



SLOW FOOD®

Condotta 422 - MONTEREGGIO Notiziario n° 4 (Maggio 2005)

NOTE DAL COMITATO DI CONDOTTA

La nota del Fiduciario.

a) 4° anno di attività

“Zitti zitti”... si fa per dire... siamo entrati nel 4° anno di attività della Condotta; tante le cose che abbiamo realizzato sin qui, non lo pensavamo nemmeno noi quando abbiamo iniziato.

Iniziato anche con una certa inconsapevolezza di ciò che realmente ci aspettava. **Slow Food** in questi tre anni è cresciuto in modo esponenziale, noi ci siamo adattati ai “suoi” ritmi e conseguentemente siamo riusciti a crescere proporzionalmente. Il futuro non ci spaventa anche se qualche pensiero lo abbiamo, per “esorcizzarlo” vorrà dire che penseremo al presente o quantomeno al futuro prossimo, cercando di fare i passi lunghi quanto la gamba permette, ma... un passo dietro l'altro..... continuamente. In questo modo passo passo arriveremo anche al futuro “infinito”.

b) **Assemblea Annuale dei Soci**

Ogni Associazione che si rispetti una volta all'anno si riunisce in Assemblea dei Soci, noi anche nel 2005 lo faremo in occasione della **Festa di Compleanno** nel pomeriggio di Domenica 29 Maggio. E' forse la parte più “noiosa” dell'appartenere ad un contesto societario, però è anche la parte più democraticamente qualificante di tutta la questione. Partecipare all'Assemblea non è andare ad una “Riunione di Condominio” si tratta dell'opportunità di capire, indicare, condividere, consigliare, obiettare (in una parola **COSTRUIRE**) l'Associazione stessa. Tutti sappiamo che in seconda convocazione l'Assemblea è valida anche se i presenti sono pochi, ma..... questo sarebbe

come avere tanto sangue nelle vene e pochi globuli rossi. Pertanto l'invito è partecipiamo tutti.

Serata con il Cral Tioxide.

Venerdì 15 Aprile a Scarlino presso **L'ENOTECA L'OSTERIA** della famiglia Valentini si è tenuta una serata di degustazione organizzata dal **CRAL** aziendale della **HUNTSMAN - TIOXIDE**, in collaborazione con Slow Food Monteregio, dal titolo “Maremma...che rossi”. Lorena e Fausto hanno condotto la serata che ha visto 6 vini, del Monteregio del Montecucco e del Morellino “sfidarsi” in un crescendo di profumi e sapori abbinati poi alle interessanti proposte gastronomiche del locale. Al termine molta soddisfazione da parte di tutti e la consapevolezza di aver iniziato un ottimo rapporto di collaborazione con il **CRAL HUNTSMAN - TIOXIDE**.

Coordinamento Toscano.

Domenica 17 Aprile presso la bellissima Azienda Vivaistica **TINTORI** a Pescia (LU) si è tenuto il Coordinamento dei Fiduciari della Toscana, questa volta hanno partecipato Fausto Costagli e Fabio D'Avino, all'Ordine del Giorno, tre punti principali:

a) **Nascita della Associazione Slow Food Toscana**

Si è finalmente concretizzata la nascita della Associazione Slow Food Toscana, nuovo soggetto ufficiale a livello regionale. Si tratta di una soluzione transitoria, atta a dare una personalità anche giuridica all'attuale Consiglio Regionale fino ad arrivare al prossimo Congresso Nazionale del 2006, dopo il quale è già previsto un avvicendamento in seno al Consiglio stesso. I Fiduciari presenti hanno quindi sottoscritto lo Statuto, che pur rimanendo nei

binari istituzionali propri della Associazione, fa trasparire chiaramente l'intento di ridare linfa al Governo Regionale, in forte coordinamento con le realtà locali rappresentate dalle singole Condotte sparse per il territorio toscano.

b)“**Terra Madre**” - **Isola d'Elba**

E' stato presentato il programma della due giorni di Terra Madre all'Isola d'Elba, il 7 ed 8 Maggio. Con questa manifestazione, Slow Food Toscana riprende il discorso aperto a Torino nell'ottobre scorso, facendo il punto della situazione ed interrogandosi su come far proseguire quella esperienza.

c) **Orti scolastici**

Sono stati illustrati i progressi e le intese di protocolli già firmati con Scuole ed Enti Locali di 6 Province della nostra Regione . Il 24 Maggio, a Prato, avverrà l'ufficializzazione del progetto.

