



SLOW FOOD®

Condotta 422 - MONTEREGIO Notiziario n° 23 (Dicembre 2006)

NOTE DAL COMITATO DI CONDOTTA

La nota del Fiduciario.

I ringraziamenti

Fare l'elenco di tutte le varie entità che hanno contribuito alla riuscita di Calici d'Inverno 2006 è doveroso e gratificante ma veramente improbo e certamente destinato ad un livellamento che metterebbe sullo stesso piano chi ha portato un secchio di rena con chi ne ha portata un autotreno. Con un salomonico, congiunto, monumentale **GRAZIE A TUTTI** invito coloro che sanno che il ringraziamento è per loro a prenderne la propria quota.

Il Gruppo

Le parole che più ci hanno gratificato sono state pronunciate dalla nostra Presidente regionale Giovanna Licheri alla fine del pranzo seguente al Coordinamento e recitavano «Vedendo come si sono comportati i ragazzi devo dire che i membri del Comitato di Condotta del Monteregio più che un Consiglio sono una famiglia».

La Rete

Il Presidente di Slow Food Italia Roberto Burdese nell'intervento fatto prima della premiazione di Calici d'Inverno ha sottolineato, rivolgendosi a Produttori, Amministratori ed ai Soci, come ciò che si sta prefiggendo Slow Food a livello nazionale ed internazionale, qui nel Monteregio è già stato raggiunto.

Forse era calorosamente "enfatico" o forse siamo noi che minimizziamo sempre tutto e non vogliamo accorgerci dei grandi passi fatti.

Comunità del Cibo del Monteregio

Terminata la manifestazione più importante della nostra Condotta, dopo aver avuto il conforto della partecipazione attiva di decine e decine di produttori, dopo le lusinghiere attribuzioni dei media, degli amministratori pubblici, degli ad-

detti ai lavori, dei visitatori, viene da considerare il percorso fatto sin qui e cominciare a percepire quello che andremo ad intraprendere nel vicino futuro.

Siamo ormai pronti per realizzare un importante tassello che mancava nella diffusa attività che svolgiamo sul territorio. Siamo pronti per realizzare la Comunità del cibo del Monteregio e fare il percorso di avvicinamento per l'edizione 2008 di Terra Madre.

Fausto Costagli

Coordinamento regionale.

Esattamente dopo due anni la nostra Condotta ha avuto l'onore ed il piacere di organizzare il Coordinamento Regionale di Slow Food. Gratificato dalla presenza del Presidente nazionale Roberto Burdese, la Presidente toscana Giovanna Licheri ha dato il via ai lavori supportata dalla presenza dei Governatori S.F. Luca Fabbri e Massimo Bernacchini e dai rappresentanti delle Condotte: Valdarno, Firenze, Siena, Grosseto, Compitese, Orbetello, Volterra, Monteregio, Casentino, Mugello, Firenze, Lunigiana, Costa degli Etruschi, Argentario, Chiusi/Montepulciano, Colli Senesi, Scandicci, Valdichiana, Pistoia, Arezzo e della futura Condotta delle Colline del Tufo.

Valutato il recente passato e considerati positivamente gli sforzi ed i risultati raggiunti si è parlato del futuro, degli impegni pressanti che attendono l'Associazione sia a livello locale che nazionale; pertanto viene archiviata un'ottima edizione di "Il giusto Gusto" Terra Madre Toscana e si pensa ad organizzare una calendarizzazione ufficiale delle più qualificanti iniziative regionali. Importante risultato del coordinamento è stata l'approvazione all'unanimità della relazione della Presidente sull'attività svolta dal Congresso del 20 Maggio al oggi e sulle proposte per l'anno 2007.

Alla fine dei lavori congressuali tutti in sala da pranzo per godere dell'ottimo menù allestito con l'ormai comprovata abilità dalle cuoche del Terziere di Borgo. Compagni di tavola erano Amministratori, Sponsor, e Produttori in rappresentanza degli 8 Comuni ricompresi nel territorio del Monteregio e... c'eravamo anche tutti noi del Comitato di Condotta.

C.d.C. Monteregio

Gusto è Libertà.

