

SLOW FOOD MONTEREGIO Note dalla Condotta

Questo Notiziario, molto corposo, è purtroppo insufficiente per raccontare dettagliatamente l'enorme mole degli eventi che si sono succeduti in questi ultimi 30 giorni e quelli che accadranno nell'immediato futuro, per tanto accontentiamoci di quel che abbiamo realizzato e rimandiamo al futuro puntualizzazioni e integrazioni.

La nota del Fiduciario.

Nuovamente in alto i Calici !!!!

Mancano ormai pochissimi giorni all'evento principale della nostra Condotta, siamo alla settima edizione di quel Calici d'Inverno che nato quasi inconsapevolmente, è pian piano divenuto la più importante vetrina enogastronomica dell'Alta Maremma. L'iniziativa è collocata in un periodo turisticamente negativo, proprio per dedicare le nostre energie alla qualità dei fruitori e non alla quantità, chi viene a Calici D'Inverno è un estimatore del buono che vuol capire pienamente tutte le potenzialità del prodotto che sta degustando; il banco d'assaggio quest'anno supererà le 120 bottiglie di vino, un sinuoso "serpentone" di etichette che ben fa comprendere le grandi potenzialità di questa terra vocata e da sempre attesa ai risultati che ora vanno concretizzandosi. Non sono solamente i molti "3 Bicchieri" o i "5 Grappoli", le "Bottiglie" o le "Stelle", simboli di qualità ottenuti dalle guide specializzate che daranno a questa edizione un interesse particolare, sarà l'intero territorio della zona del Monteregio a mettersi in mostra nei suoi molteplici aspetti. Altro contributo da non dimenticare è offerto dall'annata pro-pizia per l'olivicultura che farà sì che al banco di assaggio degli oli ci siano molte aziende in più delle 25 dell'edizione passata. Ulteriori sorprese saranno rappresentate dai prodotti di salumi e formaggi, molti in più di quelli presenti nel 2007. La degustazione degli oli sarà gratuita, mentre il resto del banco di assaggio sarà fruibile a soli 3 Euro (il bicchiere + 6 assaggi). Anche quest'anno puntiamo a promuovere il territorio tramite i suoi prodotti eclatandoli nei 4 Laboratori del Gusto® previsti.

Quest'anno saranno dieci i calici che verranno assegnati ad altrettante aziende vinicole del territorio, tra

queste ben 3 hanno raggiunto l'eccellenza dei "Tre Bicchieri", contribuendo tangibilmente a portare la Maremma al risultato storico di 5 vini gratificati con il più ambito riconoscimento nazionale.

La collaborazione con l'Associazione **Autoctuve** (che recentemente, ad Orbetello, ha firmato un protocollo d'intesa con Slow Food Toscana e con la Fondazione S.F. per la Biodiversità) porterà ad una giornata dedicata ai vitigni autoctoni della nostra costa tirrenica. Il tutto terminerà con l'assegnazione del 4° Trofeo **Huntsman – Tioxide** all'etichetta più bella votata dal pubblico di Calici d'Inverno e con il convivio dedicato al prodotto riso, realizzato in collaborazione dell'azienda Serrata Lunga di Principina a Terra.

L'invito per tutti a visitare i trecenteschi locali dell'Ex Convento San Francesco è ovvio ma non tanto, considerando che sono molti i Soci che non lo hanno mai fatto nelle passate edizioni; una manifestazione che ci viene invidiata da molti, dovrebbe essere primariamente fruita da tutti i diretti interessati (Soci del Monteregio).

Il Salone del Gusto e Terra Madre 2008

Mancano ancora tre giorni a Mercoledì 22 Ottobre, guardo il biglietto che tengo sulla scrivania accanto al computer e sogno... (treno 514 Carrozza 001 posto 65 lato finestrino) ... mai avrei creduto di desiderare il viaggio a Torino principalmente perché mi avrebbe obbligato a 5 ore di "riposo forzato". Il treno non mi stanca, anzi mi rilassa, vedere il paesaggio correre velocemente accanto a me mi proietta in una dimensione di dominio e mi inebria come un conquistatore del mondo. Quel mondo fantastico ed incredibile che mi attende nei 5 giorni del Salone e di Terra Madre. Sì! Ci vorranno proprio quelle 5 ore di "riposo forzato" in prospettiva dei 5 giorni di "lavori forzati" che mi attendono a Torino.

Questo era il pensiero che avevo in testa ed era molto premonitore perché la missione a Torino è stata un vero "tour de force"... interessante, gratificante, emozionante, ma... estremamente stancante. Non voglio fare vittimismo, perdere due chili in 5 giorni non può avermi fatto altro che bene; però che anacronismo andare al Salone del Gusto e "fare la fame"!?

L'impegno del Fiduciario era diversificato su tre fronti, l'incarico principale era di Coordinatore della **Comunità del Cibo delle Energie Rinnovabili** che nello Stand 39 del Padiglione 1 presentava tramite 6 aziende produttrici (**Arcadia, Caseificio San Martino, Caseificio Podere Paterno, Fattoria dell'Antica Filiera, Grazzini, Parvus Flos**) il progetto di "Gusto Pulito" fondato sulla qualità e la sostenibilità delle produzioni agro alimentari del territorio geotermico, dove sono state individuate soluzioni con sistemi innovativi per la riduzione dell'impatto e lo sviluppo sostenibile nelle fasi di allevamento del bestiame e di produzione di formaggi, salumi, ortaggi ed erbe officinali. Lo stand è stato continuamente preso d'assalto per tre motivi fondamentali, a) l'interesse del progetto presentato; b) gli ottimi prodotti in degustazione; c) la posizione in una delle vie preferenziali di accesso al padiglione. Uno dei momenti che mi ha gratificato è stato quando domenica 26 (al mattino) nella sala G a Terra Madre, ho presentato il progetto nel contesto del Laboratorio della Terra "Tradizione, Sostenibilità e Tecnologia" un impegno che mi ha visto affiancato a studiosi di tutto il mondo che presentavano teorie e procedimenti atti a salvare l'ambiente. Il progetto della rete di **Terra Madre Toscana** è stato accolto dalla nutrita platea con favorevole interesse, l'applauso finale mi ha gratificato e sollevato da un peso che mi attanagliava sin dalle prime parole enunciate.

L'altro (parziale) impegno era all'Area Slow Food Internazionale dove **Slow Food Toscana** ha gestito una serie di appuntamenti di alta caratura ed interesse: Presentazione del Manuale ARSIA "Guida per l'attivazione delle forme collettive di vendita diretta" – Conferenza stampa di Terra Madre Toscana "In Campagna con Slow Food" – Incontri: Costituzione di una rete europea mediterranea di allevatori di suini autoctoni – Presentazione del progetto "Terra Madre Toscana Il Giusto Gusto".

Un mio personale impegno al Salone era previsto anche con l'Associazione **Autoctuve** con la quale ho realizzato dei Laboratori del Gusto sui vini da vitigno autoctono e prodotti della Maremma, nello spazio messo a disposizione da **Toscana Promozione** pres-

so l'area della **Provincia di Grosseto** e presso il Ristorante della Toscana.
.....

