

SLOW FOOD MONTEREGIO Note dalla Condotta

Le note del Fiduciario.

Parole... Non son altro che Parole...

“Parole parole parole...” è il titolo di una ormai vecchia canzone interpretata da Mina con il contributo della calda voce di Alberto Lupo. “Parole” è anche il titolo di un'altra canzone (ancora più vecchia) di Nico ed i Gabbiani; parole sono l'insieme sistematico di ciò che compone una frase, un insieme di frasi compongono un notiziario. Il nostro è appunto un Notiziario pieno di parole, che vanno lette una dopo l'altra fino a capire il loro significato. Nell'epoca degli sms, dove tutto viene abbreviato, eliso, sintetizzato, leggere è diventato faticoso; nell'epoca dove l'apparire conta più dell'essere una parola non regge il confronto con una foto, nell'epoca delle grandi insegne un corpo “Georgia 9,5” quello che usiamo per il Notiziario (perché è il più compatto) pare un Davide contro un Golia. Se leggere le parole oggi è diventato faticoso, capirle lo è ancora di più.

Fabio qualche giorno fa ha riorganizzato tutte le varie mailing list che abbiamo, ha tolto molti indirizzi ormai inutilizzati, ne ha inseriti altri nuovi, il risultato finale è che il nostro Notiziario viene trasmesso per E-mail a 1244 indirizzi; un bel numero. Non so quanti lo leggano tutto, non so quanto, può essere apprezzato e quali delle varie “categorie” che lo ricevono lo considerano; basta un clic ed il lavoro di un mese svanisce in un cestino, virtuale ma inesorabile.

E pensare quanti clic per realizzarlo, quante migliaia di parole per costruire questa News Letter che nel mondo di Slow Food ha una particolarità: - da quando è nata 45 mesi fa (era il Gennaio 2005) non è mai mancata all'appuntamento mensile e che mensilmente porta a conoscenza dei propri soci e degli interessati nel territorio ove opera, le cose che succedono nel mondo slow a livello locale, regionale, nazionale.

Parole, non son altro che parole... Si bisogna che vi aiutate con la vostra fantasia per vedere le foto che non ci mettiamo, bisogna che utilizziate la vostra intelligenza per capire i fini di molte delle cose che qui vengono

scritte, si bisogna tirar fuori la pazienza ed utilizzare tutto il cervello, non solo la vista. Queste non sono foto o disegni, sono solo parole.

Queste riflessioni mi sono state ispirate da una E-mail che abbiamo ricevuto il mese passato, era a firma di **Raffaele Marchetti** Fiduciario laziale della Condotta di Cori-Giulianello, conteneva sentiti complimenti per il nostro Notiziario ed una critica legata alla sua impaginazione considerata obsoleta. ... Gli risponderò così:

«Rimane il fatto che, anche se viene prevalentemente inviato per E-mail, abbiamo oltre 70 soci a cui viene comunque trasmesso per posta; per questo il nostro Notiziario è realizzato con concetto cartaceo; con la mensile quantità di cose da dire, se usassimo un modulo più “moderno” (con una grafica preponderante e con foto e disegni) non potrebbe essere contenuto nelle 6/8 pagine abituali, ma in qualche caso supererebbe le 14/18, con costi altissimi di stampa e di spedizione. »

Comunque per significare che siamo al passo con i tempi, da due anni abbiamo anche la nostra pagina telematica, chi campa di foto si può sbizzarrire, basta andare nel web e sul sito www.massamarittima.info cliccare sul simbolo della chiocciola ed aprire la nostra link; è solo un archivio (anche questo realizzato in modo spartano) mancano gli sbrillucichii le intermittenze, le lucine, le faccine e tutti quei ritrovati tecnici che non servono nella concretezza ma nell'effimero; ci sono comunque alcune migliaia di fotografie che raccontano il nostro esistere e soprattutto ci sono i 46 Notiziari che fieramente, consapevolmente, caparbiamente, realizziamo ininterrottamente da quasi 4 anni.

Siamo secondi in Italia

E' terminato il Premio tesseramento che annualmente Slow Food Italia organizza per stimolare l'attivismo delle 350 Condotte nazionali; queste erano state suddivise in tre fasce, la prima sino a 100 Soci, la seconda fascia da 101 sino a 200, la terza (quella dove siamo noi) da 201 in poi... premi per quelle più attive che dimostrano il contatto con il territorio concretizzando l'associazionismo diretto.

