

SLOW FOOD MONTEREGIO Note dalla Condotta

Le note del Fiduciario.

Fare e disfare è tutto un lavorare.

Fare e disfare è tutto un lavorare... è un detto della cultura popolare che si adatta benissimo alle ultime situazioni, dove iniziative calendarizzate da mesi e mesi, vedi le "Castagne Geotermiche" erano nel depliant di Gusto Pulito sin da fine Aprile, come da Maggio la "Disfida dell'Acquacotta" (e relativa presentazione di un volume dedicato alla sua storia) era inserita nel programma provinciale di Arte & Cibo, poi... si materializzano (anche all'ultima ora) imprevisti che costringono a spostare se non rimandare quello che era stato da tempo sancito. Ma... noi di Slow Food non ci si perde d'animo, ormai siamo diventati dei prestidigitatori capaci di tirar fuori dal cilindro porcellini al posto dei conigli o oche al posto delle classiche colombe bianche.

Ed ecco che si sposta al 15 Novembre l'iniziativa di Montieri dedicata alla castagna ed al posto dell'acquacotta a Gavorrano si prende armi e bagagli prodotti e produttori e si va ad Orbetello a significare la presenza delle tipicità dell'Alta Maremma al Ristorante di quella che in pochi anni si è saputa proporre e diventare la più importante kermesse gastronomica dell'intera Provincia.

Ma tutto il fare e disfare si è concretizzato anche per la programmazione di Calici D'Inverno. Un'improvvisa e forse anche inopinata esigenza della Sala San Bernardino, da parte della proprietà, ci ha costretto ad un repentino sconvolgimento delle date previste da 14 mesi (da quando segnalammo alla Regione Toscana le date di Calici D'Inverno 2009 per l'annuale inserimento nel calendario regionale delle Mostre e Fiere). Invertendo l'ordine dei fattori il programma non è mutato granché, è mutata però, moltissimo, l'opportunità perché abbiamo perso tutte le potenzialità di un ponte turistico atteso da anni e che non si verificherà se non tra svariati anni. Puntavamo su un'affluenza extra, certamente favorita dal ponte dell'Assunta, per ovviare alla diminuzione di sostegno economico causata dalla perdurante crisi.

Ma tant'è, che si doveva da fare?. Da bravi prestidigitatori abbiamo rimesso tutto all'interno del cappello

a cilindro ed ora ci stringiamo nelle spalle e speriamo che tutto vada per il verso giusto e salti fuori il meglio del meglio che ci possiamo aspettare.

Foto atmosfere del Monteregio.

E' iniziata l'accettazione delle foto per il Concorso fotografico FOTO ATMOSFERE DEL MONTEREGIO; questa nuova iniziativa intende motivare l'attenzione verso l'ambiente vigneto..... è dedicato alle fotografie scattate nei vigneti del territorio vitivinicolo compreso nel perimetro della Doc Monteregio di Massa Marittima; il concorso dedicato alle foto digitali si articola in due specifici settori:

- 1) "Il Mio Vigneto" riservato ai produttori vitivinicoli della Zona del Monteregio di Massa Marittima;
- 2) "Ho fotografato il Monteregio" riservato a chiunque abbia scattato una bella foto digitale di questo territorio. Le foto dovranno essere accreditate seguendo le indicazioni sul sito: <http://www.massamarittima.info/slowfoo/>. La partecipazione al concorso è gratuita; il limite massimo di foto da accreditare è di n° 10 per partecipante; ogni foto deve riportare l'indicazione della vigna o dell'azienda o del luogo di ripresa.

Le foto dovranno essere accreditate sino al 30 Novembre 2009 e verranno valutate da una giuria composta da addetti ai lavori dei settori fotografico e vitivinicolo.

I premi consisteranno in un Trofeo e diplomi per la Sez. "Il Mio Vigneto"; di una rassegna dei prodotti dell'Alta Maremma e diplomi per la Sez. "Ho fotografato il Monteregio".

La premiazione dei vincitori del Concorso Fotografico avverrà il 12 Dicembre nel corso della manifestazione Calici D'Inverno 2009. Durante la premiazione verranno proiettate le foto vincitrici e segnalate.

Pane & Olio in Frantoio e...

L'Amministrazione Comunale di Massa Marittima prosegue nell'azione a favore dell'immagine del comparto olivicolo locale iniziata da anni ed ultimamente rafforzata dall'adesione all'"Associazione Città dell'olio".

Domenica 29 Novembre si terrà l'8ª Giornata Nazionale "Pane & Olio in Frantoio e...", Massa Marittima partecipa per la prima volta e lo fa alla grande, con un programma ben articolato che intende coinvolgere i vari aspetti di questo settore sempre più

foriero di soddisfazioni. Il Comune ha determinato di affidare alla Condotta Slow Food Monteregio l'organizzazione dell'iniziativa.

