

NOTE DALLA CONDOTTA SLOW FOOD MONTEREGIO

La nota del Fiduciario.

La ricchezza dei poveri.

M'è sempre frullata nel capo l'idea di raccontar favole, da quando piccolino (è sì, può sembrare strano, ma lo sono stato anch'io) lessi le favole dei Fratelli Grimm e rimasi particolarmente segnato da "Dimmi come tagli il formaggio e ti dirò chi sei", non perché già pensassi a quel che avrei fatto da grande, ma perché da allora capii come andava impostata una storia. Ci voleva un soggetto (magari interessante) poi andava fatto muovere nella scena creando attenzione all'argomento, poi dopo varie peripezie si doveva trovare una morale che giustificasse tutto quello che sino allora era stato scritto. Bene, oggi voglio proprio raccontarvi una favola e, come tutte le favole che si rispettano comincia con..... C'era una volta.....

Sì, c'era una volta (ma poi non tanto tempo fa) un luogo fantastico che si ergeva sopra le terre di pianura e raggiungeva alte vette, veniva chiamato **La Montagna**, forse perché era l'unica che dalla sua cima si poteva vedere nelle brumose vallate tutte d'intorno. Torrenti ricchi di acque e boschi maestosi la circondavano come una veste preziosa; i suoi abitanti (i montagnoli) pur vivendo a contatto con quella splendida natura avevano gravi problemi legati ad un sovrano che li caricava di tasse talmente pesanti che non riuscivano a godersi la loro sì bella terra. I popoli della pianura che riuscivano a sbarcare il lunario con minor patemi, raffiguravano i vicini con la frase "Montagnol di poco ingegno, vin di nuvole e pan di legno" riferendosi al fatto che sopravvivevano solo con l'acqua e con la farina delle castagne. Invece i poveretti ingegno ne avevano assai, tanto che per sopravvivere alle

avversità, tra i montagnoli, c'erano anche altre tradizioni come il **Buristo con la pappa** (All'impasto dell'insaccato di maiale veniva aggiunto il pan secco bollito) o le **Salsicce con le patate** (in questo caso erano le patate lesse che venivano aggiunte alla carne di maiale), ma il massimo veniva raggiunto con l'**Acquato** (una vinella attenuata con la vinaccia della prima torchiatura che veniva riallungata con tanta acqua e poi "governata" con un poco d'uva e bollita in modo da fargli prendere colore e dargli un poco di "frizzantino"); era la bevanda più usata al momento della raccolta delle castagne quando per sostenersi e scaldarsi lo stomaco i montagnoli facevan **Le Bruciate**.

Fu proprio in questo periodo di fiera povertà che questo popolo riuscì a forgiarsi in un carattere forte e fiero ed a saper trarre un utile anche modesto da tutto ciò che la natura gli dava.

Ma la morale della storia ???????
La morale è che in montagna c'è un valore diverso per tutto, basta guardare i castagneti come vengono curati, tutto per raccogliere un frutto (forse l'unico sacrosantamente biologico) che per il tempo, la fatica che comporta e la bassissima redditività non varrebbe neppure la pena di iniziare l'opera. Eppure il castagneto pulito come un prato serve a poter raccogliere sino all'ultimo frutto, senza sprecare nulla di ciò che la natura dona. Il castagneto ordinato è lo specchio del carattere indomito e tenace del montagnolo.

La ricchezza dei poveri la si può oggi apprezzare anche grazie alle varie certificazioni che hanno riconosciuto al "nostro" monte Amiata tante eccellenze, ben tre Igp sulla castagna, Il Marrone, la Cecia, la Bastarda Rossa; per il vino c'è la Doc Montecucco, per l'olio la Dop Olivastra Seggianese ha già ottenuto il placet italiano ed a momenti arriverà la consacrazione euro-

pea. In dirittura di arrivo c'è anche la Igp per il Fungo dell'Amiata e non ultima la formulazione per la richiesta della Igp del Biscotto salato di Roccalbegna. Non va dimenticato il contributo che questa terra fornisce alla Dop Pecorino Toscano, con i suoi lattini estremamente saporiti e profumati.

Mi sa proprio che il *Montagnol di poco ingegno* ha dimostrato a tutti come, facendo leva sulle sue forze ed appoggiandosi al proprio terreno, sia riuscito a dare valore a tutte quelle tipicità che ne fanno orgoglio e vanto per l'Amiata e per tutta la Maremma.

