

Notiziario n° 71 - Dicembre 2010

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

In redazione: **Fausto Costagli – Massimo Babboni – Massimo Bucci**

Hanno contribuito alla realizzazione di questo numero: **Alberto Arossa – Massimo Bucci – Annarita Cerboni – Fausto Costagli – Silvia Daddi – Paola Gho – Massimo Giannini – Mattia Maracci**

"IMMAGINI" DAL SALONE DEL GUSTO E TERRA MADRE

Cibo & dintorni.

TERRA MADRE OTTOBRE 2010: IL MONDO DELLE COMUNITA' DEL CIBO PER QUATTRO GIORNI A TORINO

Si è svolta il 21 ottobre nel pomeriggio al PalaOlimpico di Torino la cerimonia inaugurale della quarta edizione di Terra Madre, l'incontro mondiale delle comunità del cibo grazie al contributo del Ministero delle Politiche Agricole e degli Affari Esteri, dalla Regione Piemonte, Città di Torino e Slow Food.

Preceduto dalle suggestive danze tradizionali del gruppo macedone **Akud Mirce Acev**, il benvenuto a cura del Segretario della Fondazione Terra Madre, **Paolo Di Croce**: «La forza di Terra Madre – ha detto Di Croce – sta nella sua capacità di crescere localmente e di organizzarsi autonomamente, così come è stato testimoniato dal Terra Madre Day svoltosi lo scorso dicembre e dai numerosi incontri tenutisi sin dal 2007 a livello regionale e nazionale». Il Sindaco della Città di Torino, **Sergio Chiamparino**: «Il mondo aperto è bello perché l'incontro tra persone diverse crea conoscenza e cultura e sono queste a far andare avanti il mondo».

I protagonisti della giornata di apertura sono stati però soprattutto i rappresentanti di alcune comunità indigene, una per ciascun continente, i quali hanno espresso il loro discorso nella propria lingua madre. Ha assunto, dunque, in quest'ottica ancora maggiore valore la tradizionale sfilata delle bandiere preceduta da canti tradizionali eseguiti dall'Orchestra Internazionale per la Pace **Pequeñas Huelgas** formata da circa 200 bambini e ragazzi. Ospite d'eccezione il maestro **Claudio De Simone**, il quale ha guidato l'esecuzione dell'inno europeo. Ad aprire la serie di interventi, è stata l'Africa con l'etiopio **Malebo Mancha Maze**, rappresentante degli agricoltori di lingua gamo, il quale ha iniziato il suo discorso benedicendo i partecipanti con l'erba verde delle sue montagne. La lingua gamo è di tradizione esclusivamente orale e non può, pertanto, essere trascritta. Da lui è arrivato il messaggio: «Se vogliamo man-

tenerci in vita e poter mangiare – ha detto – dobbiamo saperci abbracciare tutti». I Gamo rappresentano una delle comunità agricole più antiche dell'Etiopia meridionale. Per le Americhe è intervenuto **Adolfo Timòtio Verà Mirim**, leader del popolo Guarani Mbya e responsabile del Presidio del cuore di palma Juraça. Il paese di origine della lingua Guarani è il Paraguay, dove esso è ancora la seconda lingua. Non esiste uno stato o una nazione Guarani: la loro identità si fonda su lingua, religione e cultura; la musica e il canto sono, in particolare, considerati manifestazioni divine, ma soprattutto elementi di coesione potentissimi. Timòtio ha affermato: «Dobbiamo unirci per dire al mondo che esistono altri modi di rapportarsi con la natura e tra gli esseri umani. Che possiamo avere accesso alle risorse della Terra senza distruggerla. Che esistono modi più giusti e sostenibili di organizzare le società umane, in cui prevalga la giustizia, l'uguaglianza e il rispetto tra le persone e le diverse culture. Dove le differenze siano accettate e rispettate da tutti». In chiusura del suo intervento, Adolfo Timòtio ha voluto salutare i presenti con un cantico bene augurante della tradizione guarani. Di seguito, è intervenuta **Albina Morilova**, rappresentante del continente asiatico con la comunità dei nativi Kamchadal. La penisola della Kamchatka, con i suoi 472000 chilometri quadrati e 450000 abitanti, si trova all'estrema propaggine della Russia, appena al di sopra dell'arcipelago delle isole del Giappone. La comunità dei nativi Kamchadal riunisce gli indigeni della penisola di Kamchatka con lo scopo di conservare e ricreare la cultura e la gastronomia nazionale, educando i suoi membri e organizzando eventi culturali. La comunità si occupa prevalentemente della pesca di salmone selvatico, ippoglossi e merluzzo, consegnando il prodotto fresco ai mercati locali e ai consumatori. La Morilova, nel corso del suo intervento, ha affermato: «Le grandi aziende pescano tutto, non lasciando la parte necessaria alla riproduzione; prendono il caviale per guadagnare soldi, lasciando i rifiuti e gli scarti del pesce sulle coste dei fiumi e dell'oceano. A loro non interessa se il pesce risalirà i

nostri fiumi anche l'anno prossimo, a loro non interessa per niente il futuro». **Ol-Johán Sikku**, delegato europeo di etnia sàmi e responsabile del Presidio del suovas di renna ha sostenuto: «Il mondo sta cambiando, l'ambiente non è più vigoroso. Possiamo vedere ferite sempre più aperte in natura. I Sàmi, insieme con tutti gli altri popoli indigeni, sono i primi a essere colpiti dalle conseguenze dei cambiamenti climatici globali. Responsabili dell'inquinamento ambientale, dell'ay velenamento dell'acqua e di un clima che cambia sono i Paesi industrializzati e le aziende che né se ne prendono cura, né si assumono responsabilità per il futuro della Terra, almeno fino a quando potranno fare profitti a breve termine. Non possiamo più accettare questi metodi! Insieme abbiamo l'opportunità e la forza di influenzare i leader più potenti del mondo». I Sàmi hanno una lingua propria e una cultura profondamente plasmata dalle condizioni estreme in cui vivono. Il loro inverno dura più di sei mesi. Da sempre la carne di renna è il cibo più importante dei Sàmi.

