra di poeti, scienziati, navigatori...>. Così recitava uno slogan turistico/pubblicitario degli anni '70, stampato su cartelli stradali dislocati sulle principali arterie di collegamento regionale. Oggi dovremmo estendere il concetto inserendo "... e cuochi"; infatti, l'arte culinaria è divenuta un fiore all'occhiello dell'economia turistica toscana, a cui si è legata in modo inscindibile. La nostra Regione, e con essa la Maremma, è disseminata di innumerevoli Ristoranti, Trattorie, Osterie e Ristori che presentano giorno per giorno nei propri menù tutti i saperi ed i sapori di questa terra meravigliosa.

Nonostante il continuo aumento delle presenze turistiche degli ultimi anni, non tutti hanno avuto la possibilità di apprezzare in prima persona l'ospitalità delle realtà ricettive del nostro territorio, di godere delle bellezze dei luoghi e

di gustare le particolarità di una cucina improntata a sapori ricchi ottenuti con materie prime povere, impreziosite con l'aiuto della cacciagione.

Con questa iniziativa porteremo la Maremma a casa loro.

Il nostro progetto è volto alla presentazione dei prodotti tipici dell'Alta Maremma Grossetana attraverso i piatti della cucina tradizionale.

Una "Cena" che sarà un ipotetico viaggio nel gusto, nella tradizione e nella cultura locali, un viaggio che punta, nel suo iter gastronomico, a toccare tutti gli elementi che così bene esprimono quella "maremmanità" che oggi è di moda, e che contribuiranno a far vedere la Maremma come terra della natura pulita, della tranquillità, del bere e mangiar bene.

Il menù di "Maremma in tavola" utilizzerà tutti gli alimenti che le colline dell'Alta Maremma esprimono, valorizzandone i prodotti e facendo conoscere gli operatori del territorio.

Pane, pasta, salumi, cacciagione, legumi, formaggi, miele, dolci, olio, vino, saranno di volta in volta interpretati dai produttori che hanno aderito alla nostra iniziativa diventando i protagonisti della difesa e della valorizzazione del territorio all'interno del quale operano.

"Maremma in tavola" è stata pensata come un evento dove natura, ambiente, radici storiche, qualità e genuinità si uniscono in una esaltazione dei valori organolettici, della cultura del gusto e dell'educazione alimentare.

"Maremma in tavola" verrà proposta inizialmente nel circuito delle Condotte di Slow Food andando a realizzare, in giro per

l'Italia, serate tematiche dedicate alla nostra terra.

Alla data odierna, la stessa è stata già opzionata da alcune Condotte del Nord, del Centro, del Sud.

In futuro, rodato il meccanismo, proporremo la "Cena Maremmana" anche alle Amministrazioni Pubbliche nel caso ritenessero opportuno di utilizzarla in occasione di iniziative promozionali in altre località od in caso di buffet o cerimonie di accoglienza per delegazioni in visita nella nostra terra di Maremma.

La "Cena" approntata di volta in volta per massimo 50 persone verrà organizzata dai membri dello Slow Food Monteregio e realizzata con l'ausilio di un ristorante, viaggerà con il prodotto fresco semilavorato ed alla sera, appoggiandosi ad una struttura adeguata (Ristorante - Scuola Alberghiera - Mensa), verrà ultimata servita e commentata.

A rotazione un produttore rappresenterà gli altri durante la "Cena". Verranno distribuiti depliant ed altro materiale pubblicitario dei produttori aderenti nonché turistico sull'Alta Maremma.

La presenza di uno Sponsor Tecnico di livello nazionale, supporterà l'iniziativa permettendo di presentare il tutto con uno "stile" formale oltre che sostanziale.

Tutti gli "attori" del progetto, **Produttori, esecutori, Sponsor**, sono già stati individuati, contattati, coinvolti; saranno presentati nei prossimi mesi in occasione di un'appropriata cerimonia.

Fondazione Slow Food.

Venerdì 2 Settembre presso l'Accademia dei Georgofili a Firenze, in occasione dell'iniziativa I NOË DEL MONDO si è tenuta l'inaugurazione della sede della Fondazione Slow Food.

