

### SLOW FOOD MONTEREGIO Note dalla Condotta

#### Le note del Fiduciario.

#### **Vignerons d'Europe 2009.**

Vignerons provenienti da tutta Europa s'incontreranno in Toscana, dal 5 al 7 Dicembre 2009, per discutere di sostenibilità ambientale, sociale ed economica della vitivinicoltura, nonché di qualità della produzione enologica europea. Lo scambio di idee tra i vignaioli di tutta l'Europa sarà arricchito dall'intervento di personalità della ricerca, della cultura e dell'agricoltura europea. *Vignerons d'Europe* darà vita ad una rete europea di vignaioli e proporrà un "Manifesto europeo per una vitivinicoltura sostenibile". Proprio questo documento sarà il soggetto dell'incontro che si terrà a Massa Marittima alle ore 15,30 del giorno 8 Dicembre, nella sala conferenze del Palazzo dell'Abbondanza; saranno presenti i produttori del Sud della Francia, della Catalogna e, naturalmente, quelli della Maremma, con la collaborazione di esperti e giornalisti del settore. Interverranno tra gli altri: Bernard Saperas (Presidente Slow Food Francia) - Michel Bouvier (Storico dell'enologia) - Robert Pla geoles (Produttore Vin d'Autan) nonché i responsabili catalani del Presidio della Malvasia di Sitges.

Al termine del convegno si terrà una degustazione guidata di vini biologici, biodinamici, naturali delle tre nazioni intervenute, l'ingresso è libero.

Una prestigiosa opportunità alla quale la Condotta del Monteregio lavora da tempo per le fasi organizzative e logistiche. Un'opportunità da condividere con i produttori di vino di tutta la Maremma che sin d'ora sono invitati ad inserire la data nella loro agenda. Fosse altro per conoscere in anteprima l'indirizzo vitivinicolo che Slow Food intende percorrere nel futuro.

La manifestazione Vignerons d'Europe 2009 [www.vigneronsdeurope.com](http://www.vigneronsdeurope.com) parteciperà alla "Giornata Mondiale di Terra Madre" del 10 dicembre

#### **Terra Madre Day.**

L'avrebbero mai creduto i nostri prodi, quando a Parigi il 10 Dicembre del 1989 sancirono la nascita di Slow Food Internazionale, che dopo venti anni si sarebbe tenuta una giornata dedicata a tale ricorrenza e che in

tutto il mondo migliaia di iniziative avrebbero significato il valore della nostra Associazione ...

**Carlo Petrini**, qualche settimana fa ci aveva esortato con queste parole.....

«Slow Food sta lavorando per lanciare, il 10 Dicembre, il Terra Madre Day in tutto il mondo. Tutte le condotte, le Comunità del cibo e le persone vicine agli ideali di Terra Madre e di Slow Food sono invitate a organizzare una iniziativa, anche piccola (ma simbolica), nella loro area. Se tutti sfrutteranno al massimo questa opportunità con passione e buona volontà, potremo dare vita a una delle più grandi azioni collettive mai realizzate a livello globale per la celebrazione della biodiversità alimentare e del diritto al piacere, in nome di un cibo buono, pulito e giusto. Ogni rivoluzione deve avere radici locali, deve iniziare proprio dove le comunità ci rappresentano in maniera virtuosa e creativa per contrastare l'approccio globale della produzione agro-alimentare di massa. Dunque vi invito a dare sfogo alla vostra creatività per rendere il 10 dicembre 2009 un giorno memorabile.

Ci darà nuovi stimoli e rinnoverà l'orgoglio per ciò che portiamo avanti nei vari territori, con la consapevolezza che facciamo tutti parte di questo network globale che ambisce a cambiare sistema alimentare in maniera duratura. In attesa di ricevere notizie sulle iniziative che organizzerete, vi auguro un Terra Madre Day piacevole e memorabile.»

*E' giunto il momento di riscoprire il cibo locale*, questa la parola d'ordine del Terra Madre Day che ci ha indotto a formulare una cena per il 10 Dicembre basandola sui prodotti e sui produttori del territorio della Condotta del Monteregio che appariranno nella guida di prossima uscita *Il Buon Paese*, o che sono inseriti nelle altre pubblicazioni della nostra casa editrice: *Il Vino Quotidiano* e la *Guida agli Extraverdini 2009*.

L'appuntamento, ampiamente descritto nell'ultima pagina di questo Notiziario, vuole essere un eccellente momento conviviale che sottolinei i valori etici della nostra mission e confermi l'essere una delle pietre che costituiscono quella roccaforte che ha il coraggio di ergersi a difesa di quei valori che tramite il cibo danno dignità a tutte le popolazioni del mondo.

#### **Ottava edizione per Calici d'Inverno.**

Come sempre impegnativo e variegato il programma della tre giorni che porta sugli scudi le qualità enogastronomiche dell'Alta Maremma. Come sempre grande risalto ai Laboratori del gusto (4 in tre giorni). In questa edizione i tre giorni sono equamente ripartiti tra: Alimenti vari - vini - oli, ed il loro inserimento nelle conseguenti guide di Slow Food Editore: *Il Buon Paese - Il Vino Quotidiano - Guida agli Extraverdini*. Anno di transizione per l'assenza della Guida ai Vini d'Italia che dopo lo scioglimento della collaborazione con *Il Gambero Rosso* non rientra nelle strategie editoriali della nostra Associazione, pertanto in questa edizione non saranno consegnati i consueti calici di cristallo, ma ci "limiteremo" a premiare i produttori del territorio del Monteregio che hanno avuto il piacere di essere celebrati nella nuovissima Guida al *Vino Quotidiano*. Ben 27 le aziende che nella cerimonia che si terrà al Palazzo dell'Abbondanza, ritireranno il premio che ogni due anni consegniamo a coloro che riescono con la qualità del loro prodotto a significare questo variegato territorio:

**Bicocchi - Cacciagrande - Carrareccia - Fertuna - Fortediga - Guicciardini Strozzi - I Campetti - Il Fontino - Il Pupillo - I Vini di Maremma - La Cura - La Pierotta - Le Sedici - Maremmalta - Morisfarms - Muralia - Podere Cigli - Podere Lentisco - Podere Ristella - Podere San Cristoforo - Poggio alle Birbe - Rigoloccio - Rocca di Montemassi - San Felice - Serraiola - Suveriaia - Valentini.**

Tante le cose da vedere e da gustare che saranno disponibili nella sala San Bernardino dal 11 al 13 Dicembre. Ovvio ed ineluttabile l'invito alla Vs. presenza per gratificare il nostro lavoro organizzativo e l'impegno che i produttori mettono nella realizzazione dei loro prodotti.

#### **L'armata Brancaleone .... a Gustatus**

Veramente dovevo scrivere *La grande armata Brancaleone*, riferendomi a quel manipolo di sconosciuti inassemblati ed improvvisati volontari dell'ultima ora imbarcati su una corazzata guidata da un prode cuiniere che hanno fatto rotta verso la laguna d'Orbetello. Beh questa volta di metafore ce ne ho messe davvero tante, ma il concetto rimane quello di un bel gruppo di volenterosi volontari: **Francesco Babboni, Massimo Babboni, Lau**

ra Costagli, Fabio D'Avino, Marco Insalaco, Simone Mariotti, Yulia Onosovskaya, il responsabile della cucina il nostro Massimo Bucci dell'Osteria Pacianca (cuoco di Terra Madre 2008), Luca Malossi e Bruno Scarpini (anche loro della Pacianca) che chiuso il locale hanno passato la serata a servire i vini alla nostra cena "I Gusti delle Colline Metallifere". Io, non credo inopportuno, ho ricoperto il ruolo del Fiduciario e come spesso mi succede mi son calato nei panni altrui ed ho "impersonato" alcuni dei produttori che non avevano potuto essere presenti alla cena del loro territorio; ho parlato..... e forse mi son divertito meno di chi lavorava in cucina a preparare i piatti o chi sgambettava in sala tra il vociare dei commensali.

