



SLOW FOOD®

Condotta 422 - MONTEREGIO Notiziario n° 10 (Dicembre 2005)

NOTE DAL COMITATO DI CONDOTTA

La nota del Fiduciario.

Il 2005 si conclude con un crescendo di iniziative effettuate, di prospettive create, di situazioni consolidate. Il resoconto schematico di quel che è stato realizzato viene allegato a questo notiziario. Il 2006 ci vedrà impegnati in uno dei momenti più significativi per l'Associazione, dal 1 al 4 Giugno si terrà a..... ? (forse Rimini) il Congresso di Slow Food Italia, un grande evento che ogni 4 anni ci permette di fare il punto della situazione e concentrare tutte le nostre forze per creare quella spinta necessaria a raggiungere nuovi obiettivi. Conseguentemente entro Aprile dovranno essere fatte le Assemblee di tutte le Condotte ed i Coordinamenti regionali, per rinnovare (o riconfermare) i Fiduciari ed i Consigli di Condotta, al fine di arrivare al congresso con tutte le carte in regola. Questo nuovo anno vedrà un annunciato avvicendamento, per la prima volta colui che ha "partorito" Slow Food lascerà la Presidenza Nazionale (ha detto che deve dare il buon esempio nella ricerca di rinnovamento); pertanto il Congresso oltre ai prevedibili ritocchi allo Statuto dovrà ratificare il successore di **Carlo Petrini**.

Visita alla Sede Nazionale a Bra.

Il 4 Novembre la Condotta del Montereio, rappresentata dal Fiduciario Fausto Costagli e dal Consigliere Massimo Giannini è stata ospite della sede nazionale di Slow Food a Bra. Era la prima volta, dalla fondazione della Condotta del Montereio, che ciò avveniva. Grande la soddisfazione per aver potuto incontrare tutti in una volta gli abituali interlocutori

con cui vengono portati avanti i programmi a carattere nazionale. L'ufficio **Master of Food** con Valeria, Chiara, Angela, Giada, con Davide e Massimo dell'**Educazione al Gusto**. L'ufficio **Associazione Nazionale** con la Segreteria Soci retta da Silvio, Daniele, Alberto, Gian Andrea. l'Ufficio del **Centro Servizi**, con Fabrizio, Milena, Carmela, Cinzia, e.....persino il Presidente Carlo Petrini ha interrotto i suoi lavori e sopportato per una decina di minuti l'invadenza del Fiduciario. Poi visita d'obbligo alla sede "distaccata" di **Slow Food Editore**, con Grazia (nostra referente per *Osterie d'Italia*) e Daniela a fare gli onori di casa.

Anche Ezio, responsabile del **Magazzino** Master Of Food ha avuto la visita dei nostri in occasione del ritiro dell'occorrente per il Master sui Distillati e per il ritiro delle nuove pubblicazioni editoriali. Un sentito ringraziamento a tutti, per la disponibilità dimostrata e la collaborazione data, per la non formale simpatia dimostrata, per aver stoicamente sopportato le "valanghe" di parole del Fiduciario.

Coordinamento Toscano.

Il 5 Novembre nella Scuola Materna di Civitella della Chiana (AR) si è tenuto il Coordinamento Regionale, era presente Fabio D'Avino. I punti all'ordine del giorno erano due, le Condotte in sofferenza e gli Orti Scolastici. Per il primo, è stata presa la decisione di chiudere le Condotte toscane solo formalmente attive, oltre a proporre di riunire sotto una unica guida alcune realtà limitrofe poco attive o che non riescono a far decollare una nuova Condotta, creando una sorta di macro area. Per il secondo punto, è stato relazionato lo stato di avanzamento del progetto, ormai decollato in tutta la toscana.

Fiera del Tartufo a San Miniato

Sabato 12 e Domenica 13 Novembre Massa Marittima Cittaslow è stata ospite della XXXV^ Fiera del Tartufo a San Miniato.

Dino Roccabianca, Assessore alle Attività Produttive e Turismo, ha rappresentato l'Amm.ne Comunale coadiuvato nella logistica dalla Condotta Slow Food Montereio nell'occasione rappresentata dal Fiduciario.