Bah vi ripeterò quello che ho detto al tre volte a proposito di queste “gare”, cioè che fare soci è uno dei doveri di

un'associazione e che non ci dovrebbero essere stimolanti carotine per far tirare ai vari somarelli il carrettino delle Condotte.

Partecipare poi ad una gara che ha già il vincitore, beh non è che sia poi così stimolante, pertanto noi come Monteregio abbiamo fatto tranquillamente il nostro percorso per andare avanti in un consapevole crescendo che non snaturasse i giusti equilibri. La vittoria finale è andata come previsto alla strepitosamente brava Condotta di **Scandicci**. Vittoria strameritata perché annualmente su 500 soci ben 484 sono fatti in forma diretta in Condotta. E noi che l'anno passato arrivammo tra le prime cinque, cosa abbiamo fatto ??? Considerando Scandicci alla stregua dei supereroi noi del Monteregio abbiamo vinto la gara degli esseri umani.

Siamo arrivati secondi !!! Secondi nella terza fascia e secondi anche a livello totale. Che dire di un risultato così eclatante... Considerato che ci sono 350 Condotte in Italia compresi 100 capoluoghi di provincia tra cui le grandi città e territori largamente popolati, c'è poco da dire. **Siamo contenti!!!** Il nostro metodico impegno annualmente viene in qualche modo riconosciuto. L'anno passato entrammo nella classifica delle 10 Condotte più attive d'Italia e tra le prime 5 per associazionismo diretto, quest'anno siamo secondi assoluti dopo **Scandicci** e prima delle Condotte: **Neretina, Alberobello e valle d'Itria, Siracusa**. Una interessante considerazione bisogna farla, due **Condotte toscane si trovano ai vertici nazionali** seguite da due Condotte pugliesi; nessuna è capoluogo di provincia! Forse nei centri minori è più facile mantenere il contatto con le persone.

Per enfatizzare il risultato raggiunto rimane anche da dire che tra le prime cinque la zona del Monteregio è quella che ha il territorio con il numero più basso di abitanti.

Ed i premi ?? Alla prima classificata: viaggio e soggiorno per 2 persone presso un Presidio od una Comunità del cibo europeo (a scelta della sede nazionale); alla seconda classificata: un week end per 2 persone a Pollenzo; alla terza classificata: pacchetto, per tutti i Consiglieri, dei libri di Slow Food Editore pubblicati nel 2008; alla quarta classificata una cassetta

di prodotti. Noi utilizzeremo il premio a livello istituzionale per recarci a Bra (alla sede nazionale).

Un GRAZIE a Massa M.ma – Cittaslow

Un piccolissimo spazio per ringraziare l'Amministrazione Comunale di Massa Marittima per un gesto importantissimo; nei giorni scorsi ha contribuito tangibilmente a Terra Madre offrendo, come Cittaslow, la somma di € 500. Come nella passata edizione avremo il nome di Massa Marittima scritto nell'elenco dei Comuni solidali. Sarà bello leggerlo nel grande muro all'interno dell'Oval di Torino Lingotto, insieme alle decine di migliaia di genti provenienti da tutto il mondo... anche grazie a gesti come questo!!!

Un GRAZIE a Maremma Magazine

A volte mi chiedo cosa pensano dello Slow Food Monteregeio quei lettori di Maremma Magazine che vivono in località molto lontane dalla nostra zona; lettori che anche se non interessati vengono comunque attratti dallo spazio che mensilmente ci viene dedicato, due intere pagine patinate corredate da splendide foto; in otto mesi sono state ben 17 pagine con 25 fotografie. Riguardandole ho "visto" il senso del nostro operato, l'ho visto con occhi di una terza persona, non con gli occhi nostri che le progettiamo e le viviamo. Riflesso da altri il nostro impegno assume valenze diverse, rese forse più importanti di quel che sono. Ho visto un'attività spalmata in tutto il territorio ed ho ripercorso i tanti momenti di: convivialità, socialità, promozione, ricerca, beneficenza, divertimento. Soprattutto ho visto tanti sogni divenuti realtà.

Un sentito e doveroso GRAZIE a Celestino Sellaroli ed alla Redazione di Maremma Magazine per questo palese riconoscimento, GRAZIE per l'aiuto che ci hanno dato nel referenziarci presso quelle realtà economiche, sociali, amministrative dell'intera Maremma... ne faremo buon uso!

Fausto Costagli

La nota di Fabio.