Questa volta sono stati veramente molti i Soci del Montereccio che hanno visitato il Salone del Gusto, quelli intravisti o con cui mi sono incontrato anche solo per un saluto sono stati: **Francesco Babboni, Massimo Babboni, Anna Barberini, Roberto Barbieri, Davide Barni, Nicola Boichichio, Massimo Bucci, Daniele Cacciarri, Giulio Carli, Alessandra Casini, Raffaella Cecchelli, Laura Costagli, Stefano Costagli, Carlo Dalla Valle, Giovanna Ferro, Gianni Franchi, Enrico Giusti, Alfredo Faetti, Gabriele Gnech, Luigi Letteriello, Locci Antonio, Simone Mariotti, Ciro Murolo, Cristina Neri, Daniele Petricci, Alessandro Pisu, Massimo Ricci, Pier Paolo Rossi, Gianluca Salvadori, Elena Taiti, Gabriele Zappelli.** Veramente tanti, interessati ed entusiastici delle grandi opportunità materiali e morali offerte da questa edizione del Salone del Gusto e di Terra Madre.

Per alcune impressioni scritte dai visitatori delle due iniziative invito a leggere le *Note Vissute* riportate poco più avanti in questo Notiziario.

Terra Madre Toscana

Sono state circa 40 le Comunità del Cibo provenienti da tutto il mondo che dal 28 Ottobre al 2 Novembre hanno partecipato a **Terra Madre Toscana**, un evento importantissimo che ha proposto moltissime concrete interazioni tra il nostro territorio regionale ed il resto del mondo. Noi del Montereccio abbiamo contribuito in forma diretta ospitando due Delegazioni: parzialmente quella Egiziana delle **Erbe Aromatiche dell'oasi del Fayoum** e totalmente la Spagnola della **Malvasia di Sitges** (Catalogna); le abbiamo accolte a titolo personale ma nel nome collettivo dei produttori, delle amministrazioni pubbliche e dei Soci. Un altro grande sforzo economico che le nostre piccole risorse sociali hanno sopportato con orgoglio e dignità aiutati in parte dalla collaborazione dei vari produttori e ristoratori che hanno dedicato tempo e risorse personali nell'accogliere gli ospiti; nell'elencarli si capisce anche l'itinerario conoscitivo dei tre giorni nella Condotta del Montereccio ed in parte nella Zona del progetto Gusto Pulito, effettuato con i delegati spagnoli: Il Sindaco **Lidia Bai** e l'Assessore **Dino Roccabianca** per il Comune di Massa Marittima; **Raffaella Cecchelli** e **Ciro Murolo** della Tana del Brillo Parlante (Massa M.ma); **Magdy Lamey** e **Monica Bargelli** dell'EnOsteria Il Bacchino (Massa M.ma);

Simone Rustici e famiglia dell'Azienda Agric. La Pierotta (Scarlino); **Aenea Cosentino** della Parvus Flos (Radicondoli); **Marilena Grosso** e **Nicola Boichichio** del Ristorante Boscaglia (Radicondoli); **Massimo Ricci** del Caseificio San Martino (Monterotondo M.mo); **Luca Malossi, Bruno Scarpini, Massimo Bucci** dell'Osteria Pacianca (Follonica); **Andrea Magara** del Frantoio Sociale Olivicoltori delle Colline di Massa Marittima (Valpiana); **Franco** e **Marco Stanghellini** del Frantoio Stanghellini (Valpiana); **Daniele Fantini e famiglia** dell'Osteria Il Fanta (Gavorrano); **Cristian Prohaska** dell'Az. Agr. Riparbella (Massa M.ma)..... e **Annarita ed Elsa** che l'ultima sera hanno dato un tocco di familiarità in una cena casalinga che ha sancito la definitiva amicizia tra la Catalogna ed il Montereccio.

Poi il 31 Ottobre siamo partiti alla volta di Orbetello per la tre giorni conclusiva di Terra Madre Toscana. Ometto i dettagli per lasciare spazio in futuro ad una più ampia riflessione sull'iniziativa, ma concretizzo il nostro impegno con le due comunità rilevando la splendida interazione avuta anche con la comunità Egiziana (ospitata per ¾ dalla Condotta Volterra Alta Val di Cecina), con la quale nelle ultime due giornate abbiamo condiviso un interessante percorso ed intessuto quei rapporti auspicati dallo spirito costruttivo di Terra Madre Toscana. In definitiva sia con gli spagnoli che con gli egiziani abbiamo programmato per l'arco dei prossimi due anni, una serie di incontri e scambi di esperienze... il futuro ci sarà foriero di ulteriori novità condivisibili con tutta la **nostra rete locale di Terra Madre.**

Fausto Costagli

NOTE VISSUTE dai Soci al Salone ed a Terra Madre

L'Arcobaleno del mondo

Riuscire ad andare al Salone del Gusto dopo sei anni di attesa, è stato di per se un regalo stupendo e di regali ne ho ricevuti tanti dalla gita di due giorni a Torino fatta insieme al buon Simone, l'Amico di sempre. Camminare fra gli stands decidendo quale fosse il gusto più interessante, parlare con gente di tutti i dialetti cercando di capire quanto ci fosse di loro e della loro terra in ciò che presentavano, immergersi in profumi lontani mentre respiravamo piccole grandi scoperte locali. Questo è stato per me il Salone del Gusto. Durante il lungo viaggio di ritorno ci

siamo chiesti quale fosse stato il momento più bello... Non abbiamo risposto subito, ma non certo per la difficoltà di doverlo scegliere tra le tante cose belle, sapevamo entrambi quale fosse stato... abbiamo esitato solo perché colti dall'emozione di quel ricordo.

Poco prima di partire, oramai esauriti dell'ennesimo passaggio fra i banchetti dei Presidi, avevamo deciso di riaffacciarci a Terra Madre. Quanto era grande quel salone! Lungo tutto il perimetro stavano riposando e bivaccando diversi gruppi di persone, ognuno col suo telo steso con sopra oggetti provenienti dalla propria terra. Percorso l'intero salone abbiamo raggiunto un capannello di persone, improvvisamente mi accorgo di essere proprio a fianco di **Carlo Petri**, la voglia di stringergli la mano era tanta, ma la mia attenzione viene attratta da un movimento lento e continuo... tutt'intorno a noi stava accadendo qualcosa: non capivo bene di cosa si trattasse, ma stava per accadere... Il Carlin ora si trovava al centro di un gruppetto di persone e, tutt'attorno ne stavano arrivando altre e, lì nel mezzo, c'ero anche io con Simone poco distante. Altra gente si avvicinava, mentre alcuni intonavano dei vocalizzi; note trattenute a lungo... note "lontane". Anche il Carlin cantava e sorrideva, mentre c'era chi fotografava e chi filmava quell'attimo. In meno di un minuto facevo parte di un cerchio di almeno cinquanta persone, vestite ognuna in modo diverso: tutti i colori della pelle erano lì in quel cerchio, ognuno dei presenti era impegnato a trattenere una nota. Tanti copricapi diversi dondolavano su quella musica che sapeva di eterno. Mi sono guardato attorno, mentre il cuore pareva scoppiarmi in petto, quello che vedevo era il regalo più bello: l'uzbeca che parlava con il brasiliano, un argentino che ballava con una ragazza del Burkina Faso, i cileni che battevano le mani a fianco dei croati... mentre quella musica fatta di terre e colori diversi si univa in un unico Arcobaleno del Mondo. Ritrovarci all'interno di quello che era solo uno dei tanti momenti del Salone, è stato il regalo più bello di quell'indimenticabile esperienza.

