



# SLOW FOOD®

## Condotta 422 - MONTEREGGIO Notiziario n° 9 (Novembre 2005)

### NOTE DAL COMITATO DI CONDOTTA

#### La nota del Fiduciario.

##### **Laboratori del Gusto.**

Per la ormai prossima edizione di Calici d'Inverno abbiamo voluto esagerare, saranno ben 4 infatti i **Laboratorio del gusto**® che andremo a realizzare.

Il Laboratorio è gratificante per chi lo organizza, ed è certamente una delle migliori opportunità che abbiamo per manifestare tutte le potenzialità del nostro territorio; gratificante oltremodo per chi ha un suo prodotto inserito.

Quest'anno abbiamo voluto inserire altri prodotti oltre i Vino, pertanto spazio ai Dolci ed all'Olio Extravergine d'oliva, che da sempre qualificano Massa Marittima ed il territorio del Monteregio.

Abbiamo la volontà di realizzare dei **Laboratorio del gusto**® che definirei "interattivi" dove..... il **Conduttore** oltre a raccontare il prodotto, solleciterà la partecipazione del **Produttore** ed il **Pubblico** interverrà con opportune domande; dove..... il prodotto, una volta spiegato e valutato, verrà abbinato con alimenti che ne esaltino le particolarità.

Un invito ai Soci, scegliete il "vostro" **Laboratorio del gusto**® e prenotatevi, 30 posti non sono poi molti considerando che anche i produttori sono già compresi nel numero dei partecipanti.

#### **La cena Vicentina.**

Nel numero passato ho accennato all'iniziativa MAREMMA IN TAVOLA che itinererà tra le Condotte italiane che la richiederanno..... Analoga situazione verrà sperimentata a Massa Marittima in data 11 Dicembre in occasione della "Cena degli Auguri". Gian-

carlo Riganelli, Fiduciario della Condotta n° 16 del Vicentino, provvederà a farci assaggiare un tipico menù di Vicenza.

In considerazione del privilegio che ci viene offerto dagli amici veneti, con molta probabilità renderemo la visita con la nostra **Cena Maremmana**.

#### Consiglio della Condotta

Era veramente molto tempo che non avevamo la possibilità di trovarci tutti insieme e valutare con tranquillità i tanti argomenti sul tappeto, il 28 Settembre si è finalmente tenuta la riunione del Consiglio di Condotta, ove tra l'altro si è parlato di "Calici d'Inverno", del progetto "Maremma in Tavola", di "Massa Gustorum" una interessante iniziativa Turisticoenogastronomica che potrebbe vedere la sua realizzazione in un prossimo futuro. Argomenti di grande respiro e di grande impegno che un poco ci preoccupano ma che tanto gratificano.

### PILLOLE DI MONTEREGGIO Soci & Territorio

#### Azienda Agricola Fiordaliso

Daniele Amadei e Marianna Frattoni Tonti sono stati tra i primissimi Soci della nostra Condotta, sono stati anche i primi a collaborare ad una specifica serata, (la "Cena della Vendemmia" del 14 Settembre 2002); anche in altre iniziative abbiamo utilizzato i vini dell'Az. Fiordaliso, i rossi **Vivoli e Crebesco** il vermentino **Campo Fiorito**, proprio questo prodotto ci accompagnerà in future occasioni, infatti la Condotta ha ricevuto in omaggio un consistente quantitativo di bottiglie, così ha voluto Daniele per significare la simpatia che ha per noi.

Il gesto (peraltro gradito) è stato motivato dalla vendita dell'Az. Agr. Fiordaliso, che i nostri amici hanno effettuato. In futuro non verranno più utilizzate queste etichette perché la nuova proprietà non le ha rilevate, ma uscirà con una linea di prodotti propri.

### MASTER OF FOOD Incentivazione 2005

Ed ecco arrivato l'ultimo Master del 2005, dedicato ai **DISTILLATI** e **LIQUORI**, quello che l'Ufficio Master di Slow Food ci concede in omaggio perché abbiamo realizzato nel corso dell'anno ben 4 Master differenti = Caffè - Vino 1° Livello - Olio - Cereali. (Nella programmazione annuale, ancora una volta ci siamo posti un obiettivo ed ancora una volta abbiamo raggiunto la meta).