Circa 20 stands erano stati predisposti per accogliere altrettanti Comuni certificati Cittaslow provenienti da molte regioni, Massa M.ma era in compagnia di Levanto, Francavilla a Mare, Città della Pieve, Zibello, Castelnuovo Berardenga, San Vincenzo, Abbiategrosso, Barga, Bucine, Cutigliano, San Daniele del Fiuli, Brisighella, Civitella in Val di Chiana, Greve in Chianti, Castel San Pietro Terme. Ogni Città oltre ai materiali pubblicitari presentava le proprie tipicità gastronomiche, creando una "Piazza dei sapori" di notevole interesse, infatti il numerosissimo pubblico (oltre 20.000 visitatori nella sola domenica) ha potuto degustare specialità del tipo: il Gorgonzola, il Mallegato, il Prosciutto di S. Daniele, la Palamita di S. Vincenzo, il Culatello di Zibello, il Pesto ligure, la Tarese del Valdarno, il Panforte di Massa Marittima.....si perché Massa era presente, oltre che con molti vini messi a disposizione dalla Strada del Vino Montereio di Massa M. ed ottimi oli extravergini d'oliva, anche con i dolci tipici massetani presentati dall'azienda "Le Vie del Dolce" e gestiti personalmente da Antonio Checucci.

Lo Stand massetano è stato letteralmente preso d'assalto dal pubblico tanto che alla fine sono state valutate in circa 1.800 le degusta-

zioni offerte tra bruschette, dolci e vino; stessa sorte l'ha avuta il graditissimo materiale pubblicitario. La sperimentazione di questo sistema di promozione è certamente stata positiva sia per il gran numero di contatti avuti, sia per il contributo dato a quell'interscambio auspicato dalla Consulta delle CittaSlow toscane con la firma del Protocollo d'Intesa avvenuto nel mese di Maggio all'Isola d'Elba. In futuro sono certamente auspicabili altre simili forme di collaborazione tra Amministrazione Comunale e Condotta Slow Food.

Orto Scolastico.

Il 15 Novembre, a Massa M.ma nella Biblioteca della Scuola Don Curzio Breschi, si è tenuto il primo incontro congiunto tra la Scuola (presente il Preside Fornai), l'Amministrazione Comunale (presente l'Assessore Roccabianca) e la Condotta (presenti il Fiduciario Costagli ed i Consiglieri Cerboni e Lucietto), hanno partecipato le tre insegnanti (Grembialini, Sili, Zannerini) che seguiranno il progetto Orti Scolastici ed alcuni genitori dei bambini delle Classi Terze Elementari, che saranno coinvolti nel progetto.

Riunione Comitato di Condotta.

Il 22 Novembre presso l'Agriturismo Campo Ruffaldo (ospiti del Socio Alessio Guazzini) si è tenuta l'annuale riunione del Comitato della Condotta; tra una libagione e l'altra è stato fatto il punto della situazione trascorsa e predisposto la turnazione logistica atta alla realizzazione di Calici d'Inverno. Quello della "tavola" è ormai un consolidato sistema per ringraziare chi ha contribuito agli obiettivi della Condotta e per coinvolgere nella successiva programmazione.

MASTER OF FOOD tutti i corsi del 2006

Il 2006 vedrà la nuova avventura dei Master. Al momento non abbiamo notizie di particolari incentivazioni da parte della sede cen-

trale di Slow Food, se non quella del 15% di sconto ai Soci Giovani (sino ad anni 30 di età). Il nostro obiettivo sarà quello di realizzare 4 Master programmandone alcuni mai effettuati (in modo da soddisfare l'esigenza dei tanti Soci che hanno già effettuato molti Master e ne vogliono sperimentare di nuovi). Al momento proponiamo la seguente programmazione invitando i Soci interessati a farsi avanti per: prenotare, proporre, obiettare:

Febbraio 2006 = VINO 1° Livello

(in realizzazione – Follonica ?)

