

### SLOW FOOD MONTEREGIO Note dalla Condotta

#### Le note del Fiduciario.

#### Il colore dei sogni.

Era veramente tanto che non riuscivo a sognare, andavo a letto con un chiodo fisso e questo mi catalizzava anche il subconscio. Da mesi e mesi il mio essere *slowfood* purtroppo mi condizionava anche nel momento del riposo, poi è accaduto qualche cosa .....

Mi ci voleva un infortunio ad un piede e il conseguente riposo forzato per costringermi ad uno stop che poi alla fin fine mi ha riportato (è il caso di dirlo) con i piedi per terra. Uno stop che mi ha costretto a ripensare ad alcuni valori (anche banali) della giornaliera esistenza che ormai non facevano più parte del mio essere.

Mah... e pensare che tutte queste "elucubrazioni" sono legate ad un bel sogno che finalmente ho fatto..... un sogno con un bel sottofondo musicale, ma soprattutto a colori. Che bello andare a letto e, con l'incoscienza di un bimbo, abbandonarsi nelle braccia di Morfeo ed entrare in un fantastico mondo a colori dove prati e nuvole sono il pavimento e le pareti, dove i fiori forniscono il cibo ed un ruscello disseta.

Forse qualcuno che ha letto sin qui si è convinto che Fausto abbia *dato di balta*. Tranquilli è solo il voler esternare la gioia di una inconscia banalissima emozione, che non a caso è capitata proprio quando sono stato costretto a rallentare il ritmo.

A proposito (continuando a parlare di fatti miei) vi comunico che a fine anno vado in pensione. Forse oltre che a sognare riuscirò anche a trovare il tempo per fare una passeggiata con Annarita o andare a cercar funghi od asparagi o, perché no, andare a fare una bella pescata.

#### Riprende "Gusto è Libertà".

Finalmente ci siamo, dopo il lungo stop del periodo estivo, con l'autunno riprende la collaborazione con il Carcere Circondariale di Massa Marittima. "Gusto è Libertà" inizia con delle situazioni ambientali molto cambiate rispetto alla primavera; il numero dei detenuti presenti è aumentato e gli ospiti presenti in passato sono tornati quasi tutti in libertà; pertanto si sono create le condizioni per ricominciare

reimpostando il tutto. Da qui la modifica dell'orario, non più al Sabato mattina ma al Venerdì pomeriggio, il prossimo appuntamento si terrà il 23 Ottobre alle 16 e sarà dedicato alla *degustazione*, cosa è e come avviene, in modo da presentarci ed insegnare ai nuovi partecipanti le tecniche ed i perché del progetto "Gusto è Libertà". Sarà possibile avere alcune presenze esterne di Soci che lo desiderassero, come al solito dovranno essere preventivamente richieste al Fiduciario e accettate dall'Amministrazione Carceraria. Gli appuntamenti successivi saranno dedicati ai Formaggi ed ai Dolci natalizi.

#### Cheese 2009.

Chi non c'è stato non può capire cosa ha perso io c'ero impegnato allo stand di Slow Food in Piazza XX Settembre; insieme a me, come volontari, c'erano anche **Loredana Sauna** di servizio alla Gran Sala dei Formaggi e **Giulio Carli** ottimamente inserito all'Enoteca.

Durante i 4 giorni di Cheese i Soci di Slow Food Monteregio visti per le vie di Bra sono stati: **Massimo Babboni**, **Michela Bertella**, **Laura Costagli**, **Fabio D'Avino**, **Massimo Giannini**, **Enrico Giusti**, **Paola Nannini**, tra i produttori **Massimo Ricci** del Caseificio San Martino (presente al Gran Mercato) ha ottenuto ottimi risultati e lasciato il segno con il suo particolarissimo "af fienato" *Gran Guerriero*.

Il tempo incerto con ampi spazi di sereno ed improvvisi piovoschi non ha fermato il fiume di appassionati del formaggio che anche in questa edizione hanno avuto l'opportunità di gustare di tutto, sia a livello nazionale che internazionale. Personalmente mi sono dedicato ai formaggi caprini concentrandomi sulle produzioni italiane e francesi, alla fine ho riconosciuto la migliore produzione ed il miglior rapporto qualità prezzo, all'azienda agricola **Monte Jugo** della famiglia Ciambella, di Viterbo, azienda (tra l'altro) selezionata dagli studenti della Condotta dell'**Università di Scienze Gastronomiche** di Pollenzo.