Considerato che i Soci che avrebbero usufruito della completa gratuità del 5° Master, sarebbero stati pochissimi, il Consiglio di Condotta aveva deciso di gratificare la presenza dei vari Soci che avevano preso parte ai Master dando la **possibilità di sconti proporzionali sulla base del numero dei Master effettuati**; pertanto la situazione finale offre queste possibilità:

#### **il 5° MASTER del 2005 sarà:**

**in OMAGGIO a**

**Simone Francioli**

**con SCONTO del 40% a:**

**Fabio D'Avino**

**con SCONTO del 25% a:**

**Annarita Cerboni - Ewa Dziegilewska**

**- Claudia Galdi - Simonetta Galgani -**

**Daniela Gerli - Massimo Giannini -**

**Lorena Lucietto - Charles Patrick**

**Madiona - Paola Nannini - Fausto**

**Nesti - Francesco Peggi -**

**Tatiana Rocchi**

**con SCONTO del 15%**

**per n° 36 Soci che nel 2005 hanno effettuato uno dei Master proposti**

Il Master nel quale usufruire dello sconto è improrogabilmente, come già detto, quello dei Distillati; i posti sono limitati e verranno assegnati in ordine di prenotazione sino al numero massimo di 20 partecipanti..

### **Locali consigliati dai Soci per i Soci**

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

- a) **PRESENTI in Guida Osterie d'Italia (Slow Food Editore)**
- b) **NON PRESENTI in Guida**

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

Indicazioni **positive** effettuate dai Soci FABIO D'AVINO, MICHELA BERTELLA, MAURO COSTAGLI, ANTONIO COSTAGLI e PAOLA D'AVINO, che, durante le loro ferie in Sardegna, hanno dedicato molta attenzione ai locali segnalati in Guida posti nella zona nord occidentale di questa splendida isola. Comune denominatore ai tre locali, la cucina imperniata sul pescato fresco, merito (o colpa) della vocazione turistica in ascesa di questa zona; la tradizione, infatti, vorrebbe una più corposa cucina di terra.

#### **a) Ristorante SA PISCHEDDA** **Bosa NU**

Ristorante Albergo in posizione centrale, si fa notare per l'ottima qualità dei prodotti usati per le preparazioni, con misto di antipasti veramente notevole: tra questi, una menzione speciale va allo spada marinato, all'insalata di polpo ed alla "s'azzada", un antipasto di razza o gattuccio con salsa agliata. Primi mai banali, su tutti le "anguleddas" con la bottarga e secondi all'altezza. Carta dei vini concentrata sui vermentini, comunque non povera, e servizio di alto livello.

#### **a) Ristorante LA MARGHERITA** **Bosa NU**

Ristorante Pizzeria nella zona più recente di Bosa, è un locale senza

una personalità di spicco, ma si fa perdonare con la propria cucina. Molti gli antipasti, tra i quali la "Zappetta di cozze e arselles". La gamma dei primi e dei secondi comprende piatti imperniati sulla bottarga e sul pescato; dolci tipici (seadas, pabassinos, ecc.). La tipologia ristorante pizzeria limita un po' le potenzialità del locale, che viene frequentato dai locali in massima parte per la pizza.

#### **a) Osteria MACCHIAVELLO** **Alghero SS**

Osteria ubicata nello splendido centro storico di Alghero, all'interno dei bastioni fortificati. Locale molto bello e curato, dove sicuramente meritano un assaggio l'Agliata di polpo, la Zuppetta di cozze e vongole, le Linguine dei bastioni (radicchio gamberi e bottarga) ed i calamari fritti. Menzione speciale alla "Seadas", pasta frita ripiena di formaggio e condita con miele, (la più buona tra quelle assaggiate in queste vacanze). Cantina con prevalenza di bianchi sardi, ma si possono trovare anche vini del "Continente".

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

#### **Venerdì 14 Ottobre 2005** **SUVERAIA IN TAVERNA** **Taverna del vecchio borgo** **MASSA MARITTIMA**

Che bella serata! Veramente una iniziativa da annoverare tra quelle meglio riuscite. Gli ottimi vini dell'Azienda Suveraia hanno sposato in modo ineccepibile il menù approntato per l'occasione da Grazia e Claudio del Ristorante "Taverna del Vecchio Borgo".