La giornata si articolerà con la visita ai frantoi che aderiscono e dove sarà possibile degustare l'olio accompagnato da idonei alimenti, oltre alla classica bruschetta; nel pomeriggio gli oli dei produttori saranno protagonisti in un banco d'assaggio collettivo e in una degustazione guidata. La giornata terminerà con cene tematiche nei ristoranti aderenti, dove l'olio sarà il filo conduttore del gusto di questo territorio, inconsapevole sino a poco tempo fa del valore dei suoi prodotti, ma che anno dopo anno acquisisce la consapevolezza di un'eccellenza diffusa su decine di aziende.

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

b) Osteria La Gricia Località Caldana - Gavorrano Gr

Indirizzo: Via Alessandrini 41 - Caldana Gr
Telefono: 056681391 Web: www.lagricia.it
Chiuso: Mercoledì Orario: giorno - sera
Coperti: 24 + 16 esterni
Prezzi: € 35 - Carte di credito: Sì

Segnalazione **Positiva** di Massimo Gianni, Fabio D'Avino, Fausto Costagli, Paola Nannini ecc. ecc.

Emilio De Cesaris è l'anima di questo locale che si trova nel centro urbano del bel borgo di Caldana (notevole la Chiesa rinascimentale di San Biagio).

Emilio è romano di nascita, ex giramondo per professione, infine maremmano di adozione è riuscito a realizzare il suo sogno di dedicarsi alla ristorazione; dal 2008 ha aperto la Gricia che sin dal nome rievoca la cucina laziale che esprime nel suo menù unitamente a ricette maremmane classiche e rivisitate. L'ambiente è caldo, raccolto, arredato con gusto, le postazioni sono comode perché qui viene privilegiata la qualità più della quantità, viene perciò servito un numero mino-

re di commensali rispetto allo spazio in sala. D'estate c'è anche l'utilizzo di 7 tavoli in terrazza. Menù variati nelle stagioni che presentano piatti anche inconsueti, basati su alimenti genuini ed anche ricercati. Salumi formaggi, zafferano, carni e pesci, erbe naturali, la caccia (che oltre al classico cinghiale viene proposta anche con tordi e beccacce) bottarga, olio, pane... tutto viene accuratamente selezionato per dare il meglio. La cucina è piccola ma funzionale, Emilio a volte ne esce per intrattenersi con gli ospiti per trasmettere le sue convinzioni e la sua passione. Ottimi gli oli proposti, che rappresentano la Maremma, unitamente all'ampia selezione di vini Monteregio Morellino, Montecucco ed una scelta di vini laziali. I dolci, semplici e naturali, sono tutti casalinghi. Emilio è supportato in cucina da Elena Bolognesi mentre in sala c'è Isolde Liebgot, il servizio è molto curato.

Ci siamo stati alcune volte e ci ritorneremo in futuro. Per questo mese ci organizziamo un convivio. (vedi pagina 5)

SOCI & TERRITORIO Novità dalle Città Del Vino

Massa Marittima Città del Vino

Isabella Bolognini, Assessore alle Attività Produttive del Comune di Massa Marittima (nostra associata), è stata eletta Consigliere regionale dell' "Associazione Nazionale Città del Vino", avrà lo stesso incarico anche a livello nazionale. La duplice nomina è avvenuta durante la Convention d'Autunno delle Città del Vino tenutasi dal 16 al 18 Ottobre in Sicilia. Complimenti per il prestigioso incarico ed auguri per un radioso percorso.

Contemporaneamente è stato eletto il nuovo Presidente nazionale di Città del Vino, a Valentino Valentini ex Sindaco di Montefalco, nostro gradito ospite a Calici d'Inverno di due anni fa, è succeduto un Sindaco che ben conosciamo e che apprezza la nostra Associazione, si tratta di Gian Paolo Pioli, primo cittadino di Suvereto, in passato ricopriva l'incarico di presidente regionale. Anche a Pioli esterniamo la nostra soddisfazione ed auguriamo un impegno che in prospettiva nazionale mantenga le consapevolezze acquisite nel territorio dell'Alta Maremma.

GUIDA EXTRAVERGINI 09 Olivicoltori del Monteregio

Siamo giunti a fine Ottobre ed è appena iniziata la nuova produzione olivicola. Nel proporre l'ultima puntata relativa alle aziende locali recensite sulla Guida naz-

ionale 2009 di Slow Food, auguriamo BUON LAVORO a tutti gli olivicoltori del Monteregio.