Fausto Costagli

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

La scorsa primavera, durante un tour delle Cinque Terre liguri, che ha toccato i paesi di Riomaggiore, Manarola, Corniglia, Vernazza e Monterosso al Mare, luoghi di grande effetto ed ammantati da atmosfere veramente suggestive, i Soci FABIO D'AVINO e MICHELA BERTELLA non si sono fatti sfuggire l'occasione per far visita a due osterie inserite nella nostra Guida. Questo è il loro resoconto:

a) **IL CILIEGIO Monterosso al Mare (SP)**

Monterosso è sicuramente la più affascinante tra le Cinque Terre, condensando in uno spazio ridottissimo spiaggia, porticciolo e centro storico. In località Beo, lungo la ripida e sinuosa strada di accesso al paese dalla panoramica litora-

nea che collega tutti e cinque i centri abitati, si trova questo ristorante, che ha una vista sul golfo veramente da levare il fiato, anche se scegliete di prendere posto all'interno della sala. Cucina della tradizione, con qualche piccola concessione derivante dal notevole afflusso di turisti da marzo ad ottobre; noi abbiamo scelto l'**antipasto misto**, composto per l'occasione dalle giustamente note **Acciughe di Monterosso** (Presidio Slow Food) presentate con olio ed origano, con capperi e peperoni, fritte, dal pesce spada marinato, dal cocktail di gamberi, dalle cozze ripiene e dal tonno affumicato. Per continuare, in onore del pezzo forte del territorio, il **tris di acciughe**, dove il pesce viene presentato fritto, ripieno ed a cotoletta, oltre alle **trofie al pesce spada**, molto delicate; per finire, tiramisù e **torta monterossina**, dolce tipico realizzato con pan di Spagna, crema pasticcera e cioccolato fondevole, naturalmente accompagnata da un bicchiere di **Sciacchetra**, il famoso passito locale prodotto in quantità limitata. Conto, comprensivo di un discreto bianco sfuso locale, nei parametri della Guida.

a) RISTORANTE RIPA DEL SOLE Riomaggiore (SP)

Riomaggiore è la prima delle Cinque Terre arrivando da Sud, e come bellezza è seconda solo a Monterosso al Mare. Il ristorante, posto alla sommità del paese ed in posizione dominante, attraverso le ampie vetrate offre una riposante vista sul paese fino al mare. Si tratta di un locale che, per l'atmosfera tranquilla ed il servizio pacato, si presta molto bene anche per soste dopo pasto; a noi è piaciuto così tanto che abbiamo deciso di tornarci. Nel corso delle due visite abbiamo potuto assaggiare una buona gamma di piatti, dall'**antipasto misto della casa**, composto (a seconda del pescato del giorno) da cozze ripiene, acciughe di Monterosso marinate, fritte, all'olio e ripiene, salmone

con cipolle, spuma di nasello, pesce spada con pomodoro e cipolla, soppresata di polpo e zonzelle fritte. Per i primi, ottime le **trenette con acciughe e pinoli**, ma veramente buone anche le **trofie avvantaggiate al pesto** e gli **gnocchi con cozze, pomodorini e seppie**; se avete ancora fame, niente di meglio che un bel **fritto di mare** (attenzione, niente a che fare con la frittura che siamo abituati a vedere in tavola dalle nostre parti; qui viene usato tutto il pesce povero che rimane nelle reti, con aggiunta di qualche esemplare di pesce più pregiato). Tra i dolci, da segnalare la **torta al cioccolato con salsa di sciacchetra** e la **creme brûlée con amaretti e caramello**. Il conto sale se si sceglie un vino della Doc Cinque Terre (di costo elevato comunque giustificato dalla caratteristica posizione dei vigneti, posti su terrazzamenti a picco sul mare); in alternativa, buona scelta di Doc Colli di Luni a prezzi più bassi; si va comunque dai 30 ai 37 euro a testa, compreso bevande e caffè.

Fabio D'Avino

LA MEMORIA DELLE NONNE SULLA TAVOLA DI OGGI

Nei progetti futuri della Condotta del Monteregeo c'è quello di realizzare un'iniziativa sulle "Erbe dimenticate" sul recupero di quelle tradizioni gastronomiche che per pigrizia ed incuria sono andate perdute..... Questa rubrica prevede appunto l'introduzione a tutto ciò.