La nostra ospite Lelia Camerini ci ha descritto l'azienda Suveraia e le sue strategie tecnico commerciali, mentre la figlia Ilaria Camerini ci ha fatto una efficace descrizione dei prodotti aziendali.

Un crescendo di sapori sia gastronomici che enologici ci ha accompagnato dagli antipasti ai primi (abbinati al **Montegio Bianco**

ed al **Rosso di Campetoso**) sino alla degustazione della saporitissima "Tagliata di cinta senese" abbinata all'intenso "**Bacucco di Suveraia 2001**", seguito poi dalla presentazione in anteprima dell'annata 2003 del cavallo di razza dell'azienda.

38 i partecipanti che hanno goduto della magica atmosfera, creata dal calore del locale, dal calore del cibo, dal calore del "Bacucco", dal calore dell'amicizia che lega sempre di più i Soci Slow Food. Con Lelia ed Ilaria Camerini ci siamo salutati con un arrivederci in futuro, magari presso la loro azienda.

#### **18-20-25-27 Ottobre 2005** **Master of Food** **CEREALI**

**Osteria San Cerbone Massa M.** Fine Ottobre è forse il momento migliore per fare un Master of Food. L'Autunno ormai consolidato crea quella situazione di ricerca di calore e di aggregazione che favorisce anche l'attenzione per un argomento non proprio frivolo o voluttuoso, tale è quello dei **CEREALI**.

Vuoi la affettuosa complicità ormai creatasi fra i partecipanti, o l'interesse specifico sull'argomento, vuoi le alchimie del Fiduciaro per renderlo oltremodo interessante, fatto è che anche questo Master passa agli archivi con gli Onori di Cronaca.

Docente Paolo Gramigni da Firenze (che ogni sera si è sorbita 4 ore di viaggio per portare la sua "arte affabulatoria" in terra di Maremma). Abbiamo iniziato con la serata dedicata ai **Cereali**, nell'introduzione storica/culturale, l'impatto nozionistico è stato ben alleggerito da aneddoti pratici che il buon Paolo, dall'alto della sua smisurata conoscenza, ci ha elargito senza parsimonia. Si è proseguito con la parte dedicata alle tipologie ed ai consumi, abbiamo fatto l'assaggio di tre cereali bolliti con aggiunta di sale: **Orzo, Farro, Grano Saraceno**, poi li abbiamo commentati e quindi conditi con Olio

Extra Vergine d'Oliva.

Per finire la prima serata abbiamo sperimentato una Zuppa di Farro della Garfagnana (interpretata con abbondanza di cottura e di sale da Fausto, Antonio e Simone che erano di servizio logistico).

Seconda serata dedicata al **Pane**, con una maggiore attenzione da parte dei partecipanti dato l'argomento di interesse quotidiano e, tra sperimentazioni pratiche, curiosità, paragoni tra la propria e l'altrui esperienza, la serata è stata certamente più "viva". Nell'occasione avevamo 4 tipi di pane realizzati dall'Antico Panificio Vanni di Massa Marittima ed il Pane di Montegemoli (entrambi inseriti nel libro **ITALIA DEL PANE** avuto a corredo del master); quindi esame visivo, olfattivo, gustativo e conseguente commento, infine sperimentazione/abbinamento a 5 tipologie di salumi.

Nella terza serata dedicata alla **Pasta** abbiamo avuto l'interessante presenza di Luciano Rossi responsabile dell'Ass.ne Toscana Cereali per Pasta **LA TOSCA**, unico esempio (a livello nazionale) di filiera di un grano duro completamente regionale (dal seme alla produzione, dalla macinatura e cottura sino alla confezione e distribuzione). 4 i tipi di pasta presi in esame, prima solo lessati poi conditi con burro (grandissime le difficoltà logistiche dovute alla differenza dei tempi di cottura ed alla preparazione dei piatti, con il risultato..... pasta scotta.... Un aiuto a complicarci la vita lo abbiamo avuto dal formato della pasta, forse era più adatta quella corta al posto degli spaghetti avuti a corredo del Master) Ottimale è stata la degustazione finale delle penne La Tosca al ragù di lepre.