Zitti zitti (ma non troppo) dopo la pausa estiva (e dopo l'Indulto) è ripreso con nuova consapevolezza il programma di **Gusto è Libertà**. Il 14 Ottobre c'è stato il Laboratorio del Gusto dedicato ai **Formaggi di collina**, realizzato in collaborazione con Massimo Ricci del **Caseificio San Martino** di Monterotondo Marittimo. Il 18 Novembre il Laboratorio è stato dedicato ad il **Miele di Maremma** e la collaborazione era con Massimo Sampieri della **Mieleria Maremmana** di Gavorrano. Il 16 Dicembre è stata la volta di un altro laboratorio abbastanza innovativo quello dedicato al **Pane e Pandolce** e realizzato grazie alla collaborazione di Leonardo Cambri del **Panificio Cambri e Bondani** di Gavorrano.

Tutti e tre i laboratori hanno riscosso un ottimo successo, grazie principalmente alla disponibilità dei vari produttori che si sono avvicendati mettendo in mostra tutte le loro potenzialità, sia artigianali che oratorie.

Il progetto continuerà nel 2007 con date e laboratori già individuate, che prenderanno in considerazione anche alimenti esterni alla nostra territorialità ma motivati dall'importanza che rappresentano per la nostra cultura alimentare:

20 Gennaio 2007 = IL CACAO

24 Febbraio = IL CAFFÈ

24 Marzo = LO ZAFFERANO

21 Aprile = I SALUMI

26 Maggio = LE CILIEGE

I Laboratori sono gratuiti ed aperti anche ad un numero ristretto di esterni, i Soci che volessero partecipare debbono farne richiesta al Fiduciario almeno 12 giorni prima della data interessata.

Nei mesi di Maggio/Giugno si terranno anche due appuntamenti dedicati alla formazione, mirati all'istruzione dei reclusi che realizzeranno la Cena dell'Amicizia prevista per Sabato 23 Giugno.

Veramente un bel percorso che sta gratificando sia chi partecipa che chi realizza questi Laboratori del Gusto.

LOCALI CONSIGLIATI dai Soci per i Soci

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

- a) **PRESENTI** in Guida *Osterie d'Italia*
- b) **NON PRESENTI** in *Osterie d'Italia*

Le segnalazione potranno essere

- Positive** per invogliarci ad andare
- Negative** per farci stare in guardia

a) OSTERIA LA PORTA Pienza (Monticchiello) SI

Quando lo zingaro gira.....gira! Seguendo un po' il naso e un po' il caso giungiamo all'ingresso di uno dei borghi più pittoreschi della Val d'Orcia, dove troviamo un locale in perfetto stile "Slow". Quale migliore invito all'assaggio, in un territorio già famoso per il cacio e a due passi dalle patrie del *Brunello* e del *Nobile*? Per calarci in questo clima cominciamo con un **tagliere di cacio e affettati, prosciutto di cinta senese con crema di pecorino e tartufo**. Ottime le paste, rigorosamente fatte in casa: **pici all'anatra e salvia**, con pecorino e pepe o **pappardelle al ragù di chianina e zafferano**. Tra i secondi, oltre alla bistecca, da provare il **filetto di maiale in crosta al profumo toscano**. Molto ampia la carta dei vini, tra i quali spiccano i grandi rossi della tradizione toscana, ma per tasche meno fornite (come le nostre) discreto anche quello della casa. Per concludere

diamo uno sguardo al menù dei dessert e degli spiriti, scegliendo **torta di riso e ricotta**, già dall'oste proposta in abbinamento con un aleatico. Degna di nota la citazione in menù delle aziende locali fornitrici. Qualità della cucina, sorriso e cornice rendono sicuramente **Positiva** la segnalazione.

Eleonora Pilotto
Simone Mariotti

N.D.R.

Il locale era già stato oggetto di segnalazione nel Notiziario n° 17. Questa nota non è una ripetizione ma una conferma.

b) Ristorante GUALDO DEL RE Suvereto LI

Segnalazione **Positiva** effettuata da Giulio Carli ed Alice Bandini il 2 Dicembre al ristorante, aperto non molto tempo fa, presso l'azienda agricola *Gualdo del Re*, appena fuori dal centro storico di Suvereto. Nato dal desiderio di far apprezzare meglio i vini "di casa" abbinati a piatti di alta cucina.