Stefano Costagli

La rivincita del risotto

Eccomi qua...un'altra edizione di terra madre è alle spalle, e qui sul treno per casa con bagagli pieni di volantini e gustosi prodotti (tra cui un

pezzo di *castelmagno* che mi rende poco simpatico ai miei sventurati compagni di cuccetta...) inizio a riflettere su quello che ho visto, sentito...vissuto.

È stata una esperienza piena che, con mia grande gioia e non nascondo anche con un po' di sorpresa, ha espresso più pratica che teoria; o meglio ho visto concretamente che tutte le belle parole versate in questi anni da Carlin in primis e da tutto il popolo partecipante poi hanno preso coscienza e si intravede una concretizzazione di tutto ciò. Molte persone si conoscevano già e alcuni si incontrano dopo essersi conosciuti in rete; altri stringevano amicizie e parlavano di concetti che due anni fa erano utopistici ed oggi sono tangibili e qualcuno ha già realizzato cose molto interessanti.

Ho ascoltato grandi menti, studiosi e contadini, ho concepito interiormente e profondamente quanto l'energia della biodiversità in ogni sua sfaccettatura ci può aiutare a salvare il pianeta ed a "educare" il suo primo assassino.

L'epoca di una finanza creativa, dello strozzinaggio delle banche (che da istituti di mantenimento capitali si sono trasformate in furbi saccheggiatori di soldi e risorse per il profitto di pochi); dei dirigenti ed economisti (che se fossero "uomini" si coprirebbero la testa di cenere e chiederebbero scusa al mondo sperando in un po' di clemenza); degli stati deboli e corrotti (che si sono fatti sottomettere da multinazionali che con la creazioni di "entità soprannaturali" come il wto hanno deciso di dettar legge); di una cultura malata e pilotata o meglio di una incultura volontariamente dottrinata (che avanzando ha annebbiato le nostre menti e grazie al poco investimento e continui tagli all'educazione e nella ricerca si propaga a macchia d'olio) sta finendo; l'epoca di tutto ciò, forse, sta finendo.

Siamo nel pieno di una crisi economica globale, che rappresenta il fallimento di questa politica che ha sfiduciato la popolazione e che ha sempre preferito la logica del profitto senza un calcolo etico e serio delle proprie conseguenze.

Ho paura ma nello stesso tempo sono felicemente curioso e ottimista. La forza di Slow Food e altre diverse associazioni ha divulgato e divulga una cultura popolare fortemente legata all'individuo al valore del suo operato e della terra madre... e di questo i potenti non possono più far finta di niente... c'è un sacco di gente che saprà cosa fare quando il castello di carte sarà caduto e ci sarà ancor più gente a credere e sostenere un nuovo tipo di mercato, un diverso stile di vita...

Ma non di solo politica si può vivere a Torino durante questi eventi...un tuffo nel salone del gusto che con i suoi mille odori, profumi e sapori sa sempre colpirti e darti occasione di stringere contatti d'amicizia e di lavoro. Ma bisogna che (come natura mi obbliga) sia un po' critico ed esprima il pensiero di aver visto un po' di commercializzazione dell'evento; non mi trovo d'accordo con la troppa anarchia del mercato nell'Oval che finisce di non essere capito molto bene.

Invece mi ha colpito molto positivamente il progetto di basso impatto ambientale...tutto biodegradabile e con una minuziosa raccolta differenziata, un grande esempio per tutte le grandi manifestazioni e un passo nella giusta direzione... e speriamo che fra 2 anni sia ancora più ramificata fino chissà a organizzare anche gli spostamenti degli ospiti in maniera più pulita... e organizzata!!! (chi dormiva intorno Torino sa a cosa mi riferisco...). Insomma un'esperienza nella sua totalità positiva, proficua e molto stimolante; se dovessi trovare uno slogan per riassumere la mia esperienza, da malato di gastronomia e di paragoni, direi: la rivincita del risotto. Perché la forza è nel singolo individuo (chicco) che facendo suo l'ecosistema (cottura nel brodo) e connettendosi attraverso una globalizzazione (mantecatura) a tutti crea un mercato globale (risotto) dove comunque il singolo è rispettato, visibile e ricco della sua forte individualità e nello stesso tempo è legato a tutti gli altri..... se naturalmente il risotto è fatto con ingredienti buoni, puliti e giusti!!!

nicola@tuscancatering.com

Nicola Bochicchio

Lacrime (Collettive)

Parlando con alcuni Soci che hanno partecipato a Terra Madre ho ricevuto la confessione che durante la manifestazione avevano avuto momenti di forte commozione e che non erano riusciti a trattenere le lacrime.

Io che ho partecipato a tutte le edizioni di Terra Madre posso affermare che sono riuscito a piangere ogni volta..... è normale, a Terra Madre si provano sensazioni talmente forti ed emozionali che anche i "cuori duri" si sciolgono in calde lacrime.

C'è chi si vergogna nel manifestare la commozione, li no! In quel salone ho visto uomini e donne di tutti i colori e di tutte le età che avevano in comune gli occhi lustrati. La commozione ti prende all'improvviso, è il tangibile mezzo che ti fa comprendere la piccola grandiosità di essere una parti-

cella di quel mondo vero e reale che stiamo cercando di salvare dall'oblio.

Fausto Costagli

Lacrime (Personal)

Per comprendere pienamente il significato di quanto segue invito a rileggere il paragrafo dedicato a Lupita nella prima pagina del Notiziario n° 36 del Gennaio 2008.

Nel reparto dei Presidi Internazionali ho cercato e trovato lo stand della Comunità dell'Amaranto, si proprio quei messicani che l'anno passato ci accolsero a margine del Congresso Internazionale di Puebla, ci ero andato per portare la *Rassegna Fotografica* della giornata che avevo realizzato e dedicato a Lupita, la piccolina a cui avevo detto di essere *Babbo Natale*.

Bene, tra i 4 messicani presenti, c'era proprio la nonna della piccola Lupe. Una ragazza messicana che vive in Italia le ha tradotto le frasi scritte e... per tutti è finita in calde lacrime! E' stato il regalo più semplice e più bello. Quanta commozione avevo dai ricordi di quella giornata particolare, quanta commozione ho scatenato nei cuori semplici di quella splendida e generosa gente di Tehuacán.

Rientrando dall'Oval verso il Salone ho incontrato *Flora* (c'eravamo conosciuti proprio un anno fa in Messico) anche lei aveva vissuto l'esperienza del popolo dell'amaranto... ha visto i miei occhi lustrati, le ho raccontato l'incontro di poco prima e... ancora una volta sono arrivate le lacrime. Ci siamo ritrovati completamente soli in mezzo a migliaia di persone, talmente vicini che le nostre lacrime quasi si mescolavano, abbiamo vissuto un momento che ha sintetizzato tutta la grandiosa semplicità di quel che avevamo provato in quella giornata messicana. Quegli attimi di intensa commozione rimarranno indelebili a ricordo del mio Salone del Gusto 2008.