La corazzata era formata dai prodotti del Montereio, da quella solidità gustativa che garantiva un successo annunciato... rappresentavano tutti i comuni della nostra Condotta, eccoli: Apicoltura Pasquinelli (Massa M.ma) Salumi Franchi (Follonica) – Caseificio San Martino (Monterotondo M.mo) – Il Pagiano di Nonno Nanni (Roccastrada) Panificio Cambri e Bondani (Gavorrano) – Panificio Biscottificio Montomoli Andrea (Montieri) – Il Pupillo (Scarolino) – Morisfarm Srl (Massa M.ma) – Azienda Vitivinicola Cacciagrande (Castiglione della Pescaia). Ancora un doveroso grazie a tutti per l'aiuto offerto nella realizzazione di questa pagina dell'album dei sapori di Gustatus 2009.

Max il cuiniere, meglio di un consumato capochef di brigata, ha saputo farsi voler bene, rispettare ed ubbidire con fermezza e simpatia, tanto che chi ha lavorato con lui si è anche divertito. Ecco questa era la nostra armata arrivata a Gustatus per la sua prima esperienza insieme.

A supportare il nostro manipolo c'era no i volontari della Condotta di Orbetello Alina, Morena Curti e Domenico Sabatini (in cucina), Luciana Caponi, Stefano Mambrini, Stefania Marconi, Enrico Nucci, Massimo Paletti, Federico Ricci, Laura Santi, (in sala) tutti hanno contribuito in modo splendido a far diventare tutto semplice, tutto piacevole, oserei dire perfetto; come perfetta è stata l'organizzazione predisposta da Stefano Sorci Fiduciario della Condotta di Orbetello Isola del Giglio. Erano 109 gli ospiti della serata che hanno dimostrato il loro gradimento con i consueti applausi, con l'interessamento nei confronti dei prodotti e dei produttori, ma soprattutto con lo spolverare tutto quanto gli abbiamo proposto in dosi da osteria e non da ristorante a la page. A questo proposito debbo riproporre una "lamentela" fatta da uno dei clienti... «Che

cena!!! Ma ora come faccio a perdere i tre chili che ho messo su stasera???»

*Fausto Costagli*

### La nota di Fabio.

#### La Cena del ringraziamento 2009

Anche quest'anno (era il 16 Ottobre) ci siamo riuniti a tavola imbandita per gratificare e ringraziare chi nel periodo estivo ha contribuito manualmente alla realizzazione dei vari impegni:

- Laboratorio sui Prugnoli - Montieri
- Presentazione Guida Oli - Gavorrano
- Sboccia il Montereio - Massa M.ma
- Le Bugatti - Massa M.ma
- Bimbo Slow - Massa M.ma
- Consiglio Internazionale - Alberese
- Gavorrano a Tavola - Gavorrano
- Suono Di...vino a Gavorrano
- Calici di stelle - Massa M.ma
- Calici di stelle - Gavorrano
- Il salotto di Gavorrano a Tavola

Presenti 18 dei 21 aventi titolo:

Massimo Babboni, Giulia Babboni, Giulio Carli, Annarita Cerboni, Fausto Costagli, Laura Costagli, Stefano Costagli, Fabio D'Avino, Massimo Giannini, Marco Insalaco, Claudia Luchetti, Lorena Lucietto, Simone Mariotti, Fabiana Moschini, Paola Nannini, Yulia Onosovskaya, Debora Rinaldini, Francesca Sfondrini.

Assenti per vari motivi:

Francesco Babboni, Simone Francioli, Elsa Roccabianca.

Quest'anno l'appuntamento a tavola è stato fatto all'Osteria Pacianca dove Massimo Bucci, Luca Malossi e Bruno Scarpini ci hanno coccolato le papille gustative con un continuo andirivieni di squisite portate... ben 5 antipasti e tre primi, per finire in dolcezza un piatto con tre assaggi dolcissimi. Le varie portate sono state accompagnate da una selezione di vermentino e gewurtztraminer e qualche sangiovese. Alla fine della lauta cena abbiamo fatto la riunione del Comitato di Condotta. Tra le "chiacchiere" a tratti animate si è giunti ad oltre la mezzanotte con la scaletta dei futuri impegni. Anche in questo caso il silenzio dissenso ha portato al reperimento tra tutti i presenti di quelle forze lavorative occorrenti per le varie iniziative previste sino alla fine dell'anno: Gustatus; Pane e Olio in Frantoio, Calici D'Inverno.

*Fabio D'Avino*

### 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) Hosteria del Bricco San Niccolò in Oltrarno – Firenze

**Indirizzo:**  
Via San Niccolò 8 rosso – Firenze  
**Telefono:** 055 2345037  
**Chiuso:** Lunedì **Orario:** giorno e sera  
**Coperti:** 50  
**Prezzi:** € 30 - **Carte di credito:** Si

Segnalazione **Positiva** di Massimo Babboni e Fausto Costagli.

In Oltrarno, sotto Piazzale Michelangelo c'è lo storico rione di San Niccolò, qui ci troviamo immersi in una Firenze dai ritmi tranquilli, fuori dalle consuete migrazioni turistiche; proprio a due passi dalla Torre del Gallo troviamo questo locale dall'accogliente atmosfera nello stile della più classica trattoria fiorentina, con professionalità e cortesia ci accoglie Daniele Bacci con i suoi menù scritti a mano su "carta gialla", la scelta è ampia e molto improntata sulla tradizione toscana in generale e fiorentina in particolare, i ritmi stagionali caratterizzano la variazione delle liste legate anche all'utilizzo di prodotti dei mercati locali.

I piatti facilmente rintracciabili in molti periodi dell'anno sono: la ricca **crostinata** con salse di cipolle, peperoni, carciofi, funghi, fegatini che ciascun commensale si prepara servendosi da varie ciotole e spalmandole sul pane tostato al momento; troviamo anche i classici **salumi misti**, ed l'**antipasto toscano** e **sformatini vari**; tra i primi troviamo: **ribollita**, **pappa al pomodoro**, **minestra di farro**, **tagliatelle** e tante **paste di grano duro** condite con sughi di stagione; tra i secondi in evidenza il **peposo alla fornacina** il **galletto alla cacciatora** oppure il **coniglio ripieno**, in evidenza la **tagliata di chianina con rucola e ciccioli**. Per finire si possono gustare i **formaggi** abbinati ad una serie di confetture od i **dolci casalinghi** preparati da mamma Maria, regina indiscussa della cucina.

La lista dei vini non esiste, si può scegliere direttamente nell'angolo enoteca che con oltre 200 etichette offre la possibilità di spaziare tra le varie zone del Chianti e le altre zone della Toscana, molto valido anche il vino sfuso della casa.

**Commento finale:** Classicissima trattoria fiorentina, con una bella ambientazione ordinata e pulita, i fiori freschi disposti ampiamente nelle sale denota cura ed attenzione... Servizio curato, piatti ricchi, olio in tavola di buona fattura. Servizi igienici ampi ed accuratamente puliti.

Daniele è un passionista del vino e consiglia ottimamente la clientela. Locale dall'atmosfera piacevole e tranquilla nonostante la potenziale frequentazione da parte di turisti prevalentemente stranieri, compensati alla sera ed al fine settimana dai clienti locali.