Aunty Beril Van Oploo, aborigena australiana di Darlington, ha raccontato come il suo sogno di realizzare un istituto alberghiero dove insegnare la cultura e le cucine tradizionali degli aborigeni si sia trasformato in realtà: «I giovani che vengono da me sono come uccelli con le ali spezzate. Una volta laureati, sono persone che vanno fiere della propria cultura, delle conoscenze acquisite e della leadership che fa sentire loro di essere in grado di controllare il proprio destino, i loro viaggi e realizzare i loro sogni. Dobbiamo lavorare affinché le risorse della Terra siano garantite alle future generazioni». Yaama Dhiyaan è la prima e unica scuola alberghiera australiana specializzata in cultura e cucina indigena. Nella lingua Yuwaalaraay degli aborigeni Gamillaroi della regione nord occidentale del Nuovo Galles del Sud, yaama significa "benvenuto" e dhiyaan "famiglia e amici". A chiudere la cerimonia è stato il Presidente di Slow Food Internazionale, **Carlo Petrini**, il quale ha sottolineato come le popolazioni indigene presenti a Terra Madre abbiano ricordato ai partecipanti il senso profondo dell'ar-

monia con la natura. «I principali depositari dei saperi tradizionali – ha detto Petrini – sono gli indigeni, i contadini, le donne e gli anziani, proprio le categorie meno considerate oggi dalle istituzioni e dai media». Citando il filosofo francese **Edgar Morin**, Petrini ha detto che «tutto deve cominciare e tutto è già ricominciato» evocando le forze di una nuova silenziosa rivoluzione dal basso che la rete di Terra Madre può contribuire a realizzare. Ha quindi esaltato il processo di metamorfosi, intesa come trasformazione, da realizzare attraverso tre atteggiamenti mentali da assumere, ciascuno di noi: valorizzare la diversità che è la forza creatrice del mondo; rafforzare la reciprocità tipica delle civiltà rurali basate sul dono e controdono; puntare su dialogo e incontro per ritrovare il senso profondo della fraternità. «...una grande opportunità: conciliare la scienza e le moderne tecnologie con i saperi tradizionali». In chiusura del suo discorso, Petrini ha infine elencato tre linee guida per trasformare il mondo alla deriva: far crescere l'economia verde e decrescere i consumi industriali; rafforzare la reciprocità; puntare sul dialogo e sull'incontro. *Massimo Bucci*

Terra Madre ha visto oltre 6400 partecipanti di 161 Paesi, di cui 4432 delegati tra cui: contadini, allevatori, pescatori, produttori, cuochi, docenti, studenti, musicisti, tutti li a rappresentare 1557 comunità del cibo, coordinate da 650 volontari.

Terra Madre è un'occasione per tutti.

Un'iniziativa che celebra per 4 giorni l'unione di popoli di tutto il mondo (161 per la precisione) in un unico luogo dove le differenze sembrano magicamente sparire, dove i pregiudizi si trasformano in curiosità reale verso tradizioni e culture lontane. Terra Madre è uno stile di vita da portare avanti ogni giorno, una concezione che obbligatoriamente dobbiamo avere, perché il nostro mondo non è più in grado di "sopportarci". Troppi gli sprechi, troppe le risorse ormai esaurite da un ritmo sfrenato che caratterizza la nostra epoca. Se da una parte del mondo tutto questo è presente in maniera esponenziale, dall'altra (la fetta maggiore), tutto questo pare non avere un senso.

A Torino, in contemporanea con il Salone Internazionale del Gusto che si è svolto dal 21 al 25 Ottobre, noi, Silvia e Mattia del Badalui, abbiamo preso parte sia all'avvicinarsi di questi mondi, sia all'enorme lavoro che

ognuno di noi deve fare. La chiacchierata fatta con un cuoco africano della Guinea Bissau, ha scosso la nostra anima. Ci diceva che nella sua terra, il pensiero slowfood esiste da sempre, per necessità. Infatti ogni prodotto proviene direttamente dai piccoli produttori e la merce che si compra al mercato è ciò che la terra regala ogni giorno. Nel suo paese l'elettricità è un lusso che in pochi possono permettersi. Immaginatevi le difficoltà nel portare avanti un locale senza frigorifero, luce, acqua calda e molte altre cose. Impensabile in Italia e nei paesi sviluppati, se ragioniamo su quanto uso ne facciamo senza accorgercene... a parte le bollette a fine mese!

Nonostante tutti questi problemi, lui si sentiva un eroe, un privilegiato, perché dava voce al suo popolo. Di fronte a tutto questo, i nostri "problemi di vita quotidiana" sembravano essere spariti.

Il filo conduttore di questa esperienza è il ritorno al rispetto per la natura ed alla propria terra. Ce lo avevano insegnato i nostri avi, ce lo hanno ricordato alcune tribù presenti a Terra Madre - "Abbiamo la terra non in eredità dai nostri genitori, ma in affitto dai figli"- . Abbiamo cura.

Non si può continuare a dare colpe di generazione in generazione. Chi porta più anni sulle spalle, è una persona che con i suoi saperi è capace di insegnare ai propri figli l'amore per la terra e per la natura. Non si può continuare a crescere bambini che non hanno mai visto una gallina o come nasce un pomodoro. Questa è la base di ogni cultura e senza le fondamenta crolla tutto. Iniziamo ogni giorno con piccole cose a voler cambiare un po' di questo mondo. Questa è Terra Madre, per noi.

Silvia Daddi & Mattia Maracci

Soci del Montereccio al Salone del Gusto.

Anche quest'anno al Salone c'è stata una buona presenza del Montereccio... oltre al **Gianni Franchi** che aveva lo stand dell'omonima salumeria, c'erano **Mario Tanda**, **Giulia Solinas** e **Michela Ferri** della Comunità del Cibo ad Energia Rinnovabile, **Petricci Daniele** di Autoctuve. **Fausto Costagli** era a dare una mano nello spazio istituzionale di Slow Food, **Massimo Bucci** e **Alessandra Casini** avevano il ruolo di delegati a Terra Madre della Comunità del Cibo Terre del Montereccio, **Fabio Masi** e **Nicoletta Pierallini** accompagnavano i delegati; **Silvia Daddi** e **Mattia Maracci** erano i cuochi più giovani di Terra Madre Cuochi.

Nei vari giorni hanno visitato il salone, **Giulio Carli** e **Loredana Sauna**, **Lorena Lucietto** e **Daniela Gerli**, **Debora Rinaldini** e **Sabrina Rondelli**, **Gianluca Salvadori** e **Carlo Della Valle** (che da Piacenza ad ogni Salone viene a fare i saluti al fiduciario); l'ultimo giorno (quello di Osterie d'Italia) **Francesco Angeloni** e **Chiara Comparini** hanno condiviso il Fiduciario il piacere del ritiro della Chiocciola per il locale Il Cantuccio.

La Maremma al Salone del Gusto

La nuova disposizione per regioni e non più per tipologie ha permesso di avere un'ottica più completa delle varie presenze territoriali e, nell'area della Toscana si è subito notata la preponderante consistenza di espositori maremmani.

Girando per i corridoi, oltre al già citato **Franchi Salumi**, erano presenti: il **Caseificio Paterno** e la **Poderina Toscana** (nello stand della Comunità del Cibo ad Energia Rinnovabile), la **Copaim** da Albinia, il **Caseificio Il Fiorino Srl**, da Roccalbegna, **Eugenio Brezzi Tartufi** di Grosseto, la **Typical Italian Fish Food Srl** di Orbetello, **Parrina Due Società Agricola Srl** di Albinia, **Corsini Biscotti Srl** da Casteldel piano, **Il Boschetto** da Castiglione della Pescaia, **Subissati Srl** da Roccastrada; c'erano inoltre gli stands del Presidio della **Palamita del Mare di Toscana** e della **Bottarga di Orbetello**, della **Razza Maremmana**, dello **Sfratto del Goym**, nonché la Comunità del Cibo dell'**Olio di Batignano**.