Fausto Costagli

"I have a food" – Terra Madre 2008

E' stato prima di tutto un grande onore partecipare a questo evento e le parole credo non potranno mai sufficientemente spiegare ad un lettore le emozioni provate. Ecco: Slow Food mi ha fatto sentire magico e al tempo stesso gladiatore moderno per il privilegio di fare parte di un angolo così suggestivo come è la Maremma nella più bella piazza del mondo. La mia partecipazione mi ha permesso di condividere qualcosa che forse sognavo da tempo, quella cosa che hai dentro e che per scarsa convinzione ho sempre creduto poco realizzabile, ma Slow Food è riuscita a

mostrarmi il lato bello delle cose facendo incontrare mille cuochi da tutto il mondo a raccontarsi esperienze che finivano tutte per farti commuovere di gioia e senza vergogna. E' vero, un altro mondo è possibile, la nostra Terra Madre per prima cosa siamo noi, noi come persone che trattano e offrono i cibi, noi che attraverso l'atteggiamento e la capacità di valorizzare e promuovere i prodotti agroalimentari locali aiutiamo la crescita e contribuiamo ad una nuova educazione al cibo, al gusto e quindi all'ambiente. Mai mi era successo di percepire di quanto attraverso l'amore per i prodotti della terra si può dare un decisivo contributo alla qualità della nostra vita e questa non è solo una notizia, ma una buona opportunità per iniziare un percorso con coraggio fuori dai formalismi degli apparati e più a contatto con i nostri produttori troppo spesso chiamati in causa politicamente e abbandonati sistematicamente nel circo della distribuzione: **"I have a food"** *Massimo Bucci*

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) Trattoria Locanda SIGNATERHOF Loc. Signato – Renon (BZ)

Segnalazione **Positiva** effettuata da **Massimo Giannini e Paola Nannini**

In occasione della ultima vacanza in Alto Adige abbiamo visitato uno dei locali "pluridecorati" presenti in guida: il **Signaterhof**.

Per raggiungere la località di Signato (dalla quale il locale prende il nome), occorre una "arrampicata" automobilistica, su una strada che in alcuni punti non dà possibilità di scambio con altri veicoli, fatta di tornanti che si snodano tra i vigneti di Santa Maddalena, con panorami e strapiombi mozzafiato. Arrivati a Signato, individuare il locale è un gioco da ragazzi visto che gli edifici presenti si contano sulle dita delle mani.

L'accoglienza è cordiale, noi siamo stati accompagnati al I° piano in una classica *Stube* altoatesina dalla signo-

ra Erika, padrona di casa davvero affabile. Il menù e la carta dei vini già presenti sul tavolo vengono integrati e spiegati a voce dalla signora Erika, dalla quale ci siamo fatti consigliare il vino: ci è stato servito il Santa Maddalena D.o.c. "Morit" di Loacker, un vino con uvaggio Schiava (85%) e Lagrein (15%) che sinceramente abbiamo ben apprezzato; un prodotto con tannino praticamente assente, fruttato, molto invitante alla beva.

La nostra cena è iniziata con una ottima **testina di vitello** con cipolle in agrodolce, ed un ventaglio di **formaggi**, tra i quali alcuni di alpeggio veramente incredibili.

Abbiamo proseguito con gli **schlutzer** (ravioli) ripieni di verdure conditi con burro fuso, molto delicati, di sfoglia sottile e con il ripieno di spinaci veramente gustoso; la sensazione che abbiamo avuto è che si trattasse di verdura spontanea quanto era intensa nel sapore.

La scelta dei secondi piatti è andata sul **groesti**, ottima rosticciata di patate con carne di manzo ed erba cipollina, servita nella padella in ferro di cottura, ed accompagnata da un'insalata di cavolo cappuccio; notevole è stata la **guancia di manzo brasata nel lagrein** servita su polenta ed accompagnata da funghi, piatto che dà una armonia di sensazioni gustative davvero eccezionale; dalla carne tenerissima e saporita, alla salsa non predominante, fino ai funghi ed alla polenta: un piatto eseguito benissimo, realizzato in modo molto equilibrato.

Purtroppo ci è mancato lo spazio per un dolce, ma eravamo veramente sazi, pertanto ci siamo ripromessi, in una prossima occasione di provarli, anche in funzione dei mugugni di soddisfazione che provenivano da un tavolo non distante dal nostro.

Interessante la possibilità che viene offerta agli ospiti di consumare i primi piatti come piatto unico aumentando la già generosa porzione di cibo proposta.

Ciò che accresce la voglia di ritornare, alla prima occasione utile, è il costo, ben al di sotto del tetto di € 35 previste dalla guida.

Un locale davvero da non perdere da parte di chi apprezza la cucina altoatesina o da provare per chi vuole scoprirla. *Massimo Giannini*

MASTER OF FOOD tutti i corsi del 2009

Anche per il prossimo anno, nel rispetto di quella programmazione vo-

luta da Slow Food Toscana tutte le Condotte regionali hanno attuato la calendarizzazione dei Master, pertanto sin da ora siamo in grado di offrire l'elenco dei vari corsi che il Montereio ha previsto nel 2009:

19-21-26 Gennaio

CAFFE'

Tracce di Vino e Sapori – Valpiana
3 serate = € 70 x minimo 15 Soci

10-17-24 Febbraio e 3-10-17 Marzo

VINO 1° LIVELLO

La Pierotta – Scarlino
6 serate = € 170 x minimo 18 Soci

9-14-16 Maggio

WORLD FOOD 2° LIVELLO

Domus Bernardiniana – Massa Marittima
3 serate = € 90 x minimo 15 Soci

7-14-21 Ottobre

Master **TECNICHE DI CUCINA**
Domus Bernardiniana – Massa Marittima
3 serate = € 190 x 12 Soci

11-13-18-20 Novembre

FORMAGGIO 2° LIVELLO

La Bottega della Cura - Loc. Cura Nuova
4 serate = € 120 x min. 15 Soci

Una programmazione che tiene conto sia delle richieste dei Soci che dell'opportunità del Master Il Caffè avuto in omaggio dalla sede nazionale per aver effettuato 4 diversi corsi nel 2008; tale Master andrà in omaggio a chi ha effettuato 4 Master nel 2008, e con sconti progressivi del 25-50-75% a seconda del numero dei corsi effettuati. Chi è interessato e vuol prenotare o desidera chiarimenti sui Master può contattare la Segreteria Soci od il Fiduciario.

IL "TOPO" DI BIBLIOTECA Il Taleggio

Da uno scritto (Cucina italiana, 1970) sui formaggi italiani:

Il taleggio è un formaggio giovane, gustosissimo. Una volta lo si produceva nelle casere in montagna, e solo d'estate, ora invece lo si fa tutto l'anno, in montagna e in pianura. Zona di produzione, appunto la Val Taleggio, fra Bergamo e San Pellegrino, ma c'è chi afferma che il tipo migliore si prepara nelle pianure intorno Pavia. In quel di Zeccone, c'è un piccolo caseificio che produce solo Taleggio. Una famiglia che da sempre è stata dei "casé" nella Lombardia e che si è dedicata solo a un tipo di formaggio. Il latte è quello delle