*Fausto Costagli*

### LO CHEF CONSIGLIA Ristorante OASI - Follonica

Chi meglio di un cuoco può dare un giudizio competente e critico sull'operato di un collega. Questa nuova rubrica è riferita ad un lo-

cale del territorio del Monteregio che presenta particolari caratteristiche e merita una segnalazione autorevole.

**Segnalazione POSITIVA** di **PAOLO TIZZANINI** dell'Osteria l'ACQUOLINA di Terranova Bracciolini Ar. membro della Rete dei Cuochi di Terra Madre; collaboratore di RAI UNO ed altre Tv.

L'incontro con Paolo, proprietario del locale *chioccioluto* del Valdarno è avvenuto in occasione del Concorso "La Forchetta di Ghisa" tenutosi a Follonica alcuni mesi fa, nell'occasione parlammo di un locale di Follonica dove lui era stato alcune volte e che ... lasciamo a lui il commento:

«L'Oasi è un locale vero dove troviamo come chef e proprietario Mirko mentre la moglie Valeria è responsabile di sala.

Grande attenzione al pescato con una valorizzazione del pesce azzurro in generale. Ottima armonia tra forma e sostanza: i sapori sono del mare e della terra di Maremma come del resto la buona carta dei vini. La cucina cambia a seconda delle stagioni. Sia Mirco che Valeria, follonichesi da generazioni, hanno profonda conoscenza delle materie prime del territorio.

Ottima la **Zuppa bianca di pesce**, il **Filetto di Sanpietro con puntarelle e maionese fatta in casa** e il **Millefoglie di acciughe**. Crudi particolari del nostro mare come la **Palamita con cipolle di Tropea caramellate** e la semplice **Insalatina di sarago con pomodoro e basilico**. Il dolce da me consigliato è la **Meringata**.»

*Paolo Tizzanini*

Completiamo la recensione sull'Oasi dicendo che è il ristorante dell'omonimo Bagno situato in Viale Italia (lungomare di Pratoranieri), l'attività non si limita al periodo estivo ma la cucina rimane aperta tutto l'anno, basa la sua peculiarità sulla freschezza del pesce, ma anche su dei menu di terra voluti per presentare una completa territorialità gastronomica.

Nel periodo Autunno-Inverno-Primavera ci saranno dei periodi di ferie ma anche particolari eventi settimanali per i quali verranno predisposti menù esclusivi. Questa attività inizia proprio ad Ottobre con l'iniziativa "Gusto e Degusto", 4 Giovedì dedicati ad importanti aziende vitivinicole. **Guardare a Pagina 5 ►**

### LOCALI CONSIGLIATI dai Soci per i Soci

Questa rubrica viene realizzata con la fattiva partecipazione dei Soci che intendono consi-

gliare 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

### a) [Agriturismo Cà del Re](#) [Verduno \(Cuneo\)](#)

Indirizzo: **Via Umberto I 14 - Verduno Cn**  
Telefono: **0172 470281**  
Web: **www.castellodiverduno.com**  
Chiuso: **Martedì** Orario: **giorno e sera**  
Coperti: **40 + 40 esterni**  
Prezzi: **€ 25-30 - Carte di credito: Sì**

Segnalazione **Positiva** di **Giulio Carli, Fausto Costagli, Loredana Sauna**  
Andando a Bra per il Cheese ho scelto preventivamente dove cenare nell'unico ca serata libera; consultando la nostra Guida Osterie troviamo degli stimoli anche personali che portano a scegliere questo o quel locale, a me era piaciuta questa introduzione:

*materie prime e locali di qualità, preparazioni tradizionali, buona mano ai fornelli, sono il sacro ritornello delle quasi duemila osterie presenti in guida; ma per la chiocciolina ci vuole qualcosa di speciale che facciamo fatica perfino a definire: un'atmosfera, un modo di fare degli osti, un modo di stare degli avventori, in una parola l'accoglienza. Gabriella Burlotto, il marito Franco Bianco, le figlie Giovanna e Marcella hanno questo di speciale: la capacità di trasformare una cena piacevole, dal punto di vista gastronomico, in qualcosa di più, che appaga non soltanto le papille...*

Ringrazio il collega che l'ha scritta, ha centrato in pieno lo stile che avvolge il tutto ed è riuscito a renderlo fruibile a chiunque con poche giuste parole.

Sono un istrionico chiacchierone che non si accontenta del cibo e dell'ambiente ma vuole recepire anche l'animo di chi lavora ai fornelli ed in sala, questo mi porta ad essere a volte invadente, in questo caso la signorilità della Signora **Gabriella Burlotto** è riuscita ad integrarsi con la mia maremmana irruenza ed alla fine oltre che il piacere di un' ottimo cibo c'è stata la condivisione di tutto il resto.