Un presenza corale, diffusa e variegata, giustamente riconducibile al primo territorio nazionale individuato come Distretto Rurale.

Fausto Costagli

Quale futuro per i giovani? Riflessione...

A margine della mia partecipazione come giovane cuoca a Terra Madre mi è frullata in testa questa riflessione...

In una società consumistica, è facile e purtroppo ormai attuale, che si vada a logorare i saperi e le tradizioni.

Dove sono cresciuta, in un piccolissimo paese che si chiama Turbone (vicino a Montelupo Fiorentino ndr), si conserva ancora la memoria di uno stile di vita e di una cultura, che si prende cura delle tradizioni. Mi accorgo che nel concetto di vecchiaia è stato usurpato il significato di saggezza.

Troppe persone hanno il tormento del passare degli anni, senza riconoscere che la comunità e soprattutto le nuove generazioni hanno bisogno dei loro saperi. Mentre prima si cercava di imitare chi aveva più anni sulle spalle, ora ci ritroviamo spesso ad un capovolgimento delle parti. È troppo facile dire

che la nostra generazione (ventenni) è quella dei Fast food.

Mi chiedo allora chi è che porta ed ha portato i bambini a mangiare hotdog? Chi è che ha smesso di cucinare a casa? Raccontare la tradizione di un piatto? Chi ha sconvolto la stagionalità dei prodotti? Mi dispiace, ma io in questo mondo mi ci sono ritrovata. Forse è proprio grazie a noi giovani se oggi torniamo a parlare di biologico, di orti nelle scuole, ecc...

Dobbiamo mettere un punto e fermarci a riflettere. Abbiamo saturato ogni tipo di risorsa e ci siamo anche dimenticati il perché abbiamo cominciato. Secondo il mio punto di vista la più grande risorsa che l'uomo abbia è la terra. Terra intesa come vita. Deve esserci un dare ed un avere reciproco, fra noi e la natura. A questo punto dico che noi ragazzi potremo dare tanto se alle spalle avremo dei buoni educatori. È l'impegno di un'intera società.

Silvia Daddi

Da www.LaStampa.it del 26 Ottobre

Oltre 200 mila visitatori, 30% di stranieri in più rispetto a due anni fa, 900 espositori, un budget di 13 milioni di euro e la certezza che il percorso di fusione tra il Salone del Gusto e Terra Madre è stato raggiunto. E' la sintesi della conferenza stampa di Slow Food dopo cinque giorni intensi, ricchi di soddisfazioni e obiettivi raggiunti. A parlare è **Roberto Burdese**, Presidente di Slow Food Italia «siamo contenti perché si tratta di un risultato positivo visto il momento di crisi». Soddisfazione è stata espressa anche dai produttori che, nonostante abbiano registrato un lieve calo nelle vendite, hanno incrementato i rapporti commerciali, soprattutto con l'estero.

Altra nota positiva è il pubblico: più attento ed esigente, non solo ai cibi ma anche alle tematiche legate all'ambiente e al sociale. Un risultato che ha superato le aspettative degli organizzatori e che ha portato a fare delle riflessioni legate al futuro. Burdese ha lanciato un appello alle Istituzioni collegandosi alle dichiarazioni rilasciate dall'Ad Fiat: «Se Marchionne ha detto che Fiat farebbe meglio senza Italia, io affermo che l'economia alimentare e il sistema cibo non possono fare a meno dell'Italia».

Burdese ha sottolineato il ruolo strategico per il sistema internazionale del Salone del Gusto e Terra Madre, chiedendo per questo maggiori investimenti, progetti a lungo termine e certezze. Non soldi in più, ma garanzie che permettano di lavorare con maggiore tranquillità.

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 tre categorie:

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

Le segnalazione potranno essere

Positive per invogliarci ad andare
Dubitative per farci stare in guardia

a) SOTTO LA MOLE Torino

Loc. : Via Montebello 9 Torino
Telefono e Fax : 011 8179398
E-mail : sottolamole@tiscali.it
Web : www.sottolamole.eu
Chiuso: Lunedì, Domenica in estate
Orario: Pranzo-Cena Ferie: Variabili
Coperti: 40 (20 esterni)
Prezzi: € 35 -38 Carte di credito: Si

Segnalazione **Positiva** di **Fausto Costagli, Silvia Daddi, Mattia Maracci**

Osterie d'Italia riporta a pagina 101 della guida 2011: - *Troppo spesso i ristoranti nelle immediate vicinanze delle attrattive turistiche rappresentano una pericolosa trappola approfittando della posizione strategica. Il Sotto la Mole, proprio di fronte all'ingresso del monumento simbolo di Torino, rappresenta una lodevole eccezione* -

Questa appendice e il riconoscimento di tutti e tre i simboli (Chiocciola - Formaggio - Bottiglia) hanno portato i tre toscani in trasferta a Torino a varcare la soglia del locale di **Simone Ferrero** e della moglie **Rosa Anna Grosso**; lui in cucina, lei in sala, interpretano con efficacia e dinamica puntualità una cucina attenta ed un servizio accurato. L'ambiente è sobriamente elegante e ben curato, menù degustazione a € 35 e varie proposte attente alla tradizione arricchite con un giusto tocco di modernità. Ben presente l'utilizzo di prodotti dei Presidi Slow Food e varie tipicità piemontesi, conferiscono al menù una schietta territorialità. Io e Mattia abbiamo optato per il menù degustazione ed abbiamo assaggiato: **insalata russa, tajarin con ragù di fegatini e tartufo nero, filetto di maiale in crosta di rubatà** (con fagiolini lardellati e una millefoglie di patate), **robiola di Rocca Caverano con noci e cognà, panna cotta**. Silvia ha scelto **un tortino di pancetta e porri su crema di peperoni** ha continuato con gli **gnocchi di patate al Castelmagno** e terminato con il **cubo al gianduia e zabaione**. Il tutto allietato da una fresca barbera d'Alba di **Elio Altare** viticoltore in La Morra (Cn), un maestro del vino giunto alla sua 45esima vendemmia. Buona la

carta dei vini con occhio attento al territorio piemontese.

Continuando la mia personale disquisizione sulle panne cotte, (che porto avanti da anni) ho riscontrato ancora una volta la convinzione dell'autore di aver realizzato il prodotto migliore in assoluto. E' giusto l'orgoglio della personale creazione e debbo dire che **Rosa Anna** ha ragione ad essere orgogliosa della sua panna cotta, che risulta fresca e delicata, non appesantita da condensanti, forse eccessivamente morbida; un buon dessert che personalmente degusterei al naturale senza caramellature o gusti aggiunti, ma questa è la personale opinione di un *tuttologo* con una particolare *cotta* per la panna cotta...

