

SLOW FOOD MONTEREGIO Note dalla Condotta

La nota del Fiduciario.

Fiduciario... Ciao e grazie.

Alcune settimane fa, quando sentii dire che "Qualcuno" in seno ai vertici di Slow Food aveva proposto di eliminare la figura del Fiduciario mi vennero in mente due pensieri:

- a) Chi l'ha detto è tutto matto
- b) Dio lo volesse

Due pensieri contrastanti tra loro ma che ben significano lo stato d'animo giornaliero di un Fiduciario Slow Food (almeno di quelli come me) che fanno il Fiduciario senza interruzioni di continuità.

a) Arrivare dal paesello, senza arte ne parte e metter su un *Ambaradan* come quello del Monteregio, implica una serie di fattori che si affiancano all'impegno personale del Fiduciario ed in qualche caso lo travalicano... quante volte ho affermato di sentirmi una "leva", ma cosa farei senza il "fulcro" di appoggio che è il Tesoriere e Co-Fiduciario o senza la grande "schiera" di supporto che è il Comitato di Condotta integrato dai Gruppi di Lavoro; cosa farei senza il contributo offerto da un "territorio produttivo" generoso e riconoscente per le nostre azioni concrete e gratuite; cosa farei senza il favore dei media che eclatano il nostro operare; cosa farei senza la collaborazione delle varie Amministrazioni locali, cosa farei senza il supporto dei "nostri" Soci (da scrivere anche senza le "virgolette", perché sono Soci, fatti con le nostre forze e non giunti "per grazia ricevuta") 286 Soci diretti sono un numero che indica chiaramente l'importanza del nostro associazionismo di base.

Forse chi voleva far uscire di scena i Fiduciari, non guardava a casi come il nostro, forse guardava al futuro ed al concretizzarsi degli indirizzi degli ultimi tempi...

Ormai le "reti" dovrebbero funzionare, reti formate da Comitati, Amministrazioni, Agricoltori, Artigiani, Studenti, Giovani, Donne, Comunicatori ecc. Reti che dovrebbero essere in grado di autogestirsi... e qui mi viene da pensare al pescatore che getta la rete e poi ... e poi se non ci pensa lui a ritirarla su, di pesci se ne vedono pochi.

Forse la cosa l'ho inquadrata con un angolatura estremamente personale, forse mi piace così troppo fare il Fiduciario Slow Food che aborro l'idea di un "taglio", ma forse voglio talmente tanto bene all'Associazione da intravedere la fine che potrebbero fare le tante "reti" stese, senza più i pescatori che le ritirano su.

Realizzare una "rete locale" implica tante ore dedicate alla necessità, vuol dire avere contatti, offrire aspettative, ottenere fiducia, creare garanzie; tutto questo in ogni singola banale azione giornaliera del Fiduciario, sia per "fare" un Socio che per interagire con un Sindaco o con un Produttore o predisporre la bozza di un comunicato stampa.

Il nostro è un bel castello! Si ma di carte! Quanto tempo e passione per realizzarlo, carta su carta... proviamo a togliere la prima carta messa, si proprio quella che rappresenta il Fiduciario, e stiamo a vedere che fine farà tutto il castello.

b) Sei anni e sgoccioli che paiono una vita, od un soffio di vento estivo, tanto sono stati intensi e piacevoli. Sei anni da Fiduciario mi hanno dato tante cose positive e qualche cosa negativa (così è la vita, poggi e buche), soprattutto mi hanno fatto "crescere", mi hanno dato l'opportunità di poter mettere in campo le mie potenzialità latenti, al servizio di Slow Food e del territorio del Monteregio.

Il Fiduciario a tutto tondo è come un "Parroco" non stacca, non si cela, non si nega. **Luca Fabbri** (Governatore e membro della Segreteria Nazionale), recentemente ha fatto (pubblicamente) una considerazione che forse non tutti i presenti hanno percepito ma che il sottoscritto ha soppesato e accettato come una positività: «Il Costagli fa il Fiduciario per vocazione».

Beh mettiamola così, visto che non sono stato a scuola di Fiduciario o che nessun altro più anziano mi ha preso sotto l'ala ed iniziato alla difficile arte del "Condottiero", diciamo pure che ho avuto la vocazione.