vacche del paese, quasi tutte di razza olandese, e la produzione, per quel che riguarda i quantitativi, non varia molto sia d'estate che d'inverno. Ad un quintale di latte fresco, si aggiungono 4 litri di "innesto", usando del latte pastorizzato del giorno avanti, che abbia raggiunto 22 gradi di acidità. Si mescola quindi con la rotella, incorporandovi grammi 50 di caglio liquido diluito in un mezzo litro di acqua, appena tiepida. Si lascia riposare il tutto per circa un quarto d'ora perché la cagliata si separi dal siero, e si procede quindi allo smiuzzamento della stessa con i "tas", delle coppe convesse, in ottone, dai bordi taglienti. Armato di questi arnesi, il braccio del casaro, tagliuzza la cagliata in grani minutissimi, affondando e riemergendo dal siero con un lavoro a ritmo regolarissimo che dura circa 3 - 4 minuti. Segue un altro riposo di 7 - 10 minuti, dopo di che si toglie la cagliata col "ramino", una specie di scolapasta, ma senza buchi. Con la cagliata si colmano quindi gli stampi quadrati di legno, foderati di un telo di canapa. Gli stampi vengono quindi poggiati su degli stuoini che danno alla crosta il caratteristico rilievo. La forma degli stampi è tale per cui il taleggio tipico misura cm. 19 di lato e cm. 6 di altezza, con un peso medio di Kg. 2,2. La cagliata si lascia scolare negli stampi per circa un'ora: Si toglie quindi la tela e si rimettono le forme negli stampi, sempre poggiate sugli stuoini, rivoltandole dopo 4 ore. Dopo altre 5 ore si tolgono dagli stampi e si collocano in apposite "casse" che ne contengono otto, disposte su un unico strato. Le "casse" vengono passate alla "stufa" ad una temperatura di 20 gradi per la "spurgatura" e questa permanenza varia dalle 12 alle 24 ore a seconda della stagione e della temperatura esterna. Quando poi le forme sono "asciutte" si può procedere alla salatura, che può avvenire per immersione nella salamoia (con una permanenza di 14 ore) o per strofinamento esterno con sale fino. Il sale si sparge sulla forma una prima volta al mattino, e dopo otto ore la forma viene rivoltata e salata dall'altra parte. In breve il sale sarà completamente assorbito. Dopo la salatura, le forme, che hanno vagamente la sagoma di un mattone o libro, vengono sistemate nei frigoriferi ad una temperatura di 6 o 7 gradi. Il **Taleggio** è maturo dopo 30 giorni, con una particolare morbidezza verso la crosta, che acquista un lieve color paglierino. Dopo i trenta giorni, il

taleggio può essere lasciato a maturare per altri due mesi che possono anche rendere più gradevole il prodotto. E' indubbio che il risultato migliore in assoluto è quello estivo delle più alte casere di Val Taleggio. Si tratta di un formaggio prettamente invernale che ora, grazie alle tecniche di refrigerazione, si può produrre durante tutto l'anno. Il color avorio, e poi paglierino della crosta segnata dagli stuoini, maturando, prende sfumature di un lieve color rosato.

C'è anche il "**Quartiolo**", il procedimento è identico a quello del Taleggio, soltanto il latte viene lavorato ad una temperatura di 22° (anziché 32) ed il formaggio è pronto dopo soli sei giorni di sosta nell'apposito frigorifero. Vi è dunque una lievissima differenza fra la preparazione del quartiolo e quella del taleggio.

Accade spesso tuttavia che si venda per quartiolo del vero e proprio taleggio giovanissimo, maturato una settimana o dieci giorni.

Babbo Max

NEWS DAL MONTEREGIO Soci - Aziende - Prodotti - Enti

- Roccastrad'OLIO

Domenica 23 Novembre si concretizza la prima fase di un accordo stipulato tra la Condotta del Montereigio ed il **Comune di Roccastrada** per la specifica promozione del comparto oleario. Per quest'anno si inizia con una serie di cene tematiche diffuse in tutto il territorio comunale e, nella giornata di domenica 23, con varie iniziative presso Sticciano Scalo, nell'occasione viene realizzato un Laboratorio del Gusto® dedicato a: "Blend maremmano e monocultivar" guidato da **Fausto e Stefano Costagli** in collaborazione con 5 produttori locali. Molto incisivo il nome della manifestazione: **Roccastrad'OLIO**, pensato dalla Condotta e ben accolto dall'Amministrazione C.le di Roccastrada.

CRONACHE (per chi non c'era)

LA CICCIA IN 5 MODI

16 OTTOBRE 2008

Villa La Boccia - MASSA M.ma Gr

Era da molti mesi che avevamo progettato questa iniziativa, voluta dal Fiduciario e da **Elena e Paolo di Villa La Boccia** per soddisfare la voglia di ciccìa. Iniziare con il fritto e terminare con il colombo in umido attraversando un percorso che di passo in passo ci ha fatto incontrare un otti-

mo lesso, un brasato ed una grigliata, ci ha permesso di gustare una bellissima serie di vini corposamente gustosi ma al tempo stesso eleganti. L'azienda **Fortediga** è stata una vera sorpresa per molti dei 40 commensali che spesso presenti ai nostri convivii sono ormai diventati dei provetti gourmet e validi degustatori. Tutti splendidi i vini, tra cui il **Sodamagri** è stato considerato un prodotto di alta tecnica enologica ed ha lasciato ricordi indelebili; la nostra spontanea "giuria popolare" ha elevato a vino della serata il **Trama**, una vendemmia tardiva di traminer, presentato in anteprima assoluta; è piaciuto a tutti, specialmente alle donne, da alcune è stato definito un elisir; ancora un esempio della validità ampelografica delle nostre terre, e dei produttori che le scelgono per realizzare dei vini veramente unici.

Ottima la presentazione dell'azienda nell'occasione rappresentata da **Giacomo Magni** e dal figlio **Tommaso** che con elegante professionalità si sono abilmente destreggiati e "confusi" con i commensali (a proposito, Giacomo è da sempre Socio della Condotta Slow di Prato ed ha partecipato ad oltre 15 Master of Food). Una giovanile e gradevolissima serata, realizzata, partecipata, goduta con l'ottimale complicità di tutte le varie componenti. Un sentito grazie alla Griglieria Toscana di Villa La Boccia ed alla Società Agricola Fortediga. *Il Comitato di Condotta*

Gusto è Libertà n° 20 - LA BOTTARGA

18 OTTOBRE 2008

Casa Circondariale - MASSA M.ma Gr
20° Laboratorio in Carcere, un gran bel numero, non lo avremmo mai creduto quando nel Marzo del 2006 iniziò questo percorso che saremmo stati capaci di realizzare una così importante e diversificata serie di Laboratori del Gusto®. Dire che questo è stato uno dei migliori non è certamente avventato, c'erano tutti i presupposti e così è stato: argomento interessante, prodotto gustoso e di pregio, azienda produttrice altamente specializzata, oratori preparati e motivati. Fausto come al solito presenta l'iniziativa al folto gruppo degli astanti, questa volta non ci sono "autorità", in compenso sono presenti (graditissimi) i giornalisti locali **Gianfranco Beni** della **Nazione** e **Chiara Calcagno** del **Corriere di Maremma**. Passa poi la parola a **Massimo Bernacchini** in rappresentanza di **Orbetello Pesca Lagunare** che racconta la storia ed i perché

della cultura di questo prodotto in riva alla laguna orbetellana; passa poi ad illustrare i vari prodotti; in cucina le nostre **Annarita Cerboni** e **Laura Costagli** aiutata dal cuoco dei carcerati preparano i due piatti oggetto della degustazione; il primo sono delle semplicissime "linguine" di Gragnano saltate in padella con la bottarga grattata, che vengono accolte con grande piacere da tutti i partecipanti al Laboratorio. Nel frattempo **Massimo Cossu**, un altro componente della cooperativa dei pescatori, illustrava le qualità e altre specificità delle varie specialità affumicate realizzate ad Orbetello. Altro prodotto per la seconda degustazione, le anguille sfumate proprie della tradizione casalinga delle famiglie lagunari; per chi non le conosceva è stata una sorpresa incredibilmente gustosa... Anguilla affumicata ed insaporita con una salsa piccante, anche questa fatta in modo semplicissimo, solamente saltata in padella con solo olio extravergine d'oliva. Una vera apoteosi di sapori. Ancora una volta una cultura alimentare, un territorio, un'azienda maremmana, sono entrati tra le mura del carcere a portare "libertà" tramite il gusto.