COMMENTO FINALE

Il locale ostenta una chiocciola meritatissima; da inserire come tappa obbligatoria in una visita alla città; è semplicissimo da trovare, figurati è... *Sotto la Mole. Fausto Costagli*

a) DA PAOLINO Manciano Gr

Via Marsala 41 - Manciano Gr
Telefono: 0564 629388
Chiuso: Lunedì, Domenica in estate
Orario: Pranzo-Cena Ferie: Variabili
Coperti: 40 (40 esterni)
Prezzi: € 30 -37 Carte di credito: Si

Segnalazione **Positiva** di **Massimo Giannini**

Al limite della zona pedonale del bel centro storico di Manciano provenendo dalla circonvallazione sud si trova il locale di **Marino Pieraccini** e **Sabrina Benicchi** che vi ospiteranno con calore e convivialità in un ambiente familiare che in estate trova spazio anche all'esterno. Il culto della ristorazione Marino ce l'ha nel DNA visto che la nonna preparava piatti semplici per pochi avventori in un vano degli stessi locali allora destinati ad abitazione; oggi Paola e Pina curano la cucina con piatti che nel menu non mancano mai e vengono affiancati da altri che variano stagionalmente, in sala Serena ed i due titolari aiutano nella scelta con cortesia e disponibilità. Si può iniziare con **bruschette miste, antipasto toscano, i filetti di caccìa, il carpaccio di petto d'oca ed i crostini misti**; da provare tra i primi i **totelli maremmani** e gli **gnudi di ricotta e spinaci** offerti con varie possibilità di condimento, e un simbolo della cucina maremmana: **pappardelle al cinghiale**. L'offerta è completata dai **pici alla campagnola, trofie con asparagi e salsiccia, gnocchi con porro zucchine e pancetta o l'acquacotta**. Schietta anche la proposta dei secondi con in primo piano il **cinghiale al finocchio**

selvatico o alla **maremmana**, **straccetti di manzo con carciofi e olive nere**, **maialino al forno**. Validi il **baccalà alla livornese** e il **pollo alle erbe aromatiche**; in alternativa la **tagliata di manzo con rucola** (che fa lievitare un po' il conto) o una buona scelta di **formaggi locali**. I dolci, tutti di produzione propria, hanno nella **mousse di ricotta** il cavallo di battaglia, molto buona la **crostata di mele e crema**, la **torta sbriolona** ripiena di ricotta e scaglie di cioccolato, i **cantucci** ed il **semifreddo alle mandorle con cioccolato caldo**. Offerta enologica con circa 70 etichette quasi tutte della zona inclusi una dozzina di bianchi, integrati in estate da altrettanti altoatesini.

COMMENTO FINALE

Il locale è valido offre una buona qualità complessiva, sia dal punto di vista delle materie prime utilizzate che per il servizio, veloce, cortese e preciso. I 37 euro si raggiungono se si scelgono condimenti a base di tartufo per i primi piatti, altrimenti non si oltrepassano i 35 *Massimo Giannini*

SLOW FOOD ITALIA Note dall'Editore

Il piacere dell'orto

Un invito a coltivare un orto buono, pulito e giusto, a trarre gratificazione nel curarlo e a diventare consapevoli che si può fare una piccola "rivoluzione" pacifica (così si esprime la bella introduzione) facendo crescere le piante migliori per il territorio in cui si abita, imparando i ritmi della stagionalità, utilizzando tecniche meno dispendiose e più ecologiche: questi i contenuti del nuovo manuale edito da Slow Food che guida a realizzare orti tradizionali, decorativi, urbani e socio-educativi. Diversi modelli, accomunati da medesime logiche: essere rispettosamente produttivi, essere belli e funzionali, essere malleabili e capaci di adattarsi all'interno di contesti metropolitani, e infine essere punti di incontro e di condivisione alla luce di obiettivi educativi e di inclusione sociale.

Nelle 256 pagine de *Il piacere dell'orto* si è accompagnati a guardarsi intorno per verificare clima e risorse, a osservare il suolo, a programmare spazi, avvicendamenti e consociazioni, a riconoscere ed esaltare la diversità delle piante, a difendere l'orto dalle avversità, a scegliere contenitori, terricci e substrati... Senza contare che un orto può rafforzare la conoscenza del proprio territorio attraverso gli ortaggi e le piante che lo rappresentano, contribuire a instaurare stili alimentari rinnovati e a ripensare lo

spazio che ci circonda – pensiamo ai contesti urbani – in modo più armonioso e vivibile. Per i ragazzi poi, è occasione di lavoro condiviso e di scoperta di ambienti e relazioni con la natura da cui sono sempre più estraniati. A completare il volume – che il 22 Ottobre, è stato presentato al Salone Internazionale del Gusto di Torino –, una guida illustrata alla scelta degli ortaggi, reportages su esperienze già realizzate, proposte di attività ludiche per le scuole e i giovanissimi, appendici e bibliografie.

Paola Gho - Alberto Arossa

Il piacere dell'orto. Tradizionale, decorativo, urbano, educativo..... idee e soluzioni per un orto slow
Slow Food Editore, €16,50 - presso il **Fiduciario** Offerta per i Soci € 13

LIBRI – GUIDE – PREMI Notizie dal Montereccio

La Cura - Rigoloccio

Alla luce di quanto è accaduto il 22 Ottobre ad Aldeno (Tn), bisogna fare una riflessione sul valore dell'enologia del nostro territorio ... Vi chiederete -ma cosa è successo?- Ebbene, nella località trentina da otto anni si svolge quello che è diventato il massimo appuntamento italiano riservato ai vini merlot; un concorso nazionale che premia i Migliori Merlot d'Italia individuati in 4 categorie, Igt o Doc delle ultime due annate o di annate precedenti. I partecipanti sono stati oltre cento (anche marche storiche e strafamose) provenienti da tutta la penisola, anche dal Montereccio. Ed è proprio la nostra zona che balza agli onori della cronaca nazionale per due risultati eclatanti, il 1° ed il 2° classificato della categoria Igt 2008-2009 sono andati al *Merlot* dell'Az. Agricola LA CURA del nostro socio **Enrico Corsi**, ed all' *Abundantia* dell'Az. Agr. Forestale RIGOLOCCIO di **Alberto Abati** e **Ezio Puggelli**. Proprio Rigoloccio l'anno passato, per la sezione Igt, era arrivato 3° e La Cura due anni fa ancora 1°. Questi risultati eclatanti e perduranti sono stati incorciati nell'oro massiccio dell'eccellenza, perché il *Merlot* della Cura quest'anno è stato eletto anche **Miglior Merlot d'Italia**.

Enrico Corsi ed il suo *Merlot La Cura*, accompagnato dagli altri vincitori dell'8° "Concorso Nazionale Merlot d'Italia", è stato la stella della degustazione che si è tenuta alle 17 di Venerdì 22 Ottobre a Trento presso il Palazzo Geremia, degustazione guidata da **Alessandro Torcoli** di "Civiltà del bere" in collaborazione con **Adua**

Villa (Sommelier della trasmissione televisiva "La prova del cuoco").

Per avere tutti i dettagli basta collegarsi a www.mondomerlot.it

Il *Merlot La Cura*, nei pochi anni della sua esistenza ha raggiunto un palmares davvero invidiabile, oltre ai risultati di Aldeno nel 2008 e 2010 ha ottenuto una medaglia d'oro ed una d'argento nel concorso internazionale "La Selezione del Sindaco" degli anni 2007 e 2009; nel 2007 è stato in finale per i 3 Bicchieri della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso – Slow Food. Il Merlot ha contribuito alla presenza dell'azienda La Cura nella nuovissima Guida Slow Wine.