Giocando con le parole: "Vocazione = voto ... Votazione = voti" debbo rilevare che i voti reali me li han dati i Soci nell'elezione di due anni fa e non posso disilluderli, ma... se una azione *divina* mi imponesse l'alt mi adeguerei e forse dopo qualche mese di adattamento ritornerei a vivere

una vita "normale", a riappropriarmi di quei ritmi lenti che anacronisticamente ho smarrito in questa fase di vita Slow.

Considerazione finale: il "Qualcuno" forse voleva rendere felici le Mogli dei Fiduciari, che in ogni latitudine terrestre soffrono per l'esasperante attività dei congiunti e per la loro permanente latitanza; se l'obiettivo è di andare incontro alle "sofferenze" delle consorti dei Fiduciari, si potrebbe dar voce al pensiero di **Serena Rinaldi** che (lavorando a contatto con il Segretario Nazionale **Silvio Barbero**) gli ha proposto di istituire il "Premio per le Mogli dei Fiduciari" (o per i Mariti delle Fiduciarie). Brava Serena, forse tu sei più vicina alle problematiche della base che non il vertice della nostra Associazione.

Ci vediamo al Salone del Gusto e T.M.

Da mesi avete ricevuto il programma che illustrava nei dettagli lo svolgimento delle due iniziative mondiali (Salone del Gusto e Terra Madre) dei prossimi 23/27 Ottobre al Lingotto di Torino, inutile esortarvi alla presenza, ognuno ha le proprie capacità e possibilità, io torno a dirvi che una occasione così non ricapiterà che tra due anni, che ogni lasciata è persa, che se c'è una meta per ogni credo quella degli amanti del gusto (negli anni pari) è a Torino.

Io ci sarò, sia per dovere istituzionale sia per piacere personale. Avrò molti singoli impegni ed un incarico specifico... vedrò di fare al meglio sia il Fiduciario che il Coordinatore di Gusto Pulito e della Comunità del Cibo da energia rinnovabile.

Sarò a vostra disposizione dal 23 al 27, reperibile prevalentemente presso tre postazioni: lo stand di Gusto Pulito, nel tratto che congiunge il Salone a Terra Madre (vicino ai Cibi di strada ed ai Mercati della Terra); allo stand di Slow Food all'Oval (sede di Terra Madre); allo stand della Provincia di Grosseto (nel padiglione della Regione Toscana).

Al Salone quest'anno ci sarà molta presenza maremmana e monteregina: **Massimo Bucci** dell'*Osteria Pacianca* sarà per il Monteregio uno dei mille cuochi di Terra Madre, insieme all'altro Socio **Nicola Bochichio** che però rappresenterà i Colli Senesi essendo il *Ristorante Bosaglia* a Radicondoli; due Soci saranno

presenti con un proprio stand al Mercato: il **Caseificio San Martino** nella Via dei formaggi, il **Salumificio Franci** nella Via dei salumi; poi il Direttore ed i prodotti della **Strada del vino e dei sapori del Montereccio** troveranno ampio spazio nello stand della Provincia di Grosseto, inserito nel contesto del grande padiglione della Regione Toscana; altri Soci appartenenti alle aziende: **Arcadia, Podere Paterno, San Martino** saranno presenti insieme ad altri produttori del compendio geotermico, poi.....

... ma lasciamo qualche sorpresa alla curiosità del viandante del gusto. Nel caso che il viandante si perdesse basta fare il **349-0710478** ed il Fiduciario (come un improbabile supereroe) arriverà a tirarlo fuori dai guai.

Chi siamo ...