GLI STRIGOLI

Tanti i nomi volgari o dialettali: Bubbolini, Schioppettine, Schioppetti, Verzuli, Erba del cucco, Crepaterra. Il nome scientifico è **Silene vulgaris**: Il primo termine del binomio ha un'etimologia controversa. Secondo alcuni discenderebbe da Silenòs, nome dato nella mitologia greca ad un essere semidivino, compagno del dio Dioniso e padre dei Satiri, per metà uomo e metà cavallo, con ventre rigonfio, in riferimento al calice florale della pianta, che si presenta panciuto; secondo altri deriverebbe dal greco

sialon = saliva, muco, per la sostanza bianca e appiccicosa presente nel fusto e nel calice florale di molte altre specie dello stesso genere; secondo altri ancora discende da Selene = luna, in allusione a quelle specie del genere che aprono i fiori di notte. Il secondo termine deriva dal latino con il significato di comune, per l'ampia distribuzione della specie.

Pianta erbacea perenne, glabra, caratterizzata da fusti cespitosi e legnosi alla base, articolati con nodi ingrossati, che seccano quasi del tutto durante la stagione calda. Le foglie sono opposte, in corrispondenza dei nodi, carnosette, linearilanceolate, di colore verde pallido; se stropicciate tra le mani, esse emettono un particolare crepitio o sfrigolio (da qui il nome volgare Strigoli), simile a quello prodotto stropicciando le foglie della Verza o Cavolo cappuccio (da cui il nome Verzuli). Sul finire della primavera, si sviluppano gli scapi alla cui sommità si formano i fiori, penduli, su peduncoli flessuosi, riuniti in cime, caratterizzati da un calice subcilindrico, rigonfio, con nervature verdastre, che ricorda una minuscola brocca o un palloncino fessurato, da cui il nome volgare Bubbolini; il bubbolo, infatti, è il noto sonaglio di ottone sferico e fessurato.

Si raccolgono le cime dei nuovi getti con i ciuffi di tenere foglie, che si formano dall'autunno alla primavera. Questi "butti" vanno prelevati prima della formazione degli scapi floreali. Anche le foglie presenti sugli scapi sono buone da mangiare, raccolte quando sono ancora tenere.

L'asportazione dei giovani getti non danneggia la pianta la quale, essendo perenne, si rinnova in continuazione e con facilità, fornendo così i suoi prodotti per tutta la stagione propizia.

I getti novelli degli Strigoli sono una vera leccornia anche per i palati più raffinati. Si usano lessati come componenti delle mesticanze, alle quali conferiscono un tono particolare, ma principalmente essi

vengono sbollentati in acqua, mescolati alle uova sbattute con aggiunta di formaggio pecorino e pepe, quindi fritti sotto forma di polpette.

L'uso alimentare degli Strigoli ha una diffusione nazionale. Nel Bresciano si fanno cuocere con poca acqua in pentola coperta e si servono come contorno di salumi cotti. Nella stessa regione si impiegano per saporiti risotti magri. Nel Veneto sono ricercati per zuppe, minestrone e, specialmente, per le classiche minestre di riso e frittiture d'erbe. In Toscana sono consumati cotti, a guisa degli spinaci, oppure adoperati per il ripieno delle torte senesi o delle torte salate della Lunigiana. In Romagna si utilizzano come colorante nella pasta verde, come aromatizzante nei tortellini di ricotta e per fare le tipiche piadine. A Rimini si adoperano per preparare insalate crude, pastasciutta e ravioli.

Le informazioni sono tratte da LE PIANTE ALIMURGICHE del Dipartimento di Botanica dell'Università degli Studi di Catania.

Fausto Costagli

L'ECO DELLA STAMPA notizie lette in qua e la

PANORAMA Agosto 2007

Affacciandosi dal balcone di un albergo, al 28° piano del grattacielo di fronte si vedono scorrazzare polli e maiali. Non è un'allucinazione, ma una fattoria verticale progettata dalla Columbia University di New York. Se la popolazione mondiale cresce ogni anno di circa 80 milioni di persone e nel 2050 (secondo stime dell'Onu) saremo 9,2 miliardi, di cui l'80% in aree urbane, questo progetto sembra essere la strada da percorrere per far fronte alla "fame di terra". Nei grattacieli progettati dalla Columbia, a ogni piano si potrebbero coltivare ortaggi e frutta e allevare bestiame. Secondo i calcoli, 150 torri basterebbero a sfamare gli otto milioni di abitanti di New York, tagliando completamente le food miles; l'impatto zero sarebbe garantito anche dal fatto che l'umi-

dità emanata dalle piante nell'aria sarebbe assorbita da un impianto per la produzione di acqua e l'energia sarebbe fornita da eliche a vento poste sulle torri. Alcuni di questi impianti sono già realtà: a Singapore al 40° piano di un hotel svizzero (lo Stanford) si coltivano ortaggi e c'è un allevamento di pesci.