**Az. Agr. Valentini
MASSA MARITTIMA (GR)
Podere Fiordaliso 69 – Valpiana
Tel. 0566 918058
mail info@agricolavalentini.it**

Ecco un'altra azienda della pianura di Massa Marittima che raggiunge l'ingresso in Guida Extravergini alla sua prima presentazione. Giovanni Valentini si è trasferito da poco nella zona del Monteregio, ma da sempre a svolgere l'attività di agricoltore. In Maremma si è immediatamente integrato con il territorio ed i suoi prodotti hanno da subito espresso le dovute tipicità, 1400 piante delle cultivar frantoio leccino e moraiolo sono disposte in circa 5 ettari collocati a 100 metri sul livello marino. La raccolta effettuata nella terza decade di ottobre sia a mano che con agevolatori porta ad un prodotto che giornalmente viene moltiplicato presso il proprio frantoio aziendale.

1 Oliva Fascia di prezzo * **2**

Olio Extravergine di oliva

L'olio si presenta bello nella sua combinazione dei colori. Il profumo è fruttato con sfumature di erbaceo. Piacevole al palato regala un buon piccante ed un amaro abbastanza deciso. Il sapore è quello dell'oliva verde accompagnato da note vegetali.

**Podere Cigli – Vargiu Maria
GAVORRANO (GR)
Podere Cigli 7 Località Casteani
Tel. 0566 80035
info@poderecigli.com**

Siamo in piena zona del Monteregio al confine del territorio di Gavorrano con quello di Massa Marittima e Roccastrada. Il Podere Cigli è una piccola realtà familiare che riesce ad esprimere ottimi prodotti sia vinicoli che oleari basandosi sul lavoro di chi è sempre vissuto di agricoltura. Maria Vargiu ed il marito Mauro Cigli aiutati dagli altri familiari raccolgono i 700 olivi posti in un declivio a circa 150 metri s.l.m. Tipiche le cultivar maremmane utilizzate per il blend (Frantoio e Moraiolo) e per l'altro olio in purezza (Correggiolo). Entrano in Guida per la prima volta con ben due oli realizzati in due distinti frantoi che utilizzano entrambi il metodo della spremitura a freddo e tecnologia continua.

Segnalato Fascia di prezzo * **1**

Olio Extravergine di oliva

Carico di note verdi scure appare velato. Il fruttato verde e la predominanza erbacea cedono spazio anche a lievi note balsamiche. In bocca è

l'amaro a farla da padrone con un piccante mai eccessivo. Ricorda l'oliva verde e risulta fine e caratteristico.

1 Oliva Fascia di prezzo * **1**

Olio Ex. di oliva – Correggiolo

Limpido e corretto con prevalenza di note gialle. Al naso risulta piuttosto intenso con predominanza dell'erbaceo. All'assaggio è in equilibrio tra il dolce e l'amaro con un retrogusto lungo ed interessante

**Frantoio Sociale olivicoltori
delle colline di Massa Marittima
MASSA MARITTIMA (GR)
Via dei Chiodaioli 17 – Valpiana
Tel. 0566 919211**

mail frantoiosociale@yahoo.it

Siamo nella piana di Massa Marittima nel cuore del Monteregio, una zona che negli ultimi anni è riuscita ad imporre l'attenzione sulla sua potenzialità olivicola. Questo storico consorzio fondato nel 1905 riunisce circa 300 coltivatori di olivi della zona, da sempre persegue con dedizione e tenacia l'eccellenza dell'olio extravergine d'oliva lavorando con il giusto connubio tra le antiche tradizioni e le nuove tecnologie. Raggiunge agevolmente la presenza in Guida per il terzo anno consecutivo con un prodotto ottimale nel rapporto qualità e prezzo. La nuova gestione societaria (ora è un Consorzio Agricolo di Cooperative) dimostra di aver ben iniziato continuando con la qualità espressa in passato. Quest'anno ha presentato un'unica etichetta realizzata con il classico blend delle cultivar maremmane: frantoio, leccino, moraiolo e pendolino.

1 Oliva Fascia di prezzo * **2**

Olio Ex. di oliva Igp Toscano

Visivamente si presenta limpido ed equilibrato nel suo bel colore verde ed oro. Piuttosto intenso e gradevole al naso, si lascia ricordare per le belle fragranze fruttate ed erbacee. Nella bocca ritroviamo l'oliva verde e quella matura, con una punta di carciofo e richiami alle erbe aromatiche. Buono il rapporto amaro piccante che invoglia a ripetere l'assaggio.

