

Notiziario n° 69 - Ottobre 2010

Mensile d'informazione della Condotta "Slow Food® - Monteregio"

In redazione: **Fausto Costagli - Massimo Bucci** Hanno contribuito alla realizzazione di questo numero:
Massimo Babboni - Chiara Balloni - Annarita Cerboni - Fabio D'Avino - Marco Insalaco - Luchetti Claudia

SLOW FOOD MONTEREGIO Note dalla Condotta

Salone del Gusto - Terra Madre

Si, ci siamo!! Pare ieri ed invece son già passati due anni. I due più grandi appuntamenti mondiali della nostra Associazione si consumeranno (dopo più di un anno di preparativi) tra il 21 ed il 25 Ottobre; l'appuntamento è al Lingotto (Torino Fiere) ed all'adiacente Oval.

La nostra Condotta sarà presente in varie espressioni: a Terra Madre con i due delegati della "Comunità del Cibo Terre del Monteregio", con un delegato rappresenterà anche la "Comunità del Cibo ad Energia Rinnovabile" (che abbiamo in condivisione pluriprovinciale); poi saremo presenti con due giovani cuochi inseriti nel gruppo "Cuochi a Terra Madre". Dal 21 al 25 Fausto (il nostro Fiduciario) sarà presente a disposizione di Slow Food Italia presso lo stand centrale all'ingresso del Salone del Gusto (Padiglione 5); per chiunque avesse bisogno di aiuto lo può contattare direttamente lì o rintracciare al **349 0710478**. Fausto sarà impegnato anche con la "Comunità del Cibo ad Energia Rinnovabile" e "Cosvig" presenti al Salone del Gusto con un proprio stand nel settore riservato alla Toscana. Tanti gli amici e produttori maremmani e toscani che saranno presenti al Salone, tra tutti un grande stand è del nostro associato **Gianni Franchi** della Salumeria Franchi. Nel gran caos organizzatissimo del Salone avere delle "isole" dove approdare fa sempre piacere.

Appunti di vista.

Nel secondo numero del periodico di approfondimento **Appunti di vista**, testata edita dalla **Società Cooperativa Uscita di Sicurezza - Onlus**, diretta da **Massimiliano Frascino**, è uscito un interessante articolo, a firma di **Chiara Balloni**, sul nostro progetto "Gusto è Libertà", inserito nel contesto di un ampio dossier sulla situazione delle Carceri... eccolo integralmente

Il Miele millesbarre dà un sapore alla libertà - Il cibo non è solo un'esperienza sensoriale. Almeno non per i detenuti della casa circondariale di Massa Marittima, che grazie ad un progetto della Condotta Slow Food del Monteregio hanno l'opportunità di evadere pur rimanendo reclusi. Magari sco-

prendo una vocazione che potrà aiutarli una volta fuori

Per i carcerati di Massa Marittima che vi partecipano, Gusto è Libertà non è soltanto un ciclo di laboratori organizzati da Slow Food per imparare ad apprezzare i sapori e la cultura gastronomica della Maremma. Ma un momento di svago, un'occasione per riavvicinarsi al mondo esterno, la possibilità di trovare un'alternativa e pensare a un reinserimento nella società. Così è stato per Marco (nome di fantasia), carcerato arrivato a un soffio da un gesto estremo ma "salvato" da un laboratorio sul formaggio. Che gli ha trasmesso la passione per i prodotti caseari, permettendogli prima di imparare un mestiere, poi di trovare un lavoro fisso una volta uscito.

Slow Food ha iniziato a collaborare con l'Amministrazione penitenziaria della Casa circondariale di Massa Marittima nel 2006, allo scopo di favorire, tramite l'apprendimento delle tecniche di degustazione, la realizzazione di attività formative e di cene tematiche, ma soprattutto l'inserimento in contesti lavorativi. L'obiettivo è stato centrato, visto che in quattro anni sono stati organizzati in carcere due "Notti dell'Amicizia" e trenta laboratori del gusto; vino, olio, dolci, e formaggi, ma anche miele, pane e cacao, piuttosto che zafferano, riso, acqua, funghi, castagne, oppure schiaccie, marmellate, salumi, birra tradizionale o di castagne, bottarga e pizza. Tante occasioni che nel tempo hanno visto oltre 1000 presenze tra interni ed esterni al carcere.