LA NUOVA ECOLOGIA Settem. 2007
Reportage di denuncia sulla monocoltura della soia in Sud America, dove «si uccide per nutrire le vacche europee». La soia pare sia arrivata nelle mense dei quartieri popolari regalata dalle imprese, in sostituzione della carne e del latte. Era però soia transgenica. Graciela Lazaro è a capo di un comitato che si batte a Buenos Aires contro la costruzione di un enorme impianto della Cargill per il trattamento di soia, che dovrebbe accogliere 2500 camion al giorno dalle aree interne argentine o dal Paraguay, dove il conflitto per la terra è particolarmente aspro perché la monocoltura della soia sta provocando la violenta espulsione dei contadini. Molti contadini che difendono le terre sono stati assassinati, denuncia la Lazaro, mentre il glifosato, principio attivo contenuto nel diserbante RoundUp di Monsanto, ha bruciato gli orti e contaminato l'acqua. Anche nel Chaco argentino, la comunità wichi, che vive da sempre con le risorse del bosco (miele, frutti e selvaggina) denuncia il disboscamento selvaggio, per coltivare a soia terreni che dopo pochi raccolti sono impoveriti, portando la popolazione alla fame. Giunta in Europa la soia è trasformata in carne attraverso l'alimentazione animale, e raggiunge le nostre tavole, rendendoci complici inconsapevoli della tragedia sudamericana.

CORRIERE DELLA SERA Settem. 2007
Affronta in un'inchiesta la situazione drammatica negli Usa rispetto all'obesità: una vera epidemia incontrollabile fra bambini e adolescenti, soprattutto neri ed ispanici. Intervistato il dottor David Ludwig, primario della Clinica pediatrica di Boston, che sug-

gerisce «una campagna educativa sul modello dello Slow food italiano». Il dato più clamoroso viene comunque dall'associazione dei chirurghi plastici: nel 2006 quasi 5000 adolescenti americani si sono sottoposti alla liposuzione, oltre a 400.000 adulti. Secondo l'Università del Minnesota per dimagrire l'83% dei maschi e il 57% delle femmine adolescenti sovrappeso saltano i pasti, usano pillole dietetiche, fumano. In California le autorità di Los Angeles hanno imposto una moratoria di due anni all'apertura di altri fast food, seguendo altre città come San Francisco, Berkeley e Calistoga nella Napa Valley. Provvedimenti che sono il segno di una vera e propria rivoluzione culturale, anche se giunta quando la presenza di fast food è arrivata a una densità di 20 ogni 400 metri. Negli Usa si spendono in hamburger & Co 134 miliardi di dollari, più che per cinema o istruzione, l'obesità costa 117 miliardi in cure.

IL "TOPO" DI BIBLIOTECA Le Castagne

CUCINA ITALIANA - Ottobre
1955: LE CASTAGNE

Lo avete lasciato da poco, il castagno. Il castagno folto e verdissimo che, sulle pendici del paesino di villeggiatura, ha difeso dal sole con la sua ombra accogliente gli ozi estivi, le letture, i lavori all'uncinetto o a maglia e le conversazioni con le amiche. Nel lasciare la campagna, già un poco immalinconita per la stagione, voi avete forse salutato il vecchio albero con un po' di rimpianto e avete promesso in cuor vostro "a quest'altranno" come un augurio.

Poi riprese dal vortice della vita cittadina, sotto l'assillo delle preoccupazioni per la casa, per la scuola e per tutte le altre cose che si susseguono nella nostra vita, avete dimenticato un poco il vecchio amico sulla collina, ma esso è venuto a voi con il suo meraviglioso frutto che la natura ha gelosamente difeso con un triplice involucro. Avete

visto i bei marroni sui banchi degli erbivendoli o già arrostiti sul classico fornello del venditore ambulante, che da tanti anni ritorna, al comparire delle castagne, all'angolo della strada. E allora, comprando un cartocchetto di caldarroste, avrete inviato un pensiero riconoscente al castagno ormai spoglio.

Il castagno è noto fin dai tempi remotissimi, che di esso fanno menzione la Bibbia, Isaia, Omero ecc.. I botanici lo chiamano "castanea sativa" e sembra sia originario da Sardi, località della Libia.