Non era la prima volta che facevamo visita a questo locale, ma questa volta ci siamo sentiti più che mai in dovere di scrivere qualcosa per riassumere la serata.

L'ambiente è caldo, accogliente e molto elegante, grazie anche alle enormi vetrate che offrono scorci sulle vigne e sul giardino. Lo staff, poi, è molto giovane e competente sia in cucina che in sala.

La particolarità del menù è che ad ogni piatto viene proposto un vino al bicchiere, rigorosamente Gualdo del Re, da abbinare a ciò che l'ospite ha richiesto. Questa scelta può sembrare limitativa, ma dopo la prima portata si capisce che gli abbinamenti sono pensati in maniera professionale ed assennata così da aiutare con l'accostamento cibo-vino chi magari non fosse esperto del settore, o non conoscesse i vini prodotti in azienda.

Il cliente, una volta accomodato, viene "accolto" sempre da una semplice quanto squisita "*pappa al pomodoro*" come pre-antipasto, accompagnata solitamente dall'ottimo "Eliseo rosato", blend di Sangiovese e Merlot. Proseguendo

siamo passati direttamente ai primi, rinunciando agli antipasti.

La nostra scelta è "caduta" sugli "*Gnocchi del Padrone*" (Gnocchi ripieni di burro salato e ricotta con salsa di porri e tartufo bianco) e sui "*Tagliolini ai Calamari*" (tagliolini fatti a mano con sugo, appunto, di totani e calamari in guazzetto). I vini che hanno accompagnato le due portate sono stati rispettivamente lo "Strale" 2003 (pinot bianco in purezza con maturazione in barrique) ed il "Valentina" 2005 (ottimo vermentino affinato in acciaio).

Abbiamo proseguito poi con i secondi: "*Mazzancolle e tartufo*" e "*Filetto di Spigola con riduzione di Sensansia con tartufo*" i vini di accompagnamento sono stati sempre "Strale" 2003 abbinato ai mazzancolli, ed il Pinot nero "Sensansia" con il filetto. Vale la pena di spendere due parole per quest'ultimo vino prodotto in quantità limitatissima (circa 800 bottiglie tutte numerate) trascorre 24 mesi in *barrique* e un anno in bottiglia prima di essere acquistato da pochissimi fortunati che saranno ripagati per averlo comprato, ad un prezzo non "popolarissimo", da sensazioni uniche.

Anche i dolci sanno stupire. Una "torta Balboa" (tortino di carote caldo con crema di castagne) e "Banane glassate con cioccolato fondente fuso" accompagnati da un piacevolissimo Moscato.

Un locale, questo, che farà parlare di sé in futuro, ma che già ora merita una visita per regalare una piacevole serata all'interno di una delle più belle realtà vinicole del suveretano.

Per quanto riguarda il prezzo (78 euro in due) possiamo considerarlo molto onesto considerati, oltre l'elevata qualità di cibo e vino, caffè e distillati.

Alice Bandini - Giulio Carli

b) Ristorante LA CORSARA Follonica GR

Segnalazione **Positiva** effettuata da Francesco Babboni..... Ambiente ricercato, situato in una

delle caratteristiche baracche in riva al mare, ristrutturata ed arredata all'uso ristorativo; presenta una veranda in legno dove sono situati parte dei posti disponibili, con una vista mozzafiato sul mare. L'altra metà dei posti si trovano fra l'ingresso da Viale Italia e la struttura stessa, in una sorta di cortiletto arredato per la situazione con tende protettive da sguardi indiscreti dei passanti. Quando sono andato io sulla lavagna dello chef, in base al pesce pescato, c'erano 3 piatti: Il Cacciucchino, i Tagliolini ai latterini e la Grigliata di pesce misto. Abituamente l'antipasto è un buffet di mare, componibile a proprio gusto e piacimento. La scelta è limitata, ma suggestiva: si hanno delle capesante con verdure julien e una lavorazione di polpa di pesce, ad un'insalata di polpi e patate, un mix di gamberetti e fagioli cannellini, le classiche bruschette al pomodoro, l'insalata di totani ed una fritturina di latterini di giornata, tutti da croccare..