Cena del ringraziamento 2008

Anche quest'anno ad inizio autunno ci siamo riuniti a tavola imbandita per gratificare e ringraziare chi nel periodo estivo ha contribuito manualmente alla realizzazione dei vari impegni:

- Notte Bianca a Massa Marittima
- 2 Soci 4 vini
- Il vino del contadino
- Gavorrano a Tavola
- Riunione provinciale di T.M.T

- Suono Di...vino a Gavorrano
- Laboratorio: Cucinando a Prata
- Calici di stelle a Massa M.ma
- Il salotto di Gavorrano a Tavola
- Inaugurazione Porta del Parco
- Partita tra Guardie e Carcerati.

Presenti 14 dei 16 aventi titolo:

Massimo Babboni, Annarita Cerboni, Fausto Costagli, Laura Costagli, Stefano Costagli, Fabio D'Avino, Simone Francioli, Massimo Giannini, Marco Insalaco, Claudia Luchetti, Lorena Lucietto, Paola Nannini, Debora Rinaldini, Tatiana Rocchi.

Assenti per impegni già presi:

Debora Rinaldini e Giulio Carli.

Prima di darci alle libagioni abbiamo fatto la riunione del Comitato di Condotta (eravamo 11 dei 12 Consiglieri ed era giusto approfittare dell'occasione).

Quest'anno l'appuntamento a tavola l'abbiamo fatto al Ristorante **Il Pungolo** dal socio ed amico **Marco Donati** che ci ha letteralmente riempiti di consistenti delizie, ci ha "pillottati" come se fossimo dei maialini da mettere in forno. Le tante portate sono state annaffiate da molte bottiglie di vino che erano state messe da parte per una valutazione collettiva. Tra le "chiacchiere" e le portate la cena è terminata ben oltre la mezzanotte con appuntamento al prossimo convivio di "Ringraziamento" previsto la sera dell' 8 Dicembre per gratificare chi ha operato nella cinque giorni di lavoro per Calici d'Inverno.

Fabio D'Avino

SLOW FOOD TOSCANA **Note dal Regionale**

La Presidente ci scrive:

A proposito della condivisione e collaborazione delle Condotte, desidero condividere con voi la soddisfazione per i risultati della Toscana relativi al "Premio Tesseramento", i diversi premi assegnati riguardano vari settori di intervento, sia quello per il numero di soci: **Scandicci** e **Monteregeio** (prime in Italia per i soci fatti direttamente) e **Monte Pisano** che ha avuto un buon risultato nella "sua" fascia; sia per le news letters: **Siena**; sia per l'impegno nel realizzare progetti: **San Miniato**; sono tutte la dimostrazione di un lavoro assiduo sul proprio territorio e all'interno della Condotta, e non sono certo gli unici esempi!

La menzione speciale per il "nostro" **Diario Slow Food 2008**, come strumento di comunicazione e di visibilità dell'Associazione su tutto il territorio regionale, conferma la positività della scelta fatta dal coordinamento regionale e spero spinga tutti a fare ancora meglio.

Giovanna Licheri

NEWS DAL MONTEREGIO **Soci - Aziende - Prodotti**

- 3 Bicchieri

Sabato 25 Ottobre a Torino ci sarà la cerimonia di consegna dei 3 Bicchieri riconosciuti dalla guida "Vini d'Italia 2009" realizzata da **Slow Food Editore** e **Gambero Rosso Editore**. Per la prima volta il nostro territorio avrà ben 3 aziende presenti a ritirare questo ambizioso riconoscimento.

Alla ormai consolidata presenza della **Morisfarms** (con Avvoltore 2006), c'è la riconferma di **Rocca di Frassinello** (con Rocca di Frassinello 2006) e la novità di **Ampeleia** (con Kepos 2006).

Finalmente al territorio del Monteregeio vengono riconosciute quelle potenzialità da tempo espresse, ma mai sino ad oggi così evidenziate.

Un risultato che porta onore al territorio (sono 3 i Comuni interessati: Massa Marittima, Gavorrano, Roccastrada), onore ed interesse per tutta la nostra Maremma, che questo anno ha così ottenuto un totale di "3 Bicchieri", mai visto in 22 anni che esiste la Guida; merito appunto di aziende storiche come la **Morisfarms** e di quelle nuove come **Rocca di Frassinello** ed **Ampeleia**, che hanno scelto queste terre per realizzare dei grandi vini che andranno su tutte le tavole del mondo.