Concludo le considerazioni iniziate nel numero passato con alcune indicazioni sulla "identità" dei 304 Soci (al 26 Agosto) di S.F. Montereccio:

Varie tipologie dei Soci	N°
Soci SAPIENTI	154
Soci FAMILIARI	109
Soci GIOVANI	20
Soci A PROGETTO	21
Totale	304
MASCHI	187
FEMMINE	117
Totale	304
Soci SLOW KIDS	Totale
	29
Curiosità	
PRODUTTORI vino, olio, ecc.	56
ADDETTI RISTORAZIONE	44
ARCHITETTI - GEOMETRI ecc	21
IMPIEGATI - INFERMIERI	19
OPERAI	18
ADDETTI COMMERCIO	16
LIBERI PROFESSIONISTI	15
CASALINGHE	15
PENSIONATI	11
STUDENTI	7
AMMINISTRATORI PUBBLICI	6
GIORNALISTI - ADD. STAMPA	6
MEDICI	1
Ecc. Ecc. Ecc.	69
Totale	304

Pochi medici, molti tecnici, ancora pochi amministratori, scarsi gli studenti ma buono il numero dei giovani... a ciascuno le proprie le interpretazioni, personalmente rilevo l'altissimo numero di addetti ai lavori (Ristoratori e Produttori) che gratificano il nostro operato e lo spirito di Slow Food con la loro adesione, anche se poi raramente fruiscono di quanto realizziamo per i Soci.

Fausto Costagli

La nota del Comitato.

E meno male che d'Estate si doveva essere in ferie ...

21 Giugno, arriva l'Estate, la "Notte dell'Amicizia" interrompe le iniziative per i Soci ed andiamo in ferie...

Meglio... Così doveva essere all'inizio, poi qualche anno fa i giochi sono cambiati e d'Estate diamo corpo alle cosiddette "Collaborazioni"; nello specchio di seguito riportato vengono evidenziate le azioni del nostro bel **Gruppo di Lavoro** sempre solerte e disponibile, ecco l'elenco di impegni e persone che sono state "in servizio" durante questa lunga calda Estate:

28.06.08 Notte Bianca a Massa M.ma
Massimo Babboni - Annarita Cerboni - Fausto Costagli - Laura Costagli - Fabio D'Avino - Simone Francioli - Marco Insalaco - Massimo Giannini - Claudia Luchetti - Paola Nannini - Tatiana Rocchi

09.07.08 2 Soci presentano 4 Vini
Fausto Costagli - Lorena Lucietto

11.07.08 Il vino del contadino Anna Rita Cerboni - Fausto Costagli - Massimo Giannini - Lorena Lucietto - Paola Nannini

18.07.08 Gavorrano a Tavola - Premio "Terre di Gavorrano" Fausto Costagli - Fabio D'Avino - Lorena Lucietto

23.07.08 Riunione provinciale TMT
Massimo Babboni - Annarita Cerboni - Fausto Costagli - Laura Costagli - Fabio D'Avino - Simone Francioli - Massimo Giannini - Lorena Lucietto - Paola Nannini - Debora Rinaldini - Tatiana Rocchi

05.08.08 Suono Di...Vino a Gavorrano
Fausto Costagli - Lorena Lucietto

09.08.08 Cucinando a Prata
Fausto Costagli

10.08.08 Calici di Stelle - La crostineria
Massimo Babboni - Annarita Cerboni - Fausto Costagli - Laura Costagli - Fabio D'Avino - Marco Insalaco - Massimo Giannini - Claudia Luchetti - Paola Nannini - Debora Rinaldini

18.08.08 Il Salotto di Gavorrano a Tavola
Carli Giulio - Fausto Costagli - Stefano Costagli - Massimo Giannini - Lorena Lucietto

06.09.08 Inaugurazione Porta del Parco ed Enoteca Gavorranese

Massimo Babboni - Carli Giulio - Fausto Costagli - Laura Costagli - Fabio D'Avino - Simone Francioli - Lorena Lucietto - Simone Mariotti - Tatiana Rocchi

12.09.08 Partita tra Guardie e Carcerati
Massimo Babboni - Annarita Cerboni - Fausto Costagli - Laura Costagli

E' evidente che con il passare degli anni gli impegni sono cambiati ed anche il Comitato di Condotta si è adeguato alle necessità, lo dimostrano le 16 persone che hanno partecipato alle 11 iniziative per un totale di 65 presenze. **Comitato di Condotta**

La nota di Fabio.