Abbiamo iniziato con una serie di antipasti: **polenta con salsa inferno, melanzane grigliate con pomodorini e menta, bresaola di maiale, pomodori al bagnet verde**, a seguire delle **tagliatelle con farina di mais e sugo ai fegatini di coniglio**, (Giulio e Loredana hanno preferito la versione al **burro e menta**), per secondo due porzioni divise in tre di **bocconcini al nebbiolo e coniglio al timo con patate e carote saltate**. I dolci sono stati una vera apo-

teosi, ne abbiamo assaggiati 4, tutti sensazionali: **panna cotta al caramello, pera madernassa al gelato, bonnet, croccantino alle noci**; (la panna nel suo cuore naturale era proprio eccellente, personalmente l'avrei preferita tutta al naturale perché il caramello un po troppo tostato la rendeva amarognola; in compenso il bonnet è stato in assoluto il migliore che abbia mai assaggiato).

I vini sono prevalentemente quelli di casa, infatti l'azienda **Castello di Verduno** è di loro proprietà, noi abbiamo abusato della piacevolissima territorialità espressa dal Verduno Doc "Basadone 2007" da uve pelaverga piccolo (due bicchieri in Guida Vini D'Italia), godevolissimo abbinamento con il menù proposto. Il prezzo di 30 Euro (escluso il vino) è stato più che ottimo.

**Una segnalazione molto positiva che mi fa gustare sin d'ora una futura visita.**

*Fausto Costagli*

### a) [Antica Trattoria da Vittoria](#) [Schiavi D'Abruzzo \(Chieti\)](#)

Indirizzo:  
Località **Valloni 5 - Schiavi d'Abruzzo Ch**  
Telefono: **0873 970250**  
Chiuso: **il Giovedì - mai in Agosto**  
Orario: **alla Sera e Domenica a pranzo**  
Coperti: **50 + 20 esterni**  
Prezzi: **€ 20-25 - Carte di credito: Sì**

Segnalazione **Positiva** di **Sabrina Martinuzzi**

Situata in una delle meno turistiche tra tutte le montagne abruzzesi, nella frazione di un paesino a oltre mille metri di altezza, all'Antica Trattoria da Vittoria non si capita per caso. Eppure tutte le volte che ci sono andata ho trovato il pienone. Anche quest'anno sono tornata a sedermi alla tavola di questa trattoria. Il posto è un curioso mix di tradizione (tanta) ed innovazione (giusto un pizzico). Alle pareti sono appesi i quadri del fratello del titolare, architetto in Toscana, originali e molto gradevoli, ma il locale, nonostante la recente ristrutturazione, è il classico stanzone da trattoria. Al tavolo il menu non conta, i piatti si elencano a voce. Noi abbiamo iniziato con un antipasto misto, **ventricina, verdure marinate, formaggi e salumi abruzzesi**. Abbiamo continuato con i **tagliolini ricotta e fagioli (tagliarille ricotta e fasciule)** e con i **ravioli al tartufo** estivo e terminato con un classico del locale, il **pollo al mattone**, accompagnato da una insalata mista.

Il vino era quello della cantina **Jasci**, una etichetta vastese (biologica) che si sta facendo conoscere. Dopo, per almeno due tre ore, non siamo stati in grado di dire niente ... io meditavo di tornare a valle a piedi, magari rotolando. Tutto assolutamente perfetto, ed il pollo, al solito, croccante e sapo-

rito, indimenticabile.

Il prezzo? Circa 20 euro a testa, compresi amaro e caffè. Le porzioni sono abbondanti, da trattoria, appunto. Credetemi, impossibile capitarci per caso, impossibile notarlo per la qualità estetica del locale (che onestamente potrebbe essere migliorata parecchio). **Impossibile non ritornare.**

*Sabrina Martinuzzi*

### b) [La Rosa Blu della Maremma](#) [Località Venturi - Roccastrada Gr](#)

Indirizzo: **Via dei Venturi - Roccastrada**  
Telefono: **0564 563331**  
Chiuso: \_\_\_\_\_ Orario: **giorno e sera**  
Coperti: **40 + 20 esterni**  
Prezzi: **€ 24-30 - Carte di credito: Sì**

Segnalazione **Positiva** di **Annarita Cerboni, Fausto Costagli**.