Fausto Costagli

IL "TOPO" DI BIBLIOTECA **I Pinoli**

Piero Alemagna scrisse nel 1965 per Cucina Italiana questo articolo.

Sulle strade litoranee dalla Versilia alla Campania, dalla Puglia al ravennate, si notano certi opifici dai cui muri di confine si elevano le punte dei cumuli di pigne o frutti delle conifere. L'attività principale è la lavorazione dei famosi pinoli, di questi saporiti semi che non servono solamente a mandare in sollucchio gli uccellini da gabbia, ma usati nella pasticceria ed in gastronomia.

Il pino da pinoli

Non ci venga in mente, trovandoci in un qualsiasi bosco di conifere, di proporre agli amici una raccolta di pinoli. Purtroppo quei semi consistenti e di dimensioni relativamente apprezzabili sono prodotti da una sola varietà di pino, il "pinus pinea", mentre negli strobili delle altre specie di conifere non esistono che delle autentiche larve di semi, non utilizzabili. Il *pinus pinea* ama crogiolarsi al tepore delle riviere e sentire la brezza che sa di marino. E' perciò in vicinanza delle coste mediterranee

che il nostro bell'albero trova il suo habitat e l'Italia almeno in questo, è un paese fortunato. Gli altri ci invidiano questo nostro pupillo, i tedeschi, lo denominano *pino italicus*; i francesi, riferendosi alla forma della chioma, espansa sull'alta orditura dei grossi rami, lo chiamano *pino parasole*; noi lo chiamiamo *pino domestico*.

Tutto è strano in quest'albero, non solo la forma ad ombrello, ma anche la fruttificazione. I frutti, rappresentati dalle cosiddette pigne, impiegano tre anni per giungere al completo sviluppo ed alle rispettabili dimensioni di circa 7-8 centimetri di diametro per 10-15 di lunghezza. E' verso i primi mesi primaverili del quarto anno di età che in ogni pigna si vede un allentamento delle squame, che si aprono verso l'esterno lasciando liberi i semi che cadono sul terreno.

Per gustare perciò i pinoli in natura, trovandoci in una macchia di vecchi pini domestici, aguzziamo bene lo sguardo e sul terreno scopriremo i pinoli. La rottura dei gusci deve essere praticata con una certa abilità, per non spapparli, di per se sono molto fragili. Finito il lavoro non ci resterà che lodare la natura e ... pulirci le dita annerite dalla patina che riveste i gusci dei pinoli.

Produzione, raccolta e lavorazione dei pinoli

La crescita del "pinus pinea" è lentissima; l'inizio poi della formazione delle pigne è molto lontana dalla nascita dell'albero. Verso la primavera le pigne che hanno raggiunto il quarto anno di sviluppo, rinserrano ancora sotto le loro squame, i semi ormai maturi. E' questa l'epoca del raccolto che viene effettuato abbattendo le pigne stesse a mezzo di lunghe pertiche uncinata. Una successiva esposizione al tepore dei raggi solari sollecita l'apertura delle squame, dopo di che le pigne sono sottoposte alla "spigolatura" effettuata a mano o a macchina dai pinolari, la fase successiva è la sgusciatura e l'eliminazione della sottile pellicola scura che avvolge il seme; eccolo infine pronto e trasformato in un piccolo, candido scrigno di aromi.

Nel lontano 1927 già si parlava di cifre di quattro milioni (di allora) di merce esportata. La produzione di seme per ettaro può aggirarsi attorno ai 150 - 200 Kg.

In pasticceria i pinoli sono molto usati. Torte e pasticcini ne sono adorati frequentemente non al solo scopo estetico, bensì per elargire al pala-

to del consumatore, oltre al sapore di base della preparazione, delle intermitteni manciate di quell'aroma che il pinolo ha derivate così magistralmente dalle resine del suo albero, dalle dure squame della sua pigna, dalla tiepida brezza del mare. In questo periodo che purtroppo non è positivo per il "Pinus pinea".

Massimo Babboni

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

b) Al Convento Largo Beccani 3 - Scarlino Gr

Segnalazione **Positiva** di Fabio D'Avino

Nell'arco della stessa settimana, lo scorso agosto ho avuto la possibilità di visitare due volte questo locale, creato circa un anno e mezzo fa dal giovane e dinamico **Matteo Donati**, già in forza alla Trattoria Toscana dell'Andana (creata dal celeberrimo Chef Alain Ducasse) alla Tenuta della Badiola di Castiglione della Pescaia. In un ex convento annesso alla chiesa, Matteo ha dato vita ad un ambiente suggestivo e ben curato, con uno spazio esterno estivo a terrazza da cui si gode una vista panoramica fino al mare che abbraccia tutto il Golfo di Follonica.