6 serate = €170 x min. 18 Soci

Aprile ? 2006 Master TE'

(proposto all'attenzione dei Soci)

2 serate = €50 x minimo 15 Soci

Maggio ? 2006 Master of Food

B I R R A

(proposto all'attenzione dei Soci)

4 serate = €100 x min. 15 Soci

Ottobre 2006 Master of Food

Master FUNGHI

(in fase realizzativa)

3 serate = €80 x minimo 15 Soci

Novembre 2006 Master of Food

FORMAGGIO – 1° LIVELLO

(Proposto all'attenzione dei Soci)

4 serate = €110 x min. 18 Soci

Gennaio ? 2007 Master of Food

FORMAGGIO – 2° LIVELLO

(Proposto all'attenzione dei Soci)

4 serate = €120 x min. 15 Soci

LE RICETTE DEL TEMPO CHE FU (XVI° Secolo)

"L'ARTE DEL CUSINARE"

da IL LIBRO DE' CONVALESCENTI
di M. BARTOLOMEO SCAPPI

Frittata con diverse herbucce

Piglionsi ova d'un giorno, e battonsi con un poco di sale, giungasi con esse menta, e maiorana, pimpinella acetosa e petrosemolo, pesta ogni cosa e mescolata insieme facciasi frittata, e servasi così calda con zucchero sopra, et in loco di herbucce nel mese di Aprile e

di Maggio si possono mettere fiori di sambuco freschi.

Zuppa di pere moscarole

Piglisi il pero moscarolo nel suo principio, e mondisi lasciandoli un dito del piccolo. Facciasi cuocere con vino rosso, e zucchero, e cannella intiera, e per ogni foglietta di vino una libbra di zucchero fino, e habbiasi apparecchiato il pane soffritto nel butiro, e accomodato nelli piatti, bagnato con la decottione delle pere, e le pere stiano in piedi; spolverizzando di zucchero e cannella.

Glossario del desueto

Butiro = Burro

Foglietta = Misura romana equivalente a circa 1/2 litro

Piccolo = Picciolo

Locali consigliati dai Soci per i Soci

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

a) **PRESENTI in Guida Osterie d'Italia**

b) **NON PRESENTI in Guida**

Le segnalazione potranno essere

Positive per invogliarci ad andare

Negative per farci stare in guardia.

a) OSTERIA DEI CAVALIERI

Via S. Frediano 16 Pisa

Segnalazione **positiva** effettuata da FRANCESCO, MASSIMO e GIULIA BABBONI, da ANNARITA CERBONI, da STEFANO, FAUSTO e LAURA COSTAGLI che, trovatisi a Pisa per festeggiare la laurea di Francesco, sono andati in questo bel locale da anni inserito in Guida..... I SETTE commensali costituivano una curiosità più unica che rara "Due intere famiglie, residenti in località differenti, TUTTI Soci Slow Food Monteregio Tra le tante possibilità da degustare i nostri sono andati sui due più classici antipasti del locale: la "Pasta fritta con prosciutto crudo" e la delicatissima "Vellutata di ceci con funghi porcini" poi hanno preso i "Tagliolini con coniglio e asparagi" per continuare con i secondi: la "Scamor-

za con verdure grigliate”, ”**Osobuoco in umido**” e la classica “**Tagliata**”, per finire con dei dolci veramente buoni e belli. Ottimo ambiente, prezzi corretti (anche se tendenzialmente in su), buona la Carta dei Vini (Prezzi equi e... meravigliosa presenza di svariati Monteregio di Massa Marittima). Unico consiglio (oltre al prenotare) scegliere un tavolo lontano dalla porta perché non sta mai chiusa, tante sono le persone che (a locale ormai completo) entrano per chiedere se c'è posto. **Da provare senz'altro.**

a) OSTERIA DELL'ARCO **Alba CN**

Segnalazione effettuata da **MASSIMO GIANNINI e FAUSTO COSTAGLI** che *nel girellar per Langhe* hanno avuto l'opportunità di visitare questo splendido locale gestito (unitamente all'Osteria Bocconivino di Bra) dalla Cooperativa I Tarocchi, (praticamente una “costola” di Slow Food).

La segnalazione **positiva** è scontata (alla Redazione delle Osterie d'Italia non aspettavano certamente loro per dargli la *chiocciola*) ma i nostri viaggiatori gli hanno assegnato **l'eccellenza**, un *qualche cosa* che va oltre le canoniche simbologie slowfoodiane. Fausto ha utilizzato una serie di aggettivi maggiorativi per descrivere la serata, che pur “limitata” ad un antipasto, un primo ed il dolce ha lasciato un ricordo indelebile: la **“Cipolla gratinata al Raschera e tartufo nero”** valeva da sola l'andare sino ad Alba (avrà una descrizione a parte), un **“Risotto con fonduta”** praticamente perfetto e, per finire, una Pannacotta, anzi **“La Pannacotta”** (da depositarla all'Istituto Galileo Ferraris come unità di misura della squisitezza) veramente incredibile... una così grande piacevolezza condensata in così pochi cucchiaini.

