



SLOW FOOD®

Condotta 422 - MONTEREGGIO Notiziario n° 22 (Novembre 2006)

TORINO SALONE DEL GUSTO 2006

Soci in visita

Questa edizione ha visto aumentare il numero di presenze provenienti dalla nostra Condotta, il Fiduciario (presente per tutta la durata del salone) ha incontrato i Soci: **Raffaella Cecchelli / Simone Mariotti / Manuele Testa / Michele Celembri / Eleonora Pilotto / Giulio Parentini / Enrico Giusti / Monica Sassaroli / Damiano Nitti / Claudia Galdi / Fausto Nesti / Ewa Dziegilewska / Nunzia Rossi**, ed i nuovi associati **Serenella Marini** ed **Enrico Volpi**.

La Gita organizzata dalla **Avet Across** di Grosseto ha riscosso un notevole successo, il pulmann arrivato in perfetto orario al Salone aveva a bordo 46 persone.

Novità viste in giro

Una delle novità (per noi Maremmani) più eclatanti è stata la **Birra Amiata** in assaggio allo stand della Provincia e Camera di Commercio di Grosseto, realizzata da un birrifico artigianale di Arcidosso. Tre le birre prodotte, tutte "crude" non filtrate e non pastorizzate, utilizzano i prodotti naturali della nostra montagna, acqua e castagne Igp Amiata.

Sin dai primi assaggi si è dimostrata gustosa fresca ed estremamente digeribile, adatta anche ad abbinamenti con piatti succulenti.

Un prodotto di cui parleremo dettagliatamente in futuro.

Allo stesso Stand provinciale molto attivi sono stati i membri dell'Associazione Produttori Zafferano **Crocus Maremma** di Campagnatico, oltre a diffondere l'immagine del prodotto con video e depliant offrivano il contatto con l'oro maremmano attraverso l'assaggio di dolcetti allo zafferano realizzati dal laboratorio **Dolci Tradizioni della Maremma Toscana** di

Grosseto. Con le due realtà maremmane sono stati avviati contatti partecipativi per iniziative future.

3 Bicchieri

Bellissima la cerimonia di presentazione della **Guida Vini d'Italia 2007** con la conseguente consegna degli attestati dei "3 Bicchieri" ai produttori che hanno conquistato l'ambitissimo titolo. Il nostro territorio era presente (per la 4^a volta) con l'**Avvoltoire '04 di Morisfarms**, ed è stato proprio il socio Giulio Parentini ad aver l'onore del palco attorniato dai nomi più noti del panorama vitivinicolo nazionale.

È stato gratificante constatare che al tavolo d'onore, oltre a Carlo Petrini, Cernilli, Piumatti, Sabellico e Santilli c'erano due nostre "vecchie" conoscenze di Calici d'Inverno: Gianni Fabrizio e Tiziano Gaia.

Altra sorpresa (ma non poi tanto per chi di vino qualche cosa ci capisce) è stata la prima volta di **Marco Porello**, produttore di Canale (CN) che partecipò con i suoi vini al nostro convivio del 31 Marzo "Le Langhe ... Bagnan la Maremma", il suo **Roero Torretta '04** ha raggiunto infatti i 3 Bicchieri.

Costo d'ingresso

Un piccolo inciso sulla "polemica" sollevata da sprovveduti frequentatori del Salone che si sono lamentati per l'eccessivo costo d'ingresso di €20; a parte che i Soci pagano 14, i ragazzi 10 e nulla i bambini sino a 10 anni, l'opportunità di vedere ed assaggiare l'universo alimentare e gastronomico, può non avere prezzo. Io che come Fiduciario certamente posso avere delle possibilità maggiori, ho voluto sperimentare, per un giorno, a fare il "turista per caso" ed accompagnato da altri 2 Soci della Condotta ho girellato per il salone e, da sconosciuto ho iniziato con

l'aperitivo a base di Culatello di Zibello e Parmigiano Reggiano nell'area della Regione Emilia Romagna, a seguire una degustazione (con primo e secondo) nello spazio del Veneto ed altre successive gradevoli e sazianti opportunità, sino a terminare nel pomeriggio con un "merendino" a base di salumi accompagnati da assaggi di Franciacorta millesimato e di Bolgheri superiore.