Nel menù, che varia con cadenza quasi mensile, c'è una forte predominanza di pesce, che il Nostro va personalmente a scegliere tutti i giorni al porticciolo di Castiglione della Pescaia, ma non mancano le proposte di terra.

Nelle due occasioni ho potuto assaggiare praticamente tutti i piatti in menù; tra gli antipasti, **insalata fresca di stoccafisso, maggiorana e ceci di Onano, antinfluenzale alla Maremmana** (trattasi di trippa fresca con pomodorini, cipolla e basilico), **panzanella** e **polpo di scoglio stufato su passata di fagioli ischitani e guanciale di cinta senese**. Tra i primi, gli **gnocchi alle ortiche con vongole e fagiolini freschi**, gli **scialatielli alle alici di Piombino**, gli **spaghetti alla chitarra del fattore**, i **maccheroni al torchio con ragù di coniglio del Chianti e olive al**

forno ed i **ravioli ripieni di ricotta salata dop, pomodori secchi ed olive, con calamaretti di penne e maggiorana**. Poi i secondi, con il **pescato giornaliero al forno con patate, capperi e pachini, i moscardini in galera, il beccafico di pesce bandiera**, e, per le proposte di terra, la **bistecca fiorentina di bue maremmano, la tagliata di controfiletto e radicchio di campo** ed il **dolceforte di cinghiale**. Come contorno, **patate novelle alla contadina, caponatina, misticanza di campo**. Dolci di sua produzione giornaliera. Conto equilibrato, quasi in linea con i limiti della nostra Guida; unico appunto, l'inspiegabile costo elevato di un vermentino della Badiola senza infamia e senza lode, all'interno di una carta dei vini curata e ben fornita, con ricarichi nella media.

Fabio D'Avino

CRONACHE (per chi non c'era)

LA MAREMMA VISTA DALLA MERIDIANA

28 SETTEMBRE 2008

La Meridiana - MONTIERI Gr

Gli appuntamenti domenicali si sono sempre dimostrati estremamente validi, questo di fine Settembre a Montieri non è stato da meno, anzi... Bella giornata con sole splendente ed aria fina, con il cielo pulitissimo che ha facilitato di spaziare su quella bella fetta di mondo visibile dal colle dove è adagiata **La Meridiana**, una veduta a 360 gradi dove lo sguardo si perde nel verde oceano dei boschi delle Colline Metallifere e della Val di Merse. Il vecchio fabbricato è stato ottimamente recuperato, d'intorno tutto è pulito, ordinato, con quell'accuratezza che ti dà tranquillità, che ti rilassa, che ti fa star bene. Questa situazione amena la possiamo percepire noi maremmani che situazioni simili le viviamo spesso, figuriamoci cosa può essere per un milanese od un torinese godere una settimana di questo ambiente paradisiaco. Entriamo nelle ampie sale arredate con gusto dove la rusticità ben si sposa con l'eleganza. **Aldo Clemente** ci accoglie con calore e ci fa da anfitrione, al piano sottostante nella luminosa sala da pranzo ci aspettano **Palmirella Crippa** con la figlia **Micol** e **Luca**. Peccato. Peccato per chi non c'era, che occasione ha perso! Beninteso può tornarci da solo e richiedere il menù che era stato fatto per il pranzo di Slow Food, ma ... non era lì con noi in quell'atmosfera estremamente

amicale, con il consueto insieme di tante coppie giovani c'era anche il nostro fenomenale Socio Slow Kids **Stefano Francioli**, che in pochi mesi ha collezionato 4 uscite (promette bene non ha ancora due anni), c'era un'abbinamento cibo vino per niente casuale, studiato, voluto per esaltare le prerogative del menù e le potenzialità di quei vini belli, saporiti, corposi ed eleganti al tempo stesso, che sono stati ottimamente presentati da **Franco Carnetti** dell'azienda **Poggio ai Lupi**; poi Palmirella ci ha introdotto il menù ed abbiamo iniziato un percorso che ci ha portato alla conoscenza di un modo diverso di interpretare la gastronomia maremmanità.