Come primi, c'è l'imbarazzo della scelta: si passa dal tradizionale risotto alla marinara, con totani, gamberi e moscardini, tutti freschi e con un riso cotto alla perfezione, agli spaghetti alla Pirata, (ovvero moscardini, totani e gamberi con pomodoro), al piatto della casa, Paccheri alla Corsara, vale a dire la tradizionale pasta partenopea con un ripieno di pesto, accompagnato da un condimento di pesce fresco. Proseguendo nel pasto ho trovato una frittura mista di totani gamberi e moscardini veramente leggera e croccante, la grigliata mista varia fra le seppie, i totani, i gamberoni e quel che c'è.

Tutto il pasto, (oltre all'acqua) è stato accompagnato da una sincera Malvasia Toscana IGT denominata L'ACCESA 2005 dei Campetti di Ribolla, che con il pesce esplose nella sua armonia di profumi floreali e fruttati.

Come dolce?!? Beh, la vasta scelta di sorbetti dai gusti particolari (banana e tequila, al mojito, mango e grand marnier) sarebbe da provare...

quello che è certo è la delusione sancita dalla mattonella di gelato con mascarpone e cioccolato, non molto soddisfacente.

Prezzo? Considerato il locale e soprattutto l'ottimo e freschissimo pesce cucinato, 25 € a persona sembra un costo ragionevole, ovviamente vino escluso, il prezzo della bottiglia è stato 14 € (Per dovere di cronaca si parte dagli 8 € del vino della casa e delle tre bottiglie della fascia meno cara, per il medio, si parte da 11 € fino a 17 €). Da notare che nei 25 € è compreso un antipasto e un primo (porzioni molto abbondanti) o un antipasto e un secondo.

Se si scende nella specifica dei prezzi, l'antipasto viene 7.50 €, i primi vanno dai 9 agli 11 €, le frittiture partono da 12, le grigliate da 14. Da non dimenticare la possibilità, nei giorni della settimana (non prefestivi e festivi) del menu turistico, vale a dire antipasto primo e secondo a 25 €. Per il limitato numero di posti disponibili (anche se non obbligatoria) è consigliata la prenotazione.

----- Da provare -----

Francesco Babboni

N.D.R

Dello stesso locale abbiamo avuto altre indicazioni **Positive** ed una che, pur ritenendo ottima la cucina è stata **Negativa** per il comportamento non consono tenuto sia del titolare che del responsabile di cucina.

NEWS DAL MONTEREGIO Aziende & Prodotti

Panificio Cambri e Bondani

Il panificio è presente nel territorio di Gavorrano dal 1972 ma risale agli anni cinquanta, dall'esperienza lavorativa di Carlo ed Aleardo Cambri che iniziarono questa professione. A quei tempi il pane veniva cotto nei forni a fascine dopo essere stato spezzato formato e poi infornato manualmente. Un lavoro molto duro in certi casi disumano, rispetto ad oggi dove la meccanizzazione aiuta nel lavoro il panificatore moderno. Il panificio Cambri Snc di Cambri Leonardo, Cambri Fabio e Bondani Riccardo figli e nipote dal dei fondatori e

dal 2000 titolari dello stesso, hanno continuato la strada dei fondatori con dedizione e passione per realizzare al meglio questo antico mestiere. Essi mantengono, nel processo della panificazione, la tradizione del pane toscano, dove la pasta acida "madre" nel suo processo fermentativo garantisce al prodotto quei sapori e fragranze irripetibili. Obiettivo fondamentale del panificio Cambri è quello di impegnarsi affinché i propri prodotti possano conservare nel tempo le caratteristiche tradizionali, tecniche, qualitative del "fare il pane" tipiche della nostra regione, cercando di mantenere inalterati i sapori di una volta, oggi troppe volte dimenticati con l'utilizzo di troppo comodi processi di congelazione o innaturali confezioni di polietilene.

N.D.R.

Il Panificio Cambri e Bondani ha collaborato con estrema disponibilità in occasione di Calici d'Inverno 2006 ed ha presentato i suoi qualificati ed apprezzati prodotti al Pranzo dei Fiduciari toscani, alla Cena degli Auguri ed in due laboratori del Gusto.

Az. Vitivinicola "Le Sedi"

Il territorio di Massa Marittima si arricchisce di un'altra realtà vitivinicola. Si tratta dell'azienda Le Sedi di Menichetti Marisa.