«Lavorare con i detenuti è uno stimolo continuo - sottolinea Fausto Costagli, fiduciario Slow Food condotta del Monteregio - Ogni incontro che organizziamo dentro il carcere è uno scambìo, un arricchimento a cui prendono parte non solo gli ospiti della Casa Circondariale, ma anche i soci Slow Food e normali cittadini. Si inizia con una parte introduttiva in cui si punta l'attenzione su storie, leggende, nozioni organolettiche e tecniche produttive, per poi continuare con la degustazione del prodotto preso in esame». Fra i tanti incontri, particolarmente fecondo quello sul miele, perché promosse l'idea di produrlo anche all'interno del carcere. «È stato proprio l'apicoltore che partecipò al laboratorio a

coordinare il progetto, che ha visto detenuti e guardie carcerarie lavorare fianco a fianco alla preparazione di quello che oggi è diventato il *Miele Millesbarre*».

L'ultimo incontro (quello di Aprile N.d.R.) ha riguardato la pizza, tema richiesto dai detenuti che per la prima volta si sono messi ai fornelli per i soci Slow Food. Di solito, infatti, è l'associazione a reperire i prodotti alimentari utilizzati durante i laboratori, soprattutto grazie alla collaborazione delle aziende maremmane. «Quando siamo entrati nella cucina dell'istituto abbiamo trovato due di loro impegnati a preparare delle favolose pizze napoletane - ricorda Annarita Cerboni, socia Slow Food presente all'incontro -. Non sono certo nuova a queste esperienze, però quella volta è stato diverso. In cucina e nella sala del Laboratorio c'era un'atmosfera rilassata che messo tutti a proprio agio. Ognuno ha avuto la possibilità di dire la sua, di portare le proprie esperienze, opinioni, e i propri dubbi; le domande e le risposte si sono incrociate. A un certo punto è sembrato quasi che fossimo un gruppo di amici che si era ritrovato per una pizza. Clima del quale hanno sicuramente beneficiato gli ospiti del carcere, facendoli sentire integrati con il mondo esterno, ma credo che abbia fatto bene anche a noi. Personalmente lo ritengo un arricchimento, che aiuta a comprendere meglio i problemi di un mondo che non mi appartiene direttamente».

Chiara Balloni

La Cena del ringraziamento 2009

Terminata la serie di appuntamenti estivi, anche quest'anno ci siamo ritrovati per la consueta "Cena del ringraziamento" per gratificare e ringraziare chi nel periodo estivo ha contribuito manualmente alla realizzazione dei vari impegni:

- Gavorrano a Tavola
- Calici di stelle a Massa M. ma
- Calici di stelle a Gavorrano
- Il salotto di Gavorrano a Tavola

Presenti 14 dei 18 aventi titolo:

Massimo Babboni, Giulia Babboni, Giulio Carli, Annarita Cerboni, Fausto Costagli, Laura Costagli, Fabio D'Avino, Daniela Gerli, Massimo Giannini, Lorena Lucietto, Fabiana Moschini, Paola Nannini, Debora Rinaldini, Sabrina Rondelli.

Assenti per lavoro od impegni già presi: **Massimo Bucci, Marco Insalaco, Claudia Luchetti e Elsa Roccabianca.**

Quest'anno ci siamo ritrovati dai nostri nuovi soci della Trattoria-Pizzeria **Da Sbrana** che ci hanno fatto una gustosissima sorpresa... una cena tutta a base di pizza, con antipasti primi secondi e dolci tutti cotti sulla pasta della pizza come se questa fosse un piatto. Ogni portata (due pizze) veniva frazionata in 14 spicchi ed ognuno ha potuto gustare 9 tipi di pizza sempre calde al punto giusto. Un *Giropizza* che ha visto come oggetti di una libidinosa abbuffata le seguenti pizze: ai frutti di mare, mozzarella e salame piccante, ai fegatini, con i funghi trifolati, prosciutto e formaggio, cinghiale in umido, buristo e gorgonzola, con la cioccolata, con marmellata di susine. Alcune pizze erano state realizzate per la prima volta e sicuramente diventeranno un cavallo di battaglia del locale. Alle pizze era abbinata una selezione di birre belga appositamente scelte da **Chimenti Distribuzione** di Grosseto: si è cominciato con la *Martin's Pale Ale* e la *Dominus triple* della Anthony Martin per concludere con la profumata *Blomenbier* della Proef Brouwerij.