Ampeleia - Cacciagrande - Campo Bargino - Carrareccia - La Cura - La Pierotta - Morisfarms - Muralia - Rigoloccio - Rocca di Montemassi - Serraiola

Slow Wine, una guida dei vini diversa da tutte le altre, uno spaccato dell'enologia italiana visto non esclusivamente attraverso i vini ma attraverso la gente ed i territori del vino. Il territorio del Montereccio vede la presenza di 11 aziende (negli ultimi 9 anni ne abbiamo avute da un minimo di cinque ad un massimo di 12) **Ampeleia - Cacciagrande - Campo Bargino - Carrareccia - La Cura - La Pierotta - Morisfarms - Muralia - Rigoloccio - Rocca di Montemassi - Serraiola**.

Slow Wine ha tracciato un segno di rinnovamento, un'interpretazione più partecipata, meno autoreferenziale, una guida dei vini che guarda non solo al punto di vista dell'addetto ai lavori ma parla con la semplicità di un linguaggio comune e riesce ad evidenziare non solo il vino ma come questo viene realizzato; una guida che cerca di inserire anche il fattore umano come variabile imprescindibile nel carattere del prodotto finale; una guida che fa capire che un vino non "nasce" in enoteca e che sono la natura ed il territorio i suoi elementi principali. Non più una classifica di vini, non più una forzata indicazione di tipologie da premio, ma comunque una particolare considerazione per alcune aziende e per alcuni vini; del nostro territorio del Montereccio due aziende hanno avuto una particolare menzione: il simbolo della *Bottiglia* (assegnato alle aziende che hanno espresso un'ottima qualità media per tutte le bottiglie presentate alle degustazioni) è stato attribuito a **Morisfarms**, come pure la definizione di *Grande Vino* all'Avvoltoire; all'Azienda Vitivinicola **Cacciagrande** è andata la segnalazione di *Vino Quotidiano* (la ex *Etichetta* della Guida al vino Quotidiano) per il Montereccio Rosso Cacciagrande. Le due aziende sono state presenti alla grande presen

tazione di Slow Wine che si è tenuta a Montalcino Sabato 13 Novembre organizzata da Slow Food Toscana e Condotta di Siena. **Fausto Costagli**

CRONACHE (per chi non c'era)

ITARTUFI

29 Ottobre 2010

Casa Circondariale - Massa M. Gr

Il 32° Laboratorio del Gusto in Carcere ha visto come soggetto un argomento particolarmente interessante, i tartufi, nella specifica si è parlato più del tipo nero che di quello bianco. Lo abbiamo fatto con **Giulio Papalini**, presidente dell'Associazione Tartufai del Monte Amiata, che è venuto da Castell'Azzara accompagnato da **Claudia Nisini** e **Luciana Marsili**, componenti della costituenda Comunità del Cibo di Castell'Azzara ed appassionati del buono e del bello. La partecipazione è stata notevole tant'è che (per la prima volta) abbiamo avuto delle difficoltà a far partecipare tutti gli iscritti. Il Laboratorio è stato meno tecnico del solito, impostato più sulla ricerca e sulla gastronomia che non sull'aspetto prettamente micologico. La scheda di accompagnamento (predisposta come consuetudine dal Fiduciario) era comunque esaustiva e sintetizzava le varie tipologie anche dal punto di vista botanico ed il loro utilizzo. Assai sentito l'aspetto della condivisione nella ricerca da parte del tartufaio e del proprio cane, un sodalizio amichevole che si crea e che travalica il rapporto cane oggetto (in uso tra molti cacciatori) in cane soggetto. Al termine la parte degustativa si è concretizzata con un risotto al tartufo nero (Brumale) realizzato in collaborazione con i reclusi addetti alla cucina. Ancora un grazie agli amici di Castell'Azzara che si sono presi un'intera giornata per quest'appuntamento che pur nella stessa provincia implica circa 4 ore di viaggi. **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.

Ottobre - Novembre 2010

Rinnovi

1-Bucci Massimo 2-Casini Alessandra 3-Masi Fabio 4-Benaglia Erika 5-Gentili Mariarosa 6-Di Stefano Giuseppe 7-Belucci Piero 8-Marchetti Lucia 9-Mennella Morgan 10-Babboni Francesco 11-Babboni Giulia 12-Cerboni Annarita 13-D'Avi

no Fabio 14-Bertella Michela 15-Bertella Walter 16-Rossi Lorella 17-Borelli Fabio 18-Cambri Roberto 19-Cini Sergio 20-Bertella Matilde 21-Insalaco Marco 22-Luchetti Claudia 23-Facente Vincenzo 24-Vichi Marta 25-Vichi Angelo 26-Carmagnini Lucia 27-Checucci Antonio 28-Petri Margherita 29-Petri Andrea

Nuovi Soci

1-Pierallini Nicoletta 2-Signori Alessio 3-Venier Marco 4-Matteuzzi Duccio 5-Papalini Leonella 6-Angeloni Francesco 7-Fossi Nicola 8-Comparini Chiara 9-De Santis Valentina

Scadenza Soci al 30 Novembre

1-Bargagli Vania 2-Bartolozzi Luciano 3-Biondi Daniela 4-Cigli Mauro 5-Clemente Aldo 6-Ferri Franco 7-Guarino Silvana 8-Luchetti Maria Cristina 9-Montomali Federico 10-Musso Walter 11-Peddis Maria Luisa 12-Pisu Alessandro 13-Ricci Massimo 14-Rossi Pier Paolo 15-Salvadori Gian Luca 16-Taiti Elena 17-Vatti Alice 18-Vatti Nicola

Per comunicare o prenotare

Fiduciario: 349 0710478

fausto.costagli@gmail.com

Segreteria Soci: 3397693375

slowmonteregio@libero.it

PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

27-28 Novembre

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

3-4-5 Dicembre

Calici d'Inverno 9ª EDIZIONE

10 Dicembre ore 10 - 19,30

TERRA MADRE DAY

Sotto il loggiato di P.za Garibaldi (Piazza del Duomo) si terrà la presentazione di Terra Madre e del progetto "Comunità del Cibo Terre del Montereio". Punto tessera e di accoglienza Soci Slow Food con possibilità di vedere le ultime novità editoriali. Degustazione libera di OLI e VINI della Comunità "Terre del Montereio"

ore 20 CENA di TERRA MADRE

OSTERIA SAN CERBONE INAUGURAZIONE NUOVI LOCALI Via Butigni - Massa M.ma

Vedere il programma a pagina 10

Venerdì 17 Dicembre ore 15

Laboratorio del Gusto®

IL PANFORTE

Realizzato in collaborazione con
Pasticceria Le Logge

Gusto è Libertà - 33° Appuntamento

Casa Circondariale - Massa M.ma

Il programma sarà inviato x E-mail

Martedì 28 Dicembre ore 17

DEGUSTABILIS

ENOSTERIA IL BACCHINO

Via Ximenes - Massa M.ma

programma nel prossimo M.News

PREVISTI IN FUTURO (Già stabilita la data di)