Massimo Babboni

LA CENA DI TERRA MADRE TOSCANA

28 OTTOBRE 2008

Enosteria Il Bacchino - MASSA M.ma Gr
Se questa serata fosse stata un esame il nostro **Magdy Lamey** sarebbe stato promosso alla grande, infatti l'Enosteria ci ha accolti con amicizia, professionalità, volontà collaborativa e tanto stile. L'impegno era grande, non si trattava solo di gustare le ottime proposte della cucina di **Neva**, tra l'altro ben abbinata agli ottimi vini di MaremmaAlta proposti dall'amico viticoltore **Stefano Rizzi**; c'era da gestire la motivazione della serata, quell'incontro con le Comunità del Cibo ospiti della Condotta nel progetto Terra Madre Toscana: **Enric Bartrà**, **Angela Cortada**, **Irene** e **Facundo Vidal** provenienti dalla Catalogna (Spagna), **Mohamed El-Medani** e **Ahmed Neseem** dall'Oasi del Fayoum (Egitto); per l'occasione erano presenti due Soci che rappresentavano il Comune di Massa Marittima, il Sindaco **Lidia Bai** e l'Assessore **Dino Roccabianca**; tra gli ospiti anche **Leonardo Dell'Aiuto**, Fiduciario della Condotta di Volterra, con la quale abbiamo condiviso l'ospitalità alla Comunità egiziana. Tante le parole dette nei molti interventi, il

tutto addolcito infine da **Alessio Teseri** che a nome dell'azienda Amedei ci ha presentato la nuova linea di cioccolata. *Annarita Cerboni*

IL PESCE IN COLLINA

14 NOVEMBRE 2008

La Ciottolona - Boccheggiano Gr

Ecco un'altra bella perla che va ad aggiungersi ad un 2008 qualitativamente molto valido per gli appuntamenti a tavola. Avevo già usato frasi estremamente lusinghiere nel presentare l'iniziativa, che sono state confermate pienamente dal patron **Sandro Frullani** e dal cuoco **Francesco Innocenti**. Chi non conosceva La Ciottolona è rimasto entusiasta del posto e del proposto, tra i 23 commensali c'erano anche tre ristoratori di Castiglione della Pescaia (che di pesce cotto e crudo ne han visto alla nausea) che per primi si sono dimostrati entusiasti e stupiti da questo pesce *conosciuto* in "mezzo ai lupi".

Come al solito tavoli molto slow con tanti "giovani" che hanno saputo dare valore ai piatti, tutti realizzati espressi e con pesce della mattina tutto proveniente dal nostro mare Tirreno, ed hanno dato valore (e fondo) anche ai vini proposti, una Falanghina del Sannio ed un Rosso dei Colli Euganei che ben si sono sposati con il menù; ottimo anche l'Asti Moscato (che ormai accompagna tutte le nostre iniziative), a concludere il nostro "giro d'Italia" una grappa di Primitivo di Manduria. Alla fine abbiamo lasciato il locale contenti e con la promessa che ci rivedremo presto... molto presto. *Fausto Costagli*

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.

Ottobre - Novembre 2008

Rinnovi

1-Rossi Roberto 2-Fedi Grazia 3-Astorino Daniele 4-Gabbricci Andrea 5-Astorino Angela 6-Bucci Massimo 7-Balloni Paolo

Nuovi Soci

1-Fiومانò Alessio 2-Bargagli Vania 3-Petricci Daniele 4-Pecorari Rocco 5-Castellini Maddalena 6-Frullani Sandro 7-Ceccarelli Danilo

Soci Slow Kids

1-Marta Vichi
2-MattiaGorelli

Soci in scadenza al 30 Novembre

1- Boldrini Fabrizio 2- Zeno Vincenzo

PROSSIMAMENTE
(per chi ci sarà)

6-7-8 Dicembre 2008

7ª Edizione di CALICI D'INVERNO

Via San Francesco - MASSA M.
Vedere il programma nel notiziario

Lunedì 8 Dicembre ore 20

Risus abundat in ore gulosorum
"LA CENA DEGLI AUGURI"
Menù tutto riso dall' A alla Z

Domus Bernardiniana
Via San Francesco - MASSA M.
Vedere l'ultima pagina di questo

Notiziario ↓

Sabato 13 Dicembre ore 10,30

Laboratorio del Gusto® **I TIPICI DOLCI NATALIZI** **DI MASSA MARITTIMA**

Gusto è Libertà

22° Appuntamento

Casa Circondariale - Massa M.ma

I Soci interessati devono fare richiesta al Fiduciario entro il 4 Dicembre
Max 12 Soci - Partecipazione gratuita

Per comunicare o prenotare

Segreteria Soci: 339 7693375
slowmonteregio@libero.it

Fiduciario: 349 0710478
faustocostagli@katamail.com

Visionate il sito internet:
www.massamarittima.info/slowfood/

Questo Notiziario è stato chiuso il giorno **19 Novembre 2008** e spedito a circa 1300 indirizzi (per posta o tramite E-mail)

COMUNICATO STAMPA

CALICI D'INVERNO 2008 è progettata e realizzata dal Comitato della Condotta SLOW FOOD – MONTEREGIO, con il COMUNE DI MASSA MARITTIMA partner operativo ed organizzativo, in accordo con l'Ass. STRADA DEL VINO E DEI SAPORI MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA. Contributo essenziale alla realizzazione viene altresì dato dagli Sponsor: HUNTSMAN-TIOXIDE e COOPERATIVA P.L.T.

Scopo dell'iniziativa è la promozione e l'incentivazione delle produzioni alimentari tipiche (dolci, formaggi, salumi) con primario indirizzo verso quelle vitivinicola ed olearia della zona Doc Monteregio di Massa Marittima.

Una rappresentazione del gusto locale volta alla intima conoscenza dei prodotti, mirata ad un pubblico interessato e predisposto ad un turismo eno-gastronomico di tranquilla qualità. **INGRESSO LIBERO**

Massa Marittima accoglierà gli ospiti in una splendida localizzazione, la trecentesca Sala San Bernardino annessa agli altri locali dell'Ex Convento San Francesco (Seminario Vescovile), dove si terranno tutte le iniziative collaterali; la location si trova a solo 300 metri dalla splendida piazza della Cattedrale, ma in posizione esterna ed indipendente dal centro storico, munita di un ampio parcheggio riservato ai visitatori.