Una serata molto interessante che merita di essere condivisa anche con i nostri Soci... pertanto il futuro prepariamoci ad un *Giropizza Slow*.

Fabio D'Avino

LOCALI CONSIGLIATI dai Soci per i Soci

A causa di esigenze redazionali questa rubrica torna il prossimo mese, sono previsti: l' **ENOSTERIA IL BACCHINO** e la **TRATTORIA SANTARINO**.

IN GIRO PER L'EUROPA Irlandando

Quest'anno abbiamo deciso di trascorrere le nostre ferie estive in Irlanda per scoprire questa terra, che tanto rimane nel cuore di chi l'ha visitata, sia dal punto di vista storico-culturale che paesaggistico, ma soprattutto dal punto di vista gastronomico. Le generazioni di turisti che l'hanno visitata in tempi meno floridi sostenevano che il cibo irlandese è ottimo finché non viene cucinato, consigliando addirittura di ubriacarsi prima di mettersi a mangiare! Fortunatamente non è più così: è in atto una profonda rinascita culinaria che, sotto l'alta approvazione di Slow Food, o per meglio dire di Terra Madre, si basa su un ritorno alla tradizione, con utilizzo di tecniche di cottura semplice e dei

migliori ingredienti disponibili a livello locale. Forti di queste convinzioni, durante la fase organizzativa del viaggio, ci siamo messi in contatto con i Fiduciari Slow Food di Dublino e Galway (le due principali città che avremmo visitato) per avere i nomi di locali degni di essere sperimentati.

A Dublino, da qualche anno città aperta e cosmopolita, sono fioriti molti ristoranti etnici o internazionali e così, volendo privilegiare cibi tradizionali, semplici e sostanziosi abbiamo optato per i pubs, ma non quelli troppo "turistici" di Temple Bar, piuttosto, quelli un pò più decentrati e frequentati soprattutto dai veri dublino: primo fra tutti il **The Brazen Head**, il più antico pub irlandese, risalente, pare, al XII secolo. Qui abbiamo potuto gustare un ottimo **stufato di manzo alla Guinness** ed una deliziosa **smoked salmon salad** con fette di soda bread imburrate (il presidio del salmone selvaggio affumicato irlandese è nato nel 2002 ed è stato il primo presidio irlandese) accompagnate da una *Harp Lager*, birra chiara ad alta fermentazione e dal sapore deciso perchè ottenuta con orzo distico e mais e da una *Kilkenny Irish Cream Ale* (una delle più popolari birre irlandesi dopo la *Guinness*), dal colore ambrato e prodotta con l'utilizzo di puro malto irlandese. Al "The Porterhouse", invece, un pub che, nel feudo dell'onnipotente Guinness, ha il coraggio di proporre birre di produzione propria, prima fra tutte la *Wrassler XXXX*, abbiamo deciso di gustare, oltre ad un classico **hamburger** e ad una calda **home made vegetable soup**, una selezione di **formaggi** (altro presidio irlandese): il **cashel blue**, fatto con latte di mucche frisone, cremoso, delicato, leggermente salato e piccante; il **milleens**, prodotto nella contea di Cork con latte di mucca non pastorizzato e caglio vegetale; il **dur-rus**, anch'esso della Contea di Cork, fatto con latte crudo e lavorato in tini di rame; il **cooleeney**, originario della regione di Tipperary, a pasta morbida, dal colore bianco e dalla scorza delicata, con un deciso retrogusto con accenti di funghi e quercia; il tutto assaporato con l'accompagnamento di frutta fresca e pane tostato, sorseggiando una *Smithwick's Draught*, birra di colore rubino, dal gusto delicato e dalla schiuma poco spessa ma stabile. A Galway, rinomata cittadina della Costa Ovest, su consiglio della Fiduciaria Slow Food, la gentilissima **Kate O' Dwyer**, incontrata al mercato locale per omaggiarla di alcuni prodotti tipici della Condotta del Montetregio, abbiamo visitato alcuni risto-