Alla conferenza hanno parlato l'Assessore Regionale all'Agricoltura Susanna Cenni, l'Amministratore dell'ARSIA Toscana Grazia Mammuccini, il Presidente della Fondazione Piero Sardo, il Segretario generale della Fondazione stessa Paolo Di Croce e ovviamente il padrone di casa, il Professor Franco Scaramuzzi Presidente della prestigiosa Accademia dei Georgofili. Alla cerimonia d'inaugurazione era presente il Fiduciario Fausto Costagli.

I NOE' DEL MONDO

Dal 2 al 4 Settembre si è tenuta "I Noè del mondo" una tre giorni dedicata ai principali progetti della Fondazione Slow Food per la Biodiversità – Onlus: l'**Arca del Gusto** (catalogo dei prodotti eccellenti a rischio d'estinzione) e i **Presidi** (progetti a sostegno dei piccoli produttori). L'occasione per fare il punto della situazione dopo sei anni dalla nascita dei Presidi Italiani e tre da quella dei Presidi Internazionali.....

Erano 35 i Noè chiamati a Firenze dalla Fondazione e dalla Cooperazione della Regione Toscana, per discutere del progetto dei Presidi nel mondo ed aggiornare l'elenco dei prodotti dell'Arca.

Arrivati da 22 paesi e da 4 continenti, alcuni di loro figure storiche del nostro movimento.

Questi 35 Noè, gestiscono nei loro paesi i progetti più corposi, più significativi che Slow Food porta avanti, quelli legati alla tutela della biodiversità attraverso la valorizzazione di prodotti agroalimentari buoni, giusti e sostenibili. Il nodo della riunione consisteva nell'allargare la prospettiva di intervento dal puro approccio gastronomico ad una valenza che porti l'accento sulle implicazioni ambientali che i nostri progetti pongono in essere e che tenga conto delle indicazioni scaturite dall'esperienza di Terra Madre. Il fatto che tutti questi referenti fossero anche Convivium Leader

(Fiduciari di Condotta), e dunque cariche "politiche" del nostro Movimento, ha impresso allo svolgimento del seminario una valenza istituzionale rilevante.

Il vademecum dei Presidi, presentato in 6 lingue, è stato accettato come carta fondante del progetto, mentre le linee guida verranno in seguito lette e valutate nelle rispettive sedi.

Si capisce da questo breve resoconto come l'appuntamento toscano abbia rappresentato, un impegno notevole, ma ne è valsa la pena, anche perché ora disponiamo di un vero e proprio libro (per ora soltanto ad uso interno: sul sito www.sowfood.it è comunque possibile trovare tutto) dove sono censiti i 604 prodotti approvati dalla Commissione Internazionale dell'Arca, al cui vaglio passeranno anche i nuovi proposti a Firenze: 72 dagli USA, 6 dalla Romania, 20 dal Brasile, 9 dal Giappone e 1 dal Canada.

(Tratto dalla relazione sull'iniziativa scritta da Piero Sardo per i Fiduciari Italiani)

MASTER OF FOOD Incentivi per il 2005

Come riportato nel Notiziario n° 3 (quello di Aprile) relativamente ai Master of Food ricordiamo che l'incentivazione proposta dalla Sede Nazionale di Bra è l'invito ad effettuare quattro Master differenti nel corso del 2005. Come premio, alle Condotte che raggiungeranno l'obiettivo verrà concesso un **Master of Food gratuito**; conseguentemente avevamo deciso che:

a tutti i Soci che nel corso del 2005 partecipano a 4 Master verrà data in omaggio la partecipazione al Master che Slow Food ci darà in premio che sarà un corso mai realizzato prima dalla nostra Condotta.