Nuovamente peccato. Peccato per chi non c'era, magari non ha capito lo spirito del menù, ha scartato a prescindere la sua "territoriale normalità" oppure è stato spaventato dalla sua "esotica audacia", qualcuno forse ha creduto che il cinghiale venisse "spalmato" di cioccolata... beh ha veramente perso un'occasione.

L'uso dello cioccolato è risultato accuratamente non invasivo ed ha conferito un gradito tocco di innovazione a quei piatti tradizionali, un tocco che è piaciuto proprio tanto a quei "viaggiatori del gusto" quali ormai possono essere considerati quei soci slow che hanno partecipato ad oltre 50 convivi, ed alla Meridiana ce n'erano molti. Tutti abbiamo apprezzato la scelta e la qualità dei prodotti usati, la presentazione dei piatti, la loro esecuzione. C'è stato chi ha esaltato le paste (realizzate manualmente), chi il cinghiale (cotto senza pomodoro), chi ha incoronato come top quello splendido Flan al cioccolato. Ma tutti siamo tornati a casa con la convinzione che questa domenica ce la ricorderemo per un bel po' di tempo.

Personalmente ho trovato molte superlatività nei gusti e nell'esecuzione dei piatti, uno di questi lo racconterò in un prossimo Notiziario nella rubrica "Dolce Maremma".

Fausto Costagli

MASTER - FORMAGGI 1° LIVELLO

SETTEMBRE - OTTOBRE 2008

Bottega della Cura - MASSA M.MA
Altro Master altro Docente, questa volta è toccato a **Benedetto (Bettino) Squicciarini** da San Miniato introduce ai rudimenti conoscitivi del mondo dei formaggi italiani.

Anche in questo caso gli iscritti sono rimasti soddisfatti per la didattica e per le degustazioni assai superiori al previsto perché di tanto in tanto arrivava un formaggio non previsto dal

programma, come accaduto nella seconda serata quando abbiamo avuto, gradito ospite, il socio **Mario Tanda** del **Caseificio Podere Paterno** di Monterotondo Marittimo, che ci ha deliziato con un Pecorino semistagionato realizzato a latte crudo. Mario ci ha anche raccontato in diretta come avviene la sua caseificazione ed ha ben duettato con il docente.

Bettino è stato bravo ci ha fornito valanghe di nozioni in modo chiaro comprensibile da tutti (non solo dagli addetti ai lavori), senza stancarci nonostante la stanchezza dovuta agli impegni giornalieri di ciascuno di noi partecipanti

Ancora una volta GRAZIE al socio **Marco Ciurli** che oltre a metterci a disposizione il locale ha provveduto ogni sera alla preparazione di tutti i piatti dei formaggi. Con questo sono 3 i Master fatti nel 2008 a Cura Nuova, va bene che è l'"ombelico del Monteregio" ma ora ci approfittiamo troppo della disponibilità della famiglia Ciurli.

E con questo sono 4 i Master effettuati quest'anno, tutti differenti, questo ci permette di averne uno in omaggio dall'Ufficio nazionale Master of Food, quando accadrà (inizio 2009), tutti coloro che lo faranno ed hanno partecipato ad almeno uno di quelli del 2008 avranno una quota proporzionale dal 25 al 100% di sconto sul suo costo. *Comitato di Condotta*

NUOVI SOCI - RINNOVI E TESSERE SCADUTE

Di volta in volta rammentiamo ai distratti che la loro tessera è scaduta, diamo altresì notizia dei nuovi Soci che si sono aggiunti al gruppo e di chi ha rinnovato l'adesione.

Settembre - Ottobre 2008

Rinnovi

1-Cionini Stefania 2-Ciurli Marco 3-Clemente Aldo 4-Della Marra Luigi 5-Rap saite Vilma 6-Giusti Sergio 7-Giusti Enrico 8-Paletti Andrea 9- Cenerini Susanna

Nuovi Soci

1-Sicignano Ilaria 2-Bucci Sergio 3-Buffalini Maria Gina 4-Lanoe Joelle Marig 5- Gorelli Simone 6- Barni Davide

Soci Kids

1-Jacopo Rustici 2-Filippo Bertolai 3-Edoardo Bertolai 4- —

Soci in scadenza al 30 Ottobre

1-Astorino Angela 2-Astorino Daniele 3-Balloni Paolo 4-Barbieri Roberto 5-Cordioli Patrizia 6-Fiorentini Lea Chiara 7-Gabbricci Andrea 8-Lupi Cristina 9-Varriale Gianfilippo