ranti: l' **Ardbia at Nimmos** e il **Bar n° 8**. In lingua irlandese *ard bia* significa "alta cucina", una definizione appropriata per questo locale che occupa l'edificio della dogana, risalente al XII secolo, accanto allo Spanish Arch. Qui, in un delizioso e curatissimo ambiente, ci siamo gustati, per cominciare, una **summer warming soup** ed una **organic garden herb salad** seguite poi da una **Mc Geough's Angus striploin steak** (l'Irlanda è rinomata per le sue ottime carni) ed una **Noel the fisherman's catch with a warm sorrel and potato salad**. Per concludere abbiamo deliziato il palato con una sovrappiatta **apple pie**. Questa volta il pasto è stato accompagnato da una *O'Hara's Irish red bottle*, altra famosa birra irlandese lasciata fermentare in bottiglia.

Il **Bar n° 8** è un bar-ristorante che si affaccia sul porto, allo stesso tempo eccentrico ed elegante, arredato con sedie Thonet e divani imbottiti. Sulle pareti sono esposte opere realizzate dai clienti del locale. Il piatto forte è stato sicuramente l'ottima **zuppa di pesce**, esaltata da una gustosa birra chiara di produzione locale, la *Hooker*, dal nome dei caratteristici pescherecci ormeggiati nella baia di Galway. A questo punto, per concludere la degustazione delle più rinomate birre irlandesi, mancava all'appello solamente la *Murphy's Irish stout*, famosa birra di Cork, prodotta solo con malti tostati che le regalano un particolare colore scuro e sentori di cioccolato e liquirizia. Abbiamo deciso di gustarla nell'omonimo pub situato nel cuore di Galway, una vera e propria anomalia nel panorama degli affollati locali del centro, un rifugio senza tempo dove ancora si dà importanza all'arte del parlare. L'insegna sulla porta la dice tutta: niente feste di addio al nubolato.

Se sei un buongustaio, non importa quindi in quale parte dell'Irlanda tu sia: una indimenticabile esperienza culinaria ti aspetta!!! *Claudia Luchetti & Marco Insalaco*

CRONACHE (per chi non c'era)

UN ARCIPELAGO DI ISOLE SLOW

10-11-12 Settembre 2010

Isole: Elba, Giglio, Capraia

Una tre giorni dedicata alla valorizzazione di un grande patrimonio, quello delle isole Toscane. *Un arcipelago di Isole Slow* è stata la manifestazione itinerante che si è svolta nei giorni 10-11 e 12 Settembre fra le isole di Elba, Giglio e Capraia, organizzata da

Slow Food Toscana insieme alla Regione Toscana e con la collaborazione della Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

Un arcipelago di Isole Slow è stata l'occasione per incontri con i produttori locali e con i pescatori e per la presentazione di testimonianze, progetti e proposte; è stata anche un'iniziativa ricca di visite e di degustazioni per i 250 partecipanti. Non sono mancati momenti di confronto e riflessione, con un occhio alle esperienze locali ma anche a quelle di altre zone, sia di isole italiane sia della realtà internazionale. Erano presenti delegazioni delle regioni italiane che hanno delle isole: Lazio, Campania, Puglia, Sicilia, Sardegna; ma erano presenti anche delegazioni della Croazia, della Francia, di Cipro, a testimoniare l'internazionalità che vuole assumere questo progetto. «Un progetto questo (ha sottolineato la presidente di Slow Food Toscana, **Raffaella Grana**) che nasce dalla volontà di Slow Food Salina e di Slow Food Toscana di lavorare alla costruzione di una rete che veda la partecipazione di tutte le isole del Mediterraneo con l'obiettivo di realizzare azioni a tutela del mare e della piccola pesca, del paesaggio, dell'agricoltura» Tutto è iniziato al porto di Piombino quando alle 16 di Venerdì 10 ci siamo imbarcati sulla motonave Cicerre di Acquavision; arrivo a Portoferraio dove è stata raggiunta la Sala De Laugier per una conferenza di presentazione dell'iniziativa e dove, tra l'altro, è intervenuto il nostro **Alessandro Bossi** ni che ha raccontato le sue ultime imprese ed il significato dell'attraversata a nuoto delle isole dell'Arcipelago toscano. Alla sera dopo un "intimo" buffet sul bastione della fortezza, curato dall'Enoteca della Fortezza (gestita da Slow Food Elba) abbiamo raggiunto i rispettivi locali. Alla delegazione del Montereio è andata di lusso perché alloggiavamo al Grand Hotel Elba International a Capoliveri.

