

NOTE DALLA CONDOTTA SLOW FOOD MONTEREGIO

La nota del Fiduciario.

O quanti belli figli Madama Dorè.....

Mi viene da pensare che qui da noi il movimento Slow Food sia divenuto un "enfatico momento di ponderata ed al tempo stesso entusiastica interpretazione della vita".

Ad Agosto abbiamo provato a vedere se il limone era totalmente spremuto, se questo vasto e spopolato territorio poteva dare nuove partecipazioni, se avevamo ancora del fiato per tuffarci nella vorticosa frenesia che ha stimolato Condotte vecchie e nuove a fare quello che tutti dovremmo fare sempre, non soltanto se stimolati dalla biennale carotina.

Risultato??? Abbiamo rischiato di uscire dal seminato, di andare oltre la ponderata crescita sostenibile programmata sin da inizio anno.

Credevamo che mantenere i 225 Soci sarebbe stato già un risultato, arrivare al 31 Agosto con un incremento del 10% sarebbe stato un successo, mai avremmo creduto di poter arrivare a quota **271 Soci**, il **20% in più** con oltre 25 nuovi soci "reclutati" nelle ultime 3 settimane, ben 55 Veline compilate nei 31 giorni d'Agosto.

271 è un numero che "diffonde" su tutto il territorio, amore per le cose buone e belle, fede in un ideale, amicizia, curiosità, interessi culturali e, su tutte, la voglia di essere partecipe di questo fantasmagorico ed eterogeneo gruppo che è la Condotta Slow Food Monteregio.

Un grazie a tutti coloro che hanno rinnovato l'adesione nei tempi previsti, a coloro che si sono "riaggregati" dopo qualche tempo di assenza, a coloro che per la prima volta hanno deciso di *far strada con noi*. A quest'ultimi (veramente tanti) un caloroso *Benvenuto* ed una esortazione «Approfittate delle innumerevoli

possibilità che Vi verranno offerte: Master of Food, Laboratori del Gusto®, Cene conviviali, Acquisti collettivi, Gite/Escursioni enogastronomiche, ecc. ecc.». Non c'è l'obbligo di frequenza, ma avere un "valore aggiunto" (che non tutti hanno) e non sfruttarlo è certamente un'occasione persa.

271: numero che ci inserisce nel gotha delle Grandi Condotte Italiane

Di seguito alcune situazioni statistiche

| | |
|-------------------------------|-----|
| Soci al 31 Agosto 2007 | 271 |
| Soci fatti dalla Condotta | 257 |
| Soci provenienti da Nazionale | 14 |

| Residenza dei Soci | |
|------------------------|-----|
| MASSA MARITTIMA | 145 |
| FOLLONICA | 43 |
| GAVORRANO | 21 |
| ROCCA STRADA | 12 |
| CASTIGLIONE d. PESCAIA | 9 |
| SCARLINO | 5 |
| MONTEROTONDO M. | 4 |
| MONTIERI | 2 |
| ITALIA extra Condotta | 29 |
| ESTERO | 1 |

Inizia il nuovo ciclo di "Gusto è Libertà"

Con la grande serata del 23 Giugno è terminato il ciclo di iniziative concordato nel primo Protocollo d'Intesa con l'Amministrazione Penitenziaria. In data 7 Settembre, in un incontro con la D.ssa Cristina Morrone Direttrice della casa Circondariale di Massa Marittima sono state gettate le basi per un nuovo Protocollo con Slow Food Monteregio che prevede la realizzazione di un altro ciclo di 9 Laboratori del Gusto® tutti estremamente innovativi che porteranno nuovamente alla Cena dell'Amicizia tra gli ospiti interni e gli ospiti esterni, con i Soci Slow Food ad organizzare il tutto coadiuvati dal Patrocinio del Comune di Massa Marittima e con Sponsor tecnici che permettano un percorso tranquillo e qualitativamente in sintonia con la valenza del progetto. Si ricomincia il 27 Ottobre con il Laboratorio

sulle **CASTAGNE** realizzato in collaborazione con AVCAM (Associazione valorizzazione Castagna Alta Maremma) con l'apporto di due nostri Soci (membri anche di AVCAM) il Dr. Agronomo **Damiano Nitti** ed il produttore **Maurizio del Naia**. Ci saranno come al solito parole competenti che nutriranno il nostro "capire" e idonei prodotti alimentari che coinvolgendo tutti i sensi nutriranno la nostra "curiosità gastronomica". *Fausto Costagli*

La nota di Fabio.