Al salone le opportunità vanno sapute cogliere ed allora da semplice "Passerotto" che becca a caso, ciascuno può diventare "Airone".

Fausto Costagli

NOTE DAL CONSIGLIO DI CONDOTTA

La nota del Fiduciario.

TERRA MADRE 2006 - Seconda Edizione
Andare a Torino per tutti e cinque giorni del Salone mi ha dato veramente tante opportunità, avere interessanti contatti, conoscere produttori, nuovi fiduciari, istituzioni; mi ha portato a fare pubbliche relazioni ad alto livello, mi ha dato soddisfazioni dirette e riflesse, mi ha fatto capire quanto siamo stimati per quel che stiamo realizzando in questo lembo d'Italia ... ma l'emozione più grande è stata andare a Terra Madre. All'ingresso c'erano alcuni pannelli che riportavano l'elenco di chi aveva contribuito alla realizzazione dell'evento, tra le Cittaslow figurava **Massa Marittima**, tra le Condotte solidali figurava il **Monteregio**. Osservando chi guardava i pannelli percepivo i commenti di soddisfazioni nel vedere il proprio Comune, il territorio della propria Condotta partecipativo nella realizzazione dell'evento, ed io..... li vedevo scritti entrambi.

E' possibile capire cosa è Terra Madre attraverso la televisione od i giornali, ma rimane pur sempre una conoscenza indotta. Essere a

Terra Madre, toccare Terra Madre, parlare con i delegati di Terra Madre.... vivere Terra Madre è fantastico, toccante nelle emozioni più pure. Terra Madre è l'unico forum mondiale dove ciascuna delle 148 delegazioni nazionali ha la stessa dignità ed importanza. Essere in quel contesto mi ha fatto sentire parte di una cosa meravigliosa, mi è venuto da pensare che un giorno potrei, con orgoglio, dire ai miei nipoti "Io c'ero".

Sono tornato da Torino accresciuto nell'intelletto e nello spirito ed ancora una volta frastornato solo nel pensare che tutto ciò è il frutto di **Quattro amici una sera in Osteria !!**

Fausto Costagli

Terra Madre in Toscana.

Dal 31 Ottobre al 5 Novembre, archiviati i cinque giorni di Torino, Terra Madre è sbarcata in Toscana portando al gemellaggio tra i prodotti locali più tipici ed alcune tra le molte comunità del cibo internazionali sostenute dal progetto della Fondazione Slow Food per la Biodiversità. In cinque giorni di convegni, degustazioni, cene conviviali, incontri conoscitivi, scambio di idee e di opinioni, i contadini, gli allevatori e pescatori di quindici Paesi tra cui il Vietnam, l'Ecuador, lo Sri Lanka, l'Ungheria, il Guatemala, il Cile e la Bosnia, hanno avuto modo di entrare in contatto con le realtà dei più autentici prodotti agroalimentari regionali; una grande occasione di confronto tra le culture del Nord e del Sud del mondo. In questo modo il cibo, che trasmette la memoria della vita e della storia dei popoli rappresenta anche una grande via di riconciliazione fra i popoli stessi. (*) All'interno di questa straordinaria ottica di convivenza e di cooperazione ben s'inseriscono quindi i gemellaggi sanciti nel corso degli incontri toscani di questi giorni, come quello tra i pescatori cileni del Presidio dell'Isola di Robinson Crusoe ed il Presidio della Bottarga di Orbetello. Anche la nostra Condotta ha contribuito al