Il secondo giorno siamo partiti per l'Isola del Giglio e durante la traversata sono stati effettuati i lavori del Coordinamento Toscano di Slow Food con l'espletamento di quanto previsto all'ordine del giorno. Al Giglio, dopo un'ora di visita al Castello siamo stati ospiti delle genti dell'isola che, con un buffet da strada, ci hanno fatto assaggiare tante buone particolarità gigliesi. Ore 16 partenza per l'Elba, durante il viaggio ci sono stati gli incontri e le presentazioni delle varie delegazioni, un momento significativo ed estremamente interessante. Alla sera cena in varie strutture dell'Isola d'Elba.

Ultimo giorno ci ha portato a Capraia con l'apprezzata opportunità di costeggiarne una parte prima di scendere a terra. Poi un'ora e mezza a disposizione che alcuni hanno utilizzato per un bagno nelle incontaminate acque della caletta sotto Forte San Giorgio, altri per visitare il borgo principale. Il ricco buffet delle 14 ci ha offerto l'opportunità anche di gusti nuovi ed interessanti e ci ha messi a contatto con le realtà agricole e gastronomiche dell'isola. Ore 16 partenza per Piombino ore 18,20 si attracca e ci si saluta. Due splendide giornate di mare con tanto sole, poco vento, meglio non avremmo potuto nemmeno "a comprarle"; una bella esperienza con l'elemento acqua che ha fatto da legante, che con la sua invalicabilità ci ha "costretto" a vivere intensamente tutte le opportunità previste.

Massimo Babboni

LE ERBE AROMATICHE

24 Settembre 2010

Casa Circondariale - Massa M. Gr

Terminato il periodo estivo sono ricominciati gli appuntamenti del progetto "Gusto è Libertà" nella Casa Circondariale di Massa Marittima. Il 32° appuntamento è stato dedicato alle erbe aromatiche; l'argomento non era previsto ma lo abbiamo volutamente inserito per supportare il Corso di "Orticoltura" che l'Amm.ne Penitenziaria ha attivato in collaborazione con gli amici della Cooperativa Sociale **Parvus Flos** di Radicondoli, uno dei docenti è **Enea Cosentino** che è venuto a contatto con la struttura carceraria quando il 28 Marzo 2008 facemmo il Laboratorio n° 22 dedicato al Basilico. L'argomento è risultato talmente ampio che questa primo appuntamento può essere considerato propedeutico ad altri che seguiranno e che prenderanno in considerazione i vari aromi mediterranei e le spezie internazionali.

L'allestimento è stato marcatamente pratico, con l'esposizione di 8 belle piante in vaso: Basilico greco, Erba cipollina, Melissa, Pianta cedrina, Menta piperita, Timo, Maggiorana, Dragoncello, che hanno offerto la visione, i profumi ed anche i gusti, perché alcune sono state usate per il piatto in degustazione. **Annarita** aveva precedentemente realizzato un pesto con: Timo, Maggiorana, Prezemolo, Basilico, Pistacchi e buon olio extravergine di oliva, durante il Laboratorio con l'aiuto di **Laura** hanno cotto e condito dei piccoli fusilli che sono stati apprezzati da tutti i 24 partecipanti.

Anche questo Laboratorio è piaciuto molto sia a chi lo ha realizzato sia agli intervenuti che hanno interagito con interesse e passionalità.

Annarita Cerboni

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.