Concluso il Premio Tesseramento 2007

Pure a me viene da pensare che..... ancora una volta abbiamo dimostrato a noi stessi ed all'italica penisola che in questa terra di boschi ci sono tante radure da cui spiccare il volo. Opportunità che puntualmente onoriamo sia per piacere che per doveroso impegno societario.

Come ha già detto il Fiduciario, in Agosto ci siamo dedicati al tesseramento, ma sin da Gennaio sapevamo che naturali limiti numerici ci impedivano di poter gareggiare al livello nazionale con Condotte (leader nel tesseramento diretto) come Scandicci ed Alberobello (che già avevano circa 400 soci) pertanto per noi la gara nel **Premio Tesseramento** sarebbe stata per il 3° posto. Ma un altro premio ci stimolava, quello riconosciuto alle **10 Condotte più Attive d'Italia**.

Risultati - Premio Attività

Questo riconoscimento è stato assegnato a quelle condotte che si sono distinte per le attività associative svolte sul territorio, per la vivacità dimostrata nel rapportarsi con le istituzioni e con le comunità del cibo locali, tenendo in considerazione anche il fattore tesseramento, primo impegno di ciascuna condotta.

Di seguito l'elenco delle dieci condotte vincitrici, scelte dalla Segre-

teria Nazionale tra un rosa di candidature proposte dai vari Presidenti regionali di Slow Food:

| | |
|---------------------------|---------------------|
| Torinese Nord-Est | Piemonte |
| Valdemone | Sicilia |
| Baronia di Vico | Campania |
| Alto Salento | Puglia |
| Soverato | Calabria |
| Monza e Brianza | Lombardia |
| Merano | Trentino Alto Adige |
| Cori e Giulianello | Lazio |
| Terracina | Lazio |
| Monteregio | Toscana |

Queste condotte avranno gratuita una quota di partecipazione per il **Congresso Internazionale** in Messico. Per questo nuovo successo un ringraziamento doveroso a chi ci considera a livello regionale e nazionale ed un ringraziamento a tutti i soci di questa bella realtà che è il Monteregio.

Risultati - Premio Tesseramento

Tra tutte le condotte italiane divise in tre fasce di importanza numerica che dal 1 Gennaio al 31 Agosto 07 hanno fatto più soci diretti (da velina):

FASCIA 1 = Condotte da 30 a 100 soci attivi a fine 2006

Vincono Pacchetto viaggio + 1 quota di partecipazione per il Congresso Internazionale:

Sora Lazio
Levante Liguria

Vincono 1 quota di partecipazione per il Congresso Internazionale:

Valsesia Piemonte
Ciampino Lazio

Vince il week end per 2 persone a Gusto Balsamico (Modena)

Lanciano Abruzzo

FASCIA 2 = Condotte da 101 a 200 soci attivi a fine 2006

Vince Pacchetto viaggio + 1 quota di partecipazione per il Congresso Internazionale:

Neretina Puglia

Vince il week end per 2 persone a Gusto Balsamico (Modena)

Siracusa Sicilia

FASCIA 3 = Condotte con oltre 201 soci attivi a fine 2006

Vince Pacchetto viaggio + 1 quota di partecipazione per il Congresso Internazionale:

Scandicci Toscana

Vince 1 quota di partecipazione per il Congresso Internazionale:

Alberobello Puglia

Vince il week end per 2 persone a Gusto Balsamico (Modena)

Imperia e Golfo Dianese Liguria

Il Monteregio era inserito in questa ultima fascia, abbiamo raggiunto la 3^a posizione, non assegnatoci perchè vincitori nel Premio Attività.

Fabio D'Avino

LOCALI CONSIGLIATI dai Soci per i Soci

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

a) **PRESENTI** in Guida *Osterie d'Italia*

b) **NON PRESENTI** in *Osterie d'Italia*

Le segnalazioni potranno essere POSITIVE per invogliarci ad andare NEGATIVE per farci stare in guardia

a) IL FRANTOIO Montescudaio PI
Segnalazione **POSITIVA** di **Massimo Giannini e Fabio D'Avino**.

Lungo la Statale che da Cecina porta a Volterra, con una piccola deviazione si arriva a Montescudaio, su un colle con una bella vista sulla campagna che lo circonda. Al centro del paese si trova questo locale, ricavato da un vecchio frantoio, nel quale vi sentirete subito a casa; l'ambiente è caldo ed accogliente, ben curato e fornito di un angolo enoteca. Il padrone di casa, Giorgio Scarpa, alterna la presenza in sala a quella in cucina; quando è ai fornelli, sarete comunque seguiti dal servizio puntuale e cortese dei suoi collaboratori. Qui la cucina della tradizione della Val di Cecina, che esprime sia piatti di terra che di mare, si caratterizza per una marcata rotazione stagionale, che porta ad avere la presenza di alcuni piatti solo in determinati periodi dell'anno.