Alla luce di questa situazione ed in considerazione che raggiungeremo il 4° Master (ne abbiamo già effettuati 3 ed il 4° è quello dei

CEREALI) il Consiglio di condotta ha deciso di gratificare la presenza ai Master offrendo la **possibilità di sconti proporzionali in base al numero dei Master effettuati dai Soci nel 2005**; pertanto avremo queste possibilità:

il 5° MASTER del 2005 sarà:
in OMAGGIO
a chi ha fatto 4 Master nel 2005 con SCONTO del 40%
a chi ha fatto 3 Master nel 2005 con SCONTO del 25%
a chi ha fatto 2 Master nel 2005 con SCONTO del 15%
a chi ha fatto 1 Master nel 2005

Approfittiamo ora dell'opportunità perché non sappiamo se questa formula d'incentivazione verrà riproposta per il 2006.

Locali consigliati dai Soci per i Soci

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

- a) **PRESENTI in Guida Osterie d'Italia** (Slow Food Editore)
- b) **NON PRESENTI in Guida**

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

b) Trattoria IL LECCIO **Sant'Angelo in Colle SI**

Indicazione **positiva** effettuata da FAUSTO COSTAGLI che, sollecitato dalle segnalazioni di alcuni, soci ha voluto personalmente sperimentare il locale.

S. Angelo merita una visita anche per osservare lo splendido panorama sulle ordinate vigne del Brunello e delle terre di maremma, sino all'Amiata.

Il locale, situato nella piazzetta principale del piccolo e pulitissimo paese del Comune ilcinese, è estremamente gustoso, di stile "medioevale" nella sua struttura in pietra a faccia vista, con la severità strutturale alleggerita da volticciole e pavimenti in cotto e con l'ottimo utilizzo del ferro

battuto e travi in legno; gradevoli gli arredi, elegante l'apparecchiatura, professionale il servizio.

Un elogio particolare all'ambiente riservato alla "Toilette", veramente curato, estremamente pulito, "morbidamente" profumato.

Originale la piccola cantina sotterranea alla quale si accede dalla saletta principale.

La carta dei vini offre un ampissimo panorama della locale produzione con poche concessioni ad altri vini esclusivamente toscani. Buona l'opportunità di vini al bicchiere, che permette anche a chi è solo di bere bene pur riuscendo a rimanere nei parametri stabiliti dal Codice della Strada.

Il Menù, di impronta prettamente toscana, è basato sulla semplicità della presentazione, sulla tipicità e sulla schiettezza dei sapori (non lascia nulla alla fantasia innovativa) Fausto nell'occasione ha apprezzato i primi funghi locali della stagione, nelle ottime **"Tagliatelle ai Porcini"** e l'assaggio di **"Porcini fritti"** in aggiunta ad un eccezionale piatto di **"Fritto di pollo e verdure"**, (veramente gustoso e realizzato in modo perfetto con giusta fragranza e croccantezza), è stata una vera goduria.

La capienza (circa 24 persone) è ottimale per garantire quella sobria ed elegante atmosfera che sicuramente il locale ostenta.

Adatto per coppie in cerca di tranquillità e per amanti del buon bere e del buon mangiare.

Il costo non è superiore a quel che offre, il piacere è superiore a quel che costa.

(Fausto nell'occasione ha pagato € 26,50 compreso un bicchiere di Rosso di Montalcino ed il caffè).

CHEESE 2005 **C'eravamo anche noi.....**

I Soci MASSIMO GIANNINI e PAOLA NANNINI erano presenti a livello personale a CHEESE 2005, che si è svolto a Bra nei giorni 14, 15 e 16 Settembre. Questo è il loro racconto:

<CHEESE è senza dubbio un

appuntamento che gli amanti del formaggio non possono mancare, vista anche la cura messa nell'organizzazione, non usuale per manifestazioni di questo genere; si nota subito una grande partecipazione da parte dei giovani, che danno un tocco di vivacità ed entusiasmo in più, rendendo l'avvenimento unico. Muovendosi tra gli stands dei mercati, si percepisce in maniera chiara che le persone si avvicinano ai banchi non solo per assaggiare e comprare i prodotti, ma anche per "capiarli"; in pratica, non c'è il solito pellegrinaggio da un banco ad un altro per mangiare di tutto, tipico atteggiamento da fiera, ma sono palpabili la partecipazione, l'interesse ed il coinvolgimento.