Gennaio - Aprile 2011

CORSO SOMMELIER

Le Clarisse ed altre

localizzazioni - Massa M.ma

La FISAR in collaborazione con Slow Food Montereio organizza un corso per Sommelier che si terrà a Massa Marittima per 12 incontri settimanali compresi tra Gennaio e Aprile

Vedere il programma a pagina 10

Sabato 19 Febbraio ore 20,15

BEATA GIOVENTÙ

Ristorante Trattoria BADALUI
Via Albereta 41 Follonica

L'iniziativa che era prevista per il 12 Novembre è stata rinviata per motivi organizzativi al mese di Febbraio 2010

SCONTO SOCI su SLOW WINE, OSTERIE D'ITALIA 2011 e tutti gli altri libri di Slow Food Editore che sono già a disposizione dei Soci presso Slow Food Montereio...
Contattare il Fiduciario 349 0710478 o ritirarli durante Calici d'Inverno

Questo Notiziario è stato chiuso
Sabato 20 Novembre 2010
e spedito a oltre 2.350 indirizzi
(per posta o tramite E-mail)

GirOlio d'Italia fa tappa a Massa Marittima

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

5° PREMIO "OLIO È"

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

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

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

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

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

A TAVOLA CON L'OLIO

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

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

PANE E OLIO IN FRANTOIO &

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

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

A TAVOLA CON L'OLIO

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

Domenica 28 Novembre ore 17 (Massa Marittima Gr - Loggiato di Piazza Garibaldi)

E' ARRIVATO L'OLIO NUOVO

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

Calici d'Inverno 2010

Venerdì 3, Sabato 4, dalle ore 15,30 alle 22,30 - Domenica 5 dalle ore 15 alle 20; (Sala San Bernardino)

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

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

Venerdì 3 ore 16,30 (Sala San Bernardino)

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

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

-d) LABORATORIO DEL GUSTO® "MAREMMA... CHE VINI" Il Laboratorio prenderà in esame vini delle 7 aziende produttrici, del territorio del Monteregio, protagoniste tra le 30 scelte in "Vini di Maremma"

Sabato 4 ore 16,30 (Sala San Bernardino)

-e) PREMIO "CALICI D'INVERNO" Premiazione delle 11 aziende vitivinicole della zona del Monteregio inserite in "Slow Wine" e presentazione della nuova guida vini di Slow Food Editore a cura del redattore Fabio Pracchia

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

-f) LABORATORIO DEL GUSTO® "IL MONTEREGIO VISTO DA SLOW WINE" il Laboratorio più atteso, quello riservato ad una selezione dei vini delle 11 aziende della zona Doc Monteregio inserite nella Slow Wine. Momento estremamente qualificante per tutta la viticoltura dell'Alta Maremma. Guidato da esperti del settore e responsabili della guida, avrà la presenza dei produttori interessati

Sabato 4 ore 21,00 (Sala del mosaico - Domus Bernardiniana)

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

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

-h) MASSA MARITTIMA E LE CITTÀ DEL VINO DELL'ALTA MAREMMA Incontro con gli Amministratori ed i produttori delle Città del Vino del territorio a confine tra le province di Grosseto e Livorno: Campiglia Marittima - Gavorrano - Massa Marittima - Piombino - Scarlino - Suvereto. Saranno presenti: Paolo Pioli (Presidente Associazione Città del Vino) e Raffaella Grana (Presidente Slow Food Toscana)

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

-i) LABORATORIO DEL GUSTO® "L'ALTA MAREMMA NEL CONCORSO SELEZIONE DEL SINDACO DAL 2007 AL 2010" Degustazione guidata di 12 vini che negli ultimi 4 Concorsi internazionali hanno fatto vincere una medaglia alle varie Aziende Vitivinicole che hanno rappresentato questo territorio

Domenica 5 ore 19,45 (Sala San Bernardino)

-l) BEST MONTEREGIO VINE LABEL "6° TROFEO UNTSMAN-TIOXIDE" dedicato all'etichetta più bella votata dai visitatori di Calici D'Inverno. Come ormai consuetudine l'atto conclusivo è l'apertura dell'urna con i voti e la proclamazione del vincitore dell'ambito premio di "Etichetta dell'Anno"



Sabato 27 dalle ore 20 e Domenica 28 dalle ore 12,30
MENU' A TAVOLA CON L'OLIO proposti da:

• **Agriturismo "Il Belvedere Country Houses"** Massa Marittima Podere Citerniella 51 Loc. Pian dei Mucini, tel. 0566 902160

Menu: Fettunta con cavolo nero e olio novo, crostini in salsa di moraiole, salumi nostrani con schiaccia di ricotta e anici, Torta di scarola; Tagliolini con zuppa di ceci, Lasagne al ragù di maremmana; Stracotto di chianina, varietà di verdure di stagione al vapore con l'olio del Belvedere e maionese casalinga; Torta ai pistacchi, yogurt e olio extravergine d'oliva; Caffè; Amaro al limone e foglie di olivo di Nonna Cesarina; Vin del contadino = €25,00 .. Solo su prenotazione entro Venerdì 26. [contattare direttamente il locale](#)

• **Trattoria "Da Sbrana"** Massa Marittima Località Ghirlanda, tel. 0566 902704

Menu di terra: Bruschette miste, Crostino in salsa di olive, Carpaccino di manzo all' extravergine, Pinzimonio di verdure stagionali; Pici alla frantoiana, La pappa al pomodoro in olio novo; Tagliata di manzo all'olio novello; Fagioli cannellini con olio novo e pepe nero; Dolce all'olio; Caffè; Digestivo = € 30.00 [Per prenotare contattare direttamente il locale](#)

Menu di Mare: Cous Cous del Tirreno in olio novello, Seppioline in salsa verde all' extravergine, Gamberi rossi al vapore in olio novo e pepe nero, Soppresata di polpo in crema di basilico all' olio novo; Paternostri fagioli e cozze, Spaghetti con la bottarga in olio novello; Filetto di spigola in crosta di patate all' olio extravergine e rosmarino; Dolce all'olio; Caffè; Digestivo = €30 [contattare direttamente il locale](#)

• **Osteria "Le Fate 'briache"** Massa Marittima Corso Diaz 3, tel. 0566 901010

Menu: Focaccia casalinga con olive, Crostino con pane nero aglio e olio, Carpaccio di chianina con verdure di stagione all'olio novo; Zuppa di farro biologico con fagioli di Sorana, Spaghetti alla chitarra olio e pepe; Cosciotti di pollo al forno con olive nere ed erba di campo strascicata; Zuppa inglese alla frantoiana; Vin della casa; Caffè; Digestivo = €24.00 [Per prenotare contattare direttamente il locale](#)

• **Ristorante dell'Agriturismo "Valle del Sole"** Massa Marittima Podere San Renato, Località Cura Nuova - Vivoli, tel. 0566 918082 – 338 8809385