Agosto
Settembre 2010

Rinnovi

1- Nencini Andrea 2- Barbi Sonia 3- Francioli Stefano 4-Francioli Simone 5-Lucietto Lorenzo 6-Pesci Simone 7-Polemi Francesco 8-Rocchi Nykytha 9-Zito Barbara 10-Costagli Fausto 11-Costagli Stefano 12-Roccabianca Elsa 13-Montauti Leonardo 14-Montauti Roberto 15-Salvestroni Carlo 16- Volpi Alessia 17-Volpi Giacomo 18-Volpi Marco 19-Quercioli Laura 20-Volpi Lorenzo 21-Panni Lorenzo 22-Luise Irene 23-Panni Rosa 24-Cechi Giada

Nuovi Soci

1-Tuccio Bruno 2-Canu Maria Elena 3-Solinas Giuliana 4-Crapolu Marcello 5-Ferri Michela 6-Daddi Silvia 7-Sartini Alessandro 8-Martellucci Luigi 9- Iacheli Irene 10- Pecorino Stefano 11-Panni Gemma

Scadenza Soci al 30 Settembre

1-Aderucci Paolo 2-Bertella Matilde 3-Babboni Giulia 4- Battiata Matteo 5-Battiata Giannandrea 6-Bellucci Piero 7-Bolognini Isabella 8-Braun Daniela 9-Canestri Elena 10- Carli Giulio 11-Cini Sergio 12-Cionini Stefania 13-Corsi Elisa 14-Di Stefano Giuseppe 15-Facente Vincenzo 16-Fontani Rovis Silvia 17-Gentili Maria Rosa 18-Malzacher Veronica 19-Marchetti Lucia 20-Olivi Federica 21-Onosovkaya Yulia 22-Pinzafferri Silvia 23-Prestia Riccardo 24-Trevisi Armando

Scadenza Soci al 31 Ottobre

1-Armini Riccardo 2-Babboni Francesco 3-Bertella Michela 4- Bertella Walter 5-Borelli Fabio 6-Bucci Luigi 7-Cacciari Daniele 8-Cambri Roberto 9-Carmagnini Lucia 10- Casini Alessandra 11-Cerboni Annarita 12-Cerboni Francesca 13-Checucci Antonio 14-Ciurli Marco 15-Della Valle Carlo 16-D'Avino Fabio 17-Donati Marco 18-Insalaco Giacomo 19-Insalaco Marco 20-Insalaco Viola 21-Luchetti Claudia 22-Madiona Charles Patrick 23-Marangoni Lionello 24-Marangoni Maria 25-Marangoni Pietro 26-Martinelli Mirko 27-Melis Nicola 28-Petri Carla 29-Righi Laura 30-Rocchi Tatiana 31-Rossi Lorella 32-Sani Luca 33-Tempini Sofia 34-Ticciati Marco 35-Vichi Angelo

PROSSIMAMENTE
(per chi ci sarà)

Lunedì 4 Ottobre ore 20

CENA x TERRA MADRE

TANA DEL BRILLO PARLANTE
V.lo Ciambellano - Massa M.ma

per 6 Martedì alle ore 21:
26 Ottobre
2-9-16-23-30 Novembre

MASTER OF FOOD

VINO 2° Livello

MORISFARMS

Fattoria Poggetti - Cura Nuova
Vedere il programma a pagina 6

Venerdì 29 Ottobre ore 15

Laboratorio del Gusto®

I TARTUFI

Realizzato in collaborazione con
l'Associazione Tartufai Amiata

Gusto è Libertà - 32° Appuntamento
Casa Circondariale - Massa M.ma
Vedere il programma a pagina 5

Per comunicare o prenotare

Fiduciario: 349 0710478

fausto.costagli@gmail.com

Segreteria Soci: 3397693375

slowmonteregio@libero.it

Questo Notiziario è stato chiuso

Lunedì 30 Settembre 2010

e spedito a circa 1.800 indirizzi
(per posta o tramite E - mail)

La Tana del BRILLO PARLANTE

Vicolo Ciambellano 4 Massa Marittima Gr - Tel. 0566 901274

Lunedì 4 Ottobre 2010 ore 20

STASERA "BRILLO" x TERRA MADRE

In questa serata veramente SLOW and FOOD i vini sono Offerti dalla Condotta del Monteregio, l'abbinamento gastronomico è totalmente offerto da RAFFAELLA e CIRO della TANA DEL BRILLO PARLANTE, l'iniziativa rientra nel progetto LE CENE PER TERRA MADRE e tutti gli introiti saranno devoluti a "Terra Madre"

I VINI DELLA DEGUSTAZIONE

Per l'evento è stata fatta una scelta dei vini molto particolare, non una degustazione "orizzontale", non una "verticale" ma una "progressiva" in giro per l'Italia enologica... 6 rossi corposi delle annate comprese tra il 2000 ed il 2005