La donazione della Condotta per Terra Madre 2008

Come ormai consuetudine, anche per la prossima edizione di Terra Madre, che si svolgerà a fine ottobre a Torino in concomitanza con il Salone del Gusto, Slow Food Montereccio ha cercato di aiutare la Fondazione Terra Madre nel suo notevole sforzo economico per riuscire a far partecipare a questo splendido evento internazionale il maggior numero di produttori possibile. Grazie alla grande sensibilità dei nostri Soci Raffaella e Ciro de "La Tana del Brillo Parlante" (che hanno messo gratuitamente a disposizione il locale, le materie prime, la cucina ed il servizio), al contributo disinteressato di due affezionatissimi Soci ed amici, assidui frequentatori delle nostre iniziative (che hanno donato i vini della serata), ed ai motivatissimi 13 Soci partecipanti alla degustazione dei sei Barolo in programma, abbiamo potuto raccogliere ben 455 Euro da inviare alla Fondazione, che sono stati integrati dalla cassa della Condotta fino a raggiungere i 1.000 Euro con i quali avevamo deciso di contribuire.

Fuori da ogni retorica, per noi della Condotta è un gesto assolutamente dovuto, fosse solo per leggere negli occhi dei produttori ospiti a Torino l'emozione e la felicità di esserci, oltre alla consapevolezza di far parte di un qualcosa che non si ferma dietro l'angolo di casa, ma che abbraccia tutto il mondo.

Fabio D'Avino

NEWS DAL MONTEREGIO (1) **Soci - Aziende - Prodotti**

- Il nostro deputato e le api

Tra i Soci della Condotta del Montereccio sin dall'inizio (6 anni) c'è **Luca Sani**, inizialmente come Sindaco di Massa Marittima, oggi come Deputato della Repubblica. Sani fa parte della Commissione Agricoltura (settore per noi di Slow Food molto vicino), proprio nel suo ruolo amministrativo è stato a fine Giugno promotore di un Ordine del Giorno sull'apicoltura il cui commento di seguito riportiamo (... vedi anche www.lucasani.it)

Crisi dell'apicoltura, il Governo ricepisce in aula l'Odg sull'apicoltura presentato da Luca Sani. Impegnandosi a erogare i contributi sospesi agli apicoltori italiani. Smentito Tremonti. Gli apicoltori italiani (fra i quali gli oltre 2000 toscani) possono tornare a sperare, infatti il governo ha approvato

un Ordine del giorno presentato da Luca Sani (Pd) in sede di conversione del Decreto legge 93/2008, che prevede lo sblocco dei 2 milioni di euro di sostegno all'apicoltura previsti dalla Finanziaria 2008 (Prodi), in attuazione della Legge 313/2004. Finanziamento che il recente Decreto legge 93/2008 (sospensione Ici) aveva tagliato. «Il voto della Commissione – spiega **Luca Sani** – è significativo per due motivi. In primo luogo perché dà nuovamente agli apicoltori la speranza di fruire di risorse che gli erano state assegnate e sulle quali contavano legittimamente. Sotto il profilo politico assistiamo ad una retromarcia – benvenuta - del governo e del Pdl che smentiscono soprattutto il ministro Tremonti, che nelle scorse settimane aveva definito una “cosa non seria” il contributo. Gli apicoltori italiani e toscani, peraltro, stanno attraversando una crisi produttiva paurosa, a causa della moria di api dovuta all'uso di fitofarmaci neurotossici come i “neonicotinoidi”. È chiaro quindi che, soprattutto in una fase come questa, è importante sostenere il comparto produttivo, e non osteggiarlo».

NEWS DAL MONTEREGIO (2) Soci – Aziende – Prodotti

- Maremma.. Puglia

Non passa mese che non ci sia l'inaugurazione di qualche attività realizzata dai Soci della Condotta, questa volta tocca a padre e figlio, **Michele e Giovanni Ruggiero**, che dal Bar del Filare (gestito per circa 20 anni) sono passati ad una nuova avventura, andando a creare in una località, centralmente isolata, un esercizio enogastronomico particolarissimo. La famiglia Ruggiero, pugliese di provenienza, ha acquistato un intero fabbricato adiacente alla Stazione di Gavorrano (quello vicino al vecchio passaggio a livello) posto accanto alla rotonda di accesso alla superstrada Aurelia direzione Grosseto e li, lontano da tutti, ha creato la “**Taverna Rummy**” e la “**Gastronomia Maremma Puglia**”. Sabato 20 Settembre c'è stata l'inaugurazione, il tutto non era paragonabile a quella della Cantina dei **Fratelli Muratori** a Suvereto, mancava infatti sia il **Gianfranco Vissani** ai fornelli che i **Pooh** sul palco, il mitico **Gianni Rivera** od i politici del caso frammisti a vip ed altra “folla” importante..... c'era solo tanta “banale” normalità, tanta passione e, forse cercando bene in qualche angolo si poteva trovare qualche goccia di su-