**Benini Rossana – Carrareccia
MASSA MARITTIMA (GR)
Via della Cava 28 – Valpiana
Tel. 333 6626649
mail info@stanghellini.it**

La zona di Valpiana, frazione agricola nella pianura di Massa Marittima, è al centro di una vasta estensione di oliveti che ne caratterizzano il paesaggio. Le famiglie Benini - Stanghellini da sempre legate al mondo agricolo hanno da pochi anni intrapreso un nuovo percorso produttivo che trasferisce nel vino e nell'olio la migliore espressione del territorio del Monte-

regio, come quest'olio che presentato per la prima volta raggiunge con pieno merito l'ingresso in Guida Extravergini. Un blend toscano classico di leccino, frantoio, moraiolo ottenuto senza filtraggio dalla molitura giornaliera presso il vicino frantoio oleario Stanghellini che utilizza la tecnologia continua con spremitura a freddo.

1 Oliva Fascia di prezzo * **2**

Olio Ex. di oliva Igp Toscano

Limpido con marcata predominanza del colore verde sul giallo, al naso si presenta intenso e fresco, con note erbacee e richiami sia al floreale che alla mandorla. Anche in bocca si manifesta con un buon corpo e molta coerenza alle note olfattive, il gusto di oli va verde od appena matura presenta note amare ed una buona piccantezza che conducono ad un ottimo equilibrio finale.

CRONACHE (per chi non c'era)

MASTER CUCINE ETNICHE 2° LIVELLO

7-14-21 Ottobre 2009

**Podere Santa Laura (Morisfarms)
Cura Nuova - Massa Marittima Gr**

Iniziamo dai ringraziamenti, perché l'opportunità di essere stati ospiti della famiglia Moris va subito significata con il dovuto risalto, infatti abbiamo praticamente rinnovato la cucina del nuovissimo "Agriturismo Santa Laura" della Morisfarms ed i proprietari ci hanno permesso di realizzare un Master ricchissimo, di... sorprese, attenzioni, comfort di alto livello.

E' stato un corso "sperimentale" che segnava la nascita del nuovo Master World Food 2, nuove impostazioni di insegnamento da parte del docente e di interazione da parte dei partecipanti, una specie di "Tecniche di Cucina" riferita alla conoscenza della gastronomia di diverse etnie mondiali. La prima serata era sulle cucine dell'Est Europa con la realizzazione di 3 piatti: dalla Polonia baltica l' **Insalata di aringhe e barbabietole**, dalla Russia la zuppa **Boršč**, dall'Ungheria il "gulasch" con l'oca **Pörkölt**. Il nostro docente ed amico **Paolo Gramigni**, ci ha dato un'ulteriore prova della sua capacissima versatilità dimostrandoci che oltre al cervello ed alla lingua sa utilizzare benissimo anche le mani. Le fasi del disosso delle cosce di oca e della manipolazione delle materie prime occorrenti sono state seguite con estrema attenzione da tutti i partecipanti che hanno più volte sottolineato il gradimento del nuovo Master.

La seconda serata è stata dedicata alla cucina indiana e dall'impegno dei par-

tecipanti è scaturita un'interessantissima varietà di gusti, profumi e colori. Prima è stato fatto il **Paneer** (un formaggio fresco) utilizzato poi nel piatto **Patate e formaggio**, accompagnato al **Pane Chapati**, alle **Lenticchie allo yogurt** ed al **Curry di polpette**, a finire lo speziatissimo the **Masala Chai**.

Ultimo appuntamento ha visto l'incontro con le cucine dell'estremo oriente; Vietnam: **Chan Bun Tau** (Zuppa di pesce bianco e vermicelli al tamarindo).

Tailandia: **Pratad lom** (Frittelle di maiale e gamberi) e le **Frittelle di banana**.

Giappone: **Thai** (carne allo zenzero) con riso pilaf.

Mentre la prima serata è stata solo **Annarita Cerboni** a realizzare con **Paolo** il tutto, nella seconda e terza serata sono stati tutti i partecipanti (soprattutto le donne) a collaborare in modo sostanziale ed alla fine ne è scaturita una vera Cena Etnica, servita poi da **Massimo Babboni** e **Laura Costagli** che hanno collaborato per una funzionale riuscita del Master.

Questo Master è stato molto apprezzato da tutti i partecipanti: **Daniela Braun**, **Annarita Cerboni**, **Stefania Cionini**, **Fabio D'Avino**, **Daniela Gerli**, **Antonio Guerrini**, **Massimo Giannini**, **Beate Loetfering**, **Fabrizio Mencaraglia**, **Giulio Parentini** **Victoria Vlasjuk**, **Sandra Vitini**

Era il 26° Master organizzato dalla Condotta del Montereccio, con la loro partecipazione **Fabio D'Avino** e **Massimo Giannini** hanno raggiunto quota 16 Master differenti effettuati. Se non ci penserà la sede nazionale di Slow Food a dargli un riconoscimento (tra l'altro previsto quando iniziarono a partecipare ai Master) vorrà dire che prima o poi faremo una festa dedicata ai Master e nell'occasione li celebriamo.