Questo è ancora più evidente nella "Via dei Pastori" e nella "Via dei Presidi", dove i formaggi esposti regalano profumi e sapori veramente unici, difficili anche da descrivere; è proprio in queste due vie che maggiormente si incontrano persone con le quali confrontarsi e scambiare opinioni, per arrivare alla conclusione si percepisce che l'educazione al gusto ha iniziato a diffondersi davvero.



Massimo Giannini con Carlo Petrini

Ed a proposito di incontri, non possiamo evitare di citare quello casuale con Carlo Petrini, Presidente di Slow Food, che si è dimostrato una persona cordiale e molto simpatica dedicandoci un po' del suo tempo.

Il grande Carlin, nonostante noi fossimo due persone a lui sconosciute, ci ha avvolto con il suo carisma e perfino sorpresi con riferimenti precisi su Massa

Marittima, che ci hanno fatto capire che la conosce bene e la apprezza.

Ritornando alla manifestazione, una menzione a parte la merita la "Gran Sala dei Formaggi" con annessa enoteca, dove, con una spesa molto modesta è possibile immergersi nella degustazione scegliendo tra i 150 tipi di formaggio e le 1.000 etichette di vino presenti, cosa che invita a fare più di un giro (come naturalmente abbiamo fatto noi).>

Paola e Massimo

CRONACHE **(per chi non c'era)**

Venerdì 2 Settembre 2005 **I BIANCHI DEL GIV** **al Ristorante del Camping** **IL FONTINO** – Scarlino

Quaranta i partecipanti che hanno risposto a questa prima "chiamata" post ferie estive. Il clima era proprio da vini bianchi ben refrigerati, e la vista della bella piscina del Camping Il Fontino, ci ha fatto rimpiangere di non essere arrivati un'ora prima per fare un tuffo. Bello il locale, certamente impensabile trovare una struttura simile in un campeggio, peccato che non sia visibile dall'esterno, avrebbe certamente molti clienti in più. Che dire di nuovo..... c'è da cercare il "pelo nell'uovo" per trovare difetti macroscopici alle varie iniziative della nostra Condotta, anche questa sarà difficilmente ripetibile data la concomitanza di tre fattori:

1) un menù eseguito con navigata maestria dai gestori del locale che hanno badato essenzialmente alla sostanza (il servizio a vassoio non sarà stato "elegante" ma ha ridotto i costi ed ha permesso a ciascuno dei presenti di scegliersi le quantità); certamente ottimi alcuni passaggi, su tutti la padellata di totani e gamberi fritti.

2) i vini della serata sono stati veramente interessanti (soprattutto i due del Sud) e ci hanno permesso di conoscere la grande realtà che

è il Gruppo Italiano Vini (uno degli sponsor principali delle iniziative di Slow Food). Il Capo Area per la Toscana, Mario del Debbio, ci ha illustrato sia l'attività dell'azienda che i vari vini della serata con competenza professionale e con quel tocco in più dovuto certamente all'altro suo impegno, è Sommelier e ricopre l'incarico di Segretario Nazionale della FISAR (Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori); Mario era affiancato dal responsabile G.I.V. di zona, il Socio Marco Panerati.

3) La collaborazione con Slow Food Editore che ha fornito alla Condotta, ad un prezzo "politico", una copia per ciascun partecipante del bellissimo libro Ricette di Osterie d'Italia – Il Pesce. **Non facciamoci la bocca, opportunità simili non capitano tutti i giorni.**

Martedì 20 Settembre 2005

6 ROSSI AUTOCTONI D'ITALIA alla Tana del Brillo Parlante V.lo Ciambellano – Massa M.

Seratina..Seratona...con Raffaella che si è esaltata oltre modo nel presentarci tante sfiziose (ben 5 i Presidi Slow Food rappresentati) in aggiunta a qualche novità.

