



# SLOW FOOD®

## Condotta 422 - MONTEREGGIO Notiziario n° 21 (Ottobre 2006)

### NOTE DAL CONSIGLIO DI CONDOTTA

#### La nota del Fiduciario.

#### **Slow Food Toscana**

Si cominciano a vedere i primi fatti concreti del riordino organizzativo promesso dalla nuova dirigenza regionale. Tre nuove Condotte ufficializzate: Argentario, Lunigiana, Orbetello/Giglio, ed altre in preparazione: Campitano, Certaldo/Valdelsa, Pitigliano, Versilia; è stata ridisegnata la Condotta di S.Gimignano/Colli Senesi (che, da quando ci è stato assegnato Montieri confina anche con noi); nel prossimo futuro verrà affrontata la situazione delle condotte "fantasma" (tipo Piombino ed Agliana) cercando di non sopprimerle ma di farle rinascere. Una capillare azione sul territorio atta a diffondere ed attuare le nostre idee e garantire un numero di soci, adeguato alle potenzialità della Toscana che ad oggi conta 35 Condotte. Alcune curiosità statistiche.....Nel rapporto Soci / Abitanti ai primi due posti c'è il nostro **Monteregio** e **Scandicci** con un coefficiente di **1:220** (il rapporto regionale è di **1:1375**, quello nazionale è di **1:2081**, la provincia di Grosseto è la migliore in Toscana con un rapporto **1:545**); questa posizione conferma quanto abbiamo fatto sin ora e deve spronarci ulteriormente.

Fausto Costagli

#### Coordinamento regionale.

Il 16 Settembre a Terranova Bracciolini AR, si è tenuto il periodico Coordinamento regionale dei Governatori e dei Fiduciari; ben 25 le Condotte rappresentate con i due piacevoli esordi dei Fiduciari delle neocondotte di Orbetello/Isola del Giglio e quella dell'Argentario. La nostra Condotta era presente con il Fiduciario e con Fabio D'Avino. Alla fine dei lavori, durati oltre 4 ore, sono state prese importanti e spinose decisioni dettate da una

oculato impegno di spese correlato alle attuali finanze tra cui: a) non rinnovare la convenzione di utilizzo della sede fiorentina di Via del Paradiso in scadenza a Novembre; b) non riproporre un nuovo contratto di lavoro temporaneo alla scadenza a Novembre di quello attualmente assunto con la segretaria Ilenia Primavera; c) chiusura del rapporto con la SAFAT, la società gestrice della contabilità per Slow Food Toscana; d) chiusura del contratto Telecom della sede di Via del Paradiso..... Queste quattro manovre per un risparmio di oltre €12.000 annui che al momento la nuova gestione regionale non può permettersi. Tutto questo introduce ad una attività più oculata e rapportata alle reali esigenze del momento.

Nell'occasione eravamo ospiti della Condotta del Valdarno in località Penna, dove il Fiduciario Viviano Venturi ha organizzato l'ottimo pranzo utilizzando le delizie locali interpretate da tre locali citati nella Guida Osterie d'Italia: Costachiana - L'acquolina - Cassia Vetus.

Grazie Viviano... a presto.

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*

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

#### b) Osteria PACIANCA Follonica GR

Segnalazione **Positiva** effettuata da Fausto Costagli che quest'estate ha finalmente avuto l'opportunità per sperimentare la cucina di questo locale follonichese. Adesso è in Via Lamarmora n° 70 ai Palazzi