I greci chiamavano le castagne, ghiande sarde o ghiande di Giove. Magnifici e secolari sono i boschi (chi non ricorda il famoso castagno "dei 100 cavalli" sulle pendici dell'Etna, che dette riparo, durante un violentissimo temporale, a tutto il seguito a cavallo di Isabella d'Aragona?). Ma più che belli, sono utili e una insostituibile ricchezza, grande risorsa economica di materie prime fornite attraverso modernissimi processi, alle industrie alimentari, edili, chimiche e farmaceutiche. Si perché oltre al frutto il castagno fornisce un legno pregiato, con il quale si fanno mobili, doghe per botti, traversini, pannelli per porte, estratti conciari, tinte d'ebano mordenti e cariche per tessuti.

Con il frutto essiccato si ricava una dolce farina per fare focacce gustose, arricchite di pinoli, e di uva passa. Castagne "ballotte" "bruciate" e "biscottate", marroncini di Cuneo e di Garresio che Plinio trovava eccellenti e Virgilio mangiava col latte, marroni canditi vanto insuperato della nostra industria confettiera.

Le proprietà terapeutiche della castagna furono riscontrate in epoche molto remote. Discoride Pedanio indicava le castagne come rimedio contro le tossi ostinate, l'emotisi e nientedimeno l'idrofobia, altresì con le sue foglie e la corteccia dei suoi rami. Del resto le foglie di castagna, ricche di tannino favoriscono un rimedio tuttora in uso, contro la diarrea. E' accertato che

la castagna è un cibo salubre e digeribilissimo.

A questo proposito è utile precisare che le castagne potrebbero occupare sul piano calorico un pasto intermedio tra pane e patate, più vicino al pane che alle patate. Difatti nelle zone montane dove prosperano i castagneti, specie in passato quando minori erano le esigenze, per circa sei mesi l'anno la gente si cibava quasi esclusivamente di castagne, un kg. di castagne fresche fornisce all'organismo quasi 2000 calorie (1600 per gli idrati di carbonio, 191 per le proteine e 194 per i grassi).

I modi più diffusi della cottura delle castagne sono l'arrostitimento o "bruciate" nome che si ad a loro quando vengono arrostiti sulla fiamma o sulle braci. Per l'evaporazione dell'acqua e il grato aroma che si sviluppa da esse durante l'arrostitimento, sono indubbiamente più dolci, più gustose e più nutrienti, ma non è il caso di nascondere, sono anche le meno digeribili per l'imperfetta azione del calore sull'amido che in più parti rimane ancora crudo o si carbonizza, rendendosi assolutamente inattaccabile dai succhi gastrici. E' logico che una cottura eseguita ad arte, con pazienza e attenzione, potrebbe facilitare di molto l'opera digestiva. Comunque sia, le più digeribili rimangono sempre le "ballotte" (castagne lessate) specie dopo una cottura per fetta. Il caldo umido gonfia i granuli dell'amido e ne rompe i tenaci involucri di cellulosa rendendoli più facile preda dei succhi digestivi. L'aggiunta all'atto di cottura, di un pizzico di semi di finocchio o di una foglia di lauro, ha per vie diverse, lo scopo di creare un ambiente favorevole alla secrezione salivare e gastrica.

"Castagne bollite" stile anni '50

E' il modo più pratico e semplice per cuocere le castagne.

Dopo averle ben lavate metterle in una pentola, meglio se di terracotta, unire tanta acqua fredda quanto basti per ricoprirle ed aromatiz-

zarle unendo una foglia di lauro, semi di finocchio, cumino, foglie di salvia, un gambo di sedano a piacere. Salare un poco l'acqua e lasciar bollire per circa mezz'ora. A cottura ultimata scolare l'acqua e lasciare ancora le castagne sul fuoco, sempre rimescolando per qualche minuto, affinché si asciughino bene. Volendo si potranno sbucciare completamente le castagne prima di lessarle, in questo caso si faranno lessare nel latte con mezza stecca di vaniglia.

Una prova si può fare sempre!