Per cominciare degli ottimi salumi di San Miniato, con almeno un Presidio Slow Food, le **acciughe al verde**, il **fiocco di chianina** ai carciofi o rucola secondo stagione ed il baccalà in carpione.

Tra i primi, sempre presenti i **fusilli agli aromi dell'orto**, preparati con prodotti biologici di un'Azienda del vicino Casale Marittimo; a rotazione, **tagliatelle** al

capriolo, ai funghi porcini, al cinghiale, al tartufo. Inoltre, **minestra di pesce passata** e spaghetti sul polpo, oppure seppia, gamberi o frutti di mare, a seconda del pescato. Per i secondi, a prevalenza di terra, sempre presenti il **piccione in agrodolce**, il brasato di chianina e la trippa, oltre allo **stracotto all'ortolana** e la bistecca.

Per il mare, tutto dipende dal pescato del giorno, che Sergio seleziona in base alla qualità, ma anche con un occhio al prezzo, in modo da non far alzare troppo il conto. Prima di un dolce preparato (secondo l'ispirazione del di) dalla moglie Barbara, vi verrà offerta una bella **selezione di formaggi**, con buoni pecorini toscani. L'attenzione per i prodotti è chiaramente percepibile: oltre a frutta e verdure biologiche, pane di un adiacente forno a legna, pasta fatta in casa preparata in zona, olio della Val di Cornia. Bella carta dei vini, dove convivono etichette della costa degli Etruschi, di DOC e grandi vini toscani e di molte aziende a livello nazionale.

Commento finale:

Il locale è una realtà consolidata nel tempo; c'ero stato solo una volta, più di dieci anni fa (quando ancora fuori dalla porta c'era la targa "locale Arcigola"), ma era e rimane una garanzia. Sergio è bravo, competente ed appassionato, il locale è bello, si mangia una meraviglia e si spende quello che ci si aspetta di spendere, senza sorprese (nel nostro caso € 32,50 a testa per un antipasto, un primo ed un secondo, vino escluso); giusto risalto ai prezzi dei vini, a livello di enoteca.

Fabio D'Avino

NEWS DAL MONTEREGIO Soci - Aziende - Prodotti

VETULONIA - Castiglione della Pescaia: Azienda Bioagricola Vigna Grande

Nella zona pedicollinare posta tra i colli di Buriano e di Vetulonia, a poche centinaia di metri dal Torrente Sovata (confine Sud della Doc Monteregio di Massa Marittima) si trova l'azienda bioagricola Vigna Grande; circa 28 ettari di cui 7 a vigneto e 5 ad oliveto.

Mostefà Kokabi, conosciuto in zona come "il professore", ne è il responsabile. Nato nel 1945 in Iran

è vissuto in Germania ove a raggiunto fama internazionale grazie alla sua professione di Osteologo (studioso delle ossa a livello naturalistico ed archeologico ha scritto decine di libri dedicati alla materia); ma non accontentandosi di tanta dottrina è anche Ingegnere Agricolo (l'equivalente del nostro Dott. Agronomo). Proprio questo indirizzo lo ha portato a realizzare una produzione agricola che esprimesse la propria essenza, ottenendo dei vini molto caratteriali e naturali. La naturalità è infatti la caratteristica dei vini di Kokabi, che insieme alla moglie Lutta (professoressa esperta in nutrizione) ha da sempre adottato una alimentazione sana basata sulla semplicità, sulla tipicità e volta esclusivamente al biologico.

Il Professor Kokabi mi ha spiegato che Vigna Grande, nell'ottenere un biologico di altissima qualità, è favorita dalla posizione perché non viene contaminata nemmeno per induzione da vicine coltivazioni convenzionali, in quanto confina solamente con boschi.

