

Notiziario n° 70 - Novembre 2010

Mensile d'informazione della Condotta "Slow Food® - Monteregio"

In redazione: **Fausto Costagli - Massimo Bucci** Hanno contribuito alla realizzazione di questo numero:
Massimo Babboni - Annarita Cerboni - Fausto Costagli - Fabio D'Avino - Massimo Giannini - Raffaella Grana - Cristina Neri

SLOW FOOD MONTEREGIO Note dalla Condotta

Le note del Fiduciario.

Facciamo strada insieme

L'anno sta per finire e come per il passato per la nostra Condotta arriva il momento più impegnativo nella realizzazione dei programmi. Quest'anno si raddoppia.. in accordo con il Comune di Massa Marittima realizzeremo un grande "ponte" di appuntamenti, con il gusto; l'ultimo fine settimana di Novembre sarà dedicato all'OLIO con la nuova iniziativa nazionale "GirOlio d'Italia" organizzata in sintonia con l'Associazione Città dell'Olio. Il primo fine settimana di Dicembre torna l'appuntamento con il VINO con la nona edizione di "Calici d'Inverno" che vedrà Massa Marittima Città del Vino promuovere una serie di appuntamenti veramente eclatanti. A pagina 6 c'è l'anteprima dei programmi, le brochure verranno trasmesse per e-mail dopo la metà di Novembre.

Durante Calici d'inverno un'attenzione particolare verrà dedicata all'associazionismo ed alla ricerca di nuovi soci che collaborino con il Comitato di Condotta nell'attuazione degli ambiziosi programmi che Slow Food Italia si è proposti con il nuovo statuto approvato a Maggio nel Congresso Nazionale di Abano Terme.

Chiaramente chi è già socio, ed è consapevole sia della filosofia di Slow Food che dell'operato della nostra Condotta, è il primo ad essere invitato a darci una mano. Vi garantisco che ci saranno impegni e soddisfazioni per tutti.

Fausto Costagli

FACCIAMO STRADA INSIEME

Vieni a Calici d'Inverno e parla con gli addetti al tesseramento, Slow Food Monteregio cerca nuovi partner e nuovi soci che abbiano la voglia di collaborare per il raggiungimento delle mete previste sia a livello locale che nazionale.

SLOW FOOD TOSCANA Note dalla sede regionale

Ricordare Angelo Vassallo.

Dal 10 al 12 settembre Slow Food Toscana, col patrocinio della Regione, ha organizzato una manifestazione itinerante tra le isole dell'Arcipelago to-

scano per riaffermare i principi del "Buono, Pulito e Giusto" e promuovere la costituzione della rete delle piccole isole del Mediterraneo. 270 delegati provenienti da tutta Italia e da altre nazioni affacciate sul Mediterraneo hanno trattato, a una settimana dalla sua efferata e barbara uccisione, i temi cari al Sindaco **Angelo Vassallo**. "I fiori devono restare nei campi e non finire nei cimiteri". Questa era la concezione di Angelo. E a questo è stato indirizzato il contributo raccolto tra i partecipanti alla manifestazione: come vuole la sua famiglia e pure il Comune di Pollica, andrà a incrementare la raccolta di fondi destinati alla Rete di Terra Madre, per dare sostegno a quelle attività che Angelo aveva promosso e programmato. Ha senso che Slow Food Toscana contribuisca a una raccolta di fondi promossa per alimentare la Rete di Terra Madre, della quale l'associazione è essa stessa promotrice e organizzatrice, quando in Toscana, in questo momento, si vive il fermento di attività destinate allo stesso scopo?

Se in un giorno di settembre, su una nave che solcava il Mar Tirreno, 270 persone riunite per parlare di sostenibilità, biodiversità, comunità, hanno raccolto oltre 1300 €, lo hanno fatto, non solo per onorare la memoria di un amico e di un uomo col quale si condivideva filosofia e impegno, ma come segno tangibile dell'impegno di Slow Food affinché voli alto e forte il messaggio che il Comune di Pollica, i suoi amministratori e i suoi cittadini, non saranno lasciati soli dopo il momento del dolore e del ricordo. Tutti noi di Slow Food Toscana (quei 270 uomini e donne, i 3700 soci della Regione) e via via su su, siamo pronti a impegnarci in prima persona, nei nostri territori e dove ci sarà necessità.

Ho avuto il piacere pochi anni fa di conoscere Angelo, diventato subito un amico e che rimarrà in dimenticabile per il suo stile e la sua cordialità, per quelle straordinarie qualità di amministratore in virtù delle quali ha fatto di Pollica un'oasi naturale e un baluardo di legalità. Un Sindaco fermamente convinto che per nessuna ragione al mondo, fosse anche a rischio della vita, anche in regioni difficili come la Campania, ci si debba piegare e convivere con le organizzazioni mafiose.

Tutti i presenti avevano apprezzato l'intervento di Vassallo al Congresso Nazionale di Slow Food Italia, tenutosi ad Abano Terme, ben conoscendo la sua ostinata determinazione nel difendere quel gioiello che lui e la sua amministrazione hanno fatto di Pollica. Incredibile Sindaco: la delinquenza non lo ha mai costretto a ritornare sulle sue decisioni e anche quando gli arrivavano le minacce si preoccupava di tutelare i gigli di mare.