Posta a confine della storica Massa Vecchia lungo la strada delle Sedi poco sopra al Molimpresso, ha 3 Ettari vitati con Sangiovese, Cabernet Sauvignon, proprio da questa vendemmia è iniziata la vinificazione che vedrà concretizzate a primavera le prime bottiglie di Grosso Massano, un Sangiovese Igt Maremma Toscana; successivamente uscirà Sedici un rosso Doc. Monteregio di Massa Marittima, poi altri due Igt Maremma Toscana, il Guerco ed il rosato Rosa del Guerco. Il supporto tecnico è stato affidato all'enologo Graziana Grassini brava professionista di Follonica. L'impostazione grafica aziendale si è identificata con l'effigie del Grosso Massano (coniato a Massa Marittima nel medio evo con l'argento delle locali miniere).

L'azienda produce anche Olio Extravergine d'oliva Igp ed una Grappa di sangiovese.

IMPRESSIONI SUL SALONE DEL GUSTO 2006

N.D.R.

Un salone dai centomila volti non può essere visto che da centomila punti di osservazione, eccone due trasmessi da una nostra simpatica amica:

a) I "Tre bicchieri" assegnati, quelli "non dati" e del perché (secondo Carlo Petrini) non esistono gli imprenditori agricoli

Come spiegare ad una platea di viticoltori che non esiste la figura di imprenditore agricolo e per giunta riuscire a farsi applaudire? Ci poteva riuscire solo Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, il 28 ottobre al Lingotto di Torino, mentre erano in pieno svolgimento Terra Madre e il Salone del Gusto. L'occasione era l'assegnazione dei Tre bicchieri e la presentazione della Guida Vini 2007, edita da Slow Food ed Gambero Rosso. Sono intervenuti i presidenti regionali di: Piemonte, Puglia e Veneto interrogati da Carlo Petrini sui loro gusti in materia vino, Giancarlo Galan, Presidente della Regione Veneto, a detta dell'intervistatore si è rivelato ferrato in materia e ha strappato applausi; Nichi Vendola, Presidente della Regione Puglia ha confessato di "farsi sempre un cicchetto di rosso" prima di parlare in pubblico.

Carlo Petrini ha confessato prendendo la parola: "Finalmente ho ripreso a bere dopo la mia malattia e bevo anche copiosamente", ha concluso tra gli applausi del pubblico. "Vedo qui le radici del mio percorso culturale, ha proseguito. Sono nato in questo mondo. Ripenso, vedendovi, alle mille cene, ai mille viaggi e alle tante amicizie della mia vita. Quello che riesce veramente a cambiare le cose, ha spiegato, è proprio questa intelligenza affettiva". Quando Carlo Petrini parla è difficile non seguire i disegni che traccia in aria con le sue forti mani. La sua voce tuona e, anche se si dissente con le

sue opinioni, è difficile non rimanere affascinati da questo personaggio che riesce a coinvolgere il pubblico come se parlasse ad ciascuno singolarmente.

Prima di passare all'assegnazione dei premi Carlo Petrini, proseguendo il suo accalorato discorso, ha spiegato ai produttori e agli addetti ai lavori intervenuti alla premiazione che "la terra da madre può diventare matrigna: le sue risorse non sono infinite", bisogna quindi riuscire a bilanciare l'equazione marketing-terra: per lui non esiste il concetto di imprenditore agricolo dato che "non dovete essere venditori di vino, ma produttori che vanno in vigna mantenendo alto il rapporto con la terra. E' importante, spiega, mantenere il titolo di contadini perché il fascino risiede nel territorio".

L'assegnazione dei premi ha visto un emozionato Aldo Conterno ricevere il premio per il miglior vino del ventennale con il Barolo Gran Bussia Riserva 1989, il premio per la viticoltura sostenibile è stato vinto da Peter Pliger, Kuenhof.

Un'ulteriore novità sono i "Tre bicchieri non dati". Gli editori spiegano che in questo modo intendono premiare "alcuni vini che, a distanza di anni dalla loro uscita sul mercato, dimostrano di avere acquisito tutte le caratteristiche per entrare nel prestigioso club dei vini migliori d'Italia. Tale riconoscimento vale a tutti gli effetti come Tre bicchieri". Sono 55 i "Tre bicchieri" in Toscana, uno in Molise, 53 in Piemonte e uno in Liguria.

