

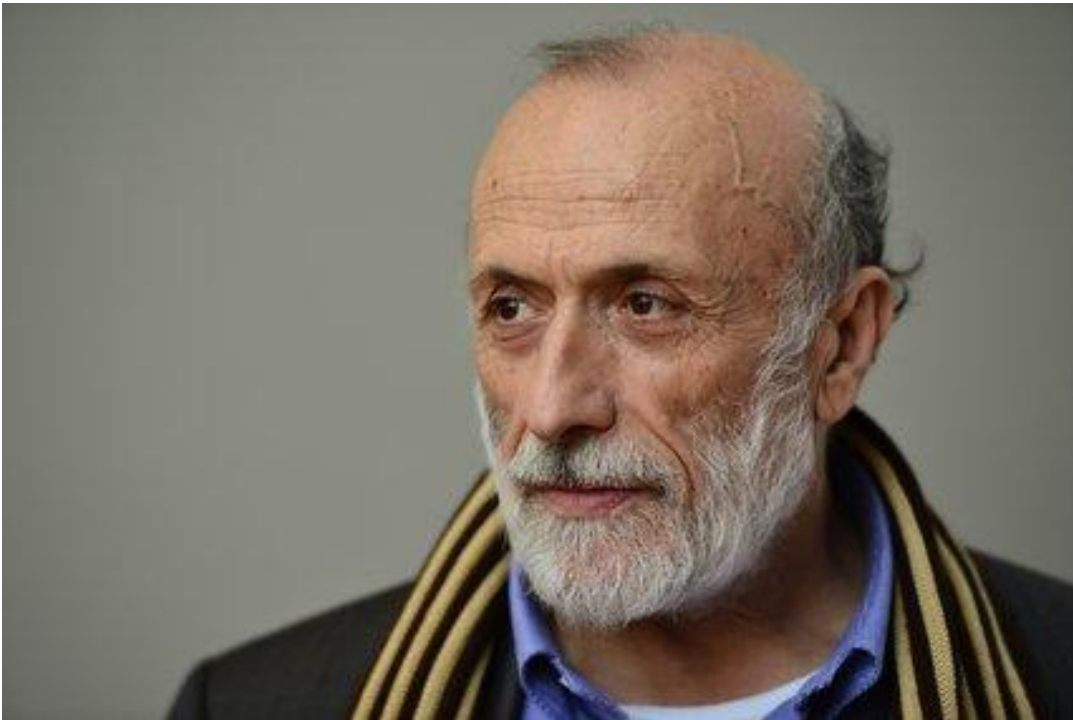


VENTI in CONDOTTA

SLOW FOOD SCANDICCI

racconta i suoi 20 anni di vita attraverso i progetti,
la rete, i protagonisti, i momenti di convivialità

PROGRAMMA



IL SALUTO DI CARLO PETRINI

Da Carlo Petrini per SF Scandicci.

Orgoglio e consapevolezza: sono queste le parole adatte a descrivere e festeggiare i vent'anni della vostra condotta. Con i dubbi e le ansie, ma anche la straordinaria convinzione con cui avete voluto e realizzato il Bistrot del Mondo al Castello dell'Acciaiuolo, avete dato vera vita al concetto di concreta utopia.

Costruire una comunità di destino non è facile, ma in questi vent'anni voi ce l'avete fatta!

Auguri di cuore,
Carlin

Questo programma

È stato elaborato da una commissione formata dai soci storici (Bagni, D'Amato, Ermini, Licheri, Staino, Torricini, Varriale). È stato ribadito che non deve essere la rituale celebrazione più o meno bella, ma deve servire a presentare Slow Food Scandicci attraverso i suoi progetti.

In particolare:

- 1 Progetto associativo (tesseramento come valore fondante, volontariato, rete, legame con il territorio, valorizzazione dell'economia locale).
2. Bistrot del Mondo (Castello dell'Acciaiuolo).
3. Villa Doney come progetto di orti urbani e inserimento lavorativo dei ragazzi disabili.
4. Ambiente e territorio/Salviamo il paesaggio.
5. Terra Madre locale.
6. Progetto educativo, dagli Orti in Condotta alle "Mani in pasta" con le scuole.
7. Rete internazionale (Catalogna, Chiapas, Danimarca, Francia meridionale, Kenya, Macedonia, Romania, Ungheria).

E poi....