PROSSIMAMENTE
(per chi ci sarà)

Martedì 28 Ottobre ore 20

LA CENA DI TERRA MADRE TOSCANA

EnOsteria IL BACCHINO

Vedere il programma a pagina 6

4-6-11-13-18-20 Novembre

MASTER OF FOOD VINO 2° LIVELLO

OSTERIA PACIANCA

Zona Palazzi Rossi - Follonica

Vedere il programma a pagina 5

Venerdì 14 Novembre ore 20

IL PESCE IN COLLINA

Locanda LA CIOTTOLONA

P.za Diaz 11 - Boccheggiano

Vedere il programma a pagina 6

Sabato 22 Novembre ore 10,30

Laboratorio del Gusto® LE BIRRE DI CASTAGNA del Birrificio Amiata

Gusto è Libertà

21° Appuntamento

Casa Circondariale - Massa M.ma

I Soci interessati devono fare richiesta al Fiduciario entro il 14 Novembre
Max 12 Soci - Partecipazione gratuita

Per comunicare o prenotare

Segreteria Soci: 339 7693375

slowmonteregio@libero.it

Fiduciario: 349 0710478

faustocostagli@katamail.com

Visionate il sito internet:

www.massamarittima.info/slowfood/

Questo Notiziario è stato anticipatamente chiuso per impegni al Salone del Gusto e Terra Madre il giorno 18 Ottobre 2008 e spedito a 1244 indirizzi (per posta od E-mail)



Slow Food® - **MONTEREGIO**

Propone un corso in 6 serate 4-6-11-13-18-20 Novembre 2008
il Master of Food **VINO 2° LIVELLO** alle ore 21 nei locali
dell'Osteria PACIANCA Via Lamarmora 70 - Follonica GR

**Le serate saranno condotte dai docenti Slow Food
STEFANO FERRARI (Bollicine e Vini passiti) - STEFANO
FERRANTE (Vini bianchi) - DANIELE BARTOLOZZI (Vini rossi)**

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. Le particolarità di questo approfondimento sta tutta nel metodo: gli incontri prendono in considerazione il mondo del vino per grandi famiglie, insegnando a distinguere e riconoscere gli stili, le filosofie produttive, il rapporto tra uva e territorio. Sei occasioni 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) con stuzzicanti proposte cucinate dall'Osteria Pacianca.

Programma del Master

Primo incontro – Martedì 4 Novembre ore 21,00

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

Secondo incontro – Giovedì 6 Novembre 21,15

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

Terzo incontro – Martedì 11 Novembre ore 21,15

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

Quarto incontro – Giovedì 13 Novembre ore 21,15

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

Quinto incontro – Martedì 18 Novembre ore 21,15

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

Sesto incontro – Giovedì 20 Novembre ore 20,15

I GRANDI ROSSI INVECCHIATI 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 sapiente (comprensiva di invio omaggio libro e 12 riviste annue) € 58 - Socio familiare (comprensiva di piccolo omaggio) € 21 - Socio giovane sino 30 anni (comprensiva di 12 riviste annue) € 25 - Socio a progetto € 25

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 2 Novembre deve essere depositato l'anticipo di € 100 presso
l'Osteria Pacianca o presso il Fiduciario Slow Food, il saldo avverrà alla prima serata

EnOsteria IL BACCHINO

Via Ximenes - MASSA MARITTIMA (GR)

Appuntamento particolare che concretizza una delle cene che si terranno contemporaneamente in 23 Condotte Slow Food della Toscana, cene volute per celebrare l'unione della nostra regione con l'ideologia di Terra Madre e con i popoli provenienti da tutto il mondo. Presenti i membri spagnoli della Comunità del Cibo di Catalogna "Presidio della Malvasia di Sitges", graditi ospiti della Condotta Slow Food e di tutto il territorio del Monteregio, che rappresentano quell'avanguardia di viticoltori che a fine 2009 verranno nel territorio toscano per la grande manifestazione Vignerons d'Europe. Sarà presente anche la Comunità del Cibo "Produttori di verdure ed erbe aromatiche biologiche del Fayoum" proveniente dall'Egitto centrosettentrionale; sono loro che hanno ispirato la realizzazione della Cena presso il locale del nostro amico egiziano Magdy Lamey, socio Slow da quando esiste la Condotta (è stato membro del primo Comitato di Condotta). Alla cena saranno presenti anche rappresentanti dell'Amministrazione Comunale di Massa M.ma e di Ucodep e Regione Toscana (partners istituzionali del progetto Terra Madre Toscana); Magdy ha messo molto di suo nell'organizzare quest'evento... dal reperire "le bollicine" a coinvolgere la presenza della magnifica azienda cioccolataia Amedei, a predisporre un menù concreto, abitualmente in lista, realizzato con pesce fresco e pasta casalinga, che ben rappresenta l'EnOsteria ed i prodotti del territorio. Per la serata Il Bacchino propone anche due menù da concordare per Baby e Vegetariani.