Il locale è stato costruito ex novo da qualche anno, lo si vede (con Roccastrada alle spalle) sulla sinistra percorrendo la provinciale che da Ribolla sale verso Roccastrada, ci siamo passati davanti sempre di corsa perché o andavamo da qualche parte o ne ritornavamo; un giorno ci siamo "levati lo sfizio" e siamo andati a provarlo.

L'ambiente è arredato semplicemente con tavoli sedie e qualche credenza in legno massello, un bel camino, le pareti in tinta chiara, le tovaglie a quadri, il pavimento in cotto ed i travetti al soffitto rendono il tutto gradevole e familiare.

Il patron **Fabrizio Maddii** è certamente un personaggio caratterialmente pieno di sorprese; nella vita ha fatto varie esperienze: da Perito Agrario a cantante pianista sino al ristoratore agricoltore; del mestiere di artista (ha lavorato in tutta la Toscana) è rimasta la bella voce e la capacità di intrattenere, così che spesso si propone ai clienti a fine serata; del Perito Agrario è rimasta la voglia di applicarsi in proprio sui terreni che coltiva, dai quali ricava olio, vino ed altri prodotti che finiscono sulla tavola dell'Osteria.

E' supportato in cucina dall'esperienza ultraventennale della moglie **Antonella Basso** che nella nostra visita ci ha dato la possibilità di gustare le più buone **pappardelle al cinghiale** da noi sperimentate. Il menù si articola con **tortelli maremmani al ragù o tartufati al burro e salvia, le fettuccine ai funghi o le linguine agli scampi e spaghetti alle vongole**, tra i secondi il classico **cinghiale in umido**, la **tagliata di manzo, bistecche o salsicce di maiale alla brace, la frittura di pesce, i gamberoni al guazzetto, l'orata al forno, verdure grigliate di stagione, fagioli all'olio**; anche i dolci sono classici, dai **biscotti col vinsanto alla crostata di marmellata al tiramisù della casa**. La

spesa è da vera osteria: 7 – 8 euro per i primi, 8 – 12 euro per i secondi 2 – 3 per i contorni e 3 – 3,5 per il dolce; sommato il tutto il costo di un pasto completo oscilla dai 24 a meno di 30 euro, compreso il coperto, un bicchiere di vino della casa ed il caffè.

**Annarita Cerboni**

### Sconti ai soci nelle librerie Giunti al Punto

Abbiamo il piacere di comunicarvi che, in base all'accordo con Giunti Editore, dal 1° Ottobre tutti i soci Slow Food avranno uno sconto sull'acquisto di libri presso tutte le librerie [Giunti al Punto](#).

La tessera di Socio Slow Food in corso di validità garantirà:

- 20% di sconto su tutti i libri di Slow Food Editore

- 20% di sconto su tutti i libri di Giunti Editore e del gruppo Giunti

• Edizioni Del Borgo • De Vecchi Edizioni • Fatastrac • Giunti Editore • Motta Junior • Reverdito • Editoriale Scienza • Touring Club • Demetra • Giorgio Nada Editore

- 10% di sconto su tutti i libri delle altre case editrici.

### GUIDA EXTRAVERGINI 09 Olivicoltori del Monteregio

Terza puntata per la presentazione delle aziende del Monteregio recensite dalla Guida nazionale di Slow Food.

#### BRAGLIA TEVIO MASSA MARITTIMA (GR) Località Cura Nuova 64 Tel. 0566 918069

La famiglia con Tevio Braglia, il figlio Daniele e la moglie Mirella Monti si dedica da sempre con passione alla produzione olivicola, riesce a aggiungere l'ingresso in Guida Extravergini alla sua prima presentazione. Gli oliveti sono posti a circa 50 metri sul livello del mare in una posizione completamente assolata ed esposta anche ai venti marini, le cultivar sono tipiche della Maremma con il frantoio il leccino il pendolino ed una parte di maurino. L'allevamento è tradizionale il metodo di coltivazione è l'integrato; grazie alla posizione perfettamente pianeggiante la raccolta, che si avvale dell'utilizzo di agevolatori e mezzi meccanici, è avvenuta nella terza decade di Ottobre, giunte in azienda le olive sono state frante giornalmente grazie alla possibilità di utilizzo di un proprio frantoio aziendale, funzionante con sistema tradizionale in modalità continua, che ha permesso la realizzazione di questo prodotto fresco e non filtrato.

**1 Oliva** Fascia di prezzo \* **1**

#### Olio Extravergine di oliva

Limpido con netta predominanza del colore giallo, al naso risulta intenso e strutturato. Il fruttato maturo lancia

dei richiami al floreale ed alla mandorla. Anche in bocca risulta maturo con predominanza di dolce ed un lieve amaro nel finale.