*Fausto & Massimo*

### IL COMMENTO A ..... Aperti ad Agosto

#### Slow Food n° 42 (Ottobre 2009)

Leggo l'articolo redazionale a pagina 18 del periodico nazionale Slow Food, articolo "Aperti ad Agosto" a firma di **Silvia Ceriani**, relativo al pesante lavoro a cui viene sottoposto il gruppo della redazione che si occupa di Osterie d'Italia... Leggo e subito provo uno spontaneo senso di insoddisfazione, c'è qualche cosa che mi disturba nel ragionamento, forse opportuno se visto con gli occhi di chi in pieno Agosto è costretto a leggerci migliaia di schede realizzate da centinaia di censori sparsi per ogni d'ove d'Italia; ..... ma leggiamo cosa scrive Silvia:

«Il lavoro redazionale di Osterie d'Italia vede sei-sette persone impegnate a tempo pieno per sistemare le oltre 1500 schede provenienti da tutta Italia.

*Tagliare quelle troppo lunghe e completare quelle troppo brevi, uniformare grafie, correggere inesattezze, controllare i dati, esplicitare e, ispirati da un principio di sobrietà linguistica, contenere l'iper-aggettivazione, i diminutivi, gli avverbi, censurare gli abusati "panoramami mozzafiato", i "camini che tronneggiano", la serie dei "rigorosamente fatti a mano" o altre espressioni più degne di un horror movie che di un innocuo sussidiario»*

Poi l'articolo continua e si tuffa con tutt'altra vena elegiaca in una visione palpitante del concetto Osteria; nella seconda parte Silvia rasenta di provare quei sentimenti che a volte inducono l'italico recensore fai da te a trascendere nell'iper-aggettivazione.

Questa è la disamina, quel che segue è il mio commento...

C'è una sostanziale differenza tra i volontari che nei vari territori monitorano, segnalano, controllano e, se incaricati, scrivono quelle tessere che poi diventano il mosaico della più bella guida d'Italia, ed i dipendenti di una Casa Editrice.

Vedi Silvia io forse avrei scritto le stesse cose, ma le avrei proposte in modo differente, avrei ringraziato a prescindere i collaboratori nonostante gli indiscutibili errori formali, li avrei gratificati per quel loro apporto che ogni anno fornisce la sostanziale materia prima occorrente per realizzare una opera editoriale unica, diversa da tut-

te le consimili proprio perché fatta con sentimento, con sacrificio, con disinteresse da quella base volontaristica che contraddistingue la nostra grande Associazione.

*Fausto Costagli*

### OSTERIE D'ITALIA 1990-2010

Osterie d'Italia *Sussidiario del mangiarbere all'italiana* compie venti anni. Nel 2010 sono 1696 i locali consigliati e raccontati, in Italia e nel Canton Ticino, con centinaia di novità rispetto all'edizione 2009. Tutti gli indirizzi segnalati sono caratterizzati da fedeltà ai sapori del territorio, ambienti accoglienti e prezzi corretti e due simboli premiano, rispettivamente, le cantine più fornite e i locali che presentano la migliore selezione di formaggi. Infine, il riconoscimento più importante e ambito, la chiocciola di Slow Food, assegnata quest'anno ai 221 locali che "ci piacciono in modo speciale" per l'ambiente, la cucina, l'accoglienza. Sono inoltre segnalati i locali accessibili ai disabili e quelli che offrono menù adatti agli intolleranti al glutine.

Un filo rosso lega la prima all'ultima edizione: per festeggiare questo speciale compleanno, vent'anni dopo, si è ritornati a offrire ai lettori racconti di introduzione alle varie regioni. Una sorta di libro dentro il libro che oggi come allora propone firme prestigiose: **Marco Albarello, Folco Portinari, Lella Costa, Pietro Bianchi, Francesca Neri, Klaus Dibiasi, Alberto Sinigaglia, Tullio Avoledo, Maurizio Maggiani, Tonino Guerra, Massimo Cirri, Enrico Vaime, Giovanna Marini, Neri Marcorè, Raffaele Colapietra, Antonietta Caccia, Alessandro e Giuseppe Laterza, Marino Niola, Gaetano Cappelli, Vito Teti, Roy Paci, Gavino Sanna**. Sono scrittori, musicisti, sportivi, studiosi e attori, che hanno a cuore l'attenzione alla qualità abbinata alla cucina di territorio. *Slow Food Editore*

Nel territorio della Maremma le principali novità sono state: la *Chiocciola* attribuita all' **Oste Scuro** (Braccagni), il simbolo del *Formaggio* attribuito all'**Osteria Pacianca** (Follonica) ed alla **Tana del Brillo Parlante** (Massa Marittima); nessuna new entry ma l'uscita di due locali presenti da anni in guida: **Le Logge** (Monterotondo Marittimo) ed **I Pescatori** (Orbetello). In tutto i locali maremmani presenti in Osterie d'Italia 2010 sono 13.

**Osterie d'Italia 2010 sarà offerto in vendita promozionale ai Soci Slow Food in occasione di Calici d'Inverno, chi per il prossimo Natale volesse fare un regalo utile e prezioso approfitti dell'occasione**

### SOCI EXTRA TERRITORIO Soci fuori Condotta

#### Petricci e Del Pianta – Suvereto

Questa storica azienda della Val di Cornia si dedica al vino da oltre 25 anni, da quando i coniugi **Piero Petricci** e **Marilena del Pianta** hanno creduto nella potenzialità del territorio della Val di Cornia e si sono impegnati tra i primi per ottenere il riconoscimento dell'omonima Doc. Il podere si trova subito fuori dell'abitato dalla frazione di San Lorenzo, in posizione speculare rispetto ai vigneti di Petra. Effettua la vendita diretta a ottimi costi nel rapporto qualità prezzo (Per una visita è consigliato prenotare al 0565 845140).

Di seguito il commento estrapolato da 2000 Vini 2009 (Bibenda Editore):

*... Poco propensi ad uno stile internazionale Pietro e Marilena stravolgono letteralmente i canoni di zona proponendo una gamma impressionante per qualità è prezzo di vendita. La proprietà ha chiaramente puntato sul terroir a trecentosessanta gradi, dal rispetto della vite e dei lenti tempi di maturazione dei suoi preziosi frutti, ad una proposta che nulla cede in termini di eleganza e complessità. Vini veri, genuini nella valida persistenza, uniti ad un leit motiv: la virilità dei toni suveretani...*

L'azienda Petricci e Del Pianta fa parte di **Cammino Autoctuve** l'associazione che sotto la guida dell'enologo **Marco Stefanini** promuove l'utilizzo dei vitigni autoctoni della fascia tirrenica maremmana e dell'isola d'Elba. I vini di punta dell'azienda sono l'Igt "Cerrosecco" ed i Doc "Buca di Cleonte" e "Nubio", interessanti sia il vermentino "Fabula" che il sangiovese "Rosso Albatrone". Un pensiero a parte meritano i due passiti: l'aleatico "Stillo" ed il moscato "Stillo d'oro" entrambi perfettamente in linea con l'elevata qualità di tutti i vini passiti realizzati dalle 9 aziende di Cammino Autoctuve.

La recensione viene inserita nella rubrica "Soci fuori Condotta" perché dal Salone del Gusto dell'Ottobre 2008, **Daniele Petricci** (in rappresentanza dell'azienda) è nostro affezionato socio.