Rossi, proprio all'angolo con Viale Italia, vicino all'Albergo Eden. Qualcuno ricorda ancora il Pacianca quando alcuni anni fa cominciò l'attività come Pizzeria-Ristoro, vicino al Bocciodromo di Cassarello, (frequentata più a livello di quartiere e sportivo). I tre soci di allora, Massimo, Luca, Simone, hanno cercato (e ci sono riusciti) di dare un taglio nuovo, più incisivo, al locale, andando ad applicare una "filosofia vincente" che è riuscita a creare lo spirito dell'osteria in una situazione in antitesi con le ambientazioni classiche di questa tipologia di locali (è estremamente moderno con soffitti altissimi e con il cemento armato come elemento strutturale portante); tavoli in legno e sedie impagliate vengono modulate a seconda dei casi, per una disposizione che va dai 40 sino a poco oltre i 60 posti interni (in estate altri 20 sono nel porticato esterno). Ambiente abbastanza spoglio con luci soffuse, non è certo per gli arredi che vien voglia di Pacianca, ma per quel che vi si mangia..... dicevo di "filosofia vincente" ebbene si tratta della gastronomia, dei due menù, sia di terra che di mare, entrambi legati alla riproposizione di quei sapori della memoria, tramandati dalla cultura delle loro nonne provenienti da varie parti d'Italia ma tutte radicate al nostro territorio. Una cucina molto saporita, ma equilibrata, dove il piccante ed il sapido non sovrastano i sapori degli ingredienti base. Nella visita sono stati sperimentati vari piatti tutti riferiti al Menù di mare. Abbiamo iniziato con l'impedata di cozze ed il crostone con i moscardini. Poi un assaggio del risotto Chimera (con nero di seppia, polpo, totani), una saporita **carbonara di mare** (con pancetta, uova, cozze, molluschi) e delle ottime **penne Pacianca** (con pesto, pinoli, pesce azzurro e gamberetti); per secondo solo un piccolo assaggio dell'ottimo

**Cacciucchino**, (variante della classica ricetta), realizzato con vino rosso e non con il pomodoro e privo di pesci con le lisce. Per il dolce non c'è stato proprio spazio, ma chi li ha assaggiati ne parla veramente bene. Valida anche la carta dei vini che presenta una certa attenzione al territorio locale. I tre soci si sono ripartiti equamente le mansioni lavorative a seconda delle proprie peculiarità, Massimo in cucina, Luca (Sommelier) addetto ai vini, Simone in sala.

Prezzi estremamente interessanti = Menù di Terra considerando antipasto, primo, secondo e dolce va da € 16,50 a 34,50 con le pari scelte ma di Mare da €24 a 36,5.

Una curiosità relativa al nome..... "Pacianca" è il titolo del primo disco dei Manonegra.

*Fausto Costagli*

## NEWS DAL MONTEREGIO Aziende & Prodotti

### "Rocca di Frassinello"

Dopo i doverosi anni di attesa ecco che le vigne di Panerai-Rothschild ci offrono l'assaggio dei loro frutti. Tre prodotti caratterizzano la linea commerciale prevista da Castellare di Castellina per l'azienda maremmana Rocca di Frassinello, tutti Igt Maremma Toscana. Commercialmente tutto è cominciato all'inizio dell'estate con il vino base Poggio alla Guardia 2004, (Sangiovese 15% - Merlot 40% - Cabernet 45%) maturato in acciaio e bottiglia; proprio in questo periodo è stato commercializzato il secondo vino Le Sughere di Frassinello 2004 (Sangiovese 50% - Merlot e Cabernet 25 %) maturato in barrique nuove al 50%; l'etichetta principale, molto probabilmente la vedremo a Calici d'Inverno, sarà il grande Rocca di Frassinello 2004 (Sangiovese 60% - Merlot e Cabernet 20%) invecchiato in barrique nuove e lungamente in vetro. Abbiamo conosciuto Alessandro Cellai, enologo di Castellare e direttore di Rocca di Frassinello, che insieme a Cristian Le Sommer enologo di fiducia di Domain Baron de Rothschild-Lafite,

hanno valutato già pronti per il mercato tutti e tre i vini di Rocca di Frassinello.

Già dalle prime degustazioni avvenute in occasione di Gavorrano a Tavola (per il Poggio alla Guardia) ed in anteprima assoluta durante una presentazione al Bacchino (per Le Sughere ed il Rocca di Frassinello) abbiamo percepito l'importanza dei prodotti realizzati, sin dal base, su su fino al gran vin Rocca di Frassinello che sintetizza la simbiosi toscano - bordolese, esprimendo sì una corposa potenza ma con tanta tanta eleganza. Un vino che farà parlare di sé e porterà certamente tanto onore alla Maremma.

L'altro atteso appuntamento aziendale avverrà la prossima primavera quando ci sarà l'inaugurazione della struttura progettata dall'architetto Renzo Piano, che ha pensato ad una cantina di una semplicità estrema, che utilizza in modo rivoluzionario gli spazi, ponendo massima attenzione alla vinificazione che concepisce per caduta con l'uva che entra dall'alto ed il prodotto finito che riposa in basso.