Tra gli ospiti sarà presente anche Stefano Rizzi, esperto navigatore dei flutti enoici che ci presenta MaremmaAlta la sua ultima "imbarcazione" con la quale porterà bottiglie del nostro territorio in tutti i porti del mondo.

LA CENA DI TERRA MADRE - Martedì 28 Ottobre ore 20

ACCOGLIENZA: con lo champagne Pol Rogger brut riserva e differenti sfiziosi stuzzichini

PRIMO: degustazione gnocchi fatti in casa da Neva, impastati con pesce fresco su sugo rosè dello stesso pesce

SECONDO: semplicemente "Cacciucco del Bacchino" fatto rigorosamente con pescato fresco

DOLCE: Presentazione della nuova linea "For You" di cioccolato Amedei abbinata ad un ottimo Rum

I VINI in accompagnamento al menù sono presentati dall'Azienda Agricola MaremmaAlta di Stefano Rizzi :

La Listra (Vermentino) – Rosa del Salto (*Rosato*) – Poggio Maestro (Sangiovese) – Guardamondo (*Rosso Riserva*)

Quota unica € 30 – (Max. 30 partecipanti) Prenotazioni entro: 26 Ottobre 2008 al 349 0710478

Locanda LA CIOTTOLONA

Piazza Diaz 11 - BOCCHEGGIANO (GR)

info@ilfruttetointoscana.it - www.ilfruttetointoscana.it

Lasciando la strada regionale che collega Massa Marittima a Siena si sale per tre chilometri sino a Boccheggiano, siamo nel centro delle Colline Metallifere proprio sopra il più grande giacimento di minerale ferroso d'Europa, le miniere ormai chiuse sono state la grande risorsa di questi luoghi; oggi qui si guarda al turismo in particolare a quello lento, che predilige i territori incontaminati, i panorami infiniti, i silenzi rotti dal rumore della natura. Nel centro del piccolo borgo si trova la casa vacanze Il Frutteto con attiguo il piccolo ristorante La Ciottolona ricavato all'interno dell'antico macello del paese, l'ambiente è arredato con stile e caratterizzato da salette con i pavimenti in cotto e muri in pietra poste su piani sfalsati; in estate viene sfruttato anche il giardino esterno con cene a bordo piscina; anziché al centro del paese sembra di essere in aperta campagna. Alla guida c'è Sandro Frullani che cinque anni fa ha realizzato questo suo sogno ritornando al paese natio ed ora con l'aiuto del cuoco Francesco Innocenti realizza dei menù variati nell'anno, fondati sul binomio "mare – collina" che utilizzano prodotti locali di qualità e freschissimi come la chianina classica ed il pescato della marineria di Castiglione della Pescaia. Tutti i piatti vengono realizzati al momento

IL PESCE IN COLLINA - Venerdì 14 Novembre ore 20

ANTIPASTI: Gamberoni con lardo e curry – Saccottino con crepe di farro integrale farcito di ricotta gamberetti e zucchine su vellutata allo zafferano

PRIMI: Tortelli di patate con ragù di baccalà
Medaglioni ripieni al dentice con salsa alla Norma

SECONDO: Cartoccio di guazzetto al vapore con totani, pesce del giorno, cozze e vongole, guarnito con pomodori porro e limone

DOLCE: Crema calda con frutti di bosco e vele di millefoglie

LE GRAPPE e la CAFFETTERIA

I VINI in accompagnamento al menù saranno: Doc Falanghina Del Sannio 2007 "A CASA" – Doc Rosso Colli Euganei 2006 "COLLE MATTARA" – Docg Asti Moscato MONTI FURCHI 2006 "TERRE DA VINO"

Quota Unica € 35 – (Max. 24 partecipanti)

Prenotazioni entro: 11 Novembre 2008 (salvo esaurimento posti) presso il Tel. 349 0710478