Massimo a sua volta ha “goduto” con il **“Cardo Gobbo in fonduta”**, poi ha esasperato il proprio tasso di colesterolo con un ventaglio di caprini ed altri **formaggi** attinti da un carrello “multipiani”.

Infine ancora una **“Pannacotta”** (per rigodere in compagnia). Per la Carta dei Vini (dai ricarichi onesti) occorre anticiparsi ed arrivare un paio d'ore prima in modo da “scorrerla” tutta.

Elegante ristorante dai prezzi veramente buoni, dove cortesia e professionalità accompagnano il tutto. **Qui si rasenta la perfezione!**

LA “RICETTA” DEL TEMPO D'OGGI (XXI° Secolo)

Cipolla gratinata al Raschera e tartufo nero

La cordiale chiacchierata telefonica avuta con Maurizio Dellapiana, Chef all'Osteria dell'Arco di Alba, ha creato i presupposti per redigere questa “ricetta” (tra virgolette perché è più un'immagine del piatto che una specifica delle dosi e dei tempi propri di una ricetta).

<Prendo una cipolla bionda delle Langhe, ma va bene anche di quelle nazionali, la cuocio sotto sale per circa 3 ore a bassissima temperatura quindi la svuoto lasciando intatto l'involucro e la veste, poi la riempio con una crema (non proprio una fonduta) di Raschera (metà d'alpeggio e metà di quello di pianura) integrato con parte del cuore della cipolla saltato in padella e battuto finemente, infine alcune grattate di tartufo nero. La presentazione del piatto è..... la cipolla messa in piedi su di un letto di sale brunito e su una foglia di vite>.

Un piatto tutto sommato molto semplice, di territorio; Dellapiana lo ha creato per avvicinare i clienti ad un prodotto “la cipolla” non propriamente popolare. Chi scrive non ha voluto la ricetta dettagliata perché ritiene che sia giusto andare a provarla all'Osteria dell'Arco. **Fausto Costagli**

OSTERIE D'ITALIA 2006 **Novità in Maremma**

La guida **Osterie d'Italia**, sussidiario del mangiare all'italiana, realizzata da Slow Food Editore, è diventata negli anni punto di riferimento irrinunciabile per tanti viaggiatori del piacere ed ha contribuito in modo decisivo a rilanciare la cucina re-

gionale di tradizione insieme al gusto per locali schietti ed accoglienti. La guida giunta al sedicesimo anno di pubblicazione propone 1700 indirizzi (osterie, trattorie, ristoranti, enoteche, agriturismi, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia) per disegnare la geografia della cultura del cibo in Italia. Tanti locali con storie e caratteristiche diverse, accomunati dalla passione per il cibo e la convivialità, valori che Slow Food promuove da sempre.

Bestseller editoriale oramai attestatosi sulle 150.000 copie annue, la guida in libreria da alcune settimane ha avuto la sua presentazione ufficiale Lunedì 28 Novembre con una grande cerimonia che si è tenuta a Roma presso l'Hotel Hilton. Nell'occasione sono stati premiati i 200 locali insigniti della Chiocciola di Slow Food. Erano presenti anche Enzo Congiu per **L'OSTERIA DA TRONCA** di Massa Marittima e Flavio Biserni per **L'ANTICA FATTORIA DEL GROTTAIONE** di Montenero d'Orcia che, unici in Maremma, hanno ricevuto l'ambito riconoscimento della Chiocciola.