*Fausto Costagli*

### SOCI & TERRITORIO i migliori merlot d'Italia

#### Abundantia per Rigoloccio nel 2009

Grande soddisfazione tra i nostri soci **Ezio Puggelli** ed **Alberto, Andrea, Arrigo Abati** dall'azienda agricola Rigoloccio per l'ottimo risultato raggiunto con il vino Abundantia, nella settima edizione del concorso nazionale "Mer-

lot d'Italia 2009" di Aldeno (Trento). Si sono aggiudicati il terzo premio nella categoria "Vini Igt per le annate 2007 e 2008". Abundantia è stato ottenuto con uve Merlot 100% raccolte nella vendemmia 2007. Il risultato è stato oltremodo eclatante considerando che nel computo degli oltre 1000 vini in concorso l'Abundantia si è classificato tra i primi 12. Parlando con Ezio siamo venuti a conoscenza dell'ottima considerazione generale che hanno raggiunto i prodotti dell'azienda Rigoloccio, basta guardare i risultati ottenuti nelle varie guide del settore nelle quali è inserita: Espresso - Veronelli - Gambero Rosso - Vino quotidiano (Slow Food), per la prima volta ottiene anche la pagina nella guida 2000 Vini (Ais - Bibenda Editore). Tutto ciò avvalorato ulteriormente il successo nel Trofeo Terre di Gavorrano ottenuto nell'Agosto di quest'anno per i risultati riportati nelle guide dell'annata precedente.

**Visitate il sito internet:**

[www.massamarittima.info/slowfood/](http://www.massamarittima.info/slowfood/)  
ancora novità in arrivo

### LA RICETTA DI IERI Brodo coi sanelli di pollo

Tratto da "L'ARTE DEL CUSINARE"  
IL LIBRO DÈ CONVALESCENTI  
di M. Bartolomeo Scappi (XVI secolo)

Per fare un potaggetto di testicoli di pollo: piglisi brodo consumato di pollo o di vitella con uva spina, ovvero agresto senza anime, menta, maiorana, herba acetosa e pimpinella battute, e un poco di pan grattato ovvero mandole monde piste, di modo che habbia un poco di corpo, facciasi bollire ogni cosa con li testicoli di gallo per un pochetto, rivolgendolo alcune volte con il cocchiario. Questo potaggetto si può servire con fette di pane sotto.

### LA RICETTA DI SEMPRE Pappa al pomodoro

**Ingredienti:** Olio, cipolla rossa, pomodori freschi maturi, pane raffermo, aglio, basilico, acqua sale pepe quanto basta.

**Esecuzione:** preparare un soffritto con cipolla e olio, quando è stufata aggiungere e far cuocere i pomodori ben maturi, privati dei semi e fatti a pezzetti. Utilizzando un altro tegame far cuocere in abbondante acqua il pane raffermo con diversi spicchi d'aglio e foglie di basilico. Scolare l'acqua in eccesso e versare nel pane il sugo mescolando bene. Servire calda o tiepida con un filo d'olio extravergine d'oliva.

## CRONACHE (per chi non c'era)

ROMA - LAZIO... DERBY IN MAREMMA

7 Novembre 2009

Osteria La Gricia - Caldana Gr

Qualche lettore di queste pagine arriverà (se già non l'ha fatto in passato) a dire «Fausto... basta!! Non puoi sempre raccontarci che è stato tutto splendido, qualche pecca ogni tanto ci deve pure essere.» Invece anche stavolta siamo alle solite, anzi forse qualche cosa oltre il positivamente eccellente.. (e dai con l'iper-aggettivazione).

Il merito dell'enfatica recensione è tutto di **Emilio De Cesaris** che nella serata passata alla Gricia ci ha deliziato con un menù, forse pesante alla lettura, ma estremamente equilibrato e leggero nella sua realizzazione, varie tecniche: fritto - umido - brasato si sono accavallate senza interferire con la successiva digestione e senza nulla togliere a quei sapori che caratterizzano la cucina romanesca. Per chi non c'era mai stato, andare alla Gricia, è stata una scoperta molto positiva, per gli altri una conferma. Per tutti la grande sorpresa sono stati i vini che il bravo e disponibile **Benedetto Lombardi** ci ha presentato, una territorialità laziale evidenziata dai gusti della passerina e del cesanese, due classici vitigni che in Ciociaria si esprimono con carattere e scadenza. Tutti i vini si sono perfettamente sposati con il menù andando a creare una simbiosi in cui il cibo esaltava il vino e viceversa. Raramente, con vini che non conosciamo a fondo, riusciamo a fare degli abbinamenti così ben riusciti. Nel cibo l'eccezionalità è stata raggiunta con la "Guanciola al Montereio", nei vini il "Cesanese di Piglio 2006" ha lasciato uno splendido ricordo che presto andremo a condividere con altri, infatti alla fine della serata abbiamo deciso di organizzare un Gruppo di Acquisto Collettivo dei prodotti della Benedetto Lombardi Vini. Un grazie per la bella serata anche a Isolde ed Elena che in sala ed in cucina hanno integrato l'opera di Emilio. **Fausto**

LA CASTAGNA E' SERVITA

15 Novembre 2009

La Meridiana - Montieri Gr

Il forzato spostamento di data nulla a tolto all'iniziativa, anzi il castagneto visitato al mattino aveva assunto quelle effimere colorazioni autunnali che lo hanno reso ancora più "caldo", più vicino alla materna sensazione di una natura che si riposa dopo aver fornito i frutti del suo annuale ciclo biologico.

L'iniziativa di Montieri non è stata solo un appuntamento gastronomico, ma un voluto momento di considerazione e di stimolo alle potenziali riprese di un'economia locale basata sull'utilizzo delle castagne. Dopo aver visitato il seccatoio che **Lido Cerretani** ha proprio nelle vicinanze di Montieri, dopo averlo visto "acceso" (nella sua primordiale funzione), dopo aver sentito aneddoti ed esperienze personali di chi la castanicoltura l'ha vissuta ed ancora la vive, dopo questo tuffo in una ruralità povera ma orgogliosa, è arrivata la consapevolezza delle difficoltà presenti, nell'attuale abbandono dei castagneti locali, nella certezza della non considerazione da parte dei giovani ad effettuare un ritorno al passato per affrontare un futuro consapevole dell'impossibilità a rinunciare a quel che la natura ci offre, pur povera o fatidica, ma buona ed orgogliosa. Queste perplessità sono trasparse dalle considerazioni di **Antonello Orlandini** (Presidente dell' A.V.C.A.M. Associazione per la Valorizzazione della Castagna dell'Alta Maremma) che nel contempo, oltre alle problematiche, ci ha esposto i positivi risultati di un'azione lenta ma continua che ha portato all'attuale rimessa in funzione di 3 seccatoi nel territorio comunale, oltre a Montieri ce n'è uno a Gerfalco ed uno a Boccheggiano; proprio a Boccheggiano il Panificio di **Andrea Montomoli** utilizza (in regime di "Filiere Corta") quella farina di castagne che gli occorre per una produzione sempre più convinta e convincente di pani e dolci di castagne. Prima di passare a degustare il menù che **Palmirella Crippa** del ristorante de La Meridiana aveva predisposto per significare la validità dell'utilizzo delle castagne in gastronomia, abbiamo parlato delle possibilità di sviluppo economico del settore castanicolo, lo abbiamo fatto, non parlandoci addosso, ma allargando il ragionamento anche con esperienze di chi il problema lo aveva già affrontato qualche anno fa; **Lorenzo Fazzi** (Presidente dell'Associazione Castagna Igp Amiata) e **Giovan Battista Terni** (Direttore commerciale del Consorzio Castanicoltori della Garfagnana) hanno interagito con **Aldo Clemente** (Presidente Pro Loco Montieri) con **Claudio Grassini** (Vice Sindaco di Montieri) oltre a **Fausto Costagli** (ovviamente per Slow Food) e **Antonello Orlandini** (Avcam e Vice Presidente della Comunità Montana Colline Metallifere), ed agli interventi di altri presenti. Poi tutti a tavola a gustare il menù e degustare gli ottimi vini del Montereio presentati dal nostro socio **Giovanni Valentini** dell'omonima azienda agricola di Cura Nuova (Vivoli). **Fausto**