LABORATORIO SULLA DEGUSTAZIONE

23 Ottobre 2009

Casa Circondariale - Massa Marittima Gr

Con questo Laboratorio è iniziata la fase autunnale del quarto anno di collaborazione che ha portato Slow Food Montereccio, l'Amministrazione Comunale di Massa Marittima e l'Amministrazione Penitenziaria alla realizzazione del progetto di integrazione dei detenuti della Casa Circondariale di Massa Marittima con il mondo esterno, in particolar modo con le attività imprenditoriali legate alla realizzazione di prodotti alimentari che caratterizzano le peculiarità del territorio circostante, o prodotti particolari di rilevanza regionale o nazionale; i Laboratori del Gusto mensili, costituiscono una modalità di interazione sociale di notevole rilievo per la crescita delle capacità relazionali dei ristretti in

quanto gli stessi sono posti in condizione di confrontarsi con soci Slow Food, operatori e produttori che realizzano il laboratorio stesso. L'intero gruppo dei presenti oltre a degustare i prodotti assume nozioni sulla produzione degli stessi, sulle caratteristiche di mercato, sui costi di produzione e sui diversi aspetti della specifica imprenditoria.

Questo nuovo appuntamento è stato opportunamente dedicato alla *de gustazione*, cosa è e come avviene, in modo da insegnare ai nuovi partecipanti le tecniche ed i perché del progetto "Gusto è Libertà".

La degustazione è un'analisi sensoriale assai diversa dal mangiare o dal bere, implica riflessione riconoscimento e giudizio ... Vista, olfatto, gusto, tatto vengono utilizzati e coordinati da personalissime capacità, in questo Laboratorio sono state indicate le modalità per il giusto approccio all'alimento per capirlo e trarne tutte le sue espressioni per godere di tutte le sue peculiarità anche quelle meno apparenti. Il saluto agli astanti è stato dato dal Fiduciario Slow Food **Fausto Costagli** e dalla D.ssa **Marilena Rinaldi** (Responsabile dell'Area Trattamento del carcere), poi **Fausto** ha proseguito con il Laboratorio improntandolo su una degustazione propedeutica di vari alimenti che evidenziavano: amaro, dolce, acido, piccante. Un'altra aspettativa è stata felicemente superata, era relativa al presentarsi nel modo più coinvolgente possibile al fine di creare quel clima di cooperazione necessario per il buon fine dell'intero iter di "Gusto è Libertà".

Al Laboratorio hanno partecipato quasi tutti gli ospiti della Casa Circondariale integrati da alcuni soci Slow Food e dagli Assessori Comunali **Luana Tommi** e **Giacomo Michelini**; che hanno significato il piacere di esserci sia a livello istituzionale che a livello personale. Questa presentazione del nuovo ciclo di appuntamenti è stata oltremodo gratificata dalla presenza delle televisioni locali, **Tv9** e **Teletirreno**.

Al termine sono stati fissati gli appuntamenti futuri, sempre di venerdì alle ore 15,15: il 20 Novembre ed il 18 Dicembre, il primo Laboratorio sarà dedicato ai formaggi ed il secondo ai dolci natalizi. *Il Comitato*

GUSTO & DEGUSTO

8-15-22 Ottobre 2009

Ristorante Oasi - Follonica Gr

Se qualcuno si chiedeva l'opportunità di dare, come Slow Food Montereccio; un patrocinio, spero che sia stato ad almeno una delle tappe dell'iniziativa

“Gusto e Degusto”. Gli appuntamenti effettuati hanno messo in evidenza la grande capacità di Mirko Martinelli di creare dei piatti sia innovativi che tradizionali, comunque fondati su due elementi importantissimi: l'utilizzo di prodotti freschi di qualità elevata e la grande passione che Mirko mette nel suo operato.

Dobbiamo felicemente consacrare un locale che si eleva nella proposizione di una cucina che può ambire ad aspettative di riconoscimenti importanti. La prima serata è stata giocata in “casa” con l'abbinamento ai vini di Morisfarm, il “nostro” Giulio Parenti ha portato avanti la presentazione aziendale ed una splendida degustazione basata sui Morellino di Scansano (base e riserva), sul Monteregio, su due annate di Avvolto, il 2006 e l'anteprima del 2007, a finire con un'altra anteprima, il passito Scalabreto '08.