“OSTERIE D'ITALIA 2006” **Elenco locali della Provincia di Grosseto inseriti in Guida**

LE LOGGE Monterotondo Marittimo
DA TRONCA Massa Marittima
IL PUNGOLO Massa Marittima
LA VECCHIA HOSTERIA Bagno di Gavorrano
HOSTERIA PASSO CARRAIO Ravi
LA LUNA Tirli
OSTE SCURO Braccagni
IL CANTO DEL GALLO Grosseto
ANTICA FATTORIA GROTTAIONE Montenero d'Orcia
L'AIUOLE Arcidosso
IPESCATORI Orbetello
LA CANTINA Scanzano
DA MARIA Magliano in Toscana
DA PAOLINO Manciano
IL TUFO ALLEGRO Pitigliano

Nella Guida 2006 aumenta il numero dei locali della Maremma che passano da 14 a 15, quattro i locali che non troviamo più in guida rispetto al 2005: **La Taverna del Vecchio Borgo** di Massa M., **L'Osteria nel Buco** di Castiglione della Pescaia, **La Vecchia Locanda** di Scarlino, **Il Miravalle** di Manciano; 5

sono i locali inseriti per la prima volta nel Sussidiario del Mangiar-Bere all'italiana:

Hosteria Passo Carraio di Ravi, **La Vecchia Hosteria** del Bagno di Gavorrano, **Oste Scuro** di Braccagni, **Da Maria** a Magliano in Toscana, **Il Pungolo** di Massa Marittima

I locali che hanno ottenuto il simbolo della bottiglia che individua le Carte dei Vini particolarmente fornite sono:

ANTICA FATTORIA GROTTAIONE
IL TUFO ALLEGRO

HOSTERIA PASSO CARRAIO
OSTE SCURO

LA LUNA

LA CANTINA

l'attribuzione del simbolo del formaggio che contraddistingue i locali con un carrello dei formaggi estremamente fornito, in provincia è attribuito a

IL TUFO ALLEGRO
OSTE SCURO

Quest'anno per la prima volta risultano due i locali che sono stati insigniti con l'ambita "Chiocciola", simbolo dato da Slow Food per premiare quei posti speciali, per l'ambiente, la cucina, l'accoglienza e risultano in sintonia con la filosofia Slow Food circa la territorialità dei menù e la stagionalità degli alimenti, sono:

OSTERIA DA TRONCA

ANTICA FATTORIA GROTTAIONE

Le "Chiocciolate" di TRONCA e del GROTTAIONE sono l'uniche della provincia di Grosseto; sono state attribuite a solo 200 locali su 1700 in tutta l'Italia, di cui 19 su 139 locali segnalati in Toscana.

Fausto Costagli

CRONACHE **(per chi non c'era)**

23-25-27 Novembre 2 Dicembre
Master of Food DISTILLATI
Osteria San Cerbone Massa M.
Ecco..... finalmente dopo un anno di attesa (era previsto per Dicembre 2004) è giunto il tempo dei **DISTILLATI** e **LIQUORI**, per la gioia di molti, soprattutto quei 9 Soci già in lista nel passato anno.

Qualcuno non addentro alla filosofia "Slow" potrebbe pensare

<Ora sono arrivati in fondo> non sapendo che invece <Siamo arrivati in cima> proprio all'apice di un percorso conoscitivo e gustativo, che da consapevoli e coscienti fruitori di un prodotto ci permette di avere padronanza sullo stesso. Pertanto **Distillati** non per usarne di più ma, per capirli e godere del poco (meglio se buono).

Nutrito il gruppo, oscillante sulle 20 unità (ci sono state presenze temporanee in aggiunta ad un numero di 18 stabili), tutti sempre attenti, partecipi, entusiasti sia del concetto di base del Master che del coinvolgimento concessogli dall'ottimo docente **Luca Gatteschi**, che si è dimostrato competente, appassionato e razionale sia nel docere che nell'interloquire.

Ottimi i prodotti di base integrati da altri più di pregio (alcuni acquistati direttamente dalla Condotta), di volta in volta degustati alla cieca, in un crescendo ottimale di situazioni che interagivano perfettamente con la parte tecnico storica dell'argomento della serata.

La prima è stata dedicata ai **Distillati di Cereali**, con la degustazione e considerazione dei seguenti distillati: **Black Friars** (Plymouth Gin) **Jameson** (Irish Whiskey) **J&B** (Scotch Whisky) **Four Roses** (Kentucky Bourbon Whiskey) **Glenmorangie** (Single Highland Scotch Whisky).