- Iniziativa/concorso nelle scuole elementari e medie di Scandicci e Lastra a Signa per invitare i ragazzi a raccontare una ricetta significativa di casa loro per avere un quadro di come sono cambiate le abitudini alimentari (e la popolazione) in questi venti anni.
- Quattro momenti conviviali e di festa nei luoghi “simbolo” di questi anni, con programmi e caratterizzazioni diverse:
 1. Villa Bellosguardo (9 maggio) con la rete dei produttori;
 2. Villa Pinucci (settembre) con la rete associativa;
 3. Badia di Settimo (1 luglio) con i volontari;
 4. Castello dell’Acciaiuolo con i soci kids (2 settembre) e con tutta la popolazione (6 settembre).
- Rilancio del Progetto SLOW FOLK con la realizzazione, tra l’altro, di un cd con un brano di ogni gruppo musicale o cantante che hanno partecipato alle ultime sei edizioni.
- MOSTRA FOTOGRAFICA su “Salviamo il paesaggio”.
- Realizzazione del Progetto LA BIBLIOTECA IDEALE SLOW FOOD, nel Bistrot con tutte le pubblicazioni di Slow Food Editore e i 100 titoli che ogni socio dovrebbe leggere.

Concorso nelle scuole



Da una idea di Sergio Staino è stata inviata questa lettera ai dirigenti degli Istituti comprensivi di Scandicci I – Via Sasseti, 1; Scandicci II – Via Neruda, 1; Scandicci III – Via Verdi, 11; Lastra a Signa – Via P.Togliatti,41.

Gentilissimi/e

nel maggio di quest'anno la condotta Slow Food di Scandicci compie 20 anni. Venti anni di impegno per la cultura gastronomica, per la conoscenza dei prodotti agroalimentari, per la sopravvivenza delle specie autoctone, per la valorizzazione dei prodotti del nostro territorio e per la difesa dell'ambiente. In questi 20 anni anche la nostra città di Scandicci è molto cambiata, acquisendo caratteristiche territoriali urbanistiche e sociali di impronta molto più metropolitana e multi-etnica. Per capire come sono cambiate, se sono cambiate, le abitudini alimentari, tra le varie iniziative che stiamo preparando per festeggiare questa scadenza abbiamo pensato di svolgere una inchiesta sul tema di cosa si mangia a Scandicci oggi. In particolare ci sembra interessante far conoscere a tutti noi quali sono i piatti, più antichi e meno antichi, che rimangono a tutt'oggi nella memoria e nella pratica della cucina familiare. Ci rivolgiamo per questo alle strutture scolastiche di Scandicci e di Lastra a Signa e ai ragazzi che frequentano la scuola dell'obbligo perché, con l'aiuto di un loro insegnante e dopo aver consultato la famiglia, ci scrivano una paginetta sul piatto più tipico e più amato nella loro

alimentazione casalinga. Ci interessa sapere se questo piatto è di origine locale o se viene invece da lontano, da altre zone di Italia o dall'estero, se per confezionarlo si usano prodotti che si trovano normalmente nei nostri negozi o se c'è bisogno di qualche prodotto particolare non reperibile facilmente nei nostri mercati. In più, ovviamente, la ricetta per cucinare questo piatto.

In quanto scandiccese da lunga data personalmente sarei indeciso tra la panzanella, il coniglio fritto o la frittata di pomodori. Per questo, se proprio non riuscite ad identificare un piatto, i ragazzi possono proporre anche due o tre. Sottolineo ovviamente che non tendiamo ad ottenere risultati di carattere scientifico, solo un sondaggio al confine con il gioco per avere un'idea suggestiva e divertente di cosa bolle in pentola oggi nel nostro territorio a Scandicci.

Gli elaborati, corredati dai riferimenti dell'autore (nome, cognome, scuola, classe) andrebbero prodotti seguendo questi tre punti:

- 1 Nome e caratteristiche del piatto e, se necessario, indicazioni sul periodo dell'anno in cui questo piatto può essere fatto.

- 2 Notizie (se esistono sulla sua origine e sull'arrivo in famiglia).

- 3 Una ricetta scritta come si scrivono le ricette: ingredienti e preparazione.

L'obiettivo è di pubblicare un libretto da regalare a tutti coloro che hanno collaborato nella realizzazione. Gli elaborati vanno consegnati entro il 20 di maggio. Per gli aspetti organizzativi del tutto fate capo alla nostra fiduciaria, la professoressa Giovanna Licheri (recapiti: cell. 3487745775; e-mail giovannalicheri46@gmail.com).

Con molti ringraziamenti per la condotta Slow Food Scandicci

Sergio Staino

La commissione giudicatrice è composta, oltre che da Sergio Staino: Fiammetta Ciofalo, Franca Gambassi, Patrizia Grillo, Giovanna Licheri.