programma *IL GIUSTO GUSTO-TERRA MADRE IN TOSCANA* (Progetto per la promozione di una rete regionale ed internazionale di scambio e cooperazione fondata su tre criteri ispiratori: la **bontà** organolettica dei prodotti, la **pulizia** ecologica, la **giustizia** sociale); abbiamo condiviso insieme alle altre Condotte maremmane la visita degli amici cileni provenienti da quell'isola di romanzesca memoria posta a circa 700 Km dalla costa del Cile (2 ore e ½ di aereo e 2 di barca); gli abbiamo mostrato le realtà produttive e turistiche della Maremma, l'ultimo giorno erano ospiti della Condotta del Montenegro e dell'Amministrazione Comunale di Massa Marittima. Ripartendo dall'Italia hanno portato con se tutto il calore della gente di Maremma, hanno lasciato il simpatico ricordo di un popolo operoso e semplice, desideroso di apprendere e di dare, nel reciproco rispetto delle varie identità secondo i dettami di quella "filosofia" di Slow Food che applicata nelle singole entità mondiali porterà certamente ad un futuro migliore.

LOCALI CONSIGLIATI dai Soci per i Soci

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

- a) **PRESENTI** in Guida *Osterie d'Italia*
- b) **NON PRESENTI** in *Osterie d'Italia*

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

a) Ristorante VITTORIO Porto Palo – Menfi AG

Segnalazione **Positiva** effettuata da Fabrizio Martini ed Aisa Bezzi che insieme ad alcuni amici, nel ponte tra il 25 Aprile ed il 1° Maggio sono stati in Sicilia ed hanno goduto dell'ospitalità di Vittorio e Francesca nel loro ristorante con alloggio affacciato sul Mar di Sicilia. Avevano scelto questo locale fidandosi delle indicazioni di Osterie d'Italia, sono stati pienamente soddisfatti, sin dalla pre-

notazione avvenuta (per 4 camere) sulla fiducia, senza alcun anticipo. Prezzi estremamente vantaggiosi nel rapporto qualità prezzo, con € 60 avevano la mezza pensione che comprendeva Camera, colazione, cena..... Cena? No!! ... Cenone!!! Gran sorpresa alla prima serata, iniziata con antipasto di gamberi, talmente buoni che i nostri otto (credendo che quello fosse tutto l'antipasto) ne hanno ottenuti un'altra dose; poi.... Poi è arrivato il resto: altre due varietà di antipasti, due primi ed un secondo, tutto pesce fresco ottimamente cucinato, infine dolci a volontà.

Fabrizio, che in quei giorni finiva gli anni, aveva progettato di offrire una cena particolare, ma vista la situazione ha preferito rimanere in sede e rimarcare l'occasione con l'apertura di qualche bottiglia speciale. Tutte le cinque sere che sono stati a Porto Palo hanno goduto di menù diversi.

Riferimenti in *Osterie d'Italia*: 2006 = Pag. 746 - 2005 = Pag. 746 - 2004 = Pag. 734

OSTERIE D'ITALIA 2007 Le novità della Maremma

locali della Provincia nella Guida **OSTERIE D'ITALIA 2007:**

In rosso i locali inseriti per la prima volta

LE LOGGE	Monterotondo Marittimo
DA TRONCA	Massa Marittima
LA TANA DEL BRILLO PARLANTE	Massa M
LA VECCHIA HOSTERIA	Bagno di Gavorrano
LA LUNA	Tirli
LA LOCANDA NEL CASSERO	Civitella M.
OSTE SCURO	Braccagni
IL CANTO DEL GALLO	Grosseto
LA PALOMA	Giglio Porto
ANTICA FATTORIA DEL GROTTAIONE	Montenero d'Orcia
L'AIUOLE	Arcidosso
IL CANTUCCIO	Castiglione della Pescaia
I PESCATORI	Orbetello
LA CANTINA	Scanzano
DA PAOLINO	Manciano

Abbiamo la gradita new entry del minuscolo locale della nostra socia Raffaella Cecchelli (*La tana del Brillo parlante*) ma al tempo stesso lamentiamo l'uscita dell'altro nostro socio Marco Donati (*Il Pungolo*); il locale del Fantini (*Il Passo Carraio*) è uscito perché a settembre è stato chiuso ed a dicembre riapre con altro nome in altra località. Salutia-

mo con piacere l'ingresso in Guida del Ristorante di Giulio Bossini (**La Paloma**) che abbiamo visitato nella nostra gita del 26 Giugno all'Isola del Giglio. Plaudiamo alla chiocciola attribuita per il secondo anno consecutivo all'amico Flavio Biserini (**Antica Fattoria del Grottaione**) che visitammo nel Novembre 2004, a lui l'onore di rappresentare la Maremma il 27 Novembre a Palermo in occasione della cerimonia di assegnazione delle "Chioccioline" ai locali più Slow.