Noi toscani, dobbiamo dirlo, siamo favoriti, vivendo in una realtà sociale dove ancora tengono la legalità e i principi della democrazia. Ma i rischi di infiltrazioni mafiose ormai si stanno verificando in tutto il Paese e ciò che ancora più preoccupa, sta diffondendosi qua e là quel che può dirsi il "pensiero" mafioso. E, d'altra parte, non si può considerare certamente un contributo alla lotta per la legalità quella sorta di interessato garantismo, ora vincente, che non fa che intralciare ulteriormente il già difficoltoso lavoro di questi magistrati coraggiosi che stanno indagando nei possibili rapporti fra criminalità organizzata e politica.

Slow Food Toscana, durante la manifestazione "Un Arcipelago di isole Slow", nell'incontro con il Sindaco di Portoferraio e con gli Enti Locali delle Isole dell'Arcipelago toscano, ha espresso il suo impegno per la tutela delle piccole isole, anche queste sempre più insidiate dalle mire degli speculatori.

Per ricordare Angelo Vassallo e con l'intenzione di seguire il suo esempio, abbiamo riaffermato la nostra vicinanza a quegli Enti locali che nelle loro politiche amministrative hanno fatto della legalità un confine insuperabile.

Raffaella Grana

Per comunicare o prenotare

Fiduciario: 349 0710478

fausto.costagli@gmail.com

Segreteria Soci: 3397693375

slowmonteregio@libero.it

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*
- c) **EX PRESENZE** in *Osterie d'Italia*

Le segnalazione potranno essere

Positive per invogliarci ad andare
Dubitative per farci stare in guardia

a) Osteria IL CANTUCCIO Buriano Gr

**Indirizzo: P.za Indipendenza 31
Buriano (Gr)**
Telefono e Fax : 0564 – 948011
Chiuso: Lunedì. mai in Agosto.....
Orario: Cena - a pranzo la Domenica
Coperti: 20 (25 esterni in estate)
Prezzi: € 33-35
Carte di credito: Si

Segnalazione **Positiva** di **Massimo Giannini** e tanti ma tanti altri

Da Castiglione della Pescaia dirigetevi verso la vecchia aurelia e fate attenzione alle indicazioni stradali: quando incontrate quella per Buriano e scorgete un pugno di case arroccate su una collina andate in quella direzione; il paese domina la parte nord della piana grossetana ed offre scenari dagli incantevoli colori. L'osteria è raggiungibile senza difficoltà, uno spazio esterno per pochi tavoli e una saletta interna in pietra e travi di legno, tavoli allestiti con cura: un ambiente sobrio. Elena vi riceverà con discrezione e ospitalità illustrando con dovizia di particolari un menu che cambia con cadenza quindicinale; il socio Francesco, chef invisibile ai clienti, prepara spesso piatti tradizionali ma curati: materie prime circoscritte alla zona, verdure degli orti di famiglia, niente condimenti strani; capacità di valorizzare i sapori senza artifici apprezzabile fin dagli antipasti: **torta di cipollotti freschi con prosciutto marinato** dallo chef, **flan di finocchi con la crema di provatura, polpettone toscano con crema di olive e insalatina, pasatina di ceci con insalata di baccalà** e una selezione di 10-15 formaggi anche di presidio abbinabili a confetture di produzione propria. Cereali e paste fatte a mano nella scelta dei primi, con il **risotto ai pisellini freschi e guanciale di cinta senese al tuorlo d'uovo**, minestra di farro alla toscana, **pappardelle sulla lepre, lombricelli rustici con asparagi ammazzafegato e pecorino**, il **biancomangiare medievale** con i crostini di pane. Carni locali tra i secondi: **cinghiale agli aromi ed olive, quaglie in casseruola alle ciliegie, filetto di maiale impanato con salsa di agresto medievale**, e in ogni stagione **buttera di chianina e tagliata al rosmarino**. Dolci casalinghi a rotazione quoc-

tidiana: **cheese cake al caffè su crema di latte, tortino di farina di mais con mele e crema pasticceria, cheese cake con salsa di fragole.**

Apprezzabile la carta dei vini con preferenza per i toscani, fruibili anche a bicchiere; presenti alcune birre artigianali. Buona selezione di oli con un quindicina di etichette diverse.

Note finali:

Francesco produce in proprio qualche salume, talvolta ricotta e primo sale, alcuni aceti e altro; utilizza vari prodotti di presidio fra i quali: la palamita, la razza maremmana, il pecorino della montagna pistoiese. La località è un po' fuori mano ma vale davvero la pena provare la cucina di questo locale.