AFORISMI E PROVERBI RACCOLTI QUA E LA

IL VINO NEI PROVERBI (V. Boggione – L. Massobrio “Il Dizionario dei Proverbi” UTET)

- **Non giudicar l'uomo né il vino senza gustarne sera e mattino** (non giudicare le passioni se non le hai provate) *Proverbio Toscano*

- **Il miglior vino s'è fatto aceto** (anche le cose migliori col tempo peggiorano)

- **Biada di mugnaio, vin di prete e pan di fornaio non fare a miccino** (bisogna godere senza parsimonia delle cose buone, quando è possibile approfittarne. Fare a miccino vale per “usare con parsimonia” miccino è una piccola parte, una briciola). *Proverbio Toscano*

- **Anche il vino ch'ha la muffa s'impara a bere** (la necessità rende tollerabili le cose spiacevoli e tutto può servire in caso di bisogno). *Proverbio Toscano*

VARIE DA SLOW FOOD EDITORE

Allo "Slow Food Point" situato in Via Goldoni 11 - Massa Marittima, presso il negozio IL BARATTOLO, sono disponibili in visione tutti i libri editi da Slow Food.

Prezzi scontati per tutti i Soci Slow Food Italia
Offerte del mese per i Soci del Monteregio

QUESTO MESE SI SEGNALANO

- ❑ **L'Italia dei Presidi.**
Guida ai prodotti da salvare. Una mappa della piccola produzione agroalimentare di qualità in Italia. I Presidi, un esempio della "nuova agricoltura" auspicata da Slow Food **€12,00; Soci € 10,50; Soci Condotta Monteregio €9,50 fino ad esaurimento scorte**
- ❑ **Ricette di Osterie.....**
630 piatti della cucina tipica. Un repertorio di ricette della tradizione regionale italiana che rappresenta un altro tassello del lavoro di Slow Food per la difesa della tipicità, della biodiversità, e del piacere gastronomico. **€18,00; Soci € 16,00; Soci Condotta Monteregio €15,00**
- ❑ **Osterie d'Italia 2005.**
15° anno di un successo editoriale in continua crescita. La "Bibbia" dei locali custodi della tradizione gastronomica italiana. Come tutti gli anni rinnovato completamente nei suoi contenuti, anche per i locali già presenti nelle precedenti edizioni. **€20,00; Soci €16,00;**
- ❑ **Terra Madre.**
L'evento mondiale del 2004 **€12,00; Soci € 10,50; Soci Condotta Monteregio €8 fino ad esaurimento scorte**

LOCALI CONSIGLIATI DAI SOCI PER I SOCI

Questa rubrica viene realizzata con la fattiva partecipazione dei Soci che intendono consigliare agli altri delle "Osterie" che hanno personalmente visitato; Ristoran-

ti, Trattorie, Osterie, verranno suddivisi in due categorie:

- a) **PRESENTI** nella Guida Osterie d'Italia di Slow Food Editore
- b) **NON PRESENTI** in Guida

Le segnalazioni potranno essere **Positive** per invogliarci ad andare **Negative** per farci stare in guardia.

a) RISTORANTE IL GARIBALDI INNAMORATO Piombino LI

Segnalazione **positiva** effettuata da FAUSTO COSTAGLI ed ANNA-RITA CERBONI che pochi giorni fa hanno visitato il locale posto nel centro storico di Piombino. Da anni inserito meritatamente nella Guida Osterie è una meta obbligata per gli amanti della cucina di pesce. Pippo e Guido puntano totalmente sulla freschezza del prodotto e conseguentemente sulla rotazione dei menù. Difficile stabilire oggi quello che mangeremo tra due giorni, anche se la "Zuppa Corsa" e la "Crema Pasticciera con le lingue di gatto" non mancano mai. Quello che non cambia sono i prezzi ben definiti a seconda delle portate che si vogliono assaggiare, compresi tra i 20 ed i 30 Euro. Si inizia con il "Giro degli antipasti misti" che nel numero di otto assaggi variano di giorno in giorno; i primi ed i secondi sono normalmente tre o quattro e si presentano con sapori che mai vanno a prevaricare quello del pesce stesso. Nell'occasione sono stati assaggiati degli splendidi "Tagliolini al tonno fresco con pomodori e peperoni verdi" poi il "Trancio di Tonno in padella" e gli "Sgombri in bianco con il peperoncino". Da spendere due parole per la lista dei vini... oltre 150 le etichette locali e del resto d'Italia che con ricarichi oltremodo onesti danno l'opportunità di non *patirne la voglia* e di stappare un'altra bottiglia. Qui ci dobbiamo andare.