Massimo Babboni

CRONACHE (per chi non c'era)

Master SPEZIE- AROMI- ACETO

18-25-27 SETTEMBRE 2007

Domus Bernardiniana – Massa M. GR

E' stato un Master pieno di accattivanti profumi, da quelli "nostrali" agli esotici; inizialmente voluto da alcuni soci cultori degli argomenti, ha poi appassionato tutti i 14 partecipanti; merito della struttura generale del Master ma, certamente la differenza l'ha fatta il buon **Renato Nesi**, il docente, che (da bravo esperto in comunicazione) ha saputo trasmettere con estrema semplicità l'enorme mole di nozioni previste. Interessanti tutte e tre le serate che hanno visto la manipolazione e l'assaggio di innumerevoli Spezie, di freschi ramoscelli di Aromi (arrivati da un vivaio romagnolo), una buona selezione di tipi di Aceto tra cui alcune rarità come quello di Birra avuto tramite Hans Werner Bunz (Fiduciario Slow Food Germania) o l'Agresto (dell'Osteria Il Cantuccio di Buriano). La prima serata si è conclusa con l'utilizzo della dotazione di Moscato d'Asti (offerto ad ogni Master of Food) in abbinamento con il "Dolce di San Bernardino" (leggermente speziato) ed una torta realizzata appositamente dalla socia **Stefania Cionini** che presentava tra gli ingredienti, pepe, zenzero, cannella. Anche la seconda serata ha avuto il tocco di piacevole dolcezza con una torta agli

aromi inventata da Stefania ed apprezzatissima da tutti.

L'ultima serata i 4 aceti, ricevuti in dote dalla Sede nazionale, sono diventati 11 con un vero tour de force gustativo stemperato alla fine da vari assaggi propedeutici: i fagioli lessati alla Santoreggia con tre tipi di pane alle spezie ed aromi realizzati da **Annarita Cerboni**, un ottimo formaggio pecorino abbinato ad una gelatina di aceto portati da **Daniela Gerli**. Infine una degustazione di anice Varnelli ha concluso un corso che ha ulteriormente rinsaldato il clima di amichevole partecipazione che ormai da tempo caratterizza i nostri Master. **C. d. C.**

3 SINDACI - 3 VINI - 3 ORI

29 SETTEMBRE 2007

Ristorante IL LECCIO - Massa M.ma GR

Ci sono vari modi di organizzare una serata conviviale, ci sono obiettivi di variabile entità od importanza nel predisporre l'abbinamento tra un menu, dei vini ed il locale prescelto. Ogni iniziativa è importante, ma di tanto in tanto ne "capita" una che è un poco "speciale"; ebbene, la serata dedicata ai Vini premiati con la medaglia d'oro nella Selezione del Sindaco 2007, era concepita come un "evento". Non si trattava solo di ottimizzare l'abbinamento cibo vino, si intendeva celebrare un territorio. Un territorio che "non esiste" data la sua inidentificazione convenzionale (diviso tra due province e due Doc); un territorio individuato genericamente come Alta Maremma, che ha una sua concretezza solo grazie alla contiguità di tre Comuni, Massa Marittima che confina con Suvereto a sua volta confinante con Piombino.

In questo contesto geografico, (considerando ben 741 vini in concorso) si è avuto il migliore risultato territoriale a livello nazionale, ben tre le medaglie d'oro ottenute con il piazzamento tra i primi nove vini della classifica: 5° posto per il **Rosso degli Appiani** dell'Az. Agr. **San Giusto** - Piombino; 7° posto per il **Merlot** dell'Az. Agricola **La Cura**

- Massa Marittima; 9° posto al **Boccalupo** Az. Agr. **Il Falcone** - Suvereto.

Alla serata, oltre alla presenza dei produttori vinicoli premiati: **Bonti** - **Corsi** - **Petri**, non poteva mancare la partecipazione degli Amministratori locali che, hanno dato il loro contributo oltre che con la presenza anche con interventi veramente idonei ed appassionati.

Lidia Bai Sindaco di Massa Marittima accompagnato da **Dino Roccabianca** Assessore alle attività Produttive, **Leo Bruscoli** Vice Sindaco di Suvereto, **Gianni Anselmi** Sindaco di Piombino, hanno onorato una serata che senza la loro presenza sarebbe stata solo un convivio ben riuscito.

Il menù splendidamente realizzato dal cuoco **Alessandro Dondolini** è stato apprezzato da tutti gli astanti, con una innovazione gastronomica la "Lasagnetta di ceci con mozzarella filante e lardo di Colonnata" che ha ottenuto una vera ovazione da parte della sala gremita da tanti cultori del gusto.

Ottimo il menù, ottimi i tre grandi vini, attenta e partecipativa la folta schiera dei soci Slow Food, che hanno da tempo conseguito la maturità per valutare il valore e l'importanza di ogni iniziativa. Sia a caldo che dopo qualche giorno di riflessione, questa è stata annoverata tra le più riuscite.