Massimo Giannini

b) EnOsteria IL BACCHINO Massa Marittima Gr

**Indirizzo: Via Ximenes n° 5
Massa Marittima (Gr)**
Telefono e Fax : 348 9206574
Chiuso: Lunedì. mai in Agosto.....
Orario: Cena
Coperti: 45 (45 esterni in estate)
Prezzi: € 25-30
Carte di credito: Si

Segnalazione **Positiva** di **Annarita Cerboni e Fausto Costagli**

L'estate è ormai terminata e tra i tanti locali che nel 2010 hanno allietato la vita di Massa Marittima (Cittaslow) devo segnalare l'EnOsteria Il Bacchino. Ultimamente ho avuto la possibilità di due esperienze, una a base di pesce, inserita nella programmazione regionale del Ce.S.I.T (Centro di sviluppo ittico toscano) che quest'anno ha promosso il *Pesce Povero* coinvolgendo i vari Gas (Gruppi acquisto solidali) territoriali, compreso quello esistente a Massa Marittima. Il cuoco del locale se l'è cavata alla grande pur utilizzando del prodotto imposto dall'organizzazione e non scelto da lui.

L'altra occasione c'è stata a fine Agosto, all'aperto, con la scenografia della splendida Cattedrale ed il sottofondo musicale di un vicino piano bar. Menù di terra stavolta con la sfiziosità di un giro completo di antipasti risultati belli all'aspetto, equilibrati nel gusto, variati nella proposta, tra tutti una menzione d'onore alle **Medaglie toscane**, un eccezionale patè di fegatini realizzati con l'utilizzo del locale vinsanto occhio di pernice, presentati con l'abbinamento ad un bicchierino dell'unico tipo attualmente reperibile nel Monteregio, il *Focarile* del **Podere Ristella**; l'antipasto è di alto livello e ne basta poco per dare grande soddisfazione. Questa propo-

sta vale da sola la pena di fare una sosta dall'amico **Magdy Lamei** che insieme alla moglie **Monica Bargelli** porta avanti da anni un fattivo impegno di promozione territoriale, sia con l'enoteca gastronomia Il Bacchino (di Via Moncini 4) che con l'Enosteria Il Bacchino.

Tornando alla cena, è proseguita con un ottimo **risotto all'oro di Maremma**, che ha presentato un uso ben equilibrato di zafferano; altrettanto gradevoli sono risultati i **Pici rustici con porri e salsiccia di cinta senese**. Dopo questi i vari assaggi c'è stata la scelta se andare avanti con i secondi o passare subito al dolce, scegliamo di dividerci l'uno e l'altro e così ce la facciamo ad assaggiare uno splendido **filetto di maiale al lardo di Colonnata** ed un fresco e gustoso sorbetto all'arancia. Ottima serata, di gusto e di piacere, proprio una bella esperienza.

Fausto Costagli

PARTNER DI SLOW FOOD **Ass. Cammino Autoctuve**

La tradizione dei vitigni autoctoni

Cammino Autoctuve è un'associazione di Aziende Agrarie (della fascia costiera della Maremma e dell'Isola d'Elba) produttrici di vini da vitigni autoctoni tradizionali: **Acquabona** (Portoferraio) – **Montefabbello** (Portoferraio) – **Petricci e Del Pianta** (Suvereto) – **Podere Ristella** (Roccastrada) – **Il Pupillo** (Scarolino) – **Il Duchesco** (Grosseto/Alberese) – **Boschetto di Montiano** (Montiano) – **Manzellassi** (Magliano in Toscana).

Ogni anno, dalla sua costituzione avvenuta nel 2007, ha dedicato una giornata legata alle tematiche del "Vitigno Autoctono"; dopo gli appuntamenti di Alberese (2007), Scarolino (2008), Portoferraio (2009) quest'anno, insieme alla Provincia di Grosseto ha realizzato un appuntamento di alto profilo con interventi estremamente qualificati e qualificanti. "La tradizione dei vitigni autoctoni per valorizzare il sistema Qualità Maremma" si è tenuto Venerdì 8 Ottobre nella Sala Pegaso del Palazzo della Provincia... I lavori sono stati introdotti e guidati da **Marco Stefanini** (Enologo ed ispiratore di Cammino Autoctuve), dopo il saluto di **Leonardo Marras** (Presidente della Provincia di Grosseto) ci sono stati gli interventi del Prof. **Mario Fregoni** (Università Cattolica di Piacenza), del Prof. **Giancarlo Scalabrelli** (Università di Pisa), di **Piero Tintori** (Vignerone), della D.ssa **Silvia Severi** (Primaria di Cardiologia U.O. Grosseto), del Prof. **Carlo Cambi** (Giornalista); l'intervento conclusivo è stato di **Enzo Rossi** (Assessore provinciale allo Sviluppo Rurale). Durante i lavori del convegno è stato consegnato un ricono-

scimento ad un amico di Cammino Autoctuve, quest'anno il premiato è stato **Fausto Costagli** (Fiduciario Slow Food) con la seguente motivazione:

- per il tuo impegno nel sostenere la sacralità del Cibo, il rispetto per l'Ambiente, la socialità nell'insegnare la Convivialità nel trovarsi insieme a degustare un buon vino.

Grazie per la tua voglia di valorizzare con passione il duro lavoro di molti produttori ... autoctoni -.