dore (scampata alle accurate pulizie), solo qualche goccia delle migliaia perse durante i lunghi mesi di lavori in corso, c'era tanta gioia e qualche preoccupazione, c'erano **tanti amici**, qualche impavido curioso ed i soliti due scroccoli, tutti a guardare quei locali (frutto di un ottimo recupero ambientale) arredati modernamente che possono accogliere circa 30 persone, dove è possibile gustare una cucina casalinga e tradizionale che mescola i gusti di Puglia e di Toscana; stessa situazione nel reparto della gastronomia con buoni prodotti delle due regioni.

Ho usato l'anacronistico termine di “centralmente isolata” perché siamo fuori dal mondo eppure al centro del mondo: l'uscita dell'Aurelia “Stazione Gavorrano” è lì a pochi metri, il locale si vede dalla “quattro strade”, è posto a 15 minuti da: Massa Marittima – Follonica – Grosseto.

Se Michele e la famiglia Ruggiero ci sapranno fare, riusciranno a creare quella schiera di clienti che a loro volta ne porteranno altri e... cosa c'è di meglio di un parcheggio pieno per far fermare altre auto di passaggio... Coraggio gente che il meno l'avete fatto, ora viene il bello; non vi lasceremo soli, prima per amicizia e per curiosità, poi... dopo che avrete giocato i vostri Jolly, per consapevolezza ed affezione. In bocca al lupo.

Fausto Costagli

CRONACHE (per chi non c'era)

6 NEBBIOLO PER TERRA MADRE

1 SETTEMBRE 2008

Tana del brillo parlante - MASSA M. Gr
Vorrei dedicare tre pagine del notiziario a questa esemplare iniziativa, tante sono state le situazioni importanti, ma mi limiterò all'essenziale... L'Osteria più piccola d'Italia inserita nella nostra guida (12 posti) riesce a donare € 455 nel quadro dell'iniziativa nazionale “Una cena per Terra Madre”, risultato ottenuto con la presenza di 13 commensali (io ero appoggiato al banco del Bar) che hanno pagato € 35, interamente destinati a T.M. grazie alla generosità di **Raffaella Cecchelli**, proprietaria del locale, che ha offerto l'intera cena e di **una coppia di Soci Slow Food** (desiderano restare anonimi) che hanno donato i vini dell'iniziativa “6 Nebbiolo per Terra Madre” (3 Barolo e 3 Barbaresco in verticale) che nel dettaglio erano composti da:
= Bricco Faset - Barbaresco - La Spinona – Berutti Pietro '98 – '99 – '01.
= Tre Ciabòt -Barolo- Cascina Balla

rin – Viberti Luigi e figli, delle annate: 1998 -1999 –2001.

Il tutto era abbinato all'interessantissimo MENU'..... Per cominciare: *Tartar di vitello con pomodorini e frutti di bosco - Mortadella al tartufo - Buletto e sigari di cinghiale – Lonzino di maiale con spuma di grana in salsa di pere - Pomodori ripieni di bufa e mousse al basilico.* Si è proseguito con: *Gnudi al pomodoro.* Il secondo era una abbondantissima porzione di *Fagiano agli aromi con patate arrosto.* Poi una accattivante sorpresa, un pre - dolce di *Fichi con crema al marsala*, poi il dolce una splendida *Crostata di fichi e mandorle* abbinata ad un buonissimo Asti Moscato Docg millesimato 2007 dei F.lli Gancia. Per finire con il caffè e la “nostra” consueta grappa.