La propria filosofia di vita lo ha portato ad esprimere il suo lavoro con questa frase «Il mio vino, lo venda o non lo venda lo voglio pulito, perché il primo a berlo sono io». Proprio il fare vino per se lo ha tenuto un poco nascosto; pur essendo in attività dall'anno 2000, la sua produzione non è molto conosciuta nella nostra zona. Avremo occasione di poterlo conoscere ed apprezzare i suoi vini già dalla prossima edizione di "Calici d'Inverno" e..... nella prossima primavera avremo l'opportunità di gustare un nuovo prodotto che sin d'ora mi incuriosisce moltissimo, si tratta di un Sangiovese vinificato in bianco. Un'ultima curiosità, i vini: **Ester** e **Navid** hanno il nome dei due figli. **Fausto Costagli**

GUIDA AGLI EXTRAVERGINI 2007

AL SECONDO APPUNTAMENTO ECCO LE
RETTANTI TRE AZIENDE DEL NOSTRO
TERRITORIO INSERITE NELLA
GUIDA AGLI EXTRAVERGINI 2007

La Pierotta (Vedi pagina 192)
Località La Pierotta 19 - SCARLINO GR
Tel. e Fax 0566 37218
info@lapierotta.it

www.lapierotta.it

L'Azienda Agricola La Pierotta, di proprietà della Famiglia Rustici, è senza dubbio più conosciuta per la produzione di ottimi vini Doc Montereio di Massa Marittima anche se, la produzione di olio extravergine, comincia a rappresentare una risorsa concreta.

L'azienda è situata a circa 70 m. s.l.m. a soli dieci Km dal mare del golfo di Follonica. La zona è stata da sempre apprezzata per la produzione di oli di qualità, lo testimoniano le secolari piante di olivo che circondano il borgo medievale di Scarlino. La Pierotta possiede circa 500 piante delle cultivar Frantoio, Leccino, Moraiolo e l'autoctona Olivastra Scarlinese, con una produzione media annua di circa 20/25 ettolitri di olio extravergine, raccolti e confezionati in proprio.

Olio Extravergine di oliva La Pierotta ha ottenuto **2 Olive**

Il bel colore verde con sfumature dorate di buona limpidezza introduce un profumo intenso che esprime tutta la territorialità del Montereio nel suo rapporto fruttato erbaceo.

Note erbacee fresche che si ritrovano in bocca accompagnate da un aroma di carciofo e fava. Nel complesso è un olio ricco che riesce ad essere anche delicato, in un tutto armonico e di buona personalità.

Il Pupillo (Vedi pagina 192)

Podere Il Pupillo 16 - SCARLINO GR

Tel. e Fax 0566 37230

info@ilpupillo.com

www.ilpupillo.com

L'azienda, ormai alla 3 generazione di produttori è situata ai piedi della collina del paese di Scarlino nell'alta Maremma, l'oliveto conta 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. Le olive, colte rigorosamente a mano dalla seconda metà di Ottobre sino a fine Novembre vengono macinate giornalmente per preservare il più possibile le fragranze, 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, rosario, peperoncino).

Olio Extravergine d'oliva Leccino ha ottenuto **1 Oliva**

Olio limpido di un bel verde sfumato di giallo. Al naso presenta un fruttato delicato e piacevole con note vegetali ricordano l'erba appena tagliata. L'impatto gustativo è molto morbido, con il dolce che si tramuta progressivamente in gradevole piccante, ed il flavor ben corrispondente. Un olio di buona armonia fine e delicato.

Olio Extravergine di oliva Il Pupillo ha ottenuto **Segnalato**

Limpido dal verde netto a un giallo evidente, offre all'olfatto una predominanza di fruttato fresco con lieve erbaceo. Il corpo esile e un po' sfuggente apre con una delicata nota dolce che poi si concede ad un ritorno di amaro collegato al sapore di oliva verde.

Frantoio Sociale
Colline di Massa Marittima

(Vedi pagina 162)

Via dei Chiodaioli 17 - MASSA M. GR

Tel. 0566 919211 - Fax 0566 919231

frantoiosociale@tin.it

www.frantoiosociale.it

Nel cuore della Maremma Toscana dove il vento porta alle sue dolci colline il sapido profumo del mare, in una campagna in cui l'olivo è da sempre il protagonista primario del paesaggio esiste una realtà olearia di significativo valore. Lo storico consorzio opera sin dal 1905 riunendo oltre 300 coltivatori di olivi della zona, da sempre persegue con dedizione e tenacia, nel giusto connubio tra le antiche tradizioni e le nuove tecnologie, l'eccellenza dell'olio extravergine di oliva.

Vasta la gamma che prevede anche un prodotto biologico ed uno rispettoso della tradizione ebraica. Gli oli sono realizzati con blend delle cultivar: Frantoio, Leccino, Moraiolo e Pendolino.

Ottimo il rapporto qualità prezzo.