Nel pomeriggio alle 15 presso la Sala Contrattazione della Camera di Commercio c'è stata una *Degustazione vini da vitigni autoctoni*, un workshop riservato agli operatori a cura di Carlo Cambi e Marco Stefanini. Alle 16 nell'adiacente Chiostro di San Francesco ci sono state delle degustazioni libere. Il gusto si fa strada lungo gli itinerari del vino e dei sapori della Provincia di Grosseto, presentati da:

Cammino Autoctuve - Associazione Genoma Amiata - Strade del Vino e dei Sapori - Associazione Castagna Igp Amiata - Associazione Zafferano di Maremma - Consorzio Pecorino Dop - Associazione Carne Maremmana - Consorzio Olivastra Seggianese - Presidi Slow Food - Latte Maremma.

Alle ore 18 c'è stata la presentazione (da parte di **Francesco Gentili**) del libro di **Giancarlo Scalabrelli** "Viaggio nella Toscana del 2050".

E' stata una giornata intensa, carica di momenti significativi, di presenze eclatanti, il tutto legato insieme dal buon gusto dei sapori della Maremma abbinati all'efficacia dei vini autoctoni presentati da **Associazione Cammino Autoctuve**. *Cristina Neri*

LA CELIACHIA 3° Appuntamento Il piacere delle ricette

Negli anni abbiamo avuto, da vari soci, indicazioni, richieste, consigli nel cercare di affrontare una patologia sempre più diffusa, l'intolleranza alimentare al glutine conosciuta come Celiachia. Con questa rubrica non intendiamo risolvere i problemi del celiaco, ma dare un piccolo aiuto, soprattutto consigliando la realizzazione di specifiche ricette che amplino la possibilità di rendere più accettabile la propria alimentazione...

- **Tartine alle mandorle**

Ingredienti 125 gr di fecola di patate, 100 gr di zucchero, 3 uova, 500 gr di burro, un po di scorza di limone grattugiata

Esecuzione: sbucciare le mandorle dopo averle immerse in acqua bollente, tritarle finemente e farle asciugare nel forno tiepido. Montare i torli con lo zucchero ed aggiungere il burro fuso, la fecola (lentamente, con un setaccio), la buccia di limone ed infine le chiare montate a neve. Suddividere

l'impasto in piccoli stampini fatti con la stagnola (5-6 cm. di diametro) e mettere in forno a temperatura moderata (circa 160°) per circa 20 minuti.

Ristoranti con piatti senza glutine

Segnalati dall'Ass. Nazionale Celiachia presenti in Guida Osterie d'Italia 2010:

- **Pane e Vino** Via Moglia 12
Località Moglia - Cherasco (Cuneo)

- **Alla Nuova Marasca** P.za Leon Battista Alberti 19 - Mantova

- **Didù** Viale Matteotti 76 - Imperia
Altri locali:

- **Ristorante Riparbella**

Agriturismo sopra Pian dei Mucini
Massa Marittima (Gr)

Annarita Cerboni

CRONACHE (per chi non c'era)

CHIOCCIOLANDO

19 Settembre 2010

Osteria Il Cantuccio - Buriano Gr

Era del tempo che non andavamo a visitare un locale chioccioluto, era del tempo che volevamo andare a visitare la cantina Cacciagrande, era del tempo che volevamo andare a provare la cucina dell'amico **Francesco Angeloni** nel suo piccolo grande locale di Buriano. Ci siamo andati dopo aver fatto visita a **Bruno Tuccio** nella sua bella azienda Cacciagrande, Bruno ci ha manifestato tutta la sua passione e la sua conoscenza enologica tenendoci un'appendice chiacchierata sulla viticoltura e sulle sue tecniche applicate, poi tutti a Buriano. L'ambiente è piccolino ma gradevole, tutto è curato con attenzione, ottime le preparazioni anzi le interpretazioni di una cucina basata su ricette e prodotti di territorio ma con un tocco di naturalezza innovativa.

L'abbinamento con i vini è equilibrato, prima il Viognier poi il Montereale Rosso seguito dal Cortigliano ed a concludere il robusto Castiglione. Ottimo il cibo, ottimo il bere, ottima la compagnia, il tutto ha modellato una giornata piacevole, una domenica trascorsa come in famiglia.....

La nota descrittiva del locale è proposta nella rubrica dei Locali Consigliati a firma di **Massimo Giannini** che l'ha realizzata come collaboratore di *Osterie d'Italia*. *Fausto Costagli*

BIMBO SLOW - CITTASLOW SUNDAY

26 Settembre 2010

Borgo Le Piane - Massa Marittima Gr

Domenica 26 Settembre, si è svolta la seconda edizione di Bimbo Slow, che quest'anno era inserita nel programma internazionale delle Cittaslow per celebrare il primo Cittaslow SunDay.

Stessa localizzazione del 2009 ma situazione completamente diversa, vuoi per gli spazi, vuoi per il tempo, vuoi per la partecipazione. Tutto è andato nel migliore dei modi, il tempo che non prometteva nulla di buono si è sfogato nella notte ed è stato clemente con l'organizzazione, tanto che nel pomeriggio siamo riusciti anche a fare il percorso del *Bosco degli oggetti*; è stato bello vedere anche i passeggiatori nel bosco oltre a tanti bambini.