b) TRATTORIA LA MOSSA Siena

Segnalazione **positiva** effettuata da EMILIO COSCINI che ci scrive: <Come fa capire il nome questo

locale si trova in Piazza del Campo, proprio qui sta la sorpresa perchè ho trovato un posto accogliente, il personale socievole, cordiale, disposto a perder tempo con il cliente.... Non mi sarei mai aspettato che in quel posto, notoriamente luogo in cui i ristoratori tendono a fare "ciccia" potesse esserci una Trattoria a conduzione familiare così piacevole. Ho avuto modo di mangiare i "Pici all'Anatra" ed il loro "Cacciucco di Pollo" ottimi veramente. Per contattarli si trovano al n° 29 di Piazza del Campo, Tel. 0577-285294>

CRONACHE (per chi non c'era)

Domenica 17 Aprile (ore 16,30)

Castagneto Carducci LI

"Laboratorio del Gusto"

I GRANDI ROSSI DI BOLGHERI

Giornata di chiusura della manifestazione "Castagneto a Tavola 2005", ne abbiamo approfittato per partecipare ad un Laboratorio di eccezionale importanza, i vini presentati, inizialmente in degustazione anonima, sono stati: SASSICAIA 2002 - GRATTAMACCO 2002 - ORNELLAIA 2002 - PALEO 2001 - CASTAGNI 2001 - GUARDA BOSCHI 2003 - PEAN 2003 - GUADO DE GEMOLI 2002. Il Laboratorio condotto in scioltezza da Daniele Bartolozzi (il Docente del Master Vino 2° Livello che facemmo nel 2004) ha appassionato i 20 partecipanti (8 erano della nostra Condotta), sovente coinvolti con la richiesta di pareri. Il giudizio finale è stato collegiale e le preferenze sono andate a:

4° = Guarda Boschi - Fornacelle

3° = Paleo - Le Macchiole

2° = Sassicaia - Tenuta San Guido

1° = Ornellaia - Tenuta Ornellaia

Domenica 17 Aprile (ore 20)

Castagneto Carducci LI

"CENA CASTAGNETANA
al Ristorante DA UGO"

Eravamo in undici di Massa Marittima a questa iniziativa che ci ha portati in uno dei locali da sempre inseriti in OSTERIE D'ITALIA. Epilogo di una giornata che

ricorderemo a lungo, sia per gli splendidi vini assaggiati nel pomeriggio, sia per la simpatica accoglienza di Stefano Ferrari, Fiduciario della Condotta Costa degli Etruschi, ed infine per aver gustato la vera gastronomia di questo territorio magistralmente realizzata dallo staff del Ristorante **DA UGO**. Il Colombaccio l'ha fatta da padrone, (era presente nell'antipasto, in un primo e in un secondo); la sorpresa della serata è stata la "Testina di cinghiale"; certamente da non dimenticare l'ottima Zuppa Castagnetana. Il tutto abbinato ai vini dell'Azienda FORNACELLE, Il "Bolgheri Bianco" poi l' I.G.T. "Zizzolo" infine due annate del Bolgheri Rosso "Guarda Boschi" la 2001 e la 2003 che ci sono state presentate dal produttore Stefano Billi. Giovane azienda con ottimi prodotti e belle prospettive.

Venerdì 22 Aprile 2005
Scarlino GR

"Vinellando per Cantine"
I SYRAH DELLA PIEROTTA

Ecco una di quelle iniziative che ci piace ricordare e raccontare, non soltanto per la straordinaria ospitalità della famiglia Rustici, ma anche perché primo appuntamento del tanto sospirato ciclo '**Vinellando per cantine**'.

Dal cuore della cantina Rustici si sono mossi i primi passi di questa serata con **bruschette** al prezioso **olio novo** e il **formaggio pecorino**, accompagnati dal fresco e "ruffiano" **Vermentino** e dal bel **Rosato 2004**.