## LE PUPILLE - SCALO DEL GRANDUCA

17 Novembre 2009

### Lo Scalo del Granduca – Follonica Gr

Altra serata piacevole questa passata allo Scalo del Granduca ospiti dell'iniziativa proposta da **Paolo Santi** e **Luca Campinoti** alla quale avevamo dato il patrocinio estendendo anche ai soci Slow Food una possibile partecipazione a costo ridotto. L'accoppiata cibo vino si è concretizzata in un percorso gustativo molto interessante che ha visto una *Tartar di manzo in crosta di sesamo bianco con vellutata di pere abate e quenelle di gorgonzola*, abbinata a *Pelofino 2008*; sempre come antipasto una *Rivisitazione della schiaccia colla mortadella* abbinata al *Morellino di Scansano 2008*; il primo erano delle *Farfalle fatte a mano al magro di manzo e porcini con profumo di timo*, un piatto volutamente complesso di sapore "aggressivo" che ben si è sposato con il cru *Poggio Valente 2006*, riuscendo ad imbrigliarne la formidabile esuberanza e complessità gustativa e, al tempo stesso, ottenere uno smussamento caratteriale del ragù equilibrandolo e fornendo un dualismo cibo vino di indubbio successo. Il secondo era un *Filetto di maiale cotto in bassa temperatura con spinaci novelli e purea di patate allo zafferano*, abbinato a due annate ('06 e '05) del mitico *Saffredi*. Il dessert era un *Flan di formaggio dolce con salsa ai frutti di bosco* abbinato ad un'eccellente annata (quella 2005) del *Sol'Alto* il passito più francese che esprime la nostra assoluta Maremma. Menù ricercato abbinato ad una lista vini di valore internazionale. Serata da incorniciare gratificata oltremodo dalla presenza di **Elisabetta Geppetti** che ci ha parlato dei suoi vini e della Fattoria Le Pupille mettendo in mostra tutto il suo fascino e l'indubbio carattere che la contraddistingue. Certamente straordinaria la partecipazione alla serata da parte di **Christian Le Sommer** (Consultant Internazionale Vigne & Vin) enologo di fama mondiale che segue da anni la linea produttiva dell'azienda Le Pupille

*Fausto Costagli*

## LABORATORIO LE FORME DEL LATTE

20 Novembre 2009

### Casa Circondariale - Massa Marittima Gr

Questo 25° appuntamento del gusto nella Casa Circondariale di Massa Marittima è stato dedicato alla conoscenza dei formaggi, alle varie forme che assumono alle consistenze tattili ai profumi ed ai gusti che li caratterizzano. Un rapido escursus sulla degu-

stazione dei prodotti caseari; una indagine conoscitiva di questo prodotto alimentare attraverso i cinque sensi ed organi del corpo umano (vista, olfatto, gusto, udito, tatto). Dopo il Laboratorio del mese di Settembre dedicato alla *degustazione in senso lato*, cos'è e come avviene, nel quale si era cercato di trasmettere ai nuovi partecipanti le tecniche ed i perché del progetto "Gusto è Libertà", con questo appuntamento è stato effettuato un ulteriore passaggio di approfondimento sulle potenzialità degustative di ogni singolo soggetto. La degustazione dei formaggi si è basata sui prodotti gentilmente messi a disposizione dal nostro Socio ed amico **Massimo Ricci** del Caseificio San Martino, che ha offerto un ventaglio propedeutico di quanto il territorio dell'Alta Maremma può offrire in questo settore alimentare.

**Benedetto Squicciarini** docente di Slow Food, specializzato nei "Master of Food" dedicati al tema "Formaggio" ha illustrato la parte didattica e condotto la degustazione. Un grazie a Benedetto per la sua collaborazione ed al **Caseificio San Martino** per i prodotti caseari, per altro molto apprezzati da tutti i partecipanti.

*Annarita Cerboni*

## MASTER sui FORMAGGI "2° LIVELLO"

11-13-18-20 Novembre 2009

Massa Marittima Gr

Abbiamo avuto qualche difficoltà nel raggiungere un numero seppur minimo per la sua realizzazione, in questo ci ha dato una bella mano l'influenza che ha avuto un suo primo picco proprio nei giorni del Master.

E' stato il primo Master "itinerante" tra i nostri 27 realizzati in 7 anni, questo era il 17° Master differente. Itinerante perché le prime due serate le abbiamo fatte alla **Domus Bernardina**, la terza siamo stati ospiti di **Antonio Checucci** all'Osteria San Cerbone, per l'ultima serata ci siamo trasferiti a Valpiana, nei locali de La Novella con **Daniela Gerli** a fare gli onori di casa, tra l'altro essendo l'ultima serata l'ha voluta glorificare con un ottimo dolce accompagnato da un altrettanto ottimo passito. **Sandra Vitini** (partecipante del corso) ci ha fatto la sorpresa di un'ottima ricotta casalinga realizzata con il latte di pecora.

**Benedetto Squicciarini** (Bettino) docente designato dall'Ufficio Master ci ha erudito sulle pratiche casearie e sulle produzioni previste dal 2° Livello, con temporaneamente ci ha fatto divertire ed apprezzare i formaggi che avevamo in degustazione. Una scelta non ampissima ma molto interessante. E' stato

un Master che ci ha incrementato la conoscenza sui formaggi, acquisita nel 1° Livello fatto un anno fa, portandoci ad amare ancor di più questo splendido prodotto. *Annarita Cerboni*

## NUOVI SOCI - RINNOVI E TESSERE SCADUTE

Di volta in volta rammentiamo ai distratti che la loro tessera è scaduta, diamo altresì notizia dei nuovi Soci che si sono aggiunti al gruppo e di chi ha rinnovato l'adesione.

Novembre 2009

### Rinnovi

1-Donati Marco 2-Bucci Luigi 3-Montomoli Federico 4-Ricci Massimo (M) 5-Pisu Alessandro 6-Salvadori Gianluca 7-Rossi Pier Paolo 8-Taiti Elena 9-Righetti Claudia 10-Guarguaglini Fabio 11-Bucci Massimo 12-Musso Walter 13-Bartolozzi Luciano

### Nuovi Soci

1-Ferri Franco 2-Lucchetti Mariacristina 3-Biondi Daniela

### Soci in scadenza: 30 Novembre

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

### Soci in scadenza al 31 Dicembre

1-Capecchi Patrizia 2-Fedi Grazietta 3-Frullani Sandro

### Per comunicare o prenotare

**Segreteria Soci:** 3397693375

[slowmonteregio@libero.it](mailto:slowmonteregio@libero.it)

**Fiduciario:** 349 0710478

[fausto.costagli@gmail.com](mailto:fausto.costagli@gmail.com)

## PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

28 e 29 Novembre

## PANE E OLIO in FRANTOIO &...

Museo "Vecchio Frantoio"

Frantoi – Ristoranti

Massa Marittima

Vedere il programma a pagina 6

**Martedì 8 Dicembre ore 15,30**

## **VIGNERONS D'EUROPE** **Il giorno dopo**

**Palazzo dell'Abbondanza**  
Via Goldoni Massa Marittima

**Leggere a pagina 1**

**11-12-13 Dicembre dalle ore 16**

## **8° CALICI D'INVERNO**

**Domus Bernardiniana**  
Via S. Francesco 12 Massa M.ma

**Vedere il programma a pagina 7**

**Giovedì 10 Dicembre ore 20**

## **TERRA MADRE DAY**

**Domus Bernardiniana**  
Via S. Francesco 12 Massa M.ma

**Vedere il programma a pagina 10**

**Venerdì 18 Dicembre ore 15**

## **Laboratorio del Gusto®**

### **I DOLCI DI NATALE**

**Gusto è Libertà - 26° Appuntamento**  
Casa Circondariale - Massa M.ma

**Prenotare subito**

Questo Notiziario è stato chiuso  
**Domenica 22 Novembre 2009**  
e spedito a circa 2.100 indirizzi  
(per posta o tramite E - mail)