Parlando di numeri c'è da rilevare che volevamo chiudere le presenze a 120 ed invece siamo "dovuti" arrivare a 150 con l'esclusione di molti altri che telefonavano per prenotare.

Il tutto si è svolto in un clima (come ha detto il nostro Fiduciario) da caos organizzato, ma con la solita duttilità alle situazioni d'emergenza dimostrata dagli organizzatori, con la buona disponibilità da parte dei genitori, con il perfetto comportamento da parte dei piccoli, tutto si è svolto nei modi e nei tempi giusti. Al mattino: giochi, guidati da **Giulia**, con cartoncini colorati, colla e matite; mentre **Fausto** (utilizzando le marmellate) ha fatto il gioco dei colori e del gusto; l'amico **Roberto** quest'anno nel bosco a cercare rami di ornello, per fare gli archi, c'è andato ben 6 volte (tanti erano gli aspiranti arcieri) poi utilizzando il coltellino e la corda ha fatto vedere come si costruivano archi e frecce con intorno tutti i bimbi che guardavano ammirati, poi quando **Roberto** ha aperto le gare, tutti in fila aspettando il proprio turno per tirare nei bersagli. Su un tavolo avevamo disposto una ventina di differenti bottiglie di olio extra vergine d'oliva ed un vassoio con il pane affettato. Acqua per tutti, vino per i grandi, succhi per i piccoli erano a disposizione degli assetati. Poi il buffet che è diventato un "pranzo" con tutti i presenti seduti e **Fabio**, **Fausto**, **Giulia**, **Marco**, **Massimo**, che sgambettavano a distribuire le porzioni preparate da **Annarita**, **Claudia** e **Laura**. Due primi: le penne al pomodoro e le lasagne al forno (ottime) erano state preparate dal cuoco **Michele** della cucina dell'adiacente Ristorante di **Borgo Le Piane**; un piatto con molti assaggi: tre tipi diversi di formaggi del **Caseificio San Martino** (Monterotondo M.mo) e cinque di salumi del **Salumificio Franchi** (Follonica), accompagnati da varie tipologie di pane (castagne, patate, segale, 5 cereali, toscano, ecc) offerti dai panifici **Montomoli Andrea** (Boccheggiano - Montieri) e **Cambri e Bondani** (Bagno di Gavorrano); poi i dolci dei due panifici e quelli offerti dalla **Pasticceria Le Logge** (Valpiana - Massa Marittima) infine,

sorpresona per tutti i presenti, pesche tardive e susine offerte dall'**Azienda Agricola Braglia Daniele** (Cura Nuova – Massa Marittima).

Al pomeriggio, rientrati dalla passeggiata nel bosco c'è stato l'atteso Laboratorio della Pizza..... ognuno dei 62 bambini partecipanti ha modellato a piacere la pasta lievitata, se l'è condita e poi **Marco** l'ha cotta nel forno che avevamo installato nella grande sala... e poi, ognuno ha mangiato il suo capolavoro.

Per gli adulti **Annarita** e **Marco** hanno fatto e cotto delle schiacciate all'uva che a detta di tutti erano divine.

Su un tavolo c'erano il miele di **Giulietta** e le confetture casalinghe di **Annarita** che sono state gradite, tanto dai piccoli come dagli adulti.

Poi è arrivata l'ora di rientrare, da parte di tutti c'era la convinzione che quella era stata una giornata molto speciale, in un posto bellissimo, a contatto con la natura, con cibi naturali e giochi semplici. Alla domanda, quando rifate Bimbo Slow sono ritornate buone le frasi usate l'anno passato: «Lo rifaremo senz'altro! Non sappiamo quando ma lo rifaremo! E' stato troppo bello, impegnativo ma bello».

Annarita Cerboni

STASERA BRILLO X TERRA MADRE

4 Ottobre 2010

La Tana del Brillo Partante - Massa M. Gr
E' doveroso iniziare e continuare il racconto di questa serata con dei... Grazie. **Grazie** a chi crede in Terra Madre e lo dimostra anno dopo anno con un continuo di generosità che a volte sconcerta; **Raffaella Cecchelli** crede in Slow Food, è entusiasta di ciò che abbiamo realizzato in questo territorio e ce lo manifesta ogni volta.

Grazie a **Ciro Murolo** che come cuoco della Tana del Brillo Parlante ci ha deliziato oltremodo; con **Raffaella** ha creato un menù innovativo con tante sorprese molte delle quali verranno inserite nei prossimi menù stagionali.

Grazie agli amici che aderendo all'iniziativa hanno permesso di raggiungere l'incasso di € 420 (35 x 12 partecipanti). Pur essendo la più piccola osteria inserita nella guida OSTERIE D'ITALIA) è stata raggiunta una cifra importante che, grazie alla totale e disponibilità di **Raffaella** e **Ciro**, andrà tutta a favore di Terra Madre. **Grazie** **Raffaella** il tuo locale sarà piccolo ma il tuo cuore è molto grande.