I Vini in parte provenivano dal Master Vino 1° Livello effettuato ad Aprile; rappresentavano varietà di vitigni autoctoni, al 100%, dal **Barbera** (Piemonte) al **Refosco dal Peduncolo Rosso** (Veneto), dal **Sangiovese** (Toscana) all' (Abruzzo) con il **Montepulciano** poi il **Primitivo di Manduria** (Puglia) ed a finire con il **Cannonau** (Sardegna). Abbiamo confrontato tipologie, gusti, profumi diversi, anche distanti dalle nostre abitudini; il risultato del gioco del piacere è stato:

	Tipologia del vino	Punti
1°	Primitivo (Puglia)	738
2°	Barbera (Piemonte)	590
3°	Sangiovese (Toscana)	556
4°	Refosco (Friuli)	522
5°	Montepulciano (Abr)	492
6°	Cannonau (Sardegna)	471

Vini di "appoggio" molto apprezzati, c'era la **Bonarda** (Lombar-

dia) "Ghiro Rosso d'Inverno" dell'Azienda Martilde ed un ottimo **Aglianico** (Campania) il Taurasi "Radici" dell'Az. Mastroberardino, offerto da Ewa e Fausto Nesti che appena rientrati dalla Penisola Sorrentina lo hanno voluto condividere con i partecipanti di questa serata.

Per finire il dolce è stato accompagnato da un altro vitigno 100% autoctono un **Aleatico** (Toscana) della Bulichella, interessante e con buon rapporto qualità prezzo.

Venerdì 23 Settembre 2005

6 BIANCHI D'ITALIA

La tana del brillo parlante

Massa Marittima

Il piccolo locale di Raffaella ci ha accolto nuovamente con la consueta cordiale intimità. Menù diverso ma pur sempre sfizioso ed in linea con i vini della serata, ben 10 i bianchi stappati. Questo il risultato del gioco del piacere:

	Tipologia del vino	Punti
1°	Verdeca (Puglia)	711
2°	Verdicchio (Marche)	648
3°	Orvieto (Umbria)	630
4°	Pinot Grigio (Friuli)	527
5°	Trentino Sup. (Trent)	520
6°	Vermentino (Toscana)	488
NC	Muscat (Valle Aosta)	-----

Di "appoggio" c'era, per la (Basilicata) il "**Manfredi Bianco**" dell'Az. Terre degli Svevi, lo Chardonnay "**Gran Crù**" (Sicilia) di Rapolatà. Il passito **La Cuenta** di Monsupello dalla (Lombardia)

PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

28 Ottobre '05 ore 20,15

Agriturismo

Il Fosso della Bruna

"Staseracucino"

(Astorino Sisters)

Prima serata dedicata alla cucina casalinga, con un menù di pesce realizzato da Bianca, Maria e Nilla Astorino ed abbinato ad una serie di interessanti vini bianchi
Max. 18 partecipanti

VEDI PROGRAMMA ALLEGATO

Ricordiamo le date del Corso sui

Cereali, Pane, Pasta, Riso

18-20-25-27 Ottobre

Massa Marittima

Piazza Garibaldi

Presso:

18= Osteria San Cerbone

20= Antico Panificio Vanni

25= Osteria San Cerbone

27= Osteria San Cerbone

UN APPUNTAMENTO DA NON PERDERE
ANCORA POCHI I POSTI DISPONIBILI
Ogni serata, oltre al Docente Paolo Gramigni, sarà presente un ospite in tema all'argomento trattato.
SI PREANNUNCIA UN MASTER RICCO DI SORPRESE !!!!

IN PROGRAMMAZIONE (Novembre – Dicembre)

23-25-30 Novembre

2 Dicembre 2005

Massa Marittima

"Master of Food"

LIQUORI & DISTILLATI

Tra poco più di un mese si svolgerà questo attesissimo Master, le date sono state decise da tempo, si effettuerà presso **L'OSTERIA SAN CERBONE** gentilmente messaci a disposizione dalla famiglia **Checucci**

Min. 15 - Max. 20 partecipanti

Confermate la preiscrizione,

ancora pochi i posti disponibili

VEDI PROGRAMMA ALLEGATO

Per comunicare o prenotare
Segreteria Soci: **339 7693375**
Fiduciario: **349 0710478**
E Mail:
faustocostagli@katamail.com
slowmonteregio@libero.it

**Questo Notiziario è
stato spedito (per posta
o tramite E-Mail)
a 504 indirizzi**