Olio Extravergine d'oliva Colline di Massa M. ha ottenuto **2 Olive**

Limpido ed equilibrato nel suo bel colore verde e giallo, presenta accattivanti profumi fruttati ed erbacei di buona complessità. Il corpo avvolgente, dolce-amaro si lascia conquistare progressivamente da note piccanti. Il sapore è quello dell'oliva verde con sentori di carciofo. Armonico e bilanciato esprime pienamente la tradizione del territorio massetano.

LA MEMORIA DELLE NONNE SULLA TAVOLA DI OGGI

Nei progetti futuri della Condotta del Montereccio c'è quello di realizzare un'iniziativa sulle "Erbe dimenticate" sul recupero di quelle tradizioni gastronomiche che per pigrizia ed incuria sono andate perdute..... Questa rubrica prevede appunto l'introduzione a tutto ciò.

LA BORRAGINE

Il nome scientifico è **Borago Officinalis L.**, Borragine o Boragine i nomi più usati in Italia.

Già gli antichi Romani consigliavano l'uso della Borragine in diverse pietanze per il particolare gusto che ricorda quello del cetriolo. L'uso gastronomico della Borragine è attualmente diffuso nell'Italia centrale. Le giovani foglie si consumano crude in insalata, dopo averle tritate e mescolate con altri erbaggi o con pomodori. La rigidità dei peli svanisce per effetto dell'aceto. Le stesse foglie, come pure le cime, vengono consumate lessate e poi condite con olio e limone oppure saltate al burro, strascicate con olio e limone o anche passate al setaccio sottoforma di purè verde. In minestra, per le loro proprietà emollienti, sono buoni succedanei degli spinaci. In Toscana, le foglie lessate e mescolate a quelle della cicoria e ai semi del finocchio costituiscono un caratteristico piatto regionale, la zuppa frantoiana. Nel Senese esse vengono passate nella pastella e poi fritte. In Lombardia, anche il tenero fusto della Borragine, dopo essere stato avvolto con filetti di acciughe, viene mantecato nella pastella e fritto e consumato come

contorno per arrosti. Ma è soprattutto nella cucina ligure che la gustosa Borragine trova largo impiego, specialmente come ripieno dei pansotti, dei quadrucci e della celebre torta pasqualina. In questa regione l'erbaggio viene pure usato per preparare l'impasto delle tipiche lasagne verdi. Nel Trattato dei cibi et del bere edito in Bologna nel 1589, il medico Baldassare Pisanelli consigliava di "mangiarsi il dragoncello in compagnia dei fiori della borragine, con l'indivia o con la lattuga, o con altre herbe". Dell'erbaggio in esame si utilizzano, infatti, per fini culinari anche i fiori. Essi possono essere adoperati per decorare diverse pietanze, ad esempio disposti su insalate oppure messi a galleggiare nelle zuppe o nelle caraffe di punch. Inoltre, se canditi, si possono usare per decorare torte e altre confezioni di pasticceria; certi aceti aromatici assumono un bel colore turchino per aggiunta dei fiori di questa pianta. Della Borragine si utilizzano pure i boccioli, conservati sotto aceto e consumati allo stesso modo dei capperi. Infine, dalle foglie pestate in un mortaio si ottiene un succo altamente dissetante e rinfrescante.

Le informazioni sono tratte da LE PIANTE ALIMURGICHE del Dipartimento di Botanica dell'Università degli Studi di Catania.

Fausto Costagli

L'ECO DELLA STAMPA notizie lette in qua e la

L'ESPRESSO Luglio 2007

Questa notizia ci è stata segnalata da **Lorenzo Lazzarini** (Docente Master of Food); l'articolo interessantissimo ma molto lungo e visibile collegandosi all'indirizzo sottostante

<http://espresso.repubblica.it/dettaglio/Mangi-light-Ahi-ahi/1675027//2>

Un interessante articolo è apparso sul settimanale L'Espresso del 13 luglio dal titolo "Mangi light? Ahi, Ahi". L'autore (Nicola Orsenigo) ha incaricato il Laboratorio Total Quality Food di esaminare 86 etichette di prodotti alimentari che vantano effetti salutistici. Gli esperti del laboratorio le hanno esaminate prendendo come riferimento il recente regolamento europeo sui claims nutrizionali entrato in vigore proprio nel luglio 2007.

L'esito è preoccupante: 26 etichette presentano almeno una violazione delle norme. *Lorenzo Lazzarini*

CRONACHE (per chi non c'era)

Premio TERRE DI GAVORRANO

18 AGOSTO 2007

Teatro delle Rocce - Gavorrano GR

Come promesso nel numero precedente raccontiamo nei dettagli i risultati del premio **TERRE DI GAVORRANO**.