## **Il Comune di Massa Marittima "Città dell'Olio" e Slow Food Monteregio presentano la 8ª Edizione di PANE E OLIO IN FRANTOIO &... realizzata con la collaborazione dei produttori olivicoli e ristoratori**

**Domenica 29 Novembre dalle ore 11 alle ore 16 nei Frantoi** del territorio comunale di Massa Marittima ci sarà la possibilità di gustare l'olio nuovo sia con la classica bruschetta che con vari abbinamenti preparati dai frantoiani stessi.  
1) Zanaboni Franco (Schiantapetto) 2) Frantoio Sociale Olivicoltori delle Colline di Massa Marittima (Zona industriale di Valpiana) 3) Stanghellini Mauro (Valpiana) 4) Az. Agr. Valentini (Podere Fiordaliso - Vivoli) 5) Az. Agr. Braglia Daniele (Vado all'Arancio - Cura Nuova)

**Domenica dalle ore 16,30 alle ore 19 presso il Museo "Antico Frantoio" in Via Populonia** si potranno gustare circa 30 oli dei produttori olivicoli di Massa Marittima "Città dell'Olio", contemporaneamente si terranno delle brevi degustazioni guidate degli stessi oli locali che hanno aderito all'iniziativa.

Azienda Bonatto - Benini Rossana - Braglia Daniele - Campobargello - Colle Berto - Frantoio sociale Olivicoltori delle colline di Massa Marittima - Frasciera - Il Cicalino - Il Donzellino - Il Belvedere - Il Pianale - La Cura - La Novella - Le Sedici - Morisfarms - Panichi Paola - Pimpinelli Simonetta - Podere Lentisco - Podere Riparbella - Stanghellini Mauro - Tenuta Il Fontino - Valentini Giovanni - Villino e Tesorino - Zanaboni Franco

**Sia la visita ai frantoi che le iniziative nel Vecchio Frantoio sono libere e gratuite**

**Sabato 28 alle ore 20 e Domenica 29 alle ore 12,30** ci saranno i "Menù dell'Olio" realizzati da alcuni locali del territorio:

**Tutti gli oli abbinati sono stati scelti tra quelli prodotti nel territorio di Massa M.ma "Città dell'Olio"**

• **Osteria "San Cerbone" Massa Marittima Via Butigni 2, tel. 0566 902335** - **Menu:** Salumi, bruschette e crostini misti con verdure grigliate e crudité all'olio nuovo; Pici alla frantoiana; Tegamata del contadino (pollo coniglio e maiale in umido) con verdure lessate all'olio; Dolce di Paola; Caffè; Vino della casa = € 25,00

• **Trattoria "Da Sbrana" Massa Marittima Località Ghirlanda, tel. 0566 902704** - **Menu:** Bruschettine miste all'olio novo - Crostini in salsa di olive - Pinzimonio e olio nuovo; Ribollita toscana condita con l'olio; Pici alla frantoiana; Tagliata di manzo all'olio novello; Fagioli cannellini all'olio nuovo e pepe nero; Dolci all'olio; Caffè; Digestivo; Vino della casa = € 28,00

• **"Ristorante biologico Riparbella" Massa Marittima Loc. sopra Pian dei Mucini tel. 0566-915557**

**Menu:** Cavolfiore con pesto della casa all'olio nuovo di Riparbella; Polenta con formaggio di capra e olio; Petto di pollo in camicia di capocollo di cinta senese; Porro rosolato; Dolce "Sogno d'oro" e biscottini all'olio; Caffè = € 28,00 bevande escluse

• **Agriturismo "Il Belvedere Country Houses" Massa Marittima Podere Citerniella 51 Loc. Pian dei Mucini, tel. 0566 902160** - **Menu:** Crostini con paté di moraiole, salumi nostrani con zonzelline calde e pane alle olive, pecorino con marmellata di uva fragola, e gelatina di cachi; Palline affogate in crema di zucca con l'olio "Belvedere"; Maltagliati con farina di farro e noci alla moda dei testaroli; Bollito misto di carne e verdure con olio novello e salse assortite; Torta al vino rosso; Caffè; Amaro al limone e foglie di olivo di Nonna Cesarina; Vin del contadino = € 25,00 **Solo su prenotazione entro Venerdì 27**

• **EnOsteria "Il Bacchino" Massa Marittima Via Moncini 6, tel. 347 9206574** - **Menu:** Per divertirsi si inizia con tre fettunte di oli locali con i sali del mondo (abbinate con "Bianco di Massa Vecchia"); Julienne di prosciutto di cinghiale e pinoli con insalata di campo all'olio di fruttato intenso (abbinata con "Rosato di Massa Vecchia"); Zuppa frantoiana al cavolo nero con olio di fruttato medio (abbinata con "Rosso di Massa Vecchia"); Torta morbida fiorentina all'olio di fruttato leggero (abbinata con "Aleatico di Massa Vecchia"); Caffè = € 28,00 **Solo su prenotazione**

**per informazioni generali 349 0710478... Le prenotazioni dovranno essere fatte direttamente ai locali**

# CALICI D'INVERNO 2009

Martedì 8 ore 15,30 (Massa Marittima Gr - Palazzo dell'Abbondanza)

## **IL MANIFESTO EUROPEO PER UNA VITICOLTURA SOSTENIBILE**

Incontro con i produttori del Sud della Francia, della Catalogna e della Maremma, realizzato a margine dell'evento VIGNERONS D'EUROPE con la collaborazione di esperti e giornalisti del settore, ospiti i vigneron d'Italia e d'Europa. Interverranno tra gli altri: Bernard Saperas (Presidente Slow Food Francia) - Michel Bouvier (Storico dell'enologia) - Robert Plageoles (Produttore Vin d'Autan)

Martedì 8 ore 18,30

## **DEGUSTAZIONE GUIDATA** (Massa Marittima Gr - Palazzo dell'Abbondanza)

"RANCIO SEC DI ROUSSILLON - VIN D'AUTAN - MALVASIA DI SITGES - VINI NATURALI DI TOSCANA"  
L'enologia mediterranea in una degustazione pilotata attraverso i vini rappresentativi di alcune regioni di Francia, Italia, Spagna con le regioni: Pirenei Orientali - Languedoc e Roussillon - Catalogna - Toscana. Una selezione che illustrerà tutte le particolari prerogative e le potenzialità dei vini: naturali, biologici, biodinamici di questi tre splendidi territori.