Menu: Bruschetta classica, bruschetta alle olive verdi, bruschetta tartufata; Pici al pepe nero con olio nuovo di Valle del Sole e ricotta stagionata, Paglia e fieno e cinghiale a punta di coltello con olive verdi; Carpaccio di chianina all'olio extra, e carpaccio di chianina tartufata all'olio extravergine, gran piatto con trevisano grigliato e patate al cartoccio all'olio nuovo; Dolce alla ricotta e amaretti; Caffè; Digestivo e vino di Valle del Sole = €30.00 [Per prenotare contattare direttamente il locale](#)

Il Laboratorio del Gusto che si terrà Sabato 27 alle ore 18 circa, nella Sala del Palazzo dell'Abbondanza è riservato a max. 24 partecipanti... chi interessato può prenotare da Fausto al 349 0710478

[la partecipazione è gradita e gratuita](#)

Questi sono i Frantoi che aderiscono a "PANE E OLIO IN FRANTOIO" - Domenica 28 dalle 11 alle 16 vi aspettano per bruschette e..

ZANABONI FRANCO località Schiantapetto

STANGHELLINI MAURO località Valpiana

BRAGLIA DANIELE località Vado All'Arancio (Cura Nova)

[le degustazioni in frantoio sono gratuite](#)

AZIENDE CHE ADERISCONO ALLE DEGUSTAZIONI IN PIAZZA GARIBALDI - Domenica 28 dalle 16 alle 19,30

..... Morisfarms - Podere Riparbella - Tenuta Il Fontino - Il Donzellino - Zanaboni Franco - Il Belvedere - Le Sedici - Colle Berto - Il Pianale - La Novella Snc - Stanghellini Mauro - Braglia Daniele - Pimpinelli Simonetta - La Cura - Campobargello - Valentini Giovanni - Podere Lentisco - Panichi Paola - Azienda Bonatto - Il Sassone - Dittrich - Alta Maremma - Benini Rossana "La Carrareccia" - Villino e Tesorino - Fraschiera - Il Cicalino - Terrabianca - Agriturismo Valle del Sole - Az. Agr. Colle Chino

[le degustazioni in Piazza Garibaldi sono gratuite](#)

VENERDI 3 Dicembre ore 18 **1° Laboratorio del gusto®**

“Maremma... che vini!!!”

max. 30 partecipanti € 12 – (Soci Slow Food € 10) prenotazione 349-0710478

SELEZIONE VINI DELLE AZIENDE PRESENTI IN “VINI DI MAREMMA”

“LENTISCO – Doc Montereccio di Massa Marittima 2007” AZ. AGR. SERRAIOLA
Sangiovese 100%

“ROSATO – Igt Maremma Toscana 2006” MASSA VECCHIA
Merlot 60% - Malvasia nera 40%

“ACANTOS – Igt Maremma Toscana 2007” MONTEBELLI
Sangiovese 80% - Syrah 20%

“VERMENTINO – Igt Maremma Toscana 2009” MORISFARMS
Vermentino 90% - Viognier 10%

ALMABRUNA – Igt Maremma Toscana 2009” I CAMPETTI
Viognier 100%

“CASTIGLIONE – Igt Maremma Toscana 2007” CACCIAGRANDE
Cabernet Sauvignon 80% - Merlot 20%

“AMPELEIA – Igt Maremma Toscana 2008” AMPELEIA
Cabernet Franc 60% - Sangiovese 15% - (Grenache - Mourvedre - Carignano - Alicante - Marcellan) 25%

In abbinamento una selezione di prodotti del “PANIFICIO MONTOMOLI” *Boccheggiano (Gr)*

SABATO 4 Dicembre ore 18,00 **2° Laboratorio del gusto®**

“Il Montereccio visto da Slow Wine”

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

SELEZIONE VINI DELLA GUIDA SLOW WINE 2011

“KEPOS 2008 – Igt Maremma Toscana” AMPELEIA
Grenache - Mourvedre - Carignano - Alicante - Marcellan

“MONTEREGIO ROSSO 2009 – Doc Montereccio di Massa Marittima” CACCIAGRANDE
Sangiovese 80% – Cabernet Sauvignon 10% – Merlot 10%

“MONTEREGIO RISERVA 2007 – Doc Montereccio di Massa Marittima” CAMPOBARGELLO
Sangiovese 80% - Cilieggiolo 10% - Cabernet sauvignon 10%

“ORNIGLIO 2008 – Doc Montereccio di Massa Marittima” CARRARECCIA
Sangiovese 90% – Cabernet Sauvignon 10%

“MERLOT 2008 – Igt Maremma Toscana” LA CURA
Merlot 100%

“SCARILIUS 2007 – Doc Montereccio di Massa Marittima” LA PIEROTTA
Sangiovese 80% – Cabernet sauvignon 10% – Merlot 10%

“AVVOLTORE 2007 – Igt Maremma Toscana” MORISFARMS
Sangiovese 75% – Cabernet Sauvignon 20% – Syrah 5%

“ALTANA 2007 – Igt Maremma Toscana” MURALIA
Sangiovese 80% – Cabernet sauvignon 10% – Merlot 10%

“SORVEGLIANTE 2007 – Igt Maremma Toscana” RIGOLOCCIO
Cabernet sauvignon e franc – Alicante – Petit verdot

“ROCCA DI MONTEMASSI 2008 – Igt Maremma Toscana” ROCCA DI MONTEMASSI
Merlot 40% – Cabernet Sauvignon 35% – Petit verdot 20% – Syrah 5%

“CAMPO MONTECRISTO 2008 – Igt Maremma Toscana” SERRAIOLA
Merlot 100%

In abbinamento una selezione di prodotti del “PANIFICIO MONTOMOLI” *Boccheggiano (Gr)*

SABATO 4 Dicembre ore 21,30

3° Laboratorio del gusto®

"Le sorprese del Monteregio"

max. 30 partecipanti € 10 – (Soci Slow Food € 8) prenotazione 349-0710478

IL BARTOLINO MAREMMANO INCONTRA ALCUNI VINI NOVITA'

BIRRA DI FARRO MAREMMANO del BIRRIFICIO OLMAIA

Abbinata a: Schiaccia con farina di farro del Bartolino Maremmano

INSALATA DI FARRO MAREMMANO

Abbinamento con: ASTRAIO – (Bianco Igt Maremma Toscana) – ROCCA DI MONTEMASSI - (Viognier)

ZUPPA DI FARRO MAREMMANO

Abbinamento con: SOGNO (Bianco Igt Maremma Toscana – MORISFARMS - (Viognier)

CAPOCOLLO

Abbinamento con: LE STRISCE (Bianco Doc Monteregio Massa M.ma – MAREMMALTA - (Vermentino)

SALAME TOSCANO

Abbinamento con: CANAPINO (Bianco Igt Maremma Toscana) – POGGIO ALLE BIRBE - (Viognier)