La seconda serata era riservata ai **Distillati di Vino**, con la presenza dei prodotti: **Stock Original** (Brandy italiano) **Guy Lheraud** (Cognac - Petite Champagne) **Fundador Solera** (Brandy spagnolo) **Demaine de Ioy** (Bas Armagnac) **Park X.O** (Cognac). Con la terza serata sono stati considerati i **Distillati di frutta**, con l'esame e la degustazione di: **Bacardi Souperior** (Rum industriale) **Vanadero** (Rum 7 anni) **Saint James** (Rum agricolo) **Herradura** (Tequila) **Morin Selection** (Calvados) **Prunus Williams Nonino** (Distillati di frutta). Infine il 2 Dicembre la serata finale quella dedicata ai **Distillati di vinacce e Acquaviti d'uva**, con i seguenti prodotti: **Nonino** (Monovigtino Schioppettino) **Maschio** (Prime

Uve nere) **Segnana** (Grappa Pinot nero) **Nonino** (Vuisinar) **Bocchino** (Grappa di Moscato) **CPV Manduria** (Grappa di Primitivo).

Nel corso della presentazione dei vari distillati c'è stato l'abbinamento con alcuni prodotti gastronomici, nell'ordine sono stati:

Formaggio di pecora a pasta fresca e formaggio pecorino stagionato 14 mesi in grotta (**Tenuta La Parrina**), Mallegato di S. Miniato (**Macelleria Falaschi**), Salame allo Zafferano (**Salumificio Mori Silvano**), Bigrignoccoli di pasta di mandorle al cioccolato (**Pasticceria Le Vie del Dolce**); tutti i prodotti sono stati graditi ed apprezzati per la loro coerenza di abbinamento. Anche Luca Gatteschi è rimasto soddisfatto del Master e della compagnia. Avrebbe desiderio di ritrovarci, magari per il Master sulla Birra. Aspettando quello ha proposto la realizzazione di qualche serata tematica dedicata ai distillati.

8-9-10-11 Dicembre 2005
CALICI D'INVERNO

Ex Convento di San Francesco
MASSA MARITTIMA

Ebbene si anche questa è fatta!!!!

Vedere tutto il resoconto
nell'allegato NOTIZIARIO 11

NEWS DAL MONTEREGIO **Aziende & Prodotti**

Azienda Agricola La Pierotta

Questa notizia, è stata annunciata dal Socio **Simone Rustici** durante il **Laboratorio del gusto** di Domenica 11 Dicembre. Una vera anteprima, infatti il giorno prima tre Aziende del comprensorio del Monteregio di Massa Marittima, **La Pierotta**, **I Campetti** e **Cacciagrande** hanno firmato un accordo commerciale per la distribuzione dei loro prodotti, il nome della Società è **PRIMATO** la sigla è molto significativa e vuole dire **Produttori RIuniti MAremma TOscana**. Obiettivo dell'unione tra queste realtà vitivinicole locali è chiaramente quello di aumentare le singole possibilità nel mercato nazionale ed internazionale.

PROSSIMAMENTE
(per chi ci sarà)

Giovedì 12/1/06 ore 20

**Wine Bar LA TANA DEL
BRILLO PARLANTE**

5 Bianchi x Tre bicchieri

Degustazione guidata di 5 vini bianchi eccezionali, infatti tutti hanno ottenuto i TRE BICCHIERI dalla Guida I VINI D'ITALIA del Gambero Rosso/Slow Food:

Gewurztraminer NUSSBAUMER 2004

Sauvignon SANCT VALENTIN 2001

Tocai Friulano RACCARO 2001

Soave Classico Sup. MONTE ALTO 2000

Verdicchio Class. Ris. Serra FIORESE 99

Vino di accompagnamento

Vermentino CAMPOFIORITO 2003

E per finire

VARI **Distillati di vinaccia e di uva**

Il tutto accompagnato dalle sfiziose preparazioni e dalle novità che la nostra Socia Raffaella Cecchelli non mancherà di farci provare.

**Informazioni dettagliate sul
menù e per le prenotazioni**
Tel. 349-0710478

Riservato per 12 posti

Soci €25 non Soci €28

**NUOVI SOCI - RINNOVI
E TESSERE SCADUTE**

Da questo numero ogni mese rammenteremo ai distratti che la loro tessera è scaduta da oltre un mese, daremo altresì notizia dei nuovi Soci che si sono aggiunti al gruppo e di coloro che hanno rinnovato l'adesione.