Ci sono state due piacevolissime sorprese nell'elenco dei vini, dovute alla voglia di condividere di due partecipanti, **Giulio Carli** che ha portato un ottimo Barolo Marasco (Franco M. Martinetti) del 2001 e **Massimo Gianni** che ha voluto contrapporre a tutto il nebbiolo della serata un Chianti di rilevanza stratosferica - Percarlo (San Giusto a Rentennano) - della splendida annata 1999. Decisamente bella l'idea di condividere ottime bottiglie con chi apprezza il buon bere.

Alla fine c'è stato il saluto allo Chef **Ciro Murolo** che lasciata la sua piccola cucina, dove riesce a creare grandi cose, ha raccolto il meritato plauso per l'ottima cena; altro plauso è doverosamente andato a Raffaella che ancora una volta ha dimostrato il suo essere Slow, sempre disponibile, sempre propositiva, sempre generosa. Grazie di esistere!!! Se la Tana del Brillo non esistesse dovremmo inventarla. Con questa serata è stata aggiunta un'altra pietra al muro di **Terra Madre**, un'altra piccola grande pietra.

Fausto Costagli

L'ENOTECA GAVORRANESE

6 SETTEMBRE 2008

Porta del Parco – GAVORRANO Gr

Sabato 6 Settembre, per l'inaugurazione della Porta del Parco e dell'Enoteca Gavorranese, eravamo presenti in forze per offrire in assaggio i vini locali, come particolare “aperitivo di benvenuto” alle molte centinaia di persone presenti alla cerimonia. L'importante collaborazione ci era stata richiesta personalmente da due Soci particolari, il Sindaco di Gavorrano **Alessandro Fabbrizzi** ed il Vice Sindaco **Paolo Balloni**, con piacere avevamo aderito, anche per corollare quanto realizzato nei due mesi di in-

tensa interazione con l'Amministrazione Comunale e con l'Istituzione Comunale Gavorrano Idea.

Tra le fusciasche tricolori dei Sindaci, lo scintillio degli ottoni della banda, lo sventolio dei gonfaloni ed i tanti colori dei vestiti delle centinaia di presenti, le nostre divise amaranto spiccavano nel loro sobrio ma elegante cromatismo, e (dal nostro punto di vista) erano come la ciliegina su una torta confezionata con accuratezza. Prima l'ufficialità doverosa con le parole delle autorità che, con la loro presenza, hanno gratificato l'importanza dell'evento, poi la benedizione di "Pyros", il monumento al lavoro ideato dal socio **Leonardo Cambri**, infine l'inaugurazione della struttura Ex Bagnetti, oggi Porta del Parco, con la nostra attiva partecipazione nel "cocktail" finale che ci ha visto impegnati con una spontanea indubbia professionalità. *C. di C.*

PARTITA TRA GUARDIE E CARCERATI

12 SETTEMBRE 2008

Stadio Comunale - MASSA M.MA Gr
Venerdì 12 l'estate imperante sino a poche ore prima ha lasciato il passo ad una situazione molto più autunnale, vento, acqua ed anche nebbia, hanno salutato l'attesa partita tra i Carcerati e le Forze dell'Ordine. Nel grande manifesto dell'iniziativa noi figuravamo come sponsor, in verità non abbiamo offerto soldi (abituamente li cerchiamo) ma abbiamo realizzato un Buffet di fine partita per i giocatori gli organizzatori, le autorità e gli ospiti; oltre ad una selezione di vini del Monterequio abbiamo servito una serie di crostini (ormai s'è imparato le ricette) ed una bella (e buona) crostata casalinga. La partita di calcio è stata appannaggio delle Forze dell'Ordine ma la vittoria è andata a tutti, anche se freddina la serata ha avuto un grande calore morale. Premi per vincitori e vinti e riconoscimenti ai collaboratori. Targa ricordo anche alla Condotta. *Massimo Babboni*