Grazie anche a noi di **Slow Food Monteregio**... gli splendidi vini della serata venivano dalla nostra Cantina; lo Sfurzat l'aveva aggiunto **Massimo Giannini**

Il menù prevedeva:

L'ANTIPASTO

Pecorino alle pere

Pecorino ai fichi

Tortino di cardi e cavolfiore al profumo di tartufo

Confetto di cinghiale al tartufo

Crostino con lardo, menta e pinoli

Terrina di vitello ai pistacchi

Peperone nano in agrodolce

Prosciutto di vacca spagnola

Salame "Chorizo"

Lombetto di maiale sott'olio e petali di pecorino al ginepro

Terrina di nervetti alle erbe con fagioli del purgatorio

Pecorino e salsiccia alla cenere

Peschine in agrodolce

"Rosa di Maremma" fusa con pinoli

IL PRIMO

La fregola al Guttus e salsiccia di cinta

IL SECONDO

Infornata di cinta senese (arista, rosticiana, salsiccia) e patate alla contadina

IL DOLCE

Mini bavarese al mandarino

Crostata con marmellata di more e chicchi d'uva

IL MOCHINO DEL BRILLO

I vini di questa curiosa "diagonale":
SFURZAT (Nino Negri) 1999
IL ROSSO DELL'ABAZIA (Serafini & Vi dotto) 2000

RADICI (Mastroberardino) 2001
CAMPO DELLE MURA (Moncaro) 2002
VIGNA POZZO (Renato Corino) 2003
FOLAVENTO (Tenuta Fontino) 2004
MILLE E UNA NOTTE (Donnafugata) '05
TRAMA (Fortediga) 2006.

Vini molto interessanti, c'erano ben 4 che avevano avuto il riconoscimento dei 3 Bicchieri da Slow Food-Gambero Ma quello che ha stupito è stato l'equilibrio dei molti sapori portati in tavola, tra tutti un generale plauso alla Fregola di Guttus e salsiccia di cinta senese, (dove la Fregola è un tipo di pasta della Sardegna, il Guttus è un erborinato dell'Az. **Tenuta La Parrina**), il tutto ben amalgamato con la salsiccia di cinta; il risultato finale ha un solo aggettivo... libidinoso!! *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 2010

Rinnovi

1- D'Avino Fabio 2- Cerboni Annarita 3- Sauna Loredana 4-Carli Giulio 5-Vernieri Angela Loreta 6-Piccinno Sabino

Scadenza Soci al 31 Ottobre

1-Armini Riccardo 2-Babboni Francesco 3-Bertella Michela 4- Bertella Walter 5-

Borelli Fabio 6-Bucci Luigi 7-Cacciari Daniele 8-Cambi Roberto 9-Carmagnini Lucia 10-Casini Alessandra 11- Vichi Angelo 12-Cerboni Francesca 13-Checcucci Antonio 14-Ciurli Marco 15-Della Valle Carlo 16- Ticcianti Marco 17-Donati Marco 18-Insalaco Giacomo 19-Insalaco Marco 20-Insalaco Viola 21-Luchetti Claudia 22-Madiona Charles Patrick 23-Marangoni Lionello 24-Marangoni Maria 25-Marangoni Pietro 26-Martinelli Mirko 27-Melis Nicola 28-Petri Carla 29-Righi Laura 30-Rocchi Tatiana 31-Rossi Lorella 32-Sani Luca 33-Tempini Sofia

PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

Venerdì 12 Novembre ore 20

BEATA GIOVENTÙ

Ristorante Trattoria BADALUI
Via Albereta 41 Follonica

Verdere il programma a pagina 5

Venerdì 26 Novembre ore 15

Laboratorio del Gusto®

DOLCI DI PITIGLIANO

Realizzato in collaborazione con
Panificio del Ghetto
di **Giovanni Bianchini**

Gusto è Libertà - 33° Appuntamento
Casa Circondariale - Massa M.ma

Verdere il programma a pagina 5

27-28 Novembre

GirOlio d'Italia FA' TAPPA A MASSA M.MA

Verdere il programma a pagina 6

3-4-5 Dicembre

Calici d'Inverno 9ª EDIZIONE

Verdere il programma a pagina 6

Questo Notiziario è stato chiuso
Mercoledì 20 Ottobre 2010
e spedito a oltre 1.800 indirizzi
(per posta o tramite E - mail)

Ristorante Trattoria BADALUI

Via Albereta 41 - FOLLONICA (GR) – Tel. 0566 56072

Venerdì 12 NOVEMBRE ore 20,15

BEATA GIOVENTU'

Siamo in pieno centro di Follonica... si pensa al mare, al pesce e invece il BADALUI è specializzato in ciccia, una scelta contro corrente verrebbe da dire; ma Silvia e Mattia, che in comune hanno molte cose tra cui la giovane età, questo locale lo hanno pensato e voluto così. I gusti sono quelli provenienti da una sapienza antica e radicata messi in atto da due giovanissimi che hanno creduto nella ricerca delle tradizioni e dei prodotti di qualità. Gusti come una volta con lo stile e la simpatia di chi lo stile Slow Food lo ha insito nel sangue.