PER I SOCI LA GUIDA SARA' DISPONIBILE A
CALICI D'INVERNO INSIEME ALLE ULTIME
NOVITA' DI SLOW FOOD EDITORE.

NEWS DAL MONTEREGIO Aziende & Prodotti

Az. Vitivinicola "La Madonna"

La zona del Montereccio ha indubbiamente una disposizione vitata estremamente variegata per tipologie di terreno, esposizioni, altitudini, ecc, tante situazioni che creano microclimi molto differenti.

L'Azienda La Madonna, situata proprio all'inizio di Tatti (provenendo da Ribolla) ha una localizzazione che la contraddistingue, la differenzia da quasi tutte le altre. Le sue vigne (esposte a Sud-Est) sono poste tra i 250 ed i 350 metri sul livello del mare, in terreni di natura argillosa calcarea che insieme ad una netta presenza di scheletro e scisti di galestro, determinano una forte precocità di accumulo zuccherino nelle uve. La

scelta dei vitigni impiantati, tutti a bacca rossa (i primi messi a dimora 5 anni fa), Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e (in misura minore) Cabernet Franc ed Alicante, risulta dall'interazione tra l'attitudine a produrre vini di elevata qualità e la capacità di adattamento delle singole varietà alle specifiche condizioni del territorio. Queste situazioni sono contornate da una intensa vegetazione boschiva che con la sua azione mitigatrice concorre a creare le condizioni ambientali favorevoli all'ottenimento di vini di grande colore e pregevoli qualità organolettiche.

Le "strategie" aziendali sono indirizzate proprio in questo senso, nell'ottenere un prodotto non di eccessiva quantità ma di elevata qualità. Il primo vino imbottigliato, il **Venerabilis 2005** Igt Toscana, ha subito rimarcato queste aspettative ottenendo il *Diploma di Merito* alla recente "Selezione dei vini di Toscana" che l'Enoteca Italiana indice a cadenza biennale.

Il Venerabilis ha 13,5° ed è ottenuto con: Merlot, Cabernet Sauvignon, Alicante, Cabernet Franc; invecchia per 10 mesi in botti di rovere francese ed affinato almeno 4 mesi in bottiglia, presenta un profumo fruttato ampio ed elegante con note fini di cacao e di tostatura; al gusto si presenta asciutto, equilibrato, morbido senza evidenze tanniche, corposo e caldo.

Nell'immediato futuro ci sarà la presentazione di un Syrah in purezza e di un rosato ottenuto con uve Sangiovese; per la primavera è attesa l'uscita del Doc Montereccio di Massa Marittima, che in seguito sarà affiancato da una Riserva.

L'azienda è guidata da Gianfilippo Varriale che ha ristrutturato splendidamente i locali esistenti ed ha creato un ambiente cantina estremamente gradevole e funzionale, ben inserito nell'ambiente circostante, lambito dalle vigne e..... con la plusvalenza di un panorama mozzafiato che abbraccia l'Amiata, le piane della Maremma sino ai monti dell'Uccellina, con la eccezionale vista delle isole di Montecristo ed Elba.

L'ECO DELLA STAMPA notizie lette in qua e la

Fonte: TOSCANA PROMOZIONE

Anteprima milanese per la Selezione dei Vini di Toscana, il concorso che ogni due anni la Regione Toscana organizza per evidenziare la migliore produzione vinicola regionale allo scopo di utilizzarla in azioni promozionali in Italia e all'estero e spingere i produttori toscani a raggiungere una qualità sempre maggiore. Il 21 novembre, all'Hotel Westin Palace di Milano