Sostenuto da un leggero piccante questo olio regala una buona armonia e delicatezza.

#### SUVERAIA MONTEROTONDO M.MO (GR) Località Campetoso Tel. 0566 918069 [www.suveraia.it](http://www.suveraia.it)

L'azienda è situata in posizione particolarmente felice data la bellezza dei luoghi della zona pedicollinare a confine tra le province di Grosseto e di Livorno; si estende su oltre 100 ettari in parte coltivati a vite e parte ad olivi. I 2500 olivi sono disposti su circa 17 ettari situati ad un'altezza di circa 120 m s.l.m. piante che vengono allevate a vaso con potatura roventina.

Dal 1950 la famiglia Camerini seguendo dettami tradizionali, integrati da una moderna gestione aziendale, attua un'agricoltura rispettosa del territorio che porta a prodotti di ottima qualità, come appunto l'olio extravergine Igp Toscano; realizzato con olive di varietà moraiolo, leccino e frantoio. Le olive, raccolte con brucatura manuale, vengono portate giornalmente alla frangitura presso il vicino frantoio Giovani a San Lorenzo.

**Segnalato** Fascia di prezzo **2**

#### Olio Extravergine di oliva

Il profumo è quello dell'oliva invaiata con note erbacee e carciofo.

Il gusto è piacevole con l'amaro che prevale sul dolce con note piccanti che permangono a lungo e lasciano una buona bocca. Olio armonico e piuttosto ricco.

#### Pagiano di Nonno Nanni ROCCASTRADA (GR) Località Pagiano – Sassofortino Tel. 0564 569478 Mail: [delnaia@tiscali.it](mailto:delnaia@tiscali.it)

Siamo nel cuore della Maremma, nelle colline Metallifere, a circa 9 km da Roccastrada, una zona ricca di bellezze paesaggistiche e naturali, dolci declivi accarezzati dai venti ed inondati dal sole. Favorito anche da questa ottimale situazione ambientale, Maurizio Del Naia conduce, col metodo dell'agricoltura biologica, i 13 ettari dell'azienda di famiglia posti a 330 metri s.l.m., circa 1500 olivi secolari delle classiche cultivar toscane, con netta prevalenza di leccino, frantoio, moraiolo e con buone presenze di olivastro. Maurizio vede un suo olio ritornare in guida dopo l'assenza di un anno, questa volta l'onore è toccato alla monocultura leccino.

La raccolta avvenuta abbastanza precocemente nella prima decade di Ot-

tobre, ha prodotto 150 q. di olive, lavorate entro le 18 ore dalla raccolta, presso il frantoio Franci a Montenero d'Orcia, che usa frangitura con metodo continuo. Presso l'azienda si possono trovare anche olive sott'olio, cosmesi a base di olio extra vergine.

**1 Oliva** Fascia di prezzo **4**

#### Olio Ex. di oliva da agricoltura biologica Leccino

Di aspetto limpido e dal colore smeraldo oro l'olio cattura da subito l'attenzione di chi lo osserva. Il profumo è fruttato verde con la predominanza di un piacevole erbaceo. Al palato è delicato con un ottimo rapporto di equilibrio tra dolce, amaro e piccante. Il sapore risulta fine e ricco.

#### Il Belvedere Country Houses MASSA MARITTIMA (GR) Podere Citerniella – Ghirlanda Tel. 0566 902160 mail: [info@agriturismoilbelvedere.it](mailto:info@agriturismoilbelvedere.it)

In località Pian dei Mucini, a pochi chilometri a nord di Massa Marittima, inserita nei primi declivi delle colline Metallifere troviamo l'azienda Il Belvedere gestita dalla giovanissima Margherita Petri e sorretta dalla caparbietà del padre Andrea che da tempo perseguiva un risultato che qualificasse il grande impegno con cui da sempre si dedica ai propri olivi. Quasi 950 piante moraiolo e leccino allevate a cono rovescio, disposte su 6 ettari ad un'altitudine media di circa 330 metri sul livello del mare. Le olive tutte raccolte a mano nel mese di novembre sono state frante con metodo continuo e spremitura a freddo presso il Frantoio Stanghellini in località Valpiana.

**1 Oliva** Fascia di prezzo **2**

#### Olio Ex. di oliva – Il Belvedere

Olio verde con lievi sfumature di giallo, al profumo presenta un fruttato verde ed una netta fragranza erbacea. In bocca ritroviamo tutte le caratteristiche presenti al naso con una evidente nota amara che permane a lungo. Il sapore è quello dell'oliva appena matura con sentori di pomodoro. Nel complesso risulta di buona armonia e finezza.