Dalla cantina alla tavola... abbiamo cominciato ad apprezzare tutti i profumi e le suggestioni del **Syrah 'Terra Solare'**, tornando indietro nel tempo fino ai *primi frutti* del **2000**. Una 'rarità' dove ancora si trovano vivide le note di giovinezza, che ben promette per le annate successive. Ottimo nell'abbinamento con le **penne alla boscaiola** e quindi i fantastici **tortelli al ragù di cinghiale**, che hanno degnamente accompagnato

l'altra 'rarità': il **Terra Solare 2001**. Splendido, in tutta la sua eleganza e il suo carattere. La **Grigliata di maiale e fagioli cannellini**, maritati all'eccellente olio novo, hanno trovato nel **Terra Solare 2002** il naturale abbinamento. Ma la vera sorpresa della serata, per la gioia dei partecipanti, sono stati gli **umidi di casa Rustici**, esaltati dal promettente e profumatissimo **Terra Solare 2003**, in **anteprima** assoluta per questa serata. Un vero e proprio '**ritorno al futuro**' che si è concluso con gli speciali dolci di mamma Floriana, che non potevano non essere accompagnati con l'altrettanto speciale **passito 2000**. Ma non è finita qui! Dopo il caffè Simone ci ha 'salutato' con la **grappa della Pierotta**... per concludere in bellezza! Una iniziativa, dunque, 'tutta nuova', che segna l'inizio di un ciclo speriamo fruttuoso in cui la cantina apre le porte all'appassionato. G.d.G. (Ghenga del Gusto)

19-21-26-28 Aprile 2005
BAR La Bottega della Cura
La Cura - Massa Marittima GR
"Master Of Food"
IL VINO 1° LIVELLO

E' iniziato e proseguito sino ai 2/3 del suo percorso il Corso sul Vino che ha destato un buon partecipazione tra i Soci già tesserati da tempo, sono infatti "solo" 6 i nuovi iscritti mossi dall'interesse per la materia. Confortante la partecipazione di Soci Giovani, forse mossi dall'incentivante sconto del 15%. Il totale di 19 iscritti ci permette di continuare con successo nel progetto di **effettuare almeno 4 Master nel corso del 2005** in modo di avere da Slow Food un corso in omaggio.

Questo 5° Corso sarà ridistribuito in **omaggio** a coloro che li hanno effettuati tutti e **4** o in quote di **sconto** a chi ha partecipato a **3** (33 %) oppure a **2** (15 %).

Questo Master **VINO 1° LIVELLO** è guidato dall'ottimo Stefano Fer-

rari che risulta essere come i vini di classe (più matura, più migliorata) riesce ad appassionare anche noi dello "Staff di supporto". Il Master è veramente interessante; unica nota non completamente in tono forse sono i vini, più adatti alla didattica che non alla degustazione. Mi spiego... i vini sono ottimi per sottolineare quello che viene spiegato nelle varie serate, interessantissimi per il panorama delle tipologie, dei vitigni e delle regionalità ma...forse ci si aspettava dei nomi più acclamati. Noi (Condotta del Monteregio) abbiamo contribuito al successo del Master, inserendo per 4 serate il 5° vino e un ricco Buffet che nell'ultima serata permetterà di sperimentare l'abbinamento cibo/vino. Il Master ha preso tutti tant'è che le assenze sono veramente poche. Il gruppo dei partecipanti è coeso e presenta degli ottimi presupposti di continuità. Il locale che ci ospita non è ampissimo ma è grande la gentilezza e la disponibilità dei proprietari.

Ritourneremo, con le conclusioni e le valutazioni dei partecipanti, nel prossimo Notiziario. **Fausto Costagli**

Sabato 30 Aprile 2005
La Cura - Massa Marittima GR
"Convivio tematico sulla Spigola d'acquacoltura"
IL PESCE MAREMMANO

Da ben 13 mesi questa iniziativa era stata progettata, si aspettava solo il momento adatto per effettuarla, finalmente a fine Aprile l'opportunità si è concretizzata presso il Ristorante **IL LECCIO** a Cura Nuova, appositamente riservato. Si è trattato di un convivio tematico (una specie di "Laboratorio del Gusto") dedicato interamente al prodotto "Spigola di acquacoltura" e nello specifico a quello proveniente da **IL PADULE**, Azienda Ittica, posta al limite della riserva naturale della Diaccia Botrona, vicino a Castiglione della Pescaia, guidata da **Argo Fornaciari**, in assoluto uno dei per-

sonaggi più importanti del panorama nazionale della Piscicoltura. Per esemplificare tutte le proprietà gastronomiche di questo splendido pesce, il Fiduciario ha elaborato con Alessandro Dondolini (Chef/gestore del locale) un menù che ha utilizzato tutte le presentazioni e le cotture plausibili (dal carpaccio al lesso, dall'arrosto all'umido) in un crescendo di sapori che si sono sposati con i vini bianchi di due giovani produttori del Montereio, Enrico Corsi (Az. Agricola LA CURA) e Daniele Amadei (Azienda Agr. IL FIORDALISO). Sessantacinque i presenti che hanno plaudito: l'iniziativa, lo staff di cucina, i produttori presenti Argo Fornaciari ed Enrico Corsi.