Un sentito ringraziamento a tutti, Amministratori, Produttori, Partecipanti ed un grazie particolare a tutto lo staff del **Ristorante Il Leccio** che ci ha accolti nel giorno di chiusura settimanale, mettendoci a disposizione tutta la loro splendida ed efficace professionalità.

Fausto Costagli

**A SPASSO PER L'ITALIA
note dai nostri soci**

CHEESE 2007

BRA (CN) 21-24 Settembre 2007

La manifestazione ha compiuto 10 anni ed è alla sua sesta edizione: 1997-1999-2001-2003-2005-2007. Cheese è stato una mostra merca-

to con ampi spazi espositivi e degustazione nelle piazze e nelle strade di Bra: 3500 mq il Grande Mercato dei Formaggi con 186 bancarelle e 50 stand; 1500 mq la Gran Sala del Formaggio ed Enoteca i tanti Chioschi di Degustazione e poi la Piazza della Birra e del Mangiar per Strada; 7 stand istituzionali delle regioni Abruzzo, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Piemonte, Puglia, Trentino, Valle d'Aosta; 10 stand di Province italiane.

Cheese è stato educazione all'alimentazione e al gusto: 33 Laboratori del Gusto per un totale di 1980 partecipanti; 15 Appuntamenti a tavola in alcuni locali tra i più prestigiosi del Piemonte; oltre 100 degustazioni libere o guidate tra bancarelle e stand; 23 tra laboratori e dimostrazioni in diretta sulla produzione di formaggio Il Circo dell'educazione del Gusto ha ospitato i bambini delle scuole dell'infanzia e primarie inferiori.

Cheese è stato: dibattito sul mondo caseario e sull'enogastronomia con oltre 20 tra convegni, conferenze e presentazioni.

Cheese è stato: musica con 16 appuntamenti musicali e concerti in vari punti di Bra.

Nella Gran Sala del Formaggio ed Enoteca sono stati proposti oltre 200 formaggi di cui: 28 dop di montagna provenienti da Francia, Grecia, Italia e Svizzera; 67 curiosità e rarità dal mondo provenienti da 17 Paesi: Australia, Austria, Danimarca, Francia, Germania, Grecia, Irlanda, Israele, Italia, Messico, Norvegia, Nuova Zelanda, Regno Unito, Olanda, Portogallo, Spagna e Svezia; 40 Presidi italiani e internazionali provenienti da: Francia, Irlanda, Norvegia, Olanda, Polonia, Portogallo, Regno Unito, Romania, Svezia, Svizzera, Usa; 68 formaggi erborinati nella Casa dei Blu provenienti da 16 Paesi: Australia, Austria, Belgio, Italia, Canada, Danimarca, Francia, Irlanda, Israele, Nuova Zelanda, Olanda, Regno Unito, Spagna, Svezia, Svizzera e Usa; 1.500 etichette di vino di cantine italiane ed estere: (Austra

lia, Francia, Grecia, Israele, Italia, Portogallo, Spagna e Francia) in degustazione nell'Enoteca. -----

Paola Nannini e Massimo Giannini che hanno ripetuto l'esperienza dopo la visita all'edizione 2005, ci raccontano le loro impressioni....

«Sostanzialmente l'organizzazione ci è sembrata ancora una volta ineccepibile considerando la superficie su cui si sviluppa la manifestazione, la varietà degli eventi messi a disposizione dei visitatori e la notevole possibilità di scelta fra i formaggi presenti (cosa da non trascurare assolutamente); abbiamo arricchito il nostro bagaglio conoscitivo partecipando a due Laboratori del Gusto davvero ben curati, approfondendo la conoscenza di formaggi che magari avevamo solo visto ma mai assaggiato, dei quali abbiamo imparato la loro storia.

Confrontando questa edizione con la precedente possiamo affermare che le differenze visibili sono state a livello logistico, migliorando molto (in alcuni casi) gli stand espositivi, come al Grande Mercato dei formaggi, con un'unica struttura a copertura degli espositori e del pubblico.