Ginevra Sanfelice

b) Il Salone del Gusto mi è piaciuto e vi spiego perché

Salone del Gusto, Auditorium del Lingotto, Torino. Ore 10.30 del 28 ottobre 2006. Presentazione della guida Vini d'Italia 2007, poco prima che inizi la cerimonia vengo presentata a Carlo Petrini. La sua è una stretta di mano forte e cordiale. Durante i discorsi che precedono la consegna dei Tre Bicchieri lo osservo. Mi sembra una persona

che si concentra su quello che fa, sulle persone che ha davanti. Se in quel momento sta parlando con te puoi esserne certo: non sta pensando ad altro (mi spiegano) e soprattutto, ricorderà. Ho ascoltato le sue parole, le sue braccia orchestravano il discorso come a voler spargere fisicamente le sue idee, dichiarazione d'amore per l'umanità. Questa semplicità di espressione e questa chiarezza di vedute generano una forza che unita alla sua passione per i temi che tratta mi ha davvero stupito.

Esco dall'auditorium, e "molto fast e poco slow": mangio un panino aspettando che giunga l'ora dell'appuntamento, aspetto infatti un amico per visitare con lui il Salone del Gusto.

Il mio amico è puntuale. Alle tre decidiamo di associarci a Slow Food. Le formalità sono abbastanza rapide e gli addetti, simpatici.

In omaggio un libro a scelta e dopo una breve fila, paghiamo il biglietto, studiamo la mappa della fiera e ci gettiamo nella fiumana dei visitatori. Nel farmi strada urto un ragazzo molto alto. Mi volto per scusarmi ed egli mi fa un grande sorriso accompagnato dall'occholino. A primo "impatto", gli appassionati del "mangiar lento" mi fanno una buona impressione. Mi avvio tra gli stand che espongono le preziosità dei Presidi e assaggio un pezzo di salame di montone selvatico, specialità proveniente dall'Inghilterra (e quando mi ricapita?). Ne compro una confezione. Assaggio poi alcune olive nere seccate al forno. Indecisa tra le due qualità, per non offendere nessuno dei due produttori che si dividevano la postazione acquisto entrambi i tipi. Sapevo già a chi regalarle. Ad un tratto, mentre sono incolonnata tra due file di persone, vedo giungere nell'altra "corsia" una signora che cammina brandendo un cartoccio di olive ascolane. Non mi trattengo ed ecco che esclamo: "Noooo!!

Pure le olive ascolane!!" Su questo la signora mi offre il cartoccio, ed

io, senza fare complimenti, tuffo due dita nell'involucro, prendo un'oliva calda e croccante, ringrazio, masticando felice. Il Salone del Gusto mi piace sempre di più.

Mangiando, camminando e assaggiando veniamo colti dalla sete e spinti dalla curiosità ci avviamo a visitare l'enoteca della fiera. Una volta conquistato un tavolino erano ben poche le ragioni che potevano convincerci ad alzarci. Dopo aver consultato e scelto dalla lista dei vini ci apprestiamo a bere, riposando i piedi. Una delusione al primo bicchiere (un amarone infelice), seguita da un Barbera d'Asti e da una Barbera d'Alba, poi un cabernet e due bianchi francesi. Fortunatamente una cameriera dello Slow Food ci aveva messo a disposizione un capiente cestino con fette di pane, da noi debitamente divorato per evitare di bere a stomaco vuoto.

Nonostante le premure della cameriera lasciamo l'enoteca leggermente alticci. Prima di abbandonare il Lingotto, carica di buste, ho scoperto che anche nel nostro paese si produce caviale di tutto rispetto. Ho acquistato un pacchetto di riso selvatico (coltivato dagli Indiani d'America) e ho tentato, mentre pagavo, di farmi dare una ricetta per gustarlo al meglio dalla bionda ragazza che teneva lo stand. La risposta è stata un laconico "non so proprio come aiutarla", accompagnato da un cortese sorriso di congedo. Mentre il mio amico si informava sulle etichette intelligenti per le bottiglie di vino ho assaggiato un frammento di bacca di cacao proveniente dall'America del Sud (immangiabile). Il nostro giro si conclude così, vinti dal "buon gusto". Ed ecco, spiegato in due parole, perché ho apprezzato la mia giornata trascorsa al Salone del Gusto.