L'abbinamento è con un'azienda del territorio che i nostri giovani hanno scelto sia con il vino che con l'olio, POGGIO ALLE BIRBE delle sorelle Nicoletta e Veronica Brunori, che avremo il piacere di avere a tavola con noi

Per curiosare andare su: www.badalui.com e su www.poggioallebirbc.it ecco il menù:

ANTIPASTI: Crostini (il nero toscano – pesto di lardo – fegatini con i fichi di Carmignano – fettunta birbosa)

PRIMI: Pappa al pomodoro – Tagliatelline al ragù di chianina

SECONDI: Cosciotto di maialino al forno – Trippa alla fiorentina – Fagioli all'uccelletta – Patate del contadino

DOLCI: Tortino cuor di cioccolato – Cantucci di Silvia e Vin Santo "Solare 2000" **CAFFE' Moka &**

I VINI dell'Azienda POGGIO ALLE BIRBE che accompagneranno il menù :

Canapino (Viognier 100%) – Birbesco (Sangiovese 100%) – Brunoro (Sangiovese 56% - Cabernet Sauvignon 24% - Merlot 20%)

Soci Slow Food € 29 – non Soci € 34 (Max. 20 posti)



GUSTO è LIBERTÀ

Amministrazione Penitenziaria
Casa Circondariale Massa M.ma

Comune di
Massa Marittima

VENERDÌ 26 NOVEMBRE - Ore 15 CASA CIRCONDARIALE DI MASSA MARITTIMA V.le Martiri di Niccioletta

33° LABORATORIO DEL GUSTO®

I DOLCI DI PITIGLIANO

Continuando nella ricerca di nuove argomentazioni **GUSTO E' LIBERTÀ** aggiunge una perla alla sua ormai lunga collana di appuntamenti... nel pomeriggio di Venerdì 26 si è terrà il 33° incontro con gli ospiti della Casa Circondariale di Massa M.ma. Questo Laboratorio del Gusto® presenta i dolci tipici della tradizione ebraica di Pitigliano, realizzati dal Panificio del Ghetto di Giovanni Bianchini..... - Sorto all'interno dello storico ghetto della città del tufo questo panificio offre un vasto assortimento di dolci tradizionali. Fra quelli di matrice ebraica ricordiamo il bollo e lo sfratto del goym, tutelato da un presidio Slow Food, Il primo a base di farina, liquori, vino bianco ed anice è chiamato anche biscotto ferragostano perché un tempo era preparato per ristorare gli uomini di ritorno dal lavoro estivo nei campi. Lo sfratto è un rotolo di pasta frolla ripieno di noci, miele, semi di anice, noce moscata e scorza di arancia. La produzione è regolata da un disciplinare che garantisce il rispetto della ricetta originale. Il curioso nome è legato ad un episodio storico seicentesco, quando Cosimo II de' Medici fece convergere tutti gli ebrei in un quartiere-ghetto, sfrattandoli dalle loro case: dei messi andavano di casa in casa battendo su ogni porta con un bastone, lo sfratto. Proprio a forma di bastone è il dolce del Presidio Slow Food lungo sino a 30 centimetri. (fonte: Il Buon Paese – Slow Food Editore) –

Come consuetudine parleremo di un po' di tutto sull'argomento, questa volta lo faremo con Giovanna Pizzinelli (Fiduciaria Slow Food di Pitigliano), infine degusteremo i prodotti relativi all'argomento.

Come sempre c'è spazio anche per alcuni partecipanti esterni, chi interessato deve proporsi entro il giorno **Venerdì 12 Novembre 2010** telefonando al **349 0710478** od inviando una mail a fausto.costagli@gmail.com indicando: nome e cognome, data e luogo di nascita; dopo le verifiche di controllo previste per l'accesso ai carceri, i partecipanti designati saranno informati della loro accettazione.

Laboratorio del Gusto® curato da:

GIOVANNA PIZZINELLI - FAUSTO COSTAGLI

In collaborazione con: **PANIFICIO DEL GHETTO di Giovanni Bianchini - Pitigliano**

GirOlio d'Italia fa tappa a Massa Marittima

Sabato 27 ore 16 (Massa Marittima Gr - Sala dell'Abbondanza)

5° PREMIO " OLIO È "

Il Premio *OLIO È*, nato per significare quelle produzioni locali assunte agli onori nazionali, vedrà la consegna dei riconoscimenti ai 14 produttori oleari del territorio dell'Alta Maremma Grossetana, che hanno ottenuto l'inserimento nella "Guida agli Extravergini 2010"

Sabato 27 ore 18 (Massa Marittima Gr - Sala dell'Abbondanza)

LABORATORIO DEL GUSTO® "GIR'OLIO d'ITALIA"

3 Città dell'Olio si incontrano in una degustazione guidata che mette in risalto varie cultivar con colori, profumi e gusti differenti. In rappresentanza della sconfinata Italia olivicola ci saranno i nuovi oli dei Comuni di: Andria (Puglia) – Chiaramonte Gulfi (Sicilia) – Massa Marittima (Toscana), le tre Città dell'Olio idealmente gemellate in un secondo posto, a livello nazionale, per l'alto numero di aziende comunali (8) presenti nella "Guida agli Extravergini 2010"