VARIE

(notizie raccolte in qua e là)

Staseranonesco

L'Associazione Staseranonesco, nata nel marzo del 2003 dall'idea di Luigi Pittalis, socio Slow Food della Condotta di Firenze, ha concluso un accordo con Slow Food che prevede di devolvere a sostegno della fondazione Slow Food per la Biodiversità ONLUS una quota fissa per ognuno degli eventi che saranno realizzati nel 2005. L'associazione, proponendosi di salvare dall'oblio la cultura della cucina di casa, si impegna anche ad utilizzare i prodotti dei Presidi, diffondendone la conoscenza tramite l'esperienza diretta, a tavola. Staseranonesco coinvolge in tutta Italia persone che, cucinando ed aprendo le porte delle proprie case, fanno conoscere ai commensali, dieci soci al massimo per serata, ricette della propria tradizione familiare e del territorio; lavora per la conservazione delle ricette e saper fare tramandati di generazione in generazione, che il cambiamento delle abitudini di vita mette a serio rischio di sopravvivenza.

Info: www.staseranonesco.it

PROSSIMAMENTE (per chi ci sarà)

Lunedì 16 Maggio

IL BACCHINO

"La carezza ed il pugno"

Confronto tra 5 vini Syrah.
Dalla Francia alla Sicilia passando per le terre di Toscana.
Degustazione anonima guidata.
In abbinamento alle stuzzicanti proposte di Monica e Magdy.
Verrà presentato il nuovo vino Syrah dell'Az. Agr. IL FALCONE

Max. 12 partecipanti
Soci €25 non Soci €28

**POSTI ESAURITI
CHI INTERESSATO ALL'INIZIATIVA SI
PROPONGA CHE LA RIFACCIAMO**

23-24-25 Maggio '05

Ore 21 - **IL BELVEDERE**

Master of Food OLIO

Corso per conoscere l'olio ed impararne la giusta degustazione
Riservato ai Soci min. 15 max. 30
€75 compreso:

il libro Slow F. "Extravergine" e la dispensa del corso, l'Attestato Slow Food e la partecipazione al "Gioco del Piacere" ed alla Cena del 26 Maggio al costo di **€15**

VEDI PROGRAMMA ALLEGATO

Leggere attentamente tutte le particolarità dell'iniziativa

Giovedì 26 Maggio

IL BELVEDERE

Il gioco del piacere-OLIO

5 oli da produzioni autoctone di: Liguria - Toscana - Lazio - Puglia - Sicilia in confronto simultaneo tra 60 Condotte.

Degustazione, valutazione, cena finale abbinata a 4 vini dell'Oltrepò Pavese

Max. 30 partecipanti
Soci €25 non Soci €28
comprensivi della nuovissima GUIDA 2005 AGLI EXTRAVERGINI
PRIORITA' PER I PARTECIPANTI

**AL MASTER SULL' OLIO
VEDI PROGRAMMA ALLEGATO**

Domenica 29 Maggio

Agriturismo

CAMPO RUFFALDO

"3° Anniversario della Condotta - Montereio"

Ore 17,30 (in 1^ convocazione)

Ore 18,30 (in 2^ convocazione)

Assemblea dei Soci

Ore 19,30

Aperitivo in musica

Ore 20,15

Cena a Buffet

Animazione - Sorprese

Durante la serata verranno effettuati QUATTRO SORTEGGI premio riservati gratuitamente a tutti i Soci 2004 della nostra Condotta.

VEDI PROGRAMMA ALLEGATO

IN PROGRAMMAZIONE GIUGNO

Domenica 26 Giugno

Fuori porta all'Isola di Capraia

RISTORANTE **CAPRAIA DOC**

"Il pesce lento della progettata D.O.P Capraia"

Gita impegnativa ma gratificante con partenza quasi all'alba, imbarco al porto di Livorno alle ore 8,30 con rientro a terra alle 21,30. Convivio tematico sul Pesce dell'Arcipelago Toscano al Ristorante CAPRAIA D.O.C. new entry nella Guida OSTERIE D'ITALIA 2005 (vedi scheda a pagina 438).

AD OGGI SONO BEN 38 I SOCI CHE HANNO OPZIONATO LA LORO PARTECIPAZIONE PUR NON CONOSCENDO ANCORA I DETTAGLI DEL PROGRAMMA CHE SARANNO RESI NOTI NEL PROSSIMO NOTIZIARIO

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

faustocostagli@katamail.com
slowmontereio@libero.it