L'Amministrazione comunale gavorranese, l'inverno passato, ci sollecitò la realizzazione di una iniziativa che significasse il valore dei prodotti del territorio comunale e gratificasse quei produttori che riuscivano a diffondere il nome di Gavorrano a livello nazionale.

Nacque così l'idea di assegnare un premio annuale a tutte le aziende che nel periodo compreso tra il 18 Agosto dell'anno precedente ed il 17 Agosto di quello corrente fossero state inserite in una Guida nazionale di settore. Nello specifico quest'edizione ha preso in considerazione (relativamente agli oli) la **GUIDA AGLI EXTRAVERGINI 2007**, mentre (relativamente ai vini) le pubblicazioni più importanti ed apprezzate anche all'estero: la **GUIDA VINI D'ITALIA 2007** del Gambero Rosso e Slow Food, l'omonima guida dell'**ESPRESSO**, la **GUIDA MARONI**, quella di **VERONELLI** e **2000 VINI** dell'Associazione Italiana Sommelier e la rassegna **BIENNALE DEI VINI DI TOSCANA** dell'**Enoteca Nazionale**.

Ogni presenza in queste Guide ha dato diritto a dei punteggi proporzionali all'importanza della segnalazione stessa che sommati ad un coefficiente di presenza (più guide più punti) ha stabilito la classifica finale. La premiazione è avvenuta in occasione di Gavorrano a Tavola dove, sul palco del Teatro delle Rocce, (di fronte a circa 1500 persone) in una cerimonia non provata in precedenza ma risultata efficace, dove Riccardo Prestia coordinava (e presentava) le operazioni; dopo le dovute dichiarazioni da parte del Sindaco Alessandro Fabbrizzi e del Vice Sindaco Paolo Balloni, la statuarina Valentina Rossi accompagnava i premiati ed i premiatori, il Fiduciario Fausto Costagli motivava l'assegnazione del premio azienda per azienda.

Di seguito i premiati (ai quali è stato consegnato un artistico attestato) e i premianti:

POGGIO ALLE BIRBE – Hubert Corsi (Presidente del Parco Minerario)

RIGOLOCCIO – Marco Lisi (Sindaco San Gimignano)

FERTUNA – Paolo Brogioni (Sindaco Colle Val d'Elsa)

MONTEBELLI – Roberto Bozzi (Sindaco Castelnuovo Berardenga)

POGGIO AI LUPI – Valentina Feti (Sindaco Casole d'Elsa)

Infine è stato assegnato il Trofeo 2007 (un bellissimo cristallo molato)

alla prima azienda classificata

ROCCA DI FRASSINELLO – Fabbrizzi Alessandro (Sindaco Gavorrano)

Oltre a queste aziende presenti alla premiazione hanno ottenuto l'attestato **TENUTA MORAIA** e **SOCIETA' AGRICOLA SAN FELICE**, assenti giustificate. *C. d. C.*

ADDIO ALL'ESTATE AL TIBURON

13 SETTEMBRE 2007 Follonica GR

Dopo la "pausa" estiva abbiamo ricominciato gli appuntamenti conviviali con un locale che ha stupito i partecipanti per la qualità e la quantità di una cucina semplice priva di artifici e dai sapori puliti. Il locale, a torto poco conosciuto, merita successive visite vuoi per la sua cucina che per l'ambiente scanzonato che ti mette subito a tuo agio.

L'insegna dice Ristorante Pizzeria, ma lo spirito è quello dell'Osteria con piatti essenzialmente tradizionali (forse un poco scontati in questo mondo di parapendiache sperimentazioni culinarie) che portano i sapori che ti aspetti, non quelli di creme salsine e sugheretti vari che vanno ad alterare il sapore del "mare".

Una volta tanto abbiamo fruito dell'opportunità di una serata tra amici, senza i formalismi, i protocolli e le "chiacchiere del Fiduciario" che sono dovute quando è ospite un produttore; abbiamo goduto della gamma dei vini che avevano portato gli amici di Jesi nell'incontro d'Aprile, degli ottimi Verdicchio Classico Superiore dei Castelli di Jesi che (preceduti da un bianco pugliese ed accompagnati dal rosso locale, il Selvaneta) hanno ritmato il passaggio tra una portata e l'altra. Iniziativa simpatica quella del Socio Antonio Guerrini che ha portato ottimi distillati per festeggiare il proprio compleanno. *C. d. C.*

TROVATO SU INTERNET Gustology News

Tra i molti siti che trattano di enogastronomia puntualmente ne visitiamo alcuni, tra questi c'è Gustology; di seguito segnaliamo una iniziativa che ha destato interesse ed intendiamo proporla ai nostri lettori.....