INGRASSO LIBERO

21 SETTEMBRE 2008

CASTELNUOVO VAL DI CECINA Pi

Doveva andare in scena il 14, ma (per problemi organizzativi) è poi stata spostata alla domenica successiva, ed è stato bene così perché il bruttissimo tempo della domenica predestinata è stato sostituito da una splendida giornata di sole. Oltre 70 i partecipanti che, dopo essere stati pesati, hanno iniziato la passeggiata enogastronomica. Ben 5 le tappe previste, alla prima erano di scena il pane di Monte-

gemoli e l'olio sasserino con 4 bruschette, alla seconda 4 tipi di ottimi formaggi del Podere Paterno, la terza vedeva di scena i fagioli, mentre la quarta, rientrati nel centro di Castelnuovo Valdicecina, puntava sulla zuppa di verdure, seguita dall'ultima tappa con il piatto forte del giorno, la trippa. Premi ai primi tre classificati che alla seconda pesatura hanno dimostrato il maggior aumento di peso rispetto alla pesatura di partenza. Chi ha vinto ha acquisito kg. 2,600 mentre il secondo ed il terzo premio sono stati assegnati a pari merito con kg. 1,900. Buona la partecipazione straniera ben 18 iscritti, ad una signora francese è toccato un premio speciale. Ma la vera vittoria è andata a tutti i partecipanti perché essere presenti è stata veramente una cosa gratificante per lo stomaco e per lo spirito. L'iniziativa era inserita nel programma annuale di "Gusto Pulito" ed era organizzata dalla Condotta di Volterra - Alta Val di Cecina in collaborazione con il Comune di Castelnuovo Val Cecina ed il Consorzio Turistico "Volterra-Valdicesina - Valdelsa.

Una valida iniziativa, concreta e ben organizzata, che gratifica questi territori e lo spirito lento ma concreto di Slow Food, iniziativa che in futuro verrà certamente ripetuta e ampliata. *Fausto Costagli*

Visionate il sito internet:
www.massamarittima.info
slowfood
vi troverete le nuove foto

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.

Settembre 2008

Rinnovi

1-Salvatori Gianluca 2-Leonori Daniela 3-Rocchi Tatiana 4-Rustici Simone 5- Riboldi Marco 6-Dalla Valle Carlo 7-Cerboni Annarita 8-Taiti Elena 9-Rossi Pier Paolo 10-Valentini Giovanni 11-Bertella Walter 12- Rossi Lorella 13-Prestia Riccardo 14- Luchetti Claudia 15- Insalaco Marco 16-Donati Marco

Nuovi Soci

1- Susanna Chigiotti

Soci in scadenza al 30 Settembre

1-Cenerini Susanna 2-Scamporlino Sebastiano 3-Cionini Stefania 4-Giusti Sergio

PROSSIMAMENTE
(per chi ci sarà)

Giovedì 16 Ottobre ore 20

La ciccia **in cinque modi**

VILLA LA BOCCIA
Loc. Schiantapetto - Massa M.ma
Vedere il programma a pagina 5

Sabato 18 Ottobre 10,30

Laboratorio del Gusto® **La Bottarga di** **Orbetello**

20° Appuntamento di
Gusto è Libertà
Casa Circondariale - Massa M.ma
I Soci interessati devono fare richiesta
al Fiduciario entro il 10 Ottobre
Max 12 Soci - Partecipazione gratuita

Martedì 28 Ottobre ore 20

La Cena di Terra **Madre Toscana**

Presso l'ENOSTERIA IL BACCHINO Via
Ximenes a Massa Marittima (in
contemporanea in tutta la regione) si
terrà la cena di Terra Madre Toscana
che avrà per ospiti i componenti di due
COMUNITÀ DEL CIBO INTERNAZIONALI
provenienti dall'incontro mondiale di
TERRA MADRE di Torino:

- 1) PRODUTTORI DI VERDURE**
BIOLOGICHE ED ERBE AROMATICHE
OASI DI EL FAYOUM (EGITTO)
- 2) VITICOLTORI DELLA MALVASIA**
CATALOGNA (SPAGNA)

Menù della cena, costo e modalità
verranno affisse nella bacheca di Via
Goldoni e comunicate tramite E- Mail

Per comunicare o prenotare
Segreteria Soci: 339 7693375
slowmonterequio@libero.it
Fiduciario: 349 0710478
faustocostagli@katamail.com

Questo Notiziario è stato chiuso il
giorno 24 Settembre 2008
e spedito a circa 1250 indirizzi
(per posta o tramite E- mail)

I nostri soci Elena Ulivelli e Paolo Savazzi ci aspettano "tutti" (Vegetariani esclusi)..... a
VILLA LA BOCCIA "La grigliera toscana" per