si terrà la presentazione ufficiale dei risultati della settima edizione, conclusasi a Siena il 22 ottobre scorso. Risultati che, ancora una volta, parlano di una Toscana come terra da vino di altissima qualità. Delle 1064 etichette ammesse, ben 818 (77%) hanno superato, infatti, la severa selezione svolta dalle 9 giurie secondo il metodo utilizzato dall'Union International des Oenologues, e il 22% (231) di questi ha raggiunto l'ambita menzione speciale della giuria, arrivando o superando quota 85 punti. Bene i Vini delle Donne, presenti in gran numero a questa edizione della Selezione - circa il 30% in più rispetto al 2004 - e quasi tutti promossi (200 su 263) con almeno un 24% che ha raggiunto gli 85 punti necessari al conseguimento della menzione speciale.

Fonte: REPUBBLICA (27.10.2006)

Premessa: l'Etiopia ha un prodotto interno lordo di 8 miliardi di dollari; Starbucks Coffee, la nota catena Usa di caffè, ha un fatturato di 7,8 miliardi di dollari. Detto questo, la notizia: l'organizzazione umanitaria Oxfam (che opera in Etiopia) ha accusato Starbucks di tiranneggiare l'Etiopia, che l'anno scorso aveva avviato le pratiche presso l'ufficio brevetti Usa per far riconoscere il trademark sulle sue più rinomate varietà di caffè: Sidamo, Harar e Yrgacheffe.

Una volta riconosciuta questa proprietà intellettuale, l'Etiopia, sostiene Oxfam, potrebbe vendere meglio il suo caffè, con un incremento di reddito per i produttori pari circa al 25%. La pratica è stata però respinta su pressione di Starbucks, che vende i caffè Sidamo e Harar a 26 dollari la libbra (circa mezzo chilo) ma i coltivatori guadagnano solo da 60 cent a 1,10 dollari. La cosa strana è che l'azienda di Seattle si era in passato costruita un'immagine equo-solidale anche grazie al fatto che aveva firmato un accordo proprio con Oxfam per sostenere i produttori di caffè etiopi. Oggi ci sono accuse reciproche su questa vi-

cenda e Starbucks minaccia di non comperare più i caffè dall'Etiopia.

Fonte: LA STAMPA (08.11.2006)

Curiosa notizia in arrivo da Parigi. Un giovane ed eclettico personaggio che si chiama Olivier Darné, di professione grafico, inventore del "partito poetico", produce un miele chiamato Béton, cemento. Gli alveari sono infatti posizionati nelle urbanizzate e affollate periferie di Parigi, ricche di sapori nuovi: gli immigrati africani piantano nei piccoli orti strappati al cemento i semi delle spezie e delle verdure che riportano ogni estate dai loro Paesi. Questi pollini danno al miele un sapore esotico e profumi marcati, per cui il giovane Olivier ha già ricevuto riconoscimenti e premi. Pare che l'habitat cittadino sia più sano, per le api, che quello della campagna dove muoiono più spesso a causa dell'uso di pesticidi e insetticidi usati in agricoltura.

CRONACHE (per chi non c'era)

UN MARE DI GUSTO

Domenica 24 Settembre 2006
Casello Idraulico –
Follonica GR

Questa manifestazione ha portato alla prima collaborazione "istituzionale" con il Comune di Follonica. Abbiamo partecipato alla programmazione realizzando, nei locali del Casello Idraulico di Via Roma, un Laboratorio del Gusto dedicato ai vini del Montere regio, alla presenza di partecipanti molto interessati, il Fiduciario coadiuvato da Fabio D'Avino, Laura Costagli e Massimo Babboni, ha condotto in scioltezza una valida degustazione basata sui vini: Montere regio Bianco (Tenuta Il Fontino) – Igt Fiano Chardonnay (Az. Agr. Rigoloccio) – Montere regio Aurora (Fattoria Coliberto) – Igt Alma Bruna ed il Montere regio Rosato (Az. Agr. I Campetti) – Igt Terra Solare (Az. Agr. La Pierotta), 4 bianchi un rosato ed un rosso a dimostrare il vasto ventaglio di potenzialità del nostro territorio.

BOCCHEGGIANO.....