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

**2001 ODISSEA NELLO... SFIZIO**

**10 Settembre 2009**

**Tana del Brillo Parlante – Massa M. Gr**  
Candidamente Fausto ha ammesso che questa serata se l'era preparata per se, per ricominciare alla grande la serie degli appuntamenti a tavola dopo il lungo periodo di stop estivo; per se, ma condivisa con altri 12 Soci.



Grandi vini, gran menu, bella atmosfera con la "gente giusta" ad apprezzare il tutto. Ottimo champagne iniziale, eccezionale il secondo vino francese che nel corso della serata si è aperto ad incredibili profumazioni ed aromi persistenti; buoni il refosco, il valpolicella, lo shiraz, valido il barolo, ma... su tutti i rossi quello che ha stupito per: colore, profumi, corpo, frutto, persistenza è stato il **Bacucco di Suvereaia!** Si proprio il "nostro Monteregio" si è rivelato un gran "cavallo di razza", ora viene la voglia di lasciare a giacere l'altra bottiglia rimasta in cantina, per "sperimentarla" ancora più avanti nell'invecchiamento.

Ciro e Raffaella ci hanno come al solito coccolato le papille gustative con una serie di ottime proposte tra le quali una non prevista ci ha lasciato allibiti; si è trattato di un semplicissimo **Cantuccino con i fichi** che, servito caldo, ci ha proposto un'apoteosi di libidinose dolcezze.

*Comitato di Condotta*

#### **IGEWURZTRAMINER AL MARE**

**24 Settembre 2009**

**La Saletta - Follonica Gr**

Il Ristorante - Pizzeria "Lo Scalo del Granduca" ha nel suo *privato* "La Saletta" una certezza più che una potenzialità. E' stata veramente un'ottima scelta quella della Saletta per andare a gustare il pesce interpretato con la giusta creatività, abbinamenti non banali ma neppure sfrontati ci hanno aperto un percorso conoscitivo sul *bel gusto*, ottimi piatti presentati con stile e concretezza. Dopo un'entrata a sorpresa (Gambero con pere mozzarella di bufala erba cipollina e cioccolato) l'antipasto (Spadellata di calamari su crema di patate al profumo di coriandolo) ci ha introdotto allo stile esecutivo del locale, poi il primo (Trofie con polpa di orata e pomodori datterini mantecati al pesto) presentati nei bei piatti di portata ci ha concretizzato le capacità del reparto cucina; il secondo (medaglioni di tonno porchettato su un passatino di cannellini e flan tiepido di zucchine) ci ha ulteriormente stupiti, sino a dolce (Tortino al cioccolato su chantilly al rum) realizzato con tale sicurezza professionale da renderlo perfetto nella sua semplicità.

Tutto il menù ha avuto un'interpretazione quasi musicale, con i vari elementi riconoscibili singolarmente ma perfettamente amalgamati nella sinfonia finale come il risultato di un'orchestra che realizza la partitura amalgamando i singoli suoni dei vari strumenti. **Paolo Santi** si è rivelato buon padrone di casa evidenziando i piatti con la giusta enfasi, riuscendo a tra-

smettere ai commensali la passione che mette nel suo lavoro. Ma il risultato che più ha significato la validità del cibo proposto è stata la normalità con cui sono passati in secondo piano quelli che dovevano essere i tratti portanti della serata, quei quattro Gewurztraminer che la Condotta aveva acquisito da tempo per realizzare proprio una specifica serata. L'abbinamento come previsto è stato estremamente valido, come pure ottimale è risultata la sequenzialità, con i base di **Ritterhof** e della **Cantina Terzano** seguiti dal **Selectart di Giralan** ed il **Kolbenhof di Hofstatter** a far salire ai partecipanti una scala degustativa che ha presentato profumi suadenti e i gusti accattivanti tipici dell'aromaticità del vitigno altoatesino.