L'intrigante menù dell'Oasi prevedeva un dualismo, una contrapposizione tra carne e pesce, ogni portata era praticamente doppia. Personalmente ho eletto come piatti preferiti i **Cannelloni di vitello al vapore su vellutata con bottarga di tonno** ed il **Brasato all'Avvolto su topinambur**; ottima la **Meringata su crema chantilly**.

Secondo appuntamento, tutto a base di pesce fresco, abbinato ai grandi bianchi della cantina campana dei Feudi di San Gregorio, presentati dal Direttore Commerciale Marco Giambastiani e dall'addetto alla comunicazione Alessandro Palmieri. Ottima la scaletta che ha visto la **Dubl Falanghina** (metodo classico) aprire le danze seguita dai due Docg: **Cutizzi** (Greco di Tufo), **Campanaro** (Fiano di Avellino), a finire con **Privilegio**, una delicata vendemmia tardiva. Il menù è stato superlativo. Da tutti i presenti c'è stato un coro unanime di osanna alle capacità creative della cucina dell'Oasi. Fantasia, equilibrio, gusto estetico, consistenza, sono state le attribuzioni che mi hanno portato ad eleggere la serata come ad una delle migliori da sempre. Personalmente mi ha entusiasmato la **Pescatrice in camicia su sfornato di finocchio allo zafferano**, gli **Spaghetti alla chitarra con cozze ed erbe aromatiche su passata di cannellini** ed il **Trancio di pescato in crosta di porcini ai pistacchi con insalatina di spinaci freschi**.

Peccato non aver potuto partecipare personalmente anche al terzo appuntamento (quello ve lo racconteranno prossimamente Fabio e Massimo).

Fausto Costagli

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.

Ottobre 2009

Rinnovi

1-Ticciati Marco 2-Cerboni Annarita 3-Borelli Fabio 4-Fontani Rovis Silvia 5-Insalaco Marco 6-Luchetti Claudia 7-Insalaco Giacomo 8-Cerboni Francesca 9-Sani Luca 10-Vichi Angelo 11-Carmagnini Lucia 12-Checucci Antonio 13-Ciurli Marco 14-Cambi Roberto 15-Aderucci Paolo 16-Montomoli Federico

Nuovi Soci

1-Melis Nicola 2-Righi Laura 3-Marangoni Lionello 4-Petri Carla

Soci Kids

1-Temperini Sofia 2-Insalaco Viola 3-Marangoni Pietro 4-Marangoni Maria 5-Vichi Marta

Soci in scadenza al 31 Ottobre

1-Ceccarelli Danilo 2-Rossi Pier Paolo 3-Taiti Elena

in scadenza al 30 Novembre

1-Astorino Angela 2-Astorino Daniele 3-Bargagli Vania 4-Barni Davide 5-Bertolai Edoardo 6-Bertolai Filippo 7-Boldrini Fabrizio 8-Bucci Massimo 9-Bucci Sergio 10-Bufo Mariagina 11-Castellini Madalena 12-Cenerini Susanna 13-Clemente Aldo 14-Della Marra Luigi 15-Fiumanò Alessio 16-Gabbricci Andrea 17-Giusti Enrico 18-Giusti Sergio 19-Gorelli Enea 20-Gorelli Simone 21-Guarino Silvana 22-Lanoe Joelle Marig 23-Mascagni Loreta 24-Paletti Andrea 25-Pecorari Rocco 26-Rapsaitte Vilma 27-Rossi Roberto 28-Rustici Jacopo 30-Sicignano Ilaria 31-Vichi Marta

Clicca ed entra su internet:

www.massamarittima.info/slowfood/

Partecipa al Concorso Fotografico
FOTO ATMOSFERE DEL MONTEREGIO

Per comunicare o prenotare

Segreteria Soci: 3397693375
slowmonteregio@libero.it
Fiduciario: 349 0710478
fausto.costagli@gmail.com

PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

Domenica 1 Novembre

Ristorante di GUSTATUS

Orbetello

Leggere il programma a pagina 5

Sabato 7 Novembre ore 20

Derby Roma - Lazio

Ristorante LA GRICIA
Via Alessandrini 41 - Caldana

Vedere pag. 1 e il programma a pag. 5

11-13-18-20 Ottobre 2009

Master of Food
FORMAGGI 2° Livello

DOMUS BERNARDINIANA
Via S. Francesco MASSA M.