Giovedì 10 ore 20 (Massa Marittima Gr - Domus Bernardiniana)

## **GIORNATA MONDIALE DI TERRA MADRE (1° Terra Madre Day)**

### **LA CENA DI TERRA MADRE a favore della Biodiversità**

"CIBO, ETICA E PROFESSIONALITÀ" I prodotti del territorio del Montereio segnalati nella nuova guida di Slow Food "Il Buon Paese" saranno interpretati in una grande cena che significherà l'apporto delle eccellenze di questo territorio alla rete di Terra Madre. Nel corso del convivio avverrà la presentazione del progetto "Comunità del Cibo Terre del Montereio" e della "Comunità del Cibo dei Castanicoltori delle Colline Metallifere".  
L'utile della serata sarà devoluto alla Onlus "Fondazione Slow Food per la Biodiversità"

(Massa Marittima Gr - Domus Bernardiniana / Sala San Bernardino / Palazzo dell'Abbondanza)

Venerdì 11, Sabato 12, dalle ore 16 alle 23 - Domenica 13 dalle ore 16 alle 20; (Sala San Bernardino)

-a) **BANCO D'ASSAGGIO** "I profumi ed i sapori del Montereio" . . . . Degustazione di salumi, formaggi, mieli, prodotti da forno e dolci tipici, nonché la possibilità di scelta tra oltre 150 etichette diverse di vino e 30 di olio della zona D.O.C. del Montereio presenti nella lunga "Tavola del gusto"

-b) **TUTTO IL MONTEREGIO IN MOSTRA** In esposizione oltre 300 bottiglie "Vini - Oli - Passiti"

Venerdì 11 ore 16,00 (Sala San Bernardino)

-c) **IL BUON PAESE E' IN TAVOLA** Presentazione dei prodotti e produttori del territorio del Montereio proposti per il volume che sarà a breve in libreria, la Guida di Slow Food Editore "Il Buon Paese"

Venerdì 11 ore 18,00 (Sala del Mosaico - Domus Bernardiniana)

-d) **LABORATORIO DEL GUSTO**<sup>®</sup> "SAN MARTINO INCONTRA BACCO" 6 formaggi del Caseificio San Martino (una delle aziende del Buon Paese) si accompagnano ad una selezione di altrettanti vini delle aziende del Montereio

Venerdì 11 ore 21,30 (Sala del dipinto - Domus Bernardiniana)

-e) **LABORATORIO DEL GUSTO**<sup>®</sup> "CIOCCOLOSSERIE<sup>®</sup> & PASSITI" Una grande selezione di passiti delle aziende del Montereio presentati con delizie al cioccolato, per esaltare le proprietà di questi nettari di...vini.

Sabato 12 ore 17,00 (Palazzo dell'Abbondanza)

-f) **PREMIO "CALICI D'INVERNO"** Premiazione delle 27 aziende vitivinicole della zona del Montereio che, secondo Slow Food, rappresentano l'eccellenza della produzione locale nei vini dall'ottimo rapporto qualità-prezzo, inseriti nella nuova guida di Slow Food Editore "Il vino quotidiano"

-g) **FOTO ATMOSFERE DEL MONTEREGIO** Premiazione del concorso fotografico dedicato ai vigneti: settore "Il Mio Vigneto" riservato ai produttori vitivinicoli della Zona del Montereio di Massa Marittima; settore "Ho fotografato il Montereio" riservato a chiunque abbia scattato una bella foto digitale di questo territorio

Sabato 12 ore 21,00 (Sala del Mosaico - Domus Bernardiniana)

-h) **LABORATORIO DEL GUSTO**<sup>®</sup> "I TOP WINE DI SLOW FOOD MONTEREGIO" il Laboratorio più atteso, quello riservato ad una selezione di 12 vini rappresentativi della zona Doc Montereio. Momento estremamente qualificante per tutta la viticoltura dell'Alta Maremma. Guidato da esperti del settore, avrà la presenza dei produttori interessati

Domenica 13 ore 17,00 (Sala San Bernardino)

-i) **4° PREMIO " OLIO È "** Il Premio OLIO È, nato per significare quelle produzioni locali assunte agli onori nazionali, vedrà la consegna dei riconoscimenti ai 13 produttori oleari del territorio del Montereio, che hanno ottenuto l'inserimento nella GUIDA AGLI EXTRAVERGINI 2009

Domenica 13 ore 18,00 (Sala del Mosaico - Domus Bernardiniana)

-l) **LABORATORIO DEL GUSTO**<sup>®</sup> "IL MONTEREGIO E LE SUE 3 CITTA' DELL'OLIO"  
il Laboratorio metterà in evidenza l'anteprema della produzione olearia 2009 dei territori di Massa Marittima, Gavorrano, Roccastrada aderenti all'Associazione Nazionale Città dell'Olio

Domenica 13 ore 19,30 (Sala San Bernardino)

-m) **BEST MONTEREGIO VINE LABEL** "5° TROFEO UNTSMAN-TIOXIDE" dedicato all'etichetta più bella votata dai visitatori di Calici D'Inverno. Come ormai consuetudine l'atto conclusivo è l'apertura dell'urna con i voti e la proclamazione del vincitore a cui va l'ambito premio di "Etichetta dell'Anno"

## I 4 LABORATORI DEL GUSTO DI QUESTA EDIZIONE ▼

VENERDI' 11 Dicembre ore 18,30 **1° Laboratorio del gusto®**

### "San Martino incontra Bacco"

max. 30 partecipanti € 13 – (Soci Slow Food € 10) prenotazione 349-0710478

#### I FORMAGGI DEL CASEIFICIO SAN MARTINO ED I VINI DEL MONTEREGIO

Pecorino affienato GRAN GUERRIERO (stagionato 2 mesi)

"TRINUS – Igt Maremma Toscana 2008" LA CURA (Vermentino – Chardonnay – Malvasia)

Pecorino pastorizzato CACIO FORTE (stagionato 5 mesi)

"ROSSO RISERVA – Doc Monteregeo di Massa M.ma 2006" CAMPOBARGELLO (Sangiovese)

Pecorino LATTE CRUDO (stagionato 6 mesi)

"TERRA SOLARE – Igt Maremma Toscana 2007" LA PIEROTTA (Syrah)

Pecorino latte crudo GRAN RISERVA (stagionato 24 mesi)

"AMPELEIA – Igt Maremma Toscana 2005" AMPELEIA  
(Cabernet Frank – Sangiovese – Grenache – Carignano – Marcelen – Mouvedre - Alicante)

Erborinato BLU MORBIDO DI PECORA

"FOCARILE - Occhio di pernice Doc Monteregeo di Massa M.ma 2003" PODERE RISTELLA  
(Sangiovese - Malvasia - Aleatico)

Erborinato BLU DI CAPRA

"PASSITO – Igt Maremma Toscana 2006" AZ. AGR. MASSA VECCHIA (Aleatico)

Abbinati ad una selezione di prodotti di forneria del "Panificio Montomoli Andrea" Boccheggiano (Gr)

VENERDI' 11 Dicembre ore 21,30 **2° Laboratorio del gusto®**

### "CIOCCOLOSSERIE® & PASSITI"

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

#### SELEZIONE DI PASSITI DEL MONTEREGIO E FANTASIE AL CIOCCOLATO

"GIULEBBE" – I CAMPETTI - Roccastrada (Viogner - Malvasia)

Abbinato a: Torta Pistocchi "3C di Pistocchi & C" Firenze (Fi)

"TRAMA 2006" – SOC. AGR. FORTEDIGA - Roccastrada (Traminer aromatico)

Abbinato a: Torta Pistocchi alle amarene "3C di Pistocchi & C" Firenze (Fi)

"SCALABRETO 2007" – MORISFARMS - Massa Marittima (Montepulciano)

Abbinato a: Cioccolatini ripieni di Scalabreto "Pasticceria Conca D'Oro" Venturina (Li)

"PASSITO 2006" – MONTEBELLI - Gavorrano (Syrah - Sangiovese - Montepulciano)

Abbinato a: Panforte al cioccolato e ciliege "Pasticceria Le Logge" Massa Marittima (Gr)

"LA LISTRICE" – IL PUPILLO - Scarlino (Aleatico)

Abbinato a: Cantucci al cioccolato "Pasticceria Le Logge" Massa Marittima (Gr)

"PREDICATORE 2008" – AZ. AGR. LA CURA - Massa Marittima (Merlot -Aleatico)

Abbinato a: Ricciarelli al cioccolato "Pasticceria Le Logge" Massa Marittima (Gr)