Sabato 27 Novembre ore 20 (Massa Marittima Gr - Nei vari ristoranti aderenti)

A TAVOLA CON L'OLIO

Menù specifici con abbinamenti agli oli di Massa Marittima verranno proposti dai locali aderenti

Domenica 28 Novembre ore 10 - 17 (Massa Marittima Gr - Vari Frantoi e Produttori olivicoli)

PANE E OLIO IN FRANTOIO &

Visita ai Frantoi ed ai produttori olivicoli del territorio comunale di Massa Marittima con possibilità di degustazione di Olio, Pane ... e altri abbinamenti

Domenica 28 Novembre ore 12,30 (Massa Marittima Gr - Nei vari ristoranti aderenti)

A TAVOLA CON L'OLIO

Menù specifici con abbinamenti agli oli di Massa Marittima verranno proposti dai locali aderenti

Domenica 28 Novembre ore 17 (Massa Marittima Gr - Museo dell'Antico Frantoio)

E' ARRIVATO L'OLIO NUOVO

Possibilità di degustazione assistita degli oltre 30 oli dei produttori di Massa Marittima

Calici d'Inverno 2010 a Massa Marittima

Venerdì 3 Dicembre, Sabato 4, dalle ore 16 alle 23 - Domenica 5 dalle ore 16 alle 20; (Sala San Bernardino)

-a) LA TAVOLA DEL GUSTO "I profumi ed i sapori del Monteregio" ... Degustazione di salumi, formaggi, mieli, prodotti da forno e dolci tipici, nonché la possibilità di scelta tra oltre 150 etichette diverse di vino e 30 di olio della zona D.O.C. del Monteregio presenti nel lungo "Banco di Assaggio"

-b) TUTTO IL MONTEREGIO IN MOSTRA In esposizione oltre 320 bottiglie "Vini - Oli"

Venerdì 3 Dicembre ore 16,30 (Sala San Bernardino)

-c) VINI DI MAREMMA Presentazione, in collaborazione con la Biblioteca G. Badii, del libro "Vini di Maremma", intervengono gli autori Carresi ed Orofino, parteciperanno i 7 produttori del territorio del Monteregio protagonisti nella guida stessa.

Venerdì 3 Dicembre ore 18,00 (Sala del Mosaico - Domus Bernardiniana)

-d) LABORATORIO DEL GUSTO® "MAREMMA CHE VINI" Il Laboratorio prenderà in esame vini delle 7 aziende produttrici, del territorio del Monteregio, protagoniste nella selezione dei 30 produttori maremmani

Sabato 4 Dicembre ore 16,30 (Sala San Bernardino)

-e) PREMIO "CALICI D'INVERNO" Premiazione delle aziende vitivinicole della zona del Monteregio inserite in "Slow Wine" e presentazione della nuova guida vini di Slow Food Editore

Sabato 4 Dicembre ore 18,00 (Sala del dipinto - Domus Bernardiniana)

-f) LABORATORIO DEL GUSTO® "IL MONTEREGIO VISTO DA SLOW WINE" il Laboratorio più atteso, quello riservato ad una selezione dei vini delle 10 aziende della zona Doc Monteregio inserite nella Slow Wine. Momento estremamente qualificante per tutta la viticoltura dell'Alta Maremma. Guidato da esperti del settore e responsabili della guida, avrà la presenza dei produttori interessati

Sabato 4 Dicembre ore 21,30 (Sala del mosaico - Domus Bernardiniana)

-g) LABORATORIO DEL GUSTO® "LE SORPRESE ENOGASTRONOMICHE DEL 2010" Il Laboratorio presenterà delle vere chicche, prodotti particolari del territorio dell'Alta Maremma che stupiranno per la loro originalità e bontà.

Domenica 5 Dicembre ore 15,30 (Sala convegni del Palazzo dell'Abbondanza)

-h) MASSA MARITTIMA E LE CITTA' DEL VINO DELL'ALTA MAREMMA Incontro con gli Amministratori ed i produttori delle Città del Vino del territorio a confine tra le province di Grosseto e Livorno: Campiglia Marittima - Gavorrano - Massa Marittima - Piombino - Scarlino - Suvereto

Domenica 5 Dicembre ore 18,00 (Sala del Mosaico - Domus Bernardiniana)

-i) LABORATORIO DEL GUSTO® "L'Alta Maremma del concorso Selezione del Sindaco - 2006 / 2010" Degustazione guidata di uno dei vini che negli ultimi 5 Concorsi internazionali hanno fatto vincere una medaglia alle varie Aziende Vitivinicole che hanno rappresentato questo territorio.

Domenica 5 Dicembre ore 19,45 (Sala San Bernardino)

-l) BEST MONTEREGIO VINE LABEL "6° TROFEO UNTSMAN-TIOXIDE" dedicato all'etichetta più bella votata dai visitatori di Calici D'Inverno. Conteggio e nomina dell' "Etichetta dell'Anno".