Gradito il pensiero avuto dall'Associazione che ha omaggiato tutti i partecipanti con vari formati della Tosca ed il DVD relativo al promo **AGRIQUALITA'** sui prodotti certificati della Toscana.

Nell'ultima serata, quella dedicata al **Riso** abbiamo avuto un'altra significativa presenza, quella di Mario Lolini in rappresentanza del-

la **FATTORIA SERRATA LUNGA** di Grosseto, produttrice del **RISO MAREMMA** unica azienda in Toscana a produrre riso per l'alimentazione. Anche in questa serata ci sono stati gli assaggi, prima i risi Thai profumato, Carnaroli, Ribe Parboilled sono stati provati all'inglese, quindi conditi con l'olio Extravergine di Oliva, valutati e commentati.

Nel tempo che Mario raccontava l'esperienza del Riso Maremma, i soliti tre prodi addetti alla logistica tiravano fuori uno spettacolare "**Risotto ai funghi porcini**", che ha stupito tutti i presenti... da dire che il merito era dovuto in gran parte alla qualità del Carnaroli Riso Maremma portato espressamente per la degustazione, ma..... sentiti gli elogi del produttore e del docente, bisogna dare atto che Antonio, Fausto e Simone nelle 4 serate sono andati in crescendo.

Consegna degli attestati e dei libretti di frequenza, con alcuni Soci che hanno raggiunto il numero di 8 Master effettuati. Siamo ancora lontani da 15 ma con il prossimo mese si arriva a 9 poi..... vedremo.

Un ringraziamento a tutti i partecipanti (tra cui Leonardo Lulli che si è mosso sin da Pisa per seguire il Master), al docente Paolo Gramigni che ha saputo trattare bene una materia non proprio facile, alla Famiglia Checcucci che ci ha messo a disposizione il locale, a Luciano Rossi di Pasta La Tosca ed a Mario Lolini della Fattoria Serrata Lunga che ci hanno testimoniato con le loro produzioni l'elevata qualità dei nostri cereali.

#### **NEWS DAL MONTEREGIO Aziende & Prodotti**

##### **Azienda Agricola Montebelli**

Ottima performance dell'Azienda Montebelli che ha ottenuto un importante riconoscimento a livello internazionale, con il suo vino **ACANTOS** è infatti risultata vincitrice di Medaglia d'Oro al concorso "La selezione del Sindaco"

organizzato come ogni anno dall'**Associazione Nazionale Città del Vino**.

Lunedì 7 Novembre Carla Filotico, in rappresentanza dell'azienda situata nel Comune di Gavorrano, ha ricevuto l'ambito premio in Campidoglio a Roma, dalle mani del Vice Sindaco Maria Pia Garavaglia.

Roma è sì la capitale ed una città enorme, ma è anche una delle tante Città del Vino, al pari di Massa Marittima, Gavorrano, Scarlino, Grosseto, Castiglione della Pescaia. In questo caso, i Sindaci ed i viticoltori premiati erano ospiti di Roma - Città del Vino.

#### **PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)**

Ricordiamo le date del Corso sui  
**Liquori e Distillati**

**23-25-30 Nov.-2 Dic.**

**Massa Marittima  
Osteria San Cerbone  
Programmazione allegata al  
Notiziario di Ottobre**

#### **Calici d'Inverno**

**8-9-10-11 Dicembre**

**Massa Marittima  
Ex Convento S. Francesco  
in allegato troverete il dettaglio**

**dei 4 **Laboratori del gusto****

**ed il menù della**

****Cena Vicentina****

**a fine mese verrà inviata la brochure  
del programma**

**Per comunicare o prenotare  
Segreteria Soci: 339 7693375  
Fiduciario: 349 0710478  
E Mail:  
[faustocostagli@katamail.com](mailto:faustocostagli@katamail.com)  
[slowmonteregio@libero.it](mailto:slowmonteregio@libero.it)**

**Questo Notiziario è stato spedito  
(per posta o E-Mail) a 919 indirizzi**