Domenica 22 Ottobre 2006

Agriturismo San Michele
Boccheggiano GR

Fausto mi ha chiesto se scrivevo due righe sull'iniziativa e... devo proprio cominciare col dire che è stata una bellissima domenica!!!! Ottimo il tempo che solo il giorno prima faceva presagire "buriana", l'Agriturismo San Michele è risultato splendido, nel suo ordine ambientale, nell'estrema cura dei particolari, nella pulizia; anche il boschetto di querce (pur nella sua selvatica irregolarità) risultava perfettamente inserito nel contesto, coerente con quella tranquillità che al giorno d'oggi comincia a non aver prezzo. La familiare disponibilità di Stefano Tompetrini, di sua moglie Cristina, di mamma Telda e di Lucia (incaricata dell'organizzazione e della cucina) ha caratterizzato il motivo portante della giornata: "La Familiarità"... riscontrata nell'ambiente e nei partecipanti, gruppi in qualche modo legati familiarmente, compreso i produttori del Podere Ristella che oltre agli ottimi vini avevano con loro due cugini della Montagna Pistoiese (già noti ad alcuni dei partecipanti perché Soci Slow Food ed incontrati in altre occasioni). Ottimo il pranzo ove la naturale semplicità ben si accompagnava con la sostanza e con la copiosa generosità.... Tanti funghi.. Tante castagne, ma... nonostante la considerevole quantità nessuno ha detto «Basta non ne portate più». Alla fine satolli e contenti ci siamo salutati con lo stesso spirito di amichevole familiarità più vicina ad un "matrimonio" che ad un "convivio associativo". **Mi auguro altre domeniche così** *A. C.*

36^ FIERA DEL TARTUFO

11-12 Novembre 2006
San Miniato (PI)

Ultimo appuntamento previsto nel 2006 dal Comune di Massa Marittima per iniziative promozionali nel "circuitto" delle Cittaslow toscane, il Fiduciario e l'Assessore Roccabianca hanno presentato il territorio attraverso l'ampia scelta

di materiale pubblicitario e tramite i suoi prodotti agroalimentari, per questa occasione erano stati scelti: i dolci tipici delle **Vie del Dolce**, l'olio extravergine di oliva (di nuova spremitura) del **Frantoio Sociale "Colline di Massa Marittima"**. Il vino del territorio massetano era presentato dall'Az. Agr. **La Cura**. Oltre 800 assaggi di pane e olio, oltre 1200 di dolci e circa 200 di vino, danno la reale dimensione dell'impegno profuso in quest'importante vetrina gastronomica delle **Città del Buongusto**. *F. C.*

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.

Novembre 2006

Rinnovi

**1-Celebrini Michele 2-Costagli Laura
3- Babboni Massimo 4- Bartolozzi Luciano**

Nuovi Soci

**1- Giannini Alberto 2- Tompetrini Stefano
3- Lo Presti Luigi Mario 4- Marini Serenella
5- Mirolli Lidia 6- Ceccherini Simona
7- Volpi Enrico 8- Guarino Silvana
9- Cencioni Silvia**

Soci in scadenza al 30 Novembre

**1- Bai Lidia 2- Bezzi Aisa 3- Bianchi Graziano
4- Capaccioli Riccardo 5- Cellesi Valentina
6- Costagli Mauro 7- D'Avino Paola
8- Donati Franco 9- Emili Miria
10- Fusco Annunziata 11- Galdi Claudia
12- Lucietto Lorena 13- Lucietto Luca
14- Lulli Leonardo 15- Mariotti Simone
16- Martini Fabrizio 17- Nitti Damiano
18- Panerati Marco 19- Rigoli Lorella
20- Rubegni Raffaella 21- Vitini Sandra**

Questo Notiziario è stato chiuso il
giorno **20 Novembre 2006**
e spedito a oltre 1.050 indirizzi

Per comunicare o prenotare

Segreteria Soci: 339 7693375

Fiduciario: 349 0710478

E-mail

slowmontere regio@libero.it
faustocostagli@katamail.com

Sito internet

www.massamarittima.info/slowfood/

(*) Tratto da "Cheese Time"