Vedere il programma a pag. 6

Domenica 15 Novembre ore 13

La Castagna è servita

La Meridiana - Montieri Gr

Il programma è nel notiziario n° 57

Martedì 17 Novembre ore 20,45

LE PUPILLE allo
SCALO DEL GRANDUCA

Scalo del Granduca
Via Parri-Via Albereta Follonica

Vedere la nota a pagina 6

Venerdì 20 Novembre ore 15,30

Laboratorio del Gusto®
LE FORME DEL LATTE

Gusto è Libertà - 25° Appuntamento
Casa Circondariale - Massa M.ma

Prenotare subito (Max. 6 Soci)

Domenica 29 Novembre

Pane e Olio in Frantoio &...

8ª festa nazionale dell'
Olio Extravergine d'oliva
MASSA MARITTIMA Gr

Il programma sarà inviato per E - mail

Questo Notiziario è stato chiuso
Domenica **25 Ottobre 2009**
e spedito a oltre 1.380 indirizzi
(per posta o tramite E - mail)

Domenica 1 Novembre 2009 dalle ore 19,30

Ristorante di GUSTATUS

OSTERIA DEL MONTEREGGIO

Piazza Giovanni Paolo II - ORBETELLO

Gustatus quest'anno si farà promotore di sostenere, con il ricavato del ristorante, un importante progetto. Ultima sera di Gustatus 2009, tocca alla Condotta Slow Food del Monteregio la gestione del Ristorante..... Proporrà il menù "I GUSTI DELLE COLLINE METALLIFERE" accompagnato dalla descrizione delle materie prime da parte dei produttori che racconteranno le peculiarità realizzative, le zone di produzione, i legami con la tradizione e la cultura storica; ogni singolo piatto verrà abbinato ad un vino anch'esso descritto dal produttore.

La cucina sarà gestita dal nostro amico socio gourmet e cucciniere **Massimo Bucci**

con l'ausilio in sala del socio sommelier ecc. ecc. **Luca Malossi** entrambi dell'Osteria Pacianca di Follonica

Le aziende produttrici che collaborano alla realizzazione della serata sono: **Apicoltura Pasquinelli** (Massa M.ma)

Salumi Franchi (Follonica) – **Caseificio San Martino** (Monterotondo M.mo) – **Il Pagiano di Nonno Nanni** (Roccastrada)

Panificio Cambri e Bondani (Gavorrano) – **Panificio Biscottificio Montomoli Andrea** (Montieri)

Il Pupillo (Scarlino) – **Morisfarms Srl** (Massa M.ma) – **Azienda Vitivinicola Cacciagrande** (Castiglione della Pescaia)

MENU' ed abbinamento VINI

Grande antipasto "Misto macchia" : Prosciutto – Salame – Capocollo – Crostino ai fegatini – Pinzimonio in olio delle Colline del Monteregio – Pane di castagne al lardo caldo – Formaggio passoccio e stagionato con miele di bosco e pane di patate

Doc Monteregio bianco Santa Chiara "Morisfarms" - Doc Monteregio rosso "Morisfarms" Maltagliati del minatore – Doc Monteregio Rosso "Cacciagrande"

Carbonara di mare – Igt Vermentino "Morisfarms"

Cacciucco di maiale – Fagioli all'olio novo – Igt Cortigliano "Cacciagrande"

Torta alle castagne e biscottini del Montomoli – Vdus passito La Listrice "Il Pupillo"

Un ponte diretto tra produttori e consumatori

Per curiosare fare clic qui ► www.gustatus.it

€ 28 su prenotazione al n° 340 6934974 o: stefano.sorci@tiscali.it (Fiduciario Slow Food "Orbetello Isola del Giglio")

Osteria LA GRICIA

Via Alessandrini 41 - CALDANA (GR) Tel: 0566-81391

Iniziativa particolare che rientra nel novero delle serate di GIROSFIZIANDO (particolari sapori abbinati a vini particolari, riservata ad un numero ristretto di soci Slow Food) Questa volta sperimentiamo la cucina romana realizzata da Emilio De Cesaris patron e chef dell'OSTERIA LA GRICIA accompagnata in una perfetta simbiosi territoriale con i vini di una bella azienda laziale: BENEDETTO LOMBARDI VINI che presenta le sue peculiarità autoctone ed un ottimo blend di taglio internazionale. Scopriremo un ottimo abbinamento cibo vino. Chi vincerà il derby ???