**SABATO 12 Dicembre ore 21,00 3° Laboratorio del gusto®**

## **"I top wine di Slow Food Monteregio"**

**max. 32 partecipanti € 13 – (Soci Slow Food € 10) prenotazione 349-0710478**

### **VINI SELEZIONATI DA SLOW FOOD MONTEREGIO**

- "ORNIGLIO – Doc Monteregio di Massa Marittima 2008" CARRARECCIA** (Etichetta "Vino Quotidiano")  
(Sangiovese – Cabernet sauvignon)
- "BRECCE ROSSE – Doc Monteregio di Massa M.ma 2008" LA CURA** (Selezione del Sindaco)  
(Sangiovese – Merlot – Cabernet Sauvignon)
- "VIVOLI – Doc Monteregio di Massa Marittima 2006" VALENTINI** (Selezione del Sindaco)  
(Sangiovese – Merlot)
- "BACUCCO – Doc Monteregio di Massa Marittima 2006" SUVERAIA** (Selezionato SFM)  
(Sangiovese – Cabernet Sauvignon - Merlot)
- "CARANDELLE – Igt Maremma Toscana 2008" PODERE SAN CRISTOFORO** (Selezionato SFM)  
(Sangiovese)
- "MANOLIBERA – Igt Maremma Toscana 2007" MURALIA** (Etichetta "Vino Quotidiano")  
(Sangiovese – Merlot – Cabernet sauvignon)
- "CORTIGLIANO – Igt Maremma Toscana 2008" CACCIAGRANDE** (Etichetta "Vino Quotidiano")  
(Syrah – Petit Verdot)
- "AVVOLTORE – Igt Maremma Toscana 2007" MORISFARMS** (Selezione del Sindaco)  
(Sangiovese - Cabernet Sauvignon - Syrah)
- "ABUNDANTIA – Igt Maremma Toscana 2006" RIGOLOCCIO** (tra i 12 migliori Merlot d'Italia "Aldeno Tn")  
(Merlot)
- "CAMPO MONTECRISTO– Igt Maremma Toscana 2007" SERRAIOLA** (Selezionato SFM)  
(Merlot)
- "BAFFO NERO – Igt Maremma Toscana 2006" ROCCA DI FRASSINELLO** (3 Bicchieri)  
(Merlot)
- "SALEBRO – Igt Maremma Toscana 2004" SOC. AGR. FORTEDIGA S.R.L.** (Selezionato SFM)  
(Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc)

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

**DOMENICA 13 Dicembre ore 18,00 4° Laboratorio del gusto®**

## **"Il Monteregio e le sue 3 Città dell'Olio"**

**max. 30 partecipanti (€ 8 - Soci Slow Food € 5) prenotazione 349-0710478**

### **SELEZIONE DI 6 OLI DEI COMUNI DI: GAVORRANO - MASSA MARITTIMA - ROCCASTRADA**

Il "Gruppo di Degustazione Oli Extraverugini" di Slow Food Monteregio seleziona due oli per ciascuna Città dell'Olio del Monteregio: Gavorrano - Massa M.ma - Roccastrada. La selezione avverrà tra tutti gli oli presenti al banco di assaggio di "Calici d'Inverno".

Verranno poi proposti in questo Laboratorio che ne evidenzierà tutte le peculiarità

Gli oli saranno abbinati ai prodotti da forno dei Panifici:

CAMBRI E BONDANI (Bagno di Gavorrano)

IL VECCHIO FORNO DI LAZZERI (Massa Marittima)

MONTOMOLI ANDREA (Boccheggiano)

**UN INVITO A TUTTI GLI INTERESSATI, NON ASPETTATE MOLTO A PRENOTARE IL LABORATORIO CHE PREFERITE,  
I POSTI SONO LIMITATI**

Info e Prenotazioni

349 0710478 – [fausto.costagli@gmail.com](mailto:fausto.costagli@gmail.com) Fiduciario Slow Food Monteregio  
339 7693375 – [slowmonteregio@libero.it](mailto:slowmonteregio@libero.it) Segreteria Soci Slow Food Monteregio

# LA CENA DI 'TERRA MADRE'

**Cibo, etica e professionalità nelle Colline Metallifere**

**Giovedì 10 Dicembre 2009 ore 20**

**DOMUS BERNARDINIANA - Massa Marittima - Via San Francesco 12**

Questa è una delle migliaia di iniziative che in tutti i continenti celebreranno la prima giornata mondiale di Terra Madre ..... La nostra Condotta propone il menù sperimentato in occasione della sua conduzione giornaliera, al Ristorante gestito dalle cinque Condotte Slow Food della Provincia di Grosseto, nella recente edizione di Gustatus ad Orbetello.

La cucina sarà gestita dal prode cuciniere Massimo Bucci dell'**Osteria Pacianca** (cuoco di Terra Madre 2008 e membro della rete dei Cuochi di Terra Madre Toscana) che dopo il successo di Gustatus non poteva far altro che riproporre ai nostri Soci l'opportunità di quella bella serata. Le aziende produttrici che collaborano alla realizzazione della serata sono: **Apicoltura Pasquinelli** (Massa M.ma) – **Salumi Franchi** (Follonica) – **Caseificio San Martino** (Monterotondo M.mo) – **Il Pagiano di Nonno Nanni** (Roccastrada) – **Panificio Cambri e Bondani** (Gavorrano) – **Panificio Montomoli Andrea** (Montieri) – **Il Pupillo** (Scarlino) – **Morisfarms** (Massa M.ma) – **Az. Vitivinicola Cacciagrande** (Castiglione della Pescaia). I produttori parteciperanno a significare la strada maestra che Slow Food propone tra i produttori locali ed i consumatori.

La cena di Terra Madre è realizzata con la fattiva collaborazione dell'  
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI COMMERCIALI, TURISTICI, GRAFICI, SOCIALI E ALBERGHIERI**  
**"L.Einaudi" Piazza De Maria n° 31 – Grosseto**

e con la volenterosa partecipazione dei  
**Soci Slow Food Volontari del Terra Madre Day**

Per saperne di più fare clic qui ► [www.slowfood.com/terramadreday](http://www.slowfood.com/terramadreday) oppure qui ► [www.terramadre.org](http://www.terramadre.org)

## **MENU' ed abbinamento VINI**

**Grande antipasto "Misto macchia" :**

**Prosciutto – Salame – Capocollo – Crostino ai fegatini – Pane di castagne al lardo caldo –  
Formaggio passoccio e stagionato con miele di bosco e pane di patate**

**Doc Monteregeo bianco "Morisfarms" e Doc Monteregeo rosso "Morisfarms"**

**Maltagliati del minatore con salsiccia e funghi**

**Doc Monteregeo Rosso "Cacciagrande"**

**Carbonara di mare**

**Igt Vermentino "Morisfarms"**

**Cacciucco di maiale alla moda della Pacianca**

**Fagioli all'olio novello**

**Igt Cortigliano "Cacciagrande" e Igt Avvoltore "Morisfarms"**

**Torta alle castagne – Biscottini del Montomoli – Capriccio di ricotta ai marroni**

**Vdus Aleatico La Listrice "Il Pupillo"**

**Moka Coffe**

**Le Grappe del Monteregeo "Varie aziende"**

Max 70 posti **€ 28** su prenotazione al n° 349 0710478 o: [fausto.costagli@gmail.it](mailto:fausto.costagli@gmail.it) (Fiduciario Slow Food "Monteregeo")

**L'utile della serata sarà devoluto alla Onlus "Fondazione Slow Food per la Biodiversità" per sostenere uno dei programmi di aiuto messi in atto per rafforzare le comunità dei piccoli produttori, difendere la biodiversità alimentare, custodire i cibi tradizionali e valorizzare i territori, creare nuovi modelli economici e metterli in pratica in tutto il mondo**