La manifestazione CALICI D'INVERNO 2008 che si terrà nei giorni 6-7-8 Dicembre presenterà una molteplicità di iniziative che andranno ad interessare le tipicità del territorio dell'Alta Maremma dal punto di vista produttivo, commerciale, culturale, promozionale. Di seguito vengono elencati i vari "momenti" della manifestazione:

-a) **Sabato 6 ore 16,00 - 23,00 – Domenica 7 ore 16,00 - 23,00 – Lunedì 8 ore 15,00 - 20,00**

BANCO D'ASSAGGIO "I profumi ed i sapori del Monteregio" Degustazione di salumi, formaggi, mieli, prodotti da forno e dolci tipici, nonché circa 100 etichette diverse di vino e 25 di olio della zona D.O.C. del Monteregio : **CALICE + 6 DEGUSTAZIONI = € 3,00**

-b) **Sabato 6 ore 16,00 - 23,00 – Domenica 7 ore 16,00 - 23,00 – Lunedì 8 ore 15,00 - 20,00**

TUTTO IL MONTEREGIO IN MOSTRA : "Vini – Oli – Passiti " esposizione di oltre 250 bottiglie

-d) **Sabato 6 ore 15,30**

PREMIO "CALICI D'INVERNO" (7^a EDIZIONE) Per i produttori del Monteregio è divenuto un appuntamento imprescindibile ritirare il premio (una elegante custodia con il grande "Calice di Cristallo" molato a mano) che viene dato a quelle aziende vitivinicole che rappresentano l'eccellenza della produzione locale secondo la guida VINI D'ITALIA 2009 edita da Gambero Rosso e Slow Food

-e) **Sabato 6 ore 16,30**

VIGNERONS D'EUROPE e VIGNAIOLI DELLA TOSCANA Un incontro con i produttori della zona del Monteregio per presentare il progetto "Vignerons d'Europe" e la costituzione della rete dei "Vignaioli Toscani"

-f) **Sabato 6 ore 18,00**

LABORATORIO DEL GUSTO[®] (I TOP WINE 2009 DEL MONTEREGIO) il Laboratorio più atteso, quello riservato ad una selezione dei vini di maggior prestigio della zona Doc Monteregio. Momento estremamente qualificante per tutta la viticoltura dell'Alta Maremma. Guidato da giornalisti di Slow Food e del Gambero Rosso, avrà la presenza dei produttori interessati, in collaborazione con "Il Vecchio Forno di Lazzeri" (Massa Marittima Gr)

-g) **Sabato 6 ore 21,30**

LABORATORIO DEL GUSTO[®] (IL MONTEREGIO INCONTRA LA VAL DI CORNIA) Degustazione guidata di 12 vini (4 bianchi e 8 Rossi) rappresentativi dei due territori, una selezione che illustrerà tutte le prerogative e le potenzialità di questi due splendidi territori dell'Alta Maremma, in collaborazione con "Panificio Cambri e Bondani" (Bagno di Gavorrano Gr)

-h) **Domenica 7 ore 17,00**

3° PREMIO " OLIO È " Il Premio OLIO È, nato per significare quelle produzioni locali assurte agli onori nazionali, vedrà per il terzo anno la consegna dei riconoscimenti ai produttori oleari del territorio, che hanno ottenuto l'iscrizione nella GUIDA AGLI EXTRAVERGINI 2008

-i) **Domenica 7 ore 18,00**

LABORATORIO DEL GUSTO[®] ("LE NEW ENTRY DEL MONTEREGIO) Presentazione di una selezione dei vini di 6 nuove aziende vinicole del territorio in degustazione guidata abbinata ai salumi artigianali di "Salvestroni Carlo" (Roccatederighi Gr)

-l) **Lunedì 8 ore 15,30**

DIBATTITO (I VITIGNI DEL PASSATO PER IL VINO DEL FUTURO) "Un dibattito realizzato in collaborazione con l'Associazione AUTOCTUVE sull'attualità dell'utilizzo dei vitigni autoctoni per la realizzazione di vini di successo. Partecipano giornalisti del settore, produttori, amministratori pubblici.

-m) **Lunedì 8 ore 17,00**

DEGUSTAZIONE (I VINI ED I PRODOTTORI DI AUTOCTUVE) "Presentazione dei vini autoctoni realizzati dai viticoltori aderenti all'Associazione Autoctuve", in collaborazione con: "Panificio Montomoli Andrea" (Boccheggiano Gr) – "Caseificio San Martino" (Monterotondo Marittimo Gr) – "3C Snc di Pistocchi & C" (Firenze) – Macelleria Falaschi Sergio" (San Miniato Pi) – "Pasticceria Le Logge" (Massa Marittima Gr)

-n) **Lunedì 8 ore 17,30**

LABORATORIO DEL GUSTO[®] (8 PASSITI DA UVE AUTOCTONE INCONTRANO L'AMORE) "Una grande selezione di passiti delle aziende di Autoctuve presentati in connubio con l'ideale abbinamento scelto tra: formaggi, salumi, dolci e cioccolato, che esalterà le proprietà di questi nettari divini"

-o) **Lunedì 8 ore 19,30**

Quarta edizione del **TROFEO HUNTSMAN-TIOXIDE** (BEST WINE LABEL MONTEREGIO) "Premiazione dell'etichetta più bella votata dal pubblico di Calici d'Inverno"

-p) **Lunedì 8 ore 20,30**

CENA DEGLI AUGURI (RISUS ABUNDAT IN ORE GULOSORUM) Ultimo appuntamento gastronomico del 2008 della condotta Slow Food Monteregio con un intrigante menù tutto improntato sul prodotto RISO, realizzato dallo chef Nicola Bochicchio e le Donne del Terziere di Borgo, in collaborazione con "Azienda Agricola Serrata Lunga" (Principina a Terra Gr) produttrice del Riso Maremma

I 4 LABORATORI DEL GUSTO DI QUESTA EDIZIONE ▼

SABATO 6 Dicembre ore 18,30 **1° Laboratorio del gusto®**

"I top wine del Montereio"

max. 30 partecipanti € 15 – (Soci Slow Food € 12) prenotazione 349-0710478

SELEZIONE VINI DELLE AZIENDE PRESENTI IN GUIDA VINI D'ITALIA 2009

"AVVOLTORE – Igt Maremma Toscana 2006" MORISFARMS (3 Bicchieri)
(Sangiovese - Cabernet Sauvignon - Syrah)

"CABERNET ALICANTE – Igt Maremma Toscana 2006" RIGOLOCCIO
(Cabernet Sauvignon e Franc - Alicante)

"IL TESORO – Igt Maremma Toscana 2005" TERRABIANCA
(Merlot)

"KEPOS – Igt Maremma Toscana 2006" AMPELEIA (3 Bicchieri)
(Grenache - Mourvedre - Carignano - Alicante - Marzelan)

"LODAI – Igt Maremma Toscana 2006" FERTUNA
(Sangiovese - Cabernet Sauvignon - Merlot)

"MERLOT – Igt Maremma Toscana 2006" AZ. AGR. LA CURA
(Merlot)

"ROCCA DI FRASSINELLO – Igt Maremma Toscana 2005" ROCCA DI FRASSINELLO (3 Bicchieri)
(Sangiovese - Cabernet Sauvignon - Merlot)

"SASSABRUNA – Doc Montereio di Massa Marittima 2006" ROCCA DI MONTEMASSI
(Sangiovese - Syrah - Merlot)

"SHIRAZ – Igt Maremma Toscana 2006" AZ. AGR. SERRAIOLA
(Syrah)

"VEDETTA – Igt Maremma Toscana 2006" BOTRONA
(Cabernet Sauvignon)