LA CICCIA IN CINQUE MODI

Un convivio dove il tema portante è la carne e le sue diverse esecuzioni, si comincia con il fritto per passare al lessato e proseguire con l'arrosto la griglia ed infine l'umido. Vari tipi di carni, dal manzo al pollo, dal maiale al colombo il tutto in abbinamento a verdure ed a dolci basati su prodotti autunnali; grande l'ac-

compagnamento con i vini della Società Agricola **FORTEDIGA** vedi www.fortediga.it

Villa LA BOCCIA

Telefono 0566 - 902118

Loc. Schiantapetto - Massa Marittima

Giovedì 16 Ottobre 2008 ore 20

Menù

L'antipasto:

Fritto misto all'italiana "Bocconcini di pollo e manzo con verdure"

Il primo:

"Tortellini casalinghi in brodo" con assaggio del proprio lessato di manzo

Il tris dei secondi:

"Brasato al Syrah"

"Grigliata di rosticiana e scamerita "

"Colombo in umido"

I contorni:

"Patate arrosto" – "Cannellini con cipolline"

Il tris dei dolci stagionali

"Tortina ricotta e noci" – "Torta alla zucca" – "Semifreddo castagne e miele"

per finire..... il Caffè e le nostre Grappe

I vini in accompagnamento

sono quattro "IGT Maremma Toscana" della Società Agricola FORTEDIGA

- **CABERNET SYRAH 2006** (30 % Cabernet Frank, 30 % Cabernet Sauvignon, 40 % Syrah)

- **SODAMAGRI 2005** (100 % Syrah)

- **SALEBRO 2004** (50 % Cabernet Frank, 50 % Cabernet Sauvignon)

- **TRAMA vendemmia tardiva 2006** (100 % Traminer)

Prenotazioni entro il giorno 14 Ottobre (salvo fine disponibilità) al **349 0710478**

(Max. 32 partecipanti) La quota per i soci è di € 30 ed € 33 per i non soci
(con la possibilità per questi ultimi di sottoscrivere l'adesione all'associazione al momento del pagamento usufruendo immediatamente dello sconto soci).



Amministrazione Penitenziaria
Casa Circondariale Massa M.ma



Amministrazione Comunale
Massa Marittima

GUSTO È LIBERTÀ

SABATO 19 OTTOBRE 2008 - Ore 10,30
CASA CIRCONDARIALE DI MASSA MARITTIMA
20° LABORATORIO DEL GUSTO®



LA BOTTARGA



Con questo 20° appuntamento tra le mura della Casa Circondariale di Massa Marittima si entra nel vivo del terzo anno di progetto GUSTO È LIBERTÀ', una collaborazione tra Slow Food Monteregio, l'Amministrazione Comunale di Massa Marittima e l'Amministrazione Penitenziaria della locale Casa Circondariale. L'argomento del Laboratorio del Gusto® "LA BOTTARGA" viene sviluppato in collaborazione con ORBETELLO PESCA LAGUNARE produttori locali che hanno rilanciato una tradizione che secoli fa fu introdotta dagli spagnoli nel territorio della bassa Maremma. La Bottarga (dall'arabo *botarikh* che significa uova di pesce salate) è esattamente questo, uova di muggine essiccate e salate per conservarle nel tempo; si presenta tenera ed ambrata, è ottima consumata a fettine sottilissime, insaporita da un filo di olio extravergine e da un poco di limone. Abitualmente viene utilizzata grattugiata per insaporire la pasta con l'aggiunta di prezzemolo aglio e peperoncino. La storia, la produzione, l'utilizzo in gastronomia e.... qualche curiosità sono come sempre elementi caratterizzante i Laboratori del Gusto® realizzati nel Carcere.

La partecipazione esterna (Soci Slow Food) è prevista e gradita e, come sempre, gratuita. E' obbligatorio prenotare (salvo esaurimento disponibilità) entro il giorno 10 Ottobre 2008 al n° 349 0710478

Laboratorio curato da:
MASSIMO BERNACCHINI - FAUSTO COSTAGLI

Realizzato in collaborazione con
ORBETELLO PESCA LAGUNARE