Indicazioni generiche del Vino: Nome - Tipo - Azienda - Vitigni - Regione	Gradi	Anno
Il Rosso dell'Abazia - Igt Veneto - Serafini & Vidotto - Cabernet, Merlot - Veneto	13	2000
Radici - Docg Taurasi - Mastroberardino - Aglianico - Campania	13,5	2001
Campo delle Mura- Doc Rosso Piceno - Moncaro - Montepulciano, Sangiovese - Marche	14,5	2002
Vigna Pozzo - Doc Barbera d'Alba - Renato Corino - Barbera - Piemonte	14	2003
Folavento- Igt Maremma Toscana- Tenuta Il Fontino - Cabernet S, Cilieggiolo- Toscana	13,5	2004
Mille e una notte - Doc Contessa Entellina - Donnafugata - Nero d'Avola - Sicilia	14	2005

MENU' IN ABBINAMENTO

Gran sorpresa di Raffaella e Ciro che proporranno una serie di novità assolute e per finire.. un bel "passito" ed il caffè alla Moka

€35 Prenotazioni presso il Fiduciario Tel. 349 0710478 (Max. 12 partecipanti)

In caso di richieste superiori alla disponibilità la serata verrà ripetuta entro il 12 Ottobre con una analoga situazione per: menu - vini - costo e (soprattutto) motivazione



Amministrazione Penitenziaria
Casa Circondariale Massa M.ma



Amministrazione Comunale
Massa Marittima

GUSTO È LIBERTÀ

VENERDÌ 29 OTTOBRE 2010 - Ore 15
CASA CIRCONDARIALE DI MASSA MARITTIMA
Viale Martiri della Niccioleta

32° LABORATORIO DEL GUSTO®



I TARTUFI



Continuano gli appuntamenti mensili inseriti nel programma di [GUSTO E' LIBERTÀ], con i Laboratori del Gusto® che portano all'interno della struttura carceraria un territorio aperto ricolmo di elementi che lo caratterizzano con i colori i profumi i gusti dei suoi prodotti tipici.

Questa volta parliamo di Tartufi, un prodotto naturale, spontaneo, affascinante nella sua complessa semplicità ... Lo faremo con Giovanna Pizzinelli che nel suo ruolo di Fiduciaria Slow Food di Pitigliano e Colli di Maremma introdurrà i rappresentanti dell'Associazione Tartufai Amiata guidati dal loro Presidente Giulio Papalini. Saranno quest'ultimi a raccontarci tramite le loro esperienze dirette la storia e geografia del prodotto, le metodologie di raccolta, il loro utilizzo in gastronomia. Saranno questi i temi che appassioneranno i partecipanti al Laboratorio prima di giungere alla degustazione finale che offrirà la possibilità di sperimentare i tipici aromi e gusti.
... cosa è il Tartufo ?

Al genere Tuber appartengono diverse specie di funghi ipogei comunemente chiamati tartufi, appartenenti alla famiglia Tuberaeae, classe degli Ascomiceti. I tartufi hanno corpo fruttifero ipogeo, ovvero sotterraneo, e crescono spontaneamente nel terreno accanto alle radici di alcuni alberi o arbusti, in particolare querce e lecci, con i quali stabiliscono un rapporto simbiotico (micorriza). Comunemente per tartufo si intende il solo corpo fruttifero ipogeo che viene individuato con l'aiuto di cani e raccolto a mano. Il tartufo è un alimento estremamente pregiato e ricercato, molto costoso. Il tipico profumo penetrante e persistente si sviluppa solo a maturazione avvenuta e ha lo scopo di attirare gli animali selvatici (maiale, cinghiale, tasso, ghio, volpe), nonostante la copertura di terra, per spargere le spore contenute e perpetuare la specie. Sotto la denominazione di *tartufo* vengono ricomprese comunemente anche le terfezie, genere della famiglia Terfeziaceae, detti anche *tartufi del deserto*. Sono endemici di aree desertiche e semi-desertiche dei paesi che si affacciano sul Mediterraneo, dove sono molto apprezzati. La scienza che studia i tartufi si chiama idnologia e deriva dal greco ydnon. (Fonte: Wikipedia)

Come sempre c'è spazio anche per alcuni partecipanti esterni, chi interessato deve proporsi entro il giorno **Giovedì 14 Ottobre 2010** telefonando al **349 0710478** od inviando una mail a fausto.costagli@gmail.com indicando: nome e cognome, data e luogo di nascita; dopo le verifiche di controllo al Casellario Giudiziale previste per l'accesso ai carceri, i partecipanti designati saranno informati della loro accettazione.