Abbinati ad una selezione di prodotti da forno del "IL VECCHIO FORNO DI LAZZERI" Massa M.ma (Gr)

SABATO 6 Dicembre ore 21,30 **2° Laboratorio del gusto®**

"Il Montereio incontra la Val di Cornia"

max. 30 partecipanti € 15 – (Soci Slow Food € 12) prenotazione 349-0710478

SELEZIONE DEI VINI DELLA VAL DI CORNIA

STRALE – Az. Agr. GUALDO DEL RE - (Pinot Bianco)

TUSCANIO – Az. Agr. LA BULICHELLA - (Vermentino)

VALLIN DEI GHIRI – Az. Agr. IL FALCONE - (Syrah)

NUBIO – Az. Agr. PETRICCI & DEL PIANTA - (Cabernet)

BARBICONE – Az. Agr. RUSSO - (Sangiovese)

RENNERO – Az. Agr. GUALDO DEL RE - (Merlot)

SELEZIONE DEI VINI DEL MONTEREIO DI MASSA MARITTIMA

AD JACOPO – Az. Agr. LA PIEROTTA - (Sauvignon Blanc)

ALMA BRUNA – Az. Agr. I CAMPETTI - (Viognier)

ALICANTE – POGGIO AI LUPI - (Alicante)

A SOLO – GUICCIARDINI STROZZI "Tenuta I Massi" - (Petit verdot)

FABULA RISERVA – Az. Agr. MONTEBELLI - (Sangiovese)

SODAMAGRI – Soc. Agr. FORTEDIGA - (Syrah)

Abbinati ad una selezione di prodotti del "PANIFICIO CAMBRI E BONDANI" Bagno di Gavorrano (Gr)

DOMENICA 7 Dicembre ore 18,00 **3° Laboratorio del gusto**®

“Le new entry del Monteregio”

max. 24 partecipanti € 10 – (Soci Slow Food € 7) prenotazione 349-0710478

SELEZIONE VINI DELLE NUOVE AZIENDE

“BABONE - 2007 – Igt Maremma Toscana ” MURALIA
(Sangiovese – Syrah – Merlot)

“IL BIRBESCO - 2006 – Igt Maremma Toscana” POGGIO ALLE BIRBE
(Sangiovese)

“IL PODERINO - 2007 – Igt Maremma Toscana” IL PODERINO
(Sangiovese)

“ORNIGLIO – 2007 – Igt Maremma Toscana” AZ. AGR. BENINI ROSSANA
(Sangiovese – Cabernet Sauvignon)

“POGGIO MAESTRO – 2007 – Doc Monteregio di Massa Marittima” MAREMMALTA
(Sangiovese)

“SAN BONIFACIO – 2007 – Doc Monteregio di Massa Marittima” CONTI DI SAN BONIFACIO
(Sangiovese – Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc)

Abbinati ad una selezione dei salumi naturali di: *“SALVESTRONI CARLO” Roccatederighi (Gr)*

LUNEDI' 8 Dicembre ore 17,30 **4° Laboratorio del gusto**®

“8 passiti da uve autoctone incontrano... l'amore”

max. 30 partecipanti (€ 15 - Soci Slow Food € 12) prenotazione 349-0710478

SELEZIONE DEI PASSITI DI AUTOCTUVE

“ANSONICA DELL'ELBA” – MONTEFABBRELLO - Portoferraio LI (Ansonica)
Abbinato a: Pecorino a media stagionatura del “Caseificio San Martino” di Monterotondo Marittimo (Gr)

“SOLARE” – IL BARONCIO - Castiglione della Pescaia GR (Malvasia e Trebbiano)
Abbinato a: Cantuccini di Massa Marittima “Pasticceria Le Logge” Massa Marittima (Gr)

“STILLO” – PETRICCI E DEL PIANTA - Suvereto LI (Aleatico)
Abbinato a: Panforte cioccolato e ciliege “Pasticceria Le Logge” Massa Marittima (Gr)

“SOLETRUSCO” – DUCHESCO Alberese GR - (Ciliegiolo)
Abbinato a: Ricciarelli al cioccolato “Pasticceria Le Logge” Massa Marittima (Gr)

“ALEATICO PASSITO” – ACQUABONA - Portoferraio LI (Aleatico)
Abbinato a: Cantucci al cioccolato “Pasticceria Le Logge” Massa Marittima (Gr)

“ALIALÈ ” – MANTELLASSI - Magliano in Toscana GR (Alicante e Aleatico)
Abbinato a: Ricciarelli di Massa Marittima “Pasticceria Le Logge” Massa Marittima (Gr)

“LA LISTRICE” – IL PUPILLO - Scarlino GR (Aleatico)
abbinato a: Spuma di gota di suino della “Macelleria Falaschi Sergio” di San Miniato (Pi)
su pane di castagne del “Panificio Montomoli Andrea” di Boccheggiano (Gr)

“FOCARILE” – PODERE RISTELLA - Montemassi GR (Sangiovese-Malvasia N.-Aleatico)
Abbinato a: Torta Pistocchi “3C di Pistocchi & C” (Fi)

UN INVITO A TUTTI GLI INTERESSATI, NON ASPETTATE MOLTO A PRENOTARE IL LABORATORIO CHE PREFERITE, PER QUESTA EDIZIONE SONO PREVISTE RICHIESTE SUPERIORI AL PASSATO ED I POSTI SONO LIMITATI

Info e Prenotazioni

349 0710478 – faustocostagli@katamail.com Fiduciario Slow Food Monteregio
339 7693375 – slowmonteregio@libero.it Segreteria Soci Slow Food Monteregio

Ristorante di calici d'inverno

8 Dicembre 2008 ore 20,30

Presso i locali della Domus Bernardiniana - Via San Francesco MASSA M.MA (GR)

Lo chef Nicola Bochicchio
e le Donne del Terziere di Borgo presentano

Risus abundat in ore gulosorum

M E N U'

Aperitivo con:

Arancini di riso arborio - Crema di riso arborio selvatico con verza e rigatino croccante -
Crespelle di farina di riso con baccalà mantecato e crema di peperoni

Antipasto:

Insalata di riso arborio selvatico con cereali e verdure autunnali su crema di zucca

Primi piatti:

Minestra di riso carnaroli con cavolo nero e castagne
Timballo di riso arborio con funghi e fegatini di pollo su fonduta di pecorino

Secondo piatto:

Curry toscano (salsa dolce forte con spezie del panforte) di coniglio e riso thaibbonet

Piccolo dolce:

Pasticcini di farina di riso: (Piccolo pudding freddo - Biscottini vegani - Sfinci)

Dolce:

Semifreddo di carnaroli con cuore di sambuco, cialda di riso arborio integrale

C A R T A dei V I N I

Selezione di vini Bianchi e Rossi dell'Associazione Autoctuve
Selezione di vini Bianchi e Rossi della zona Monteregio di Massa Marittima
Asti Moscato Spumante Docg "Fontanafredda"

**Prenotare (salvo esaurimento disponibilità) entro il 6-12-2008 contattando il 349 0710478
Max 50 posti: Soci € 25 non soci € 30 (con la possibilità per questi ultimi di sottoscrivere l'adesione all'associazione al momento del pagamento usufruendo immediatamente dello sconto soci)
per tutti i presenti in omaggio un biglietto per la LOTTERIA della CENA DEGLI AUGURI**