Comunque credeteci, le cose più belle che abbiamo visto e che accomunano questa edizione alla precedente, sono state le immagini di curiosità e meraviglia di quanti abbiamo incontrato per le vie di Bra, probabilmente perché questi sono i principali atteggiamenti possibili di fronte all'infinita varietà del mondo caseario; ancora più bello è stato vedere la soddisfazione dipinta sui volti di chi facendo grandi sacrifici ha visto rappresentato un suo prodotto in una vetrina di rilevanza mondiale qual'è CHEESE. »

*Massimo Giannini
Paola Nannini*

Sul sito della Condotta sono visibili le nuove **Rassegne Fotografiche**

NUOVI SOCI - RINNOVI E TESSERE SCADUTE

Di volta in volta rammentiamo ai distretti 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 / Ottobre 2007

Rinnovi

1- Balloni Paolo 2- Cerboni Annarita 3- Rossi Pier Paolo 4- Taiti Elena

Nuovi Soci

1- Lupi Cristina 2- Varriale Gianfilippo 3- Cordioli Patrizia 4- Barbieri Roberto 5- Fiorentini Lea 6- Astorino Daniele 7- Astorino Angela 8- Gabbricci Andrea

Soci in scadenza

1- Babboni Massimo 2- Bartolozzi Luciano 3- Ceccherini Simona 4- Celebrini Michele 5- Cencioni Silvia 6- Costagli Laura 7- Giannini Alberto 8- Guarino Silvana 9- Lo Presti Luigi Mario 10- Marini Serenella 11- Mirolli Lidia 12- Temperini Stefano

PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

Domenica 4 Novembre

Gavorrano

Il Comune di Gavorrano, in collaborazione con Slow Food Monteregio e la nuova Associazione Pro Loco Gavornese, con il contributo di molte altre Associazioni del territorio comunale

ORGANIZZANO LA 1^a

DISFIDA DELL'ACQUACOTTA

Al pomeriggio di **Domenica 4 Novembre**, nel Cinema Teatro di Gavorrano una commissione di esperti valuterà pubblicamente la "Migliore Acquacotta del 2007" scelta tra tutte le preparazioni portate dai partecipanti alla 1^a Disfida dell'Acquacotta, concorso riservato alle categorie "Professionisti" ed "Amatori" che vedrà i ristoratori e le massale del territorio gavornese impegnati in "singolar tenzone". Contemporaneamente nelle cantine del centro storico di Gavorrano tutti potranno gustare Acquacotta abbinata ai vini del territorio in un percorso del gusto che valorizzerà tanti prodotti naturali e l'anteprima del nuovo olio appena spremuto. Iniziative di carattere folcloristico locale allieranno il "girar nel borgo". Alle ore 19 si terrà la premiazione dei vincitori.

Obiettivo dell'iniziativa è quello di valorizzare un prodotto che contraddistingue la gastronomia di questa terra ed il buon pane di Gavorrano

DA PROVARE !!!

Sabato 24 Novembre 10,30

Gusto è Libertà - 14°

Casa Circondariale - Massa M.ma

Laboratorio del Gusto®

I FUNGHI

I Soci interessati devono fare richiesta al Fiduciario entro il 16 Novembre - Max 12 Soci - Partecipazione gratuita

7-8-9 Dicembre

Massa Marittima

CALICI D'INVERNO 2007

Slow Food Monteregio

il Comune di Massa Marittima gli sponsor Huntsman-Tioxide e P.L.T. hanno fatto un notevole sforzo organizzativo nella predisposizione del programma di Calici d'Inverno 2007. Ad inizio Novembre la brochure della manifestazione arriverà a tutti i gli associati del Centro Italia inserita nel n° 30 di Slow Food, da quel momento sino al 30 Novembre sarà possibile prenotare da tutta Italia la partecipazione ai vari Laboratori del Gusto, dal 1° Dicembre le prenotazioni avverranno in forma diretta presso la segreteria od il fiduciario.

Laboratori del Gusto®

1° = Gli oli della Maremma ed i legumi dei Presidi

2° = L'Avvoltoire in verticale

3° = I top wine 2008 del Monteregio

4° = Massa Marittima e Montefalco due Città del Vino molto Slow

Un consiglio spassionato per i Soci SF Monteregio, quest'anno prenotate per tempo la Vs. partecipazione perché, considerando l'incremento pubblicitario, è prevedibile una richiesta esterna maggiore rispetto alle precedenti edizioni.

Per comunicare o prenotare

Segreteria Soci: 339 7693375

Fiduciario: 349 0710478

E-mail

slowmonteregio@libero.it

faustocostagli@katamail.com

Sito internet

www.massamarittima.info/slowfood/

Questo Notiziario è stato chiuso il

giorno **17 Ottobre 2007**

e spedito a circa 700 indirizzi

(per posta o tramite E-mail)