Loris Gobbo (Editore di Gustology) scrive:

- In questo periodo il giornale sta conducendo una "crociata" sulla qualità del vino, con tutte le problematiche conseguenti.

Abbiamo trovato aziende che o militando, o "giocando" con le parole fanno capire al pubblico che il loro vino è certificato, quando realmente non hanno una certificazione di prodotto.

« Avete presente la pubblicità televisiva del Tavernello? Fatta molto bene di sicuro impatto, accattivante con tante belle faccine sorridenti e soddisfatte di bere siffatto nettare di bacco. Il problema è che purtroppo la comunicazione viene (anche se molto chiara e precisa nello specifico) compresa da quasi tutti come se fosse certificato il vino, o come certificazione di qualità ISO 9001, mentre si tratta a tutti gli effetti della certificazione a norma UNI 10939 sistema di rintracciabilità delle filiere agroalimentari. Per essere molto chiari, è certificata la filiera non il vino.»

Tutto questo non mi sembra molto corretto.

Loris Gobbo

Per vedere il proseguo dell'articolo collegarsi a:

<http://www.gustologia.com/site/index.php?page=redaz&id=7504>

GUSTOLOGY NEWS:

<http://www.gustologia.com> - Redazione
Via Matteotti snc 28062 Cameri (NO)
Tel. 0321-517524 Fax 0321-616563
E-mail: gustologynews@gustologia.com

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.

al 12 Settembre 2007

Rinnovi

1-Malossi Ezio 2-Goretti Chiara 3-Marzo Cristian 4-Cenerini Susanna 5-Clemente Aldo 6-Ceccarelli Irio 7-Ulivelli Luciana 8-Brunetti Antonella 9-Malossi Dante 10-Ranieri Stefano 11-Ranieri Susy 12- Giusti Sergio 13-Scamporlino Sebastiano 14-Donati Marco 15-Della Marra Luigi 16- Rapsaitte Vilma

Nuovi Soci

1-Rossi Roberto 2-Landi Luciano 3-Tosoni Francesco 4-Macrinì Laura 5-Fedi Grazia 6-Capecchi Patrizia

Soci in scadenza

1-Barni Roberto 2-Capecchi Patrizia 3-Cerboni Annarita 4-Fabiano Fabrizio 5-Faragli Giovanni 6-Gitto Liliana 7-Mosconi Anna 8-Rossi Annunziata 9-Savazzi Paolo 10-Rossi Pier Paolo 11-Taiti Elena 12-Ulivelli Elena 13-Volpi Enrico

PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

Sabato 29 Settembre

Ristorante IL LECCIO

Località CURA NUOVA GR

3 Sindaci. 3Vini. 3 Ori.

Programma inserito nel notiziario n° 32 del mese precedente

Ancora 14 posti disponibili

Domenica 21 Ottobre

Osteria da Galliano

Via Rona 5 - Sarteano SI

UNA CHIOCCIOLA

IN VAL D'ORCIA

Il locale, che si conferma anche quest'anno con il simbolo della Chiocciola è certamente una vera Osteria come ci si aspetta dal nostro punto di vista.

Sapori genuini, dosi generose, rotazione dei menu a seconda della stagione, ottima interpretazione delle ricette classiche integrate con altre molto interessanti. Bella la gestione della coppia Giuliano e Angela che riescono a fondere sia istrionica spontaneità che tranquilla positività a favore dell'avventore

Vedere il programma (pagina 6 ▼)

Sabato 27 Ottobre ore 10,30

Gusto è Libertà - 13°

Casa Circondariale - Massa M.ma

Laboratorio del Gusto®

LE CASTAGNE

I Soci interessati devono fare richiesta al Fiduciario entro il 18 Ottobre -

Max 12 Soci - Partecipazione gratuita

Per comunicare o prenotare

Segreteria Soci: 339 7693375

Fiduciario: 349 0710478

E-mail

slowmonteregio@libero.it

faustocostagli@katamail.com

Sito internet

www.massamarittima.info/slowfood/

Il Notiziario è stato anticipatamente chiuso per problemi organizzativi il

14.9.2007

e spedito a circa 600 indirizzi (per posta o tramite E-mail)

OSTERIA DA GALLIANO

QUESTO E' QUELLO CHE AVEVAMO RILEVATO NELLA NOSTRA VISITA AD APRILE 2007:

Sarteano è sito in Val d'Orcia sui contrafforti nord del monte Cetona tra Chiusi e Chianciano Terme, conserva intatte la doppia cerchia di mura e notevoli palazzi che, nella parte alta, gli conferiscono un aspetto quasi medievale; l'Osteria è posta a pochi metri dalla piazza principale a fronte del Teatro degli Arrischiati, un piccolo scrigno da 100 posti tra palchi e platea.