Laboratorio del Gusto® curato da:

PAPALINI GIULIO- GIOVANNA PIZZINELLI-FAUSTO COSTAGLI

In collaborazione con: **ASSOCIAZIONE TARTUFAI AMIATA**



Slow Food® - *MONTEREGIO*

Propone un corso in 6 serate 6 Ottobre 2-9-16-23-30 Novembre (Martedì)

il Master of Food **VINO 2° LIVELLO**
alle ore 21 presso la FATTORIA I POGGETTI di MORISFARMS
Località Cura Nuova - Massa Marittima Gr

**Le serate saranno condotte dal docente Master Slow Food
STEFANO FERRARI co/curatore regionale della guida Slow Wine**

Questo Master rappresenta un'occasione unica di approfondimento di tutte le tematiche basilari affrontate in un qualsiasi corso propedeutico sul vino: la viticoltura di alta qualità, le vinificazioni all'avanguardia e quelle tradizionali, ma soprattutto un affinamento delle capacità di degustazione. Ma il Master può essere fruito anche da chi non ha fatto altri corsi propedeutici, infatti la particolarità di questo corso sta tutta nel metodo: gli incontri prendono in considerazione il mondo del vino per grandi famiglie, insegnando a distinguere a riconoscere gli stili, le filosofie produttive, il rapporto tra uva e territorio. Sei occasioni interdipendenti l'una dall'altra per avvicinarsi al complesso mondo dei grandi vini: una lezione sui vini spumantizzati, una sui vini dolci due lezioni sui grandi bianchi, due lezioni sui grandi rossi. Ogni lezione comprende l'assaggio guidato di 4 o 5 tipologie di vini italiani ed internazionali. La quota comprende la dispensa del corso ed il libro "Vitigni internazionali" di Slow Food Editore. L'ultima sera ci sarà anche l'abbinamento cibo/vino (offerto dalla Condotta del Monteregio).

Programma del Master

Primo incontro – Martedì 26 Ottobre ore 20,50

LE BOLLICINE – Spumanti e Champagne analisi sensoriale e degustazione guidata di 5 vini

Secondo incontro – Martedì 2 Novembre 21,00

I GRANDI BIANCHI SENZA LEGNO analisi sensoriale e degustazione guidata di 5 vini

Terzo incontro – Martedì 9 Novembre ore 21,00

I GRANDI BIANCHI CON LEGNO analisi sensoriale e degustazione guidata di 5 vini

Quarto incontro – Martedì 16 Novembre ore 21,00

I GRANDI ROSSI GIOVANI analisi sensoriale e degustazione guidata di 5 vini

Quinto incontro – Martedì 23 Novembre ore 21,00

I GRANDI ROSSI INVECCHIATI

Sesto incontro – Martedì 30 Novembre ore 20,15

I VINI DOLCI – Passiti, muffati, bottrizzati analisi sensoriale e degustazione guidata di 5 vini con abbinamento cibo vino

Per i non soci, la quota annua d'iscrizione Slow Food è **OBBLIGATORIA**:

Socio a progetto € 25 (comprensiva di 6 riviste annue) - **Socio sapiente** (comprensiva di libro omaggio e 6 riviste annue) **€ 58** - **Socio familiare** (comprensiva di piccolo omaggio) **€ 21** - **Socio giovane sino 26 anni € 10** (6 riviste annue x E-mail)

MINIMO 20 – MAX. 25 PARTECIPANTI Quote: Soci Slow Food € 210 – (Giovane € 178,50)
Per informazioni o per associarsi a Slow Food contattare il Fiduciario Slow Food di zona Tel. 349 0710478 o la Segreteria Soci Tel. 339 7693375. Per confermare la prenotazione - iscrizione, entro il 20 Ottobre 2010 deve essere preso un formale impegno telefonico con il Fiduciario Slow Food 349 0710478. Il pagamento della quota di iscrizione avverrà alla prima serata