*Fausto Costagli*

**Visionate il sito internet:**

[www.massamarittima.info/slowfood/](http://www.massamarittima.info/slowfood/)  
ancora novità in arrivo

**Per comunicare o prenotare**

**Segreteria Soci: 3397693375**

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

**Fiduciario: 349 0710478**

[fausto.costagli@gmail.com](mailto:fausto.costagli@gmail.com)

#### **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 2009**

**Rinnovi**

**1-Pinzafferri Silvia 2-Costagli Fausto 3-Costagli Stefano 4-Cionini Stefania 5-D'Avino Fabio 6-Bertella Michela 7-Casini Alessandra 8-Braun Daniela 9-Neri Cristina 10-Duchini Diego 11-Madiona Charles Patrick 12-Cacciari Daniele 13-Martinelli Mirko 14-Rocchi Tatiana 15-Bertella Walter 16-Rossi Lorella 17-Chechi Giada**

**Nuovi Soci**

**1-Battiatà Giannandrea 2-Olivi Federica 3-Santi Paolo**

**Soci Kids**

**1-Battiatà Matteo 2-Moris Leone Giacomo 3-Bertella Matilde**

**Soci in scadenza al 30 Settembre**

**1- Leonori Daniela 2- Insalaco Marco 3- Luchetti Claudia 4- Salvadori Gianluca 5- Chigiotti Susanna 6- Rustici Simone 7- Ciurli Marco 8- Valentini Giovanni 9- Scamporlino Sebastiano 10- Dalla Valle Carlo 11- Donati Marco 12- Destri Martina**

**PROSSIMAMENTE  
(per chi ci sarà)**

**7-14-21 Ottobre ore 21**

### **CUCINE ETNICHE Master 2° Livello**

**Agriturismo Morisfarms  
Podere Santa Laura - Cura Nuova**

**Vedere il programma a pagina 5**

**Giovedì 8-15-22-29 Ottobre**

### **Gusto e degusto**

**Ristorante OASI  
Lungomare Italia - Follonica Gr**

**Vedere il programma a pagina 5**

**Venerdì 23 Ottobre ore 16**

### **Laboratorio del Gusto®**

### **Dire Fare Gustare**

**Gusto è Libertà - 24° Appuntamento  
Casa Circondariale - Massa M.ma  
Prenotare subito**

**Domenica 25 Ottobre ore 12,30**

### **La Castagna è servita**

**La Meridiana  
S.P. Galleraie - Montieri Gr**

**Vedere il programma a pagina 6**

**Domenica 1 Novembre**

### **La Disfida dell'Acquacotta**

**Gavorrano**

**Il programma verrà trasmesso  
prossimamente per E-mail**

**Ci sono importanti novità  
visionate il sito internet:  
[www.massamarittima.info/slowfood/](http://www.massamarittima.info/slowfood/)**

**Questo Notiziario è stato chiuso  
lunedì 28 Settembre 2009  
e spedito a oltre 1.500 indirizzi  
(per posta o tramite E-mail)**

Dopo il rinvio per motivi tecnici avvenuto a Maggio viene riproposto per i Soci Slow Food un corso in 3 serate **7-14-21 OTTOBRE 2009** Ore 21,00

**Master of Food**  
Il gusto di saperne di più

## **WORLD FOOD (Cucine del mondo) 2° Livello**

Presso il **PODERE SANTA LAURA (MORISFARMS) Cura Nuova MASSA M. GR**  
**Costo € 90 Prenotazioni (sino esaurimento posti) entro il 5 Ottobre 2009**

**Docente PAOLO GRAMIGNI**

**IL MASTER E' PREVISTO PER MASSIMO 15 PARTECIPANTI**

**IL Master prevede l'interazione pratica dei partecipanti che saranno coinvolti nella realizzazione di alcuni piatti che andranno poi in degustazione collettiva**

**La quota di iscrizione comprende: la dispensa del corso – un libro “di Slow Food” – l’attestato di partecipazione ed il libretto di frequenza ai Master Slow Food. Le lezioni saranno impostate sulla teoria e sulla degustazione dei piatti delle culture etniche raccontate, preparati durante le lezioni**

### **Storia e cultura della gastronomia nel mondo**

L'aumento dei flussi migratori verso i paesi occidentali e la globalizzazione dei mercati hanno portato nelle nostre città genti, ingredienti e tradizioni alimentari, di paesi lontani, oggi sempre più vicini. Con questo corso, articolato in tre lezioni, intendiamo avvicinare il pubblico a quell'universo fatto di frutti esotici, piante aromatiche, spezie, sempre più presenti nel nostro paese ma ancora tutte da esplorare. In questo secondo modulo focalizzeremo la nostra attenzione sul mondo asiatico: Cina, Giappone, Russia, est Europa e Paesi baltici. Disquisiremo della loro storia e cultura gastronomica, delle loro tradizioni, ingredienti, strumenti e tecniche di cottura. Non mancheranno riferimenti di natura antropologica sui precetti alimentari nelle diverse religioni e culture. In ogni lezione ad una prima parte teorica seguirà una degustazione di un piatto preparato durante la lezione stessa.