## PILLOLE DI MONTEREGIO Soci & Territorio

### Az. Agricola "Podere Ristella"

Con Daniela e Sirio ci siamo conosciuti nel 2001 in occasione di un Corso di degustazione condotto dal mitico Ernesto Gentili. L'anno passato a Calici d'Inverno nel corso della presentazione delle aziende premiate, arrivato al Podere Ristella ebbi modo di dire che quella con Daniela Valentini era un'amizizia non frequentata, alla fine, per non perdurare nella trascuratezza mi sono deciso ad andarla a trovare per conoscere le ultime novità e "preettare" un suo esclusivo prodotto utile ad uno dei prossimi Laboratori del Gusto invernali.

La cantina semplice, ma pulita ed ordinata, comincia a non poterne più, lo spazio anni fa razionale è ormai insufficiente, Sirio e Daniela dovranno adattarsi alla realtà che li vede continuamente in crescita e con i loro prodotti in buono

stato evolutivo. L'ultimo arrivato nel panorama aziendale è il Syrah in purezza (che va ad aggiungersi ad altri 3 già presenti nel nostro territorio); la sinergia tra l'enologo Stefanini e le tecniche di vinificazione tradizionale attuate da Sirio e Daniela porta alla realizzazione di vini pieni di carattere, come appunto è risultato questo Syrah.

Un altro assaggio che ha lasciato un ricordo indelebile è stato Ulisse il loro passito di Aleatico ... che buono!

Un'altra novità è data dalla diversa composizione del Ghitto di Naldo oggi divenuto Igt e non più confondibile con lo Stancabove, ottimo Doc Monteregeo (inserito anche nella Guida al Vino Quotidiano).

Completano la gamma dei vini l'Armigero (Igt di struttura) ed il Vermentino Bazzico.

Il Podere Ristella attua la scelta e l'utilizzo delle vinacce con il risultato di una buona grappa e di un ottimo Brandy realizzati dal Nannoni nella propria distilleria in località Aratrice (Paganico).

La gamma dei prodotti è completata dall'Olio Extravergine di Oliva, altro prodotto che risente della ricerca di quella naturalità che contraddistingue la filosofia aziendale del Podere Ristella.

Nel corso dell'incontro abbiamo valutato la possibilità di fare un iniziativa che vedesse i vini di Ristella protagonisti. L'occasione si è presto presentata e tra pochi giorni avremo la possibilità di trascorrere qualche ora insieme ai nostri soci Sirio e Daniela ed ai loro prodotti. *Fausto Costagli*

**Segreteria Soci:** 339 7693375

**Fiduciario:** 349 0710478

**E-mail**

[slowmonteregeo@libero.it](mailto:slowmonteregeo@libero.it)

[faustocostagli@katamail.com](mailto:faustocostagli@katamail.com)

**Sito internet**

[www.massamarittima.info/slowfood/](http://www.massamarittima.info/slowfood/)

**Sul sito della Condotta sono visibili :**

- Calici di stelle (Massa Marittima GR)
- Gavorrano a tavola (Gavorrano GR)
- Master of Food TE' (Massa M.ma GR)

## PILLOLE DI MONTEREGIO Soci & Territorio

### Antica Salumeria in S. Michele

Nel panorama delle attività commerciali dei soci della nostra Condotta ce n'è una che si presta ad una specifica segnalazione, è quella di Rita Cassani e Fabio Borelli in Piazza Cavour a Massa Marittima. L'insegna è ANTICA SALUMERIA IN SAN MICHELE, ma non si fermano alla scelta di ottimi salumi, la segnalazione è soprattutto per la vasta e ricercatissima varietà di formaggi; da quelli a latte crudo oppure pastorizzati, dai freschi ai passocci sino agli stagionati oppure gli erborinati, locali, toscani ed i soliti immancabili nazionali, in piena estate ne abbiamo contati sin'oltre 30 tipi diversi. I pecorini la fanno da padrone, tra cui i più particolari possono essere considerati quelli con i pinoli o con i pistacchi, si trovano anche quelli stagionati in grotta, oppure nel fieno. Tutto questo raccolto nel contesto di un bell'ambiente, di un ottima esposizione, cortesia, professionalità, tanta pulizia. Un locale che fa onore al nostro territorio ed ai proprietari.