Novembre / Dicembre 2005

Rinnovi

1- Salvadori Gianluca. 2- Piccinelli Paolo. 3- Fidanzi Michela. 4- Bargelli Moreno. 5- Armini Riccardo. 6-Ceglia Giuseppe. 7- Biondi Cinzia. 8- Currò Massimo. 9-Corti Simona. 10- Chelini Simone. 11- Amadei Daniele. 12- Fratoni Tonti Marianna. 13- Blasi Gianluca. 14- Santucci Alessandra. 15- Panni Lorenzo. 16- Luise Irene. 17- Bindi Stefano. 18- Segoni Giovanna.

Nuovi Soci

1- Parentini Giulio. 2- Galtarossa Matteo. 3- Rossi Leonardo. 4- Toncini Renzo. 5- Bicocchi Lodovico. 6- Ghinassi Quinto 7- Barbi Libertina

Soci scaduti al 31 Ottobre 2005

1- Astorino Bianca 2- Cappellini Barbara 3- Checcucci Antonio 4- Civilini Rudy 5- De Neve Verena 7- Di Santo Giuseppe 8- Leonori Daniela 9- Montauti Roberto 9- Pellegrini Sergio 10- Vanni Stefania

IN PROGRAMMAZIONE
(Febbraio - Marzo)

Venerdì 3 Febbraio
Sala San Bernardino
ORE 18,30

Conferenza Stampa
La Maremma in tavola

Presentazione della Cena Maremmana che verrà portata in giro per le Condotte italiane al fine di diffondere la nostra cultura enogastronomica, incontro tra i produttori che aderiscono al progetto e gli organi d'informazione

Domus Bernardiniana
ORE 20

Maremma in tavola

terminata la presentazione della Cena Maremmana passeremo dalle parole ai fatti ed andremo a sperimentare personalmente la validità dell'iniziativa insieme ai produttori. 26 Posti riservati esclusivamente per soli Soci.
Costo della Cena € 26

Giovedì 23/2/2006 ore 20

Locanda LA LUNA Tirli

Arancia Rossa atto terzo

In collaborazione con la Condotta Slow Food di LENTINI (SR) ed in contemporanea con altre 40 Condotte in tutta Italia scopriremo il gusto di un menù realizzato dallo staff di cucina del Ristorante LA LUNA.

Menù tutto a base di Arancia Rossa di Sicilia.

Nell'occasione verrà presentato il Morellino di Scansano 2004 "Tempo Terra di Talamo" della tenuta maglianese dell'Azienda CASTELLO DI BOSSI di Castelnuovo Berardenga SI

Max. 36 partecipanti

Soci €27 non Soci €29

fine Febbraio 2006

Master of Food

IL VINO 1° Livello

FOLLONICA

(locale in via di definizione)

Corso di 6 serate per la conoscenza del mondo del vino, ogni sera degustazione di 5 grandi vini italiani. Di corredo: Valigetta del degustatore ed il libro "Conoscere il vino", insieme alla dispensa del Master. Attestato di partecipazione rilasciato da Slow Food.

Sorpresa di fine corso in stile Slow Food Monteregio. min. 18 max. 26 Riservato ai Soci
Costo del Master €170

Domenica 12/3/06 ore 12

Ristorante Boscaglia
OPIFICIO DEL BOSCO
Radicondoli (Galleriaie)

La disfida del Panforte

nella terra di mezzo

La seconda domenica di Marzo sarà certamente diversa dal consueto, ci troveremo in questo splendido locale (ha ottenuto la Chiocciola con la Guida Osterie d'Italia 2006) insieme ai Soci della

Condotta di Siena, guidati dall'amico Marco Bechi; dopo un lauto pranzo, daremo il via ad una degustazione anonima che porterà a stabilire se "lo meglio pane forte del creato" è quello fatto a Siena oppure quello di Massa Marittima
Max. 25 partecipanti x Condotta

Per comunicare o prenotare
Segreteria Soci: 339 7693375

Fiduciario: 349 0710478

E Mail:

faustocostagli@katamail.com
slowmonteregio@libero.it

**Questo Notiziario è stato
spedito (per posta o E-Mail)
a 428 indirizzi**