#### **PRIMA LEZIONE = I precetti alimentari: Buddha – I segreti del barbutchi**

- Le cucine Indo-pakistane • La cucina del continente e l'arte sapiente di miscelare spezie
- Gli ingredienti ed i prodotti tipici raccontati e degustati...in diretta

#### **SECONDA LEZIONE = Cina e Giappone**

- La cucina della Cina • Riti e tradizioni nella cucina giapponese

#### **TERZA LEZIONE = Est Europa, Russia e Paesi Baltici**

- La cucina Russa • La cucina dell'est Europa: Polonia, Repubblica Ceca e Slovenia, Ungheria, Romania, Bulgaria • Le cucine dei Paesi Baltici: Finlandia, Svezia, Norvegia e Danimarca

**Per informazioni - prenotazioni e versamento anticipo contattare il Fiduciario Slow Food di zona Tel. 349 0710478 o la Segreteria Slow Food Montereio Tel. 339 7693375**

## **RISTORANTE OASI = GUSTA & DEGUSTA**

Inizia questo mese una fattiva collaborazione con l'Oasi (posto nel Lungomare di Pratoranieri) che proporrà una serie di serate pensate da Mirko Martinelli alle quali Slow Food Montereio ha dato il patrocinio. Le cene avverranno Giovedì 8-15-22-29 Ottobre alle ore 20 e saranno improntate sull'abbinamento cibo – vino con particolari menù affiancati ai prodotti di grandi aziende vitivinicole. Alle iniziative, di volta in volta, sarà presente qualche responsabile della Condotta che presenterà l'Associazione ed interagirà con i produttori e con gli chef di cucina

Informazioni sui singoli menù e Prenotazioni  
direttamente al ristorante Oasi **0566 260008** o Mirko Martinelli **335 7027134**

**Giovedì 8 Ottobre** incontro con MORISFARMS  
**Giovedì 15 Ottobre** incontro con FEUDI DI SAN GREGORIO  
**Giovedì 22** incontro con TOMMASI  
Costo **€ 40 - (Soci Slow Food € 35)**

**Giovedì 29** incontro con gli Champagne di LAURENT PERRIER  
Costo **€ 70 - (Soci Slow Food € 60)**

## **LE CASTAGNE GEOTERMICHE**

Montieri ospita quest'ultimo appuntamento del programma 2009 di GUSTO PULITO

Alle ore 10,30 presso i locali de La Meridiana (Locanda in Maremma situata in Località Auscelli, circa due Km prima di Montieri salendo dalla S R 441 Massa Marittima – Siena) si parlerà della castanicoltura e delle sue potenzialità nei territori legati alla geotermia; non un convegno ne una tavola rotonda ma un dibattito aperto a tutti gli interessati. Saranno presenti produttori, amministratori pubblici, l'Associazione Valorizzazione Castagna Alta Maremma, giornalisti, e rappresentanti del Consorzio di sviluppo Geotermico e di Slow Food.

Alle ore 12,45 chi ha prenotato partecipa al convivio che rappresenterà il piacere della castagna assurta a emblema autunnale dei gusti del territorio, esaltata nello splendido menù predisposto da Palmirella Crippa patron e chef de La Meridiana

Visitate i siti [www.lameridiana.net](http://www.lameridiana.net) [www.agricolavalentini.it](http://www.agricolavalentini.it)

# **Ristorante LA MERIDIANA**

Strada Provinciale delle Gallerie MONTIERI Gr - Tel. 0566 997018

**Domenica 25 Ottobre 2009 ore 13**

**LA CASTAGNA E' SERVITA**

### Gli antipasti

Losanghe fritte di sfoglia di castagne e rosmarino – Pane di castagne al lardo di cinta senese – Cucchiaino di crema di marroni e scaglie di pecorino

### I primi

Tagliatelle di farina di castagne con ragù di cinta senese  
Straccetti di farina di castagne ai due pecorini

### Il secondo

Rotolo di cappone alla frutta e marroni

### Il contorno

Patate al vapore

### I dolci

Coppa di crema di castagne con panna e scaglie di cioccolato fondente  
Biscottini di farina di castagne e Vin Santo

### I vini in accompagnamento

**dell'Azienda Agricola VALENTINI GIOVANNI**

VERMENTINO 2008 (Doc Monteregio di Massa Marittima)

MONTEREGIO ROSSO 2007 (Doc Monteregio di Massa Marittima)

VIVOLI 2006 (Doc Monteregio di Massa Marittima)

**Prenotazioni entro il 23 Ottobre c/o il Fiduciario Tel. 349 0710478 (Max. 24 partecipanti) € 33**