VILLA CARUSO (*Bellosguardo*)

(Lastra a Signa)

Sabato 9 maggio 2015



Lastra a Signa fu nei primi anni il centro delle iniziative principali della Condotta: dagli “Antichi Sapori” a “Leggere che Gusto!”, dal Convegno sui vitigni autoctoni agli “Orti in Condotta”.

Dalle ore 18.30 è possibile visitare il Museo dedicato a Enrico Caruso; poi, grazie soprattutto ai produttori, ristoratori, commercianti della zona, sarà allestito un ricco buffet che i soci potranno degustare seduti nella sala principale.

La prenotazione è obbligatoria (posti disponibili max 120).

Alle ore 21.00 VITTORIO BONETTI in concerto.

Sarà presente **PIERO SARDO**

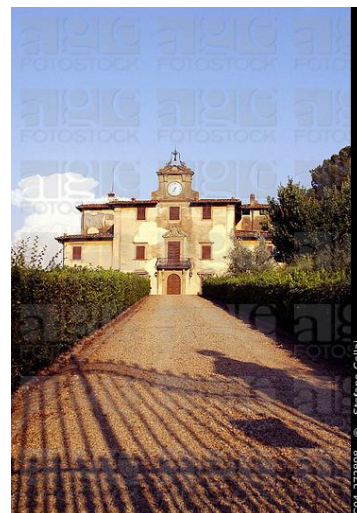
Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

Contributo € 20,00

VILLA PINUCCI (*Il Diluvio*)

(Scandicci)

Settembre 2015



La bellissima villa “Il Diluvio”, sulle prime colline che guardano Scandicci, ci ha ospitati nel corso di alcuni anni per riunioni, cene, iniziative, feste (alcune memorabili). Il tutto grazie alla ospitalità del notaio Pier Alberto Pinucci, nostro socio onorario.

Dalle ore 20.00 nel giardino all’italiana della villa i soci che avranno prenotato (posti disponibili 70) potranno accedere ai vari tavoli del buffet (aperitivo, antipasti, primi, secondi, formaggi, dolci e gelato, grazie al contributo dei produttori, commercianti, ristoratori della zona) e poi sedersi in compagnia.

Conclusione della Festa con i tradizionali fuochi di artificio.

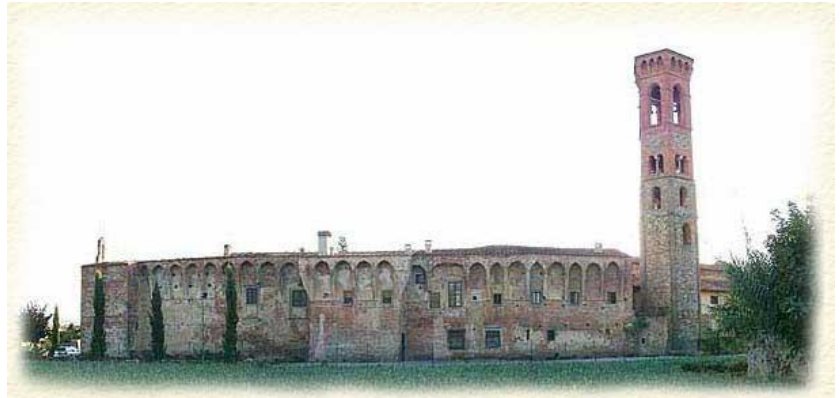
Sarà presente **SANDRO FALLANI**

Sindaco di Scandicci

Contributo € 20.00

BADIA DI SETTIMO (SCANDICCI)

Mercoledì 1 luglio 2015



L'Abbazia dei Santi Salvatore e Lorenzo a Settimo, uno dei gioielli del monachesimo cluniacense e cistercense in Italia, ci ha ospitati per alcuni anni, per cene, iniziative, feste, ma soprattutto per numerosi "Master of Food" (tra cui uno memorabile con Carlo Petrini).

Grazie all'ospitalità di Don Carlo Maurizi, nostro socio onorario.

Alle ore 20.30 cena a invito per i soci premiati, che si sono distinti nelle varie attività di questi venti anni.

Sarà presente **CINZIA SCAFFIDI**

Vice Presidente di Slow Food Italia

Concerto del **TRIO LANDINI**

CONCERTO della Scuola di Fiesole e dell'Accademia Europea del Quartetto

Venerdì 3 luglio 2015

È per noi un onore ospitare quest'anno l'annuale concerto che la Scuola di Fiesole organizza con l'Accademia europea del quartetto. Il Castello dell'Acciaiuolo è stato scelto insieme a luoghi ben più prestigiosi (Santa Croce, San Miniato al Monte, Ravenna, ecc).