Ginevra Sanfelice

NUOVI SOCI - RINNOVI E TESSERE SCADUTE

Di volta in volta rammentiamo ai distretti che la loro tessera è scaduta,

diamo altresì notizia dei nuovi Soci che si sono aggiunti al gruppo e di chi ha rinnovato l'adesione.

Novembre – Dicembre 2006

Rinnovi

1- Franchi Gianni 2- Pistolesi Andrea 3- Lucietto Lorena 4- Petri Sergio 5- Donati Franco 6- Emili Miria 7- Grazi Fabio 8- Martini Laura 9- Cecchelli Raffaella 10- Zito Barbara 11- Temperini Sauro 12- Gerli Daniela 13- Pagnini Roberto 14- Roccabianca Dino 15- D'Amelio Chiara 16- Guerrini Antonio 17- Vitini Sandra 18- Mori Michele 19- Simoni Vanessa 20- Galtarossa Matteo 21- Tonsini Renzo 22- Costagli Mauro 23- D'Avino Paola 24- Mariotti Simone 25- Bai Lidia 26- Francardi Patrizia 27- Pugi Maudy 28- Nitti Damiano 29- Galdi Claudia

Nuovi Soci

1- Martini Flavio 2- Michelini Davide 3- Nerelli Dilvio 4- Ginnesi Massimiliano 5- Fortunato Giancarlo 6- Bucci Gio-vanna 7- Beni Gianfranco 8- Francioli Stefano 9- Giannini Adriana

Soci in scadenza al 31 Dicembre

1- Giovani Gigliola

Di seguito vengono riportate alcune situazioni statistiche al 21.12.2006

Totale Soci al 27. 12. , 2006	222
Soci fatti dalla Condotta	215
Soci iscritti dal Nazionale	7
Soci Maschi	135
Soci Femmine	87

Soci Sapienti	132
Soci Familiari	78
Soci Giovani	12

Residenza dei Soci	
MASSA MARITTIMA	115
FOLLONICA	48
GAVORRANO	10
MONTEROTONDO M.	3
MONTIERI	1
ROCCASTRADA	9
SCARLINO	4
CASTIGLIONE d. PESCAIA	4
ITALIA extra Condotta	28

La Condotta del Montereccio ha attualmente il **Socio più giovane d'Italia**, si tratta di **STEFANO FRANCIOLI** nato il 10 Dicembre, figlio dei Soci Tatiana Rocchi e Simone Francioli

GRUPPO DI ACQUISTO Primitivo di Manduria

All'inizio 2007 ritorna (a grande richiesta di chi ha partecipato all'edizione 2005) il Gruppo d'acquisto collettivo dei prodotti del Consorzio Produttori Vini di Manduria. Chi

fosse interessato contatti FABIO D'AVINO al **339 7693375**.

PROSSIMAMENTE
(per chi ci sarà)

Giovedì 18 Gennaio
Osteria PACIANCA

Follonica GR

La premiata Ditta
SANGIOVESE & C.

Vedere il programma allegato

Sabato 20 Gennaio

Gusto è Libertà - 7°

Istituto Carcerario - Massa M.ma

Laboratorio del Gusto

Cacao & Cioccolato

in collaborazione con Andrea Trinci

I Soci interessati a partecipare devono fare richiesta al Fiduciario entro il 10 Gennaio - Max 10 Soci
Partecipazione gratuita

Riproponiamo il Master che a Novembre fu rinviato

5-7-12-15-19-21 Febbraio

Osteria PACIANCA

Follonica GR

Master of Food

VINO 2° LIVELLO

Vedere il programma allegato al Notiziario n° 21 (sostituendo le date con quelle qui riproposte)

Per comunicare o prenotare
Segreteria Soci: 339 7693375
Fiduciario: 349 0710478

E-mail

slowmontereccio@libero.it
faustocostagli@katamail.com

Sito internet

www.massamarittima.info/slowfood/

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

Questo Notiziario è stato chiuso il giorno **21 Dicembre 2006** e spedito a oltre 580 indirizzi (per posta o tramite E-mail)