Visitate i siti www.benedettolombardivini.it www.lagricia.it

(Sabato 7 Novembre ore 20) **ROMA – LAZIO... un derby in Maremma**

Gli antipasti: Fritto misto di: fiori di zucca – alici – filetti di baccalà

I primi: Gricia – Rigatoni con sugo di coda alla vaccinara

I secondi: Guanciola di manzo – Trippa alla romana Il contorno: fagioli alle cotiche

Il dolce: Sorprese di Emilio allo zafferano

I VINI in accompagnamento al menù proposti dall'Azienda BENEDETTO LOMBARDI VINI

"Passerina del frusinate" Bianco Igt Lazio 2008 (Passerina) --- "Rosae" Rosato Igt Lazio 2008 (Cesanese)

"Cesanese del Piglio" Rosso Igt Lazio 2006 (Cesanese)

"Propileo" Rosso Igt Lazio 2006 (Merlot – Syrah – Cabernet)

Quota Soci Slow Food € 30 - Non Soci € 33 - Prenotazioni entro il 5 Novembre 2009 (salvo esaurimento posti) presso il Tel. 349 0710478 (Max. 30 partecipanti)

SLOW FOOD MONTEREGIO propone per i Soci un corso in 4 serate
(Mercoledì e Venerdì) 11-13-18-20 NOVEMBRE 2008 Ore 21

Master of Food
Il gusto di saperne di più

FORMAGGI 2° Livello

Presso i locali della **DOMUS BERNARDINIANA** Via S. Francesco 12 Massa Marittima Gr

Corso riservato ai soci SLOW FOOD € 120 e soci SLOW FOOD (GIOVANI) € 102
Prenotazioni (sino esaurimento posti) entro il 10 Novembre 2008

MINIMO 15 - MASSIMO 20 PARTECIPANTI

OGNI SERA DEGUSTAZIONE GUIDATA CON DIVERSE TIPOLOGIE DI FORMAGGI

La quota di iscrizione comprende:

la **dispensa** del corso – il libro “Formaggi di Francia” – l’**attestato** di partecipazione ed il **libretto** di frequenza ai Master Slow Food – la **degustazione** di molti formaggi nazionali ed internazionali:

Nel corso del Master ci sarà l’**assaggio** di altri formaggi e la **presenza** di esperti o produttori del settore

Formaggi

Pascoli – Latte – Produzioni e Tipologie

In questo secondo corso si approfondirà l’universo caseario italiano e si prenderà decisamente il largo anche verso alcune delle più rappresentative realtà europee. Si illustreranno le classificazioni e le tipologie, le particolari tecniche di produzione, le qualità e le diversità delle paste, si evidenzierà la complessità aromatica e si affineranno i descrittori atti a evidenziarla. Il metodo, rispetto al corso di primo livello, si capovolge: si parte dalla degustazione dei formaggi per giungere alla descrizione organolettica e agli aspetti tecnici. Una panoramica di grande fascino che spazia dalle paste filate del Mezzogiorno ai grandi vaccini della Pianura Padana, dai pecorini di tutta Italia ad alcuni grandi esemplari europei. Un ciclo di quattro lezioni al quale parteciperanno anche eventuali affinatori e produttori

PRIMA LEZIONE: Ripasso generale

- Breve ripasso con rimandi all’analisi sensoriale
- La legislazione europea
- Cenni sulla legge che istituisce le Dop e le Igp
- Breve carrellata sui formaggi Dop e Igp italiani e europei

SECONDA LEZIONE: Gli ingredienti della qualità

- I pascoli
- le razze
- Il latte crudo
- I principali difetti dei formaggi

TERZA LEZIONE: Classificazione dei formaggi

- Le etichette dei formaggi
- Che cos’è un Presidio?
- I formaggi dei Presidi

QUARTA LEZIONE: Latticini ed altri derivati

- Altri derivati del latte
- I formaggi rielaborati
- I formaggi del mondo

Per informazioni - iscrizioni a Slow Food - prenotazioni Master, contattare il Fiduciario Slow Food di zona
Tel. **349 0710478** o la Segreteria Slow Food Monteregio Tel. **339 7693375**

La FATTORIA LE PUPILLE incontra lo SCALO DEL GRANDUCA

Proseguono le iniziative esterne patrocinate da Slow Food Monteregio, questo mese l’interesse è andato ad una serata proposta da Paolo Santi e Luca Campinoti dello Scalo del Granduca, dopo la bella esperienza che abbiamo fatto nel mese di Settembre proponiamo ad occhi chiusi un convivio che vedrà la fantasia culinaria di Paolo incontrare la solida e suadente struttura dei vini di Elisabetta Geppetti. All’iniziativa, sarà presente qualche responsabile della Condotta che presenterà l’Associazione ed interagirà con il produttore e con gli chef di cucina

Martedì 17 Novembre ore 20,30 € 40 - (Soci Slow Food € 35)

Informazioni su abbinamento vini - menù e prenotazioni, direttamente al ristorante
Lo Scalo del Granduca **0566 263240** o Paolo Santi **335 5223217** oppure **335 5223212**