DA PRENOTARE CON LARGO ANTICIPO

Alle ore 20.30 CONCERTO nel Cortile del Castello

Alle ore 21.30 CENA

Contributo € 30,00



SLOW FOLK 7 Suoni di Terra Madre

Venerdì 28 sabato 29 e domenica 30 agosto 2015

Siamo alla settima edizione di questo evento che unisce musica e cibo, nato a Scandicci in collaborazione con l'Istituto Ernesto De Martino, diffuso ormai in numerosi territori della Toscana e approvato come progetto nazionale da Slow Food Italia.

Per i nostri 20 anni vogliamo rilanciarlo con un programma ancora più ampio e partecipato. Ospite sarà la regione Campania con le sue musiche e la sua cucina, grazie alla collaborazione dell'Alleanza Cuochi Presidi.

Venerdì 28 Sesto Fiorentino – Villa San Lorenzo al Prato

❖ Dalle ore 18.00 **STATI GENERALI** di SLOW FOLK

Giornata di lavori con artisti, associazioni, enti che aderiscono alla rete di Slow Folk.

Partecipa **NINO PASCALE** Presidente di Slow Food Italia

Sabato 29 Scandicci – Parco dell'Acciaiolo

❖ Ore 21.30 **MARCO ROVELLI** in *La leggera*.

Recital di teatro-canzone con i canti della tradizione toscana.

❖ Ore 22.30 **DÉ SODA SISTER** in concerto.

Dalle ore 18 alle 24 i tradizionali stand con gadget, prodotti, cd, bar, gelateria, birreria, ristorante con piatti toscani e campani.

Nel cortile del castello è in funzione il bar ristorante.

Domenica 30 Scandicci – Parco dell'Acciaiolo

❖ Ore 20.00 Cena campana a cura dei cuochi dell'Alleanza.

Ore 21.00 Grande concerto con il

GRUPPO OPERAIO 'E ZEZI

Partecipa **RAFFAELLA GRANA**

Presidente di Slow Food Toscana

CASTELLO DELL'ACCIAIOLO

(Scandicci)

Domenica 6 settembre 2015



Il luogo con il quale ormai Slow Food Scandicci è identificata, il progetto “principe” della Condotta: il Bistrot del Mondo con il ristorante “Da Bobo all’Acciaio”. La giusta conclusione dei festeggiamenti dei nostri 20 anni.

Nel Parco, dove da pochi giorni ha avuto luogo Slow Folk , il Festival della Rete locale e la Festa dei soci kids, tutto è pronto per ospitare una grande festa.

Ore 20.00 GRANDE CENA con i piatti che ci hanno accompagnato in questi anni, preparati dai nostri soci.

La cena sarà accompagnata dalla musica e dai balli di un
GRUPPO GEORGIANO

Sarà presente **ROBERTO BURDESE**

Presidente onorario di Slow Food Italia

Contributo € 30,00

FESTA della RETE LOCALE

(Scandicci – Parco del Castello dell'Acciaiuolo)

Da lunedì 31 agosto a sabato 5 settembre 2015

Per la prima volta le associazioni aderenti al Forum “Cittadinanzattiva” propongono una Festa nel Parco con spettacoli musicali, dibattiti, iniziative per i bambini e naturalmente cibo.

Tutti i giorni ore 19.00 Stand gastronomici, associativi.

- **Lunedì 31 agosto ore 21.00**

Dibattito con GIOVANNI MORO partendo dai suoi due ultimi libri sulla cittadinanza attiva e sugli enti no profit.

- **Martedì 1 settembre ore 21.00**

Spettacolo musicale con un gruppo giovanile.

- **Mercoledì 2 settembre dalle ore 17.00 alle ore 20.00**

Festa dei soci kids di Slow Food e tutti i bambini che vorranno partecipare con giochi tradizionali e tanti premi (in collaborazione anche con altre associazioni che attualmente non fanno parte del Forum).

- **Giovedì 3 settembre ore 21.00**

GRANDE SPETTACOLO MUSICALE

- **Venerdì 4 settembre**

Dibattito o Spettacolo musicale con un gruppo giovanile.

- **Sabato 5 settembre**

Serata dedicata al ricordo di Pier Paolo PASOLINI con film, video, ecc (a cura di Associazione Amici del Cabiria).