PANCETTA

Abbinamento con: LUMINOSO – (Bianco Igt Maremma Toscana) – PODERE SAN CRISTOFORO - (Trebiano- Vermentino)

CROSTATA CON FARINA DI FARRO E CONFETTURA ARTIGIANALE

Abbinamento con: AFFE' (Vin Santo Doc Monteregio Massa M.ma) – PODERE CIGLI - (Trebiano - Malvasia)

DOMENICA 5 Dicembre ore 18,30

4° Laboratorio del gusto®

"I tesori dei Sindaci dell' Alta Maremma"

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

VINI PREMIATI NELLE "SELEZIONE DEL SINDACO" 2007/2010

"LILLATRAIA 2009 – Doc Monteregio di Massa Marittima" LA CARRARECCIA (Massa Marittima Gr)
Vermentino (medaglia "Oro" Selezione 2010)

"TRINUS 2009 – Igt Maremma Toscana" LA CURA (Massa Marittima Gr)
Chardonnay – Malvasia – Vermentino (medaglia "Argento" Selezione 2010)

"MONTEREGIO ROSSO 2007 – Doc Monteregio di Massa M.ma" MORISFARMS (Massa Marittima Gr)
Sangiovese – Cabernet Sauvignon (medaglia "Argento" Selezione 2009)

"VIVOLI 2006 – Doc Monteregio di Massa M.ma" VALENTINI (Massa Marittima Gr)
Sangiovese – Merlot (medaglia "Argento" Selezione 2009)

"COL DI PIETRE ROSSE 2006 – Doc Val di Cornia" BULICHELLA (Suvereto Li)
Cabernet Sauvignon (medaglia "Argento" Selezione 2010)

"VALLE DEL SOGNO 2007 – Igt Toscana" BRANCATELLI GIUSEPPE (Piombino Li)
Cabernet Sauvignon ("medaglia Argento" Selezione 2010)

"I' RENNERO 2006 – Doc Val di Cornia Suvereto Merlot" GUALDO DEL RE (Suvereto Li)
Merlot ("medaglia Oro" Selezione 2010)

"FOLAVENTO 2004 – Igt Maremma Toscana" TENUTA DEL FONTINO (Massa Marittima Gr)
Cabernet sauvignon – Ciliegio ("medaglia Argento" Selezione 2007)

"BOCCALUPO 2003 – Igt Maremma Toscana" IL FALCONE (Suvereto Li)
Sangiovese – Merlot – Cabernet Sauvignon – Giacomino ("medaglia Oro" Selezione 2007)

"ROSSO DEGLI APPIANI 2004 – Igt Toscana" SAN GIUSTO di BONTI PIERLUIGI (Piombino Li)
Sangiovese – Montepulciano ("medaglia Oro" Selezione 2007)

"MAGISTRO 2007 – Doc Val di Cornia Ansonica passito" RIGOLI (Campiglia M.ma Li)
Ansonica ("medaglia Oro" Selezione 2009)

In abbinamento una selezione di prodotti del "PANIFICIO CAMBRI E BONDANI" *Bagno di Gavorrano (Gr)*

Osteria SAN CERBONE

Via Butigni 2 Massa M.ma Gr – Tel 0566 902335

Venerdì 10 Dicembre 2010 ore 20,15

2° TERRA MADRE DAY

Si celebra il secondo Terra Madre Day, quest'anno saremo ospiti dell'Osteria San Cerbone. Sarà l'occasione per inaugurare i nuovi ambienti del locale guidato da Antonio Checcucci, ex Consigliere SF Monteregio ed attuale membro della Rete dei Cuochi di Terra Madre Toscana. Per l'evento verranno utilizzati tutti prodotti del territorio, nel rispetto del principale precetto delle cene di Terra Madre. Sarà l'occasione per farsi gli auguri di Natale e per gustare un menù tradizionalmente innovativo... un poco come il cibo della festa delle nostre nonne.

MENU'

Il crostino con crema di cannellini e rigatino croccante

La fetta con il cavolo

Il crostino col buristo caldo

La pappa col pomodoro

Minestra di farro e fagioli *fatto col farro del Bartolino Maremmano*

Maccheroni tirati al matterello con il sugo alla cacciatora

L'antico peposo al Monteregio *di Morisfarms*

e con la ciccia di Razza Maremmana dell'azienda Agricola Biotodo

Le cipolline in umido

Le tre grazie (fantasia di dessert)

Caffè

in abbinamento con i **VINI dell'Azienda MORISFARMS**

Vermentino (Igt Maremma Toscana) Vermentino - Viognier

Monteregio Rosso (Doc Monteregio Massa Marittima) Sangiovese - Cabernet

Avvoltoire "servito dalla Magnum" (Igt Maremma Toscana) Sangiovese - Cabernet - Syrah

Scalabreto (Passito IGT Maremma Toscana) Montepulciano

e.... la Grappa di Morisfarms

Durante la cena... verranno effettuate varie estrazioni gratuite con in palio prodotti del territorio, riservate ai partecipanti della cena di Terra Madre

€ 28 – Prenotare al n° 349 0710478 (Max. 50 partecipanti)

Gennaio - Aprile 2011

CORSO per SOMMELIER a cura della FISAR

Le Clarisse ed altre localizzazioni – Massa Marittima

La FISAR in collaborazione con Slow Food Monteregio organizza un corso per Sommelier che si terrà a Massa Marittima in 13 serate settimanali tra Gennaio e Aprile. Ad ogni corsista verrà consegnato la spilla per giacca con il logo FISAR; il libro di testo "Il Sommelier – Manuale pratico", una valigetta in similpelle (con tracolla) contenente: 4 calici da degustazione, un cavatappi, un blocco notes, una matita, un accendino, un quaderno delle degustazioni Fisar. Il costo è di € 400 + la tessera sociale Fisar obbligatoria € 60. Nel caso che vengano superati i 24 partecipanti il costo scenderà a € 360 + tessera da € 60. L'iscrizione alla federazione comprende l'invio della rivista bimestrale di enogastronomia "Il Sommelier". Diploma finale.

Durante le serate sono previste degustazioni. Alcune lezioni saranno effettuate presso aziende vitivinicole.

Elenco delle serate : **1ª Lezione** = Le funzioni del Sommelier - **2ª Lezione** = Fisiologia dei sensi - **3ª Lezione** = Analisi sensoriale - **4ª Lezione** = Viticoltura - **5ª Lezione** = Enologia "Vinificazione vini bianchi" - **6ª Lezione** = Enologia "Vinificazione vini rosati e rossi" - **7ª Lezione** = Enologia "Vini spumanti" - **8ª Lezione** = Enologia "Vini speciali" - **9ª Lezione** = Enologia "Alterazioni, difetti e malattie" - **10ª Lezione** = Legislazione vitivinicola - **11ª Lezione** = Distillati - **12ª Lezione** = Distillati.

Serata extra = Test di autoverifica finale

Direttore del Corso è Franco Rossi "Consigliere Nazionale Fisar"

Per info e prenotazioni contattare: Fausto Costagi 349 0710478 – 0566 901677 oppure Enoteca Il Grosso 0566 903399