L'ambiente è piccolino, con travature e le pietre a vista, gli arredi in legno molto semplici danno veramente l'idea dell'osteria di vecchia memoria. L'oste Giuliano Gonnelli si presenta subito come un personaggio schietto e passionale, è lui ad illustrare il menù con competenza e personalità; mentre in cucina la moglie Angela Olmi crea con estrema maestria quei piatti del territorio che riescono ad esprimere con garbata prepotenza i sapori di una volta. I menù, basandosi su alcuni piatti sempre presenti, variano nel corso delle stagioni. Nella visita abbiamo gustato degli **"stringozzi" con fave e carciofi**, dei gustosissimi **gnocchetti di ricotta e carote con crema al pomodoro e rosmarino**, una **zuppa di porri e asparagi**, poi un ottimo **coccio di melanzane e scamorza con pomodori ed origano** ed un portentoso **agnello al tegame con lardo di Colonnata e finocchio**, i due contorni erano lo **sformato di patate e carciofi** e le **patate con gorgonzola e rosmarino**.

Nei vari menù è possibile iniziare con **Pecorini delle Crete senesi, spiedino di prugne e lardo di cinta senese, pappa al pomodoro, tartare di chianina e olive nere**; tra i primi si sceglie tra **gnocchi, stringozzi** ed altre paste tutte fatte in casa; molte le **zuppe** sempre stagionali ed invoglianti; tra i secondi sempre presenti il baccalà e le carni di coniglio, maiale e chianina, a primavera l'agnello; i contorni, mai banali, meriterebbero un capitolo a se. Nei dolci Angela si esalta con delle stagionali **creme calde** alle fragole o pesche ed amaretti oppure ai tartufi fondenti e peperoncino, ottima la **mousse al cioccolato fondente** ed il **tortino di cioccolato con crema di zafferano**.

Ottimo lo sfuso della casa, integrato da una carta di vini con una trentina di etichette locali e del resto della Toscana. Disponibili anche i prodotti di un birrifico artigianale della Val d'Orcia. Prenotazione consigliata.

OSTERIA DA GALLIANO

Via Roma 5 - SARTEANO (Siena) - Tel. 0578 268022

Menù di Domenica 21 Ottobre ore 13

Gli antipasti (con il vino: Etichetta Verde o Gialla 2005 - Terra D'Arcoiris)

Bavarese di barbabietole con crema di parmigiano e scaglie di mandorle

Spiedino di prugne di Montalcino e lardo di Colonnata

Pecorino della Val d'Orcia con composta di vino e granella di noci

I primi (con il vino: Etichetta Rossa 2001 Riserva - Terra D'Arcoiris)

Farrotto al vino rosso e pecorino

Stringozzi al ragù di cinta e olive nere

Il secondo (con il vino: Etichetta Blu 2001 Riserva - Terra D'Arcoiris)

Spezzatino di maiale al finocchietto selvatico e mele

Il contorno Sformatino di patate zucca radicchio

I dolci (con il vino: Trovatore 2003 - Terra D'Arcoiris)

Tortino di ricotta con cioccolato fuso – Tartufini di Angela al peperoncino

La caffetteria (con la Grappa di Chianti 2004- Terra D'Arcoiris)

Caffè locale

Quota Soci SLOW FOOD € 30 – non Soci € 33

Prenotazioni entro il 19 Ottobre 2007 presso il Fiduciario Tel. 349 0710478 (Max. 24 partecipanti)

Programma: Ore 8,30 = Raduno e partenza da Massa Marittima (P.za Dante presso l'Hotel Duca del Mare)

Ore 10,30 = Chianciano Terme, visita all'azienda TERRE D'ARCOIRIS con degustazione dei loro prodotti biologici

Ore 12,30 = Sarteano Incontro con Alberto Baraldi Fiduciario Slow Food Chiusi - Montepulciano

Ore 13 = Pranzo all'OSTERIA DA GALLIANO

Ore 16 = sulla strada del ritorno faremo visita al birrifico artigianale OLMAIA

Per curiosare collegarsi ai siti: WWW.TERRADARCOIRIS.IT - WWW.BIRRIFICIOOLMAIA.COM