*Fabio D'Avino*

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

- Col vento e con la piovra lascia il vin dove si trova.
- A Marzo taglia e pota se non vuoi la botte vuota.
- Imbottigliare il vino di luna vecchia non fa il fondo nella secchia.

### NUOVI SOCI - RINNOVI E TESSERE SCADUTE

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

**Ottobre 2006**

#### Rinnovi

1- Della Valle Carlo 2- Piccini Luciano  
3- Cerboni Annarita 4- Taiti Elena 5- Rossi Pier Paolo

#### Nuovi Soci

1- Mosconi Anna 2- Savazzi Paolo 3- Rossi Annunziata 4- Fabiano Fabrizio 5- Faragli Giovanni

#### Soci in scadenza al 30 Ottobre

1- Babboni Massimo 2- Bartolozzi Luciano 3- Battiatà Giannandrea 4- Ceccarelli Irio 5- Cecchelli Raffaella 6- Costagli Laura 7- Ferzoco George 8- Gerli Daniela 9- Mori Michele 10- Pacini Sabina 11- Pagnini Roberto 12- Pistoleri Andrea 13- Platino Antonio 14- Roccabianca Dino 15- Simoni Vanessa 16- Temperini Sauro 17- Testa Emanuele 18- Tonelli Luciano 19- Ulivelli Luciana

#### STATISTICHE

<b>Soci al 15 Ottobre 2006</b>	<b>214</b>
<b>Soci fatti dalla Condotta</b>	<b>204</b>
<b>Soci provenienti da Nazionale</b>	<b>10</b>
<b>Soci Maschi</b>	<b>126</b>
<b>Soci Femmine</b>	<b>88</b>
<b>Soci Sapienti</b>	<b>125</b>
<b>Soci Familiari</b>	<b>74</b>
<b>Soci Giovani</b>	<b>15</b>

#### PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

**28-29 Ottobre**

**Lingotto Fiere Torino**

**Gita in pullman al**

**SALONE DEL GUSTO  
& DINTORNI**

La collaborazione con l'Agenzia AVET ACROSS di Grosseto porta a questo gustoso programma. Con un discreto numero di partecipanti il pulmann farà tappa anche a Massa Marittima.

**Vedere il programma allegato**

**Domenica 22 Ottobre**

**Agriturismo San Michele**

**Boccheggiano GR**

**Boccheggiano d'ogni**

**fungo è il Re**

**Vedere il programma allegato**

Questo Notiziario è stato chiuso il giorno **15 Ottobre 2006** e spedito per posta o E-Mail a 550 indirizzi

**Sabato 18 Novembre**

**Gusto è Libertà - 5°**

**Istituto Carcerario - Massa M.ma**

**Laboratorio del Gusto**

**Il Caffè**

**I Soci interessati a partecipare debbono fare richiesta al Fiduciario entro il 31 Ottobre (Partecipazione gratuita - Max 10 Soci)**

**Domenica 19 Novembre**

**Ristorante IL GIARDINO**

**Montalcino**

**3 NOMI DELLA**

**TERRA DEL BRUNELLO**

**IL PROGRAMMA DI QUESTA INIZIATIVA E' IN FASE DI DEFINITIVA STESURA, VERRA' TRASMESSO PER E-MAIL AD INIZIO NOVEMBRE. CHI NON E' COLLEGATO AD INTERNET ED INTERESSATO CONTATTI IL FIDUCIARIO O LA SEGRETERIA**

**20-22-27-29 Novembre**

**4-6-Dicembre**

**Osteria PACIANCA**

**Follonica GR**

**Master of Food**

**VINO 2° LIVELLO**

**Vedere il programma allegato**

**8-9-10 Dicembre**

**Massa Marittima GR**

**CALICI D'INVERNO**

**5ª EDIZIONE DELLA NOSTRA PRINCIPALE INIZIATIVA VOLTA ALLA PROMOZIONE DEI PRODOTTI DELLA ZONA DEL MONTEREGIO**  
Anche quest'anno ci saranno 4 Laboratori del Gusto, il Banco di Assaggio dei prodotti locali, la Mostra del Monteregio, la consegna dei "calici" ai produttori che hanno raggiunto l'eccellenza nella Guida Vini D'Italia 2007 e nella Guida Extraverdini, il Premio Tioxide all'etichetta più votata, ed a finire.....  
la Cena degli Auguri.

**Il programma sarà allegato al prossimo notiziario**