LA BIBLIOTECA di SLOW FOOD

Un paio di anni fa proponemmo ad alcune decine di dirigenti Slow Food, a cominciare da Carlo Petrini, Roberto Burdese e Piero Sardo, di indicarci quali sono, secondo loro, i testi che hanno maggiormente contribuito alla elaborazione della “filosofia Slow Food”.

Sono arrivate numerose proposte: abbiamo scelto i 100 titoli della “Biblioteca ideale del socio Slow Food”.

La realizzeremo nel corso di questo anno, insieme a tutte le pubblicazioni (libri, riviste, ecc) edite da Slow Food editore. E tante altre ancora.

La Biblioteca sarà a disposizione di tutti coloro che vorranno approfondire un tema particolare; ma anche dei frequentatori del Bistrot che vogliono sfogliare un libro o una rivista, tra un piatto e una bevanda.



Alcuni dati

Slow Food Scandicci vide la nascita nel maggio 1995, (si chiamò prima Arcigola Slow Food Scandicci Condotta 180, poi Arcigola Slow Food Scandicci-Le Signe) promossa da un gruppo di amici, su iniziativa di Sergio Staino.

Attualmente Fiduciaria è Giovanna Licheri. Fanno parte del Comitato di Condotta: Mariella D'Amato (ref. per Lastra a Signa), Lapo Ferrini (resp. Comunicazione), Patrizia Grillo, Salvatore Mustardino (tesoriere, ref. Progetto Villa Doney), Lapo Orlandini, Antonello Procaccini (ref. per i comuni della Piana Fiorentina), Riccardo Senesi (ref. Gruppo giovani). Ne fanno poi parte come invitati: Mauro Bagni (Progetto Bistrot del Mondo al Castello dell'Acciaiuolo), Francesca Ermini (Progetto Terra Madre), Andrea Terreni (Progetto Ambiente e Territorio).

Slow Food Scandicci in questi 20 anni ha sempre aumentato il numero dei suoi soci. Al 31 dicembre 2014 aveva 718 soci; ha inoltre 300 kids.

In questi 20 anni Slow Food Scandicci ha avuto tre fiduciari: Mauro Bagni (1995-2010), Sara Carnati (2010-2014), Giovanna Licheri (dal 2014).

Hanno fatto parte dei Comitati di Condotta, oltre quelli già citati, i soci: G. Baffi Scoppa, A. Bagni, W. Barchielli, A. Bertolotti, E. Capaccioli, F. Ciofalo, M. Di Vecchi Staraz, M. Falleri, F. Maggio, P. Marchionni, S. Migliorini, F. Mocali, P. Pinzauti, P. Pratesi, S. Rossi, R. Sgrilli, M. Sgrilli, L. Speranzi, D. Torricini, E. Varriale, P. Varriale, G. Ziliani.

I soci fondatori, nel maggio 1995, e che ancora fanno parte della nostra Condotta sono: Rossano Abretti, Andrea Bagni, Mauro Bagni, Adolfo Bertolotti, Giovanni Cacioli, Fiammetta Ciofalo, Patrizia De Pasquale, Paolo Fabbri, Franca Gambassi, Giovanna Licheri, Lucia Papi, Bruna Pinasco, Roberto Sgrilli, Sergio Staino.

I soci onorari della Condotta: don Carlo Maurizi, Zefiro Ciuffoletti, Paolo Hendel, Valeria Maia, Bruna Pinasco, Giovannella Pinucci, Pier Alberto Pinucci, Sergio Staino.

Slow Food Scandicci ha nominato il Comitato scientifico, come previsto dallo Statuto. Ne fanno parte 14 soci: Elisa Bacciotti (Oxfam Italia), Giancarlo Cauteruccio (regista e attore), Francesca Cianchi (cuoca), Zefiro Ciuffoletti (docente universitario), Roberto Comi (cardiologo), Donato Creti (aromatiere), Manuel Di Vecchi Staraz (ampelografo), Alessandro Fantini (avvocato), Filippo Fossati (deputato), Silvio Greco (biologo marino), Paolo Hendel (attore e comico), don Carlo Maurizi (priere Badia a Settimo), Tomaso Montanari (docente universitario e giornalista), Sergio Staino (vignettista), Benedetta Vitali (cuoca).

NB: questo programma, per cause non dipendenti dalla nostra volontà, può subire variazioni, che saranno comunque tempestivamente comunicate nella pubblicità che sarà fatta di ogni singolo evento.

Informazioni/Prenotazioni:

www.slowscan.it

Giovanna Licheri 348 7745775 giovannalicheri46@gmail.com