

Bistrot del mondo

Circolo Culturale della



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS


Slow Food®
Scandicci

osteria-bar-enoteca-birreria
DA BOBO ALL'ACCIAIOLO



2006 – 2016

UNA ESPERIENZA SIGNIFICATIVA
ED ENTUSIASMANTE
LUNGA 10 ANNI

Castello dell'Acciaiole Via Pantin – Scandicci (FI)

L'esperienza del "Bistrot del Mondo", denominato, come ristorante-osteria, "Da Bobo all'Acciaiolo", è da considerarsi unica (e di fatto fino a oggi lo è stata), anche nel variegato universo di Slow Food.

LA STORIA

Antecedentemente al 2006 la Condotta Slow Food di Scandicci si era "appoggiata", per realizzare le proprie iniziative, a vari luoghi (Villa Bellosguardo a Lastra a Signa, Villa Il Diluvio e Badia di Settimo a Scandicci), ma, a parte la libreria Centrolibro, sede dove si svolgeva prioritariamente il tesseramento, non si identificava in nessuno di essi.



Nel 2006 si verificò la reale possibilità di "creare" una situazione dove concretizzare idee che fino ad allora erano state solo in parte attuate: in particolare una "vetrina" dei prodotti del progetto dei Presidi Slow Food, con la possibilità di farli degustare e quindi conoscere, favorendo anche la loro commercializzazione.

Il rapporto con l'Amministrazione Comunale di Scandicci e con il sindaco Gheri aveva permesso di arrivare a una concessione, per due estati consecutive, dello spazio del cortile interno del castello dell'Acciaiolo e di quello chiuso antistante. L'edificio, che era stato

recentemente restaurato ma non era del tutto adatto a un'attività di ristorazione, fu provvisoriamente attrezzato a cura della Condotta. L'anno successivo, 2007, la Condotta ebbe la possibilità di usare il locale per tutto l'anno; nel frattempo l'Amministrazione Comunale promuoveva un bando per l'assegnazione del ristorante.

Parallelamente, all'interno dell'associazione si svolgeva un animato dibattito: da un lato, avendo già iniziato a "mettere piede" all'Acciaio, c'era la consapevolezza delle immense potenzialità che la gestione di questo luogo rappresentava in termini di promozione delle istanze associative, di diffusione della filosofia Slow Food, dello sviluppo della rete di Terra Madre (locale, regionale, nazionale e internazionale), dell'immagine dell'associazione, della possibilità di realizzare iniziative senza dover andare a chiedere ad altri una sede adeguata. Dall'altro, le perplessità erano altrettanto notevoli, soprattutto per ciò che riguardava gli impegni di spesa. L'entusiasmo e la passione per questa "nuova avventura" fecero passare in secondo piano gli aspetti inerenti le difficoltà derivanti da una gestione quotidiana.

La Condotta promosse, quindi, diverse assemblee interne per valutare l'opportunità di partecipare al bando; da Piero Sardo, Presidente della Fondazione per la Biodiversità, e da Slow Food Toscana (che aveva iniziato una faticosa e proficua collaborazione con Regione Toscana) giungevano intanto sollecitazioni in senso positivo.



Al termine di questo percorso faticoso, ma sicuramente molto stimolante, il gruppo dirigente della Condotta, insieme a Slow Food Toscana, concretizzò l'idea del Bistrot del Mondo e Slow Food Scandicci decise di partecipare al bando, pur non avendo del tutto superato le varie perplessità.

Seguirono vari passaggi:

- costituzione di una srl con amministratore unico Mauro Bagni, che al tempo era anche fiduciario della Condotta;
- stesura del progetto “filosofico”, che delineava la nascita di “un primo circolo culturale” della Fondazione con la funzione di luogo di riconoscimento, di incontro, di scambio, a livello nazionale e internazionale, con un'attenzione particolare alla finalità educativa e sociale;
- progetto “tecnico”, per l'adeguamento degli spazi interni, l'allestimento, l'arredamento, a cura di Francesca Cianchi e Valeria Maia, con la supervisione di Mauro Bagni.

Slow Food Scandicci risultò unico partecipante al bando di assegnazione; altri otto soggetti privati interessati rinunciarono.



Le spese sostenute, all'inizio non del tutto quantificabili, erano così ripartite:

- affitto: 25.000 euro l'anno
- consumi e condominio: 35/40.000 euro l'anno
- investimento per riadattamento strutture e lavori vari: 280.000 euro circa.

Le spese furono coperte con un leasing di 110.000 euro con la banca MPS e tramite prestito da parte dei soci di 101.500; per il rimanente, pagamento in economia.

Per quanto riguarda l'utilizzo che fin dall'inizio è stato fatto della struttura dell'Acciaiolo, l'aspetto che maggiormente è risultato in evidenza, sia dentro che fuori dell'associazione, è quello della ristorazione di qualità combinata con un'impostazione che non voleva essere elitaria ma rivolta a tutti.

Sul sito del Bistrot del Mondo è riportato: "Da Bobo all'Acciaiolo" non è una osteria qualsiasi, né tantomeno un ristorante senza identità...".

Naturalmente, negli intenti della Condotta, che ha promosso l'iniziativa, il ristorante doveva essere una delle tante attività che si svolgevano in quell'edificio; spesso, però, soprattutto dopo la crisi del 2012, ha assorbito così tante energie, da non permettere di sviluppare sempre lo stesso livello di iniziative.



Fino al 2011 l'esperienza, anche se impegnativa, non ha presentato particolari difficoltà economiche perché vi erano determinanti fattori positivi (risparmio sull'affitto, contributo del MPS, contributo della Regione Toscana attraverso Slow Food Toscana e Fondazione, di cui era partner fin dalla nascita, per la gestione di vari progetti).

Nel 2012 è esplosa la crisi economica, i vantaggi sopra esposti sono venuti meno (in Regione Toscana si era formata una nuova giunta con un nuovo Presidente) e anche l'attività di ristorazione ha risentito del difficoltoso andamento generale.

L'amministrazione della srl ha dovuto prendere drastiche decisioni per far fronte via via alle problematiche sempre crescenti:

- ridurre il peso dei costi fissi (soprattutto gestionali);
- apertura a pranzo (che per circa un anno è stata un'iniziativa in perdita);
- rifinanziamento del prestito sociale (quando già erano stati raggiunti importanti risultati in direzione della restituzione dei prestiti).

Anche in questo caso, pur nella consapevolezza di un peggioramento della situazione, le prospettive future facevano pensare che con lavoro e impegno le pendenze negative sarebbero state riassorbite negli anni a venire e se non fosse stato possibile smaltirle completamente entro il 2017, anno di scadenza del contratto, ciò sarebbe stato fatto in periodi immediatamente successivi. Finiti di pagare i debiti, gli eventuali utili avrebbero permesso di finanziare progetti in accordo con la Fondazione Slow Food.

Dalla metà del 2014, dopo il cambio di Amministrazione Comunale, la certezza di proseguire l'esperienza è venuta meno, mentre cresceva la consapevolezza del diminuito interesse da parte del Comune nei confronti della salvaguardia dell'area dell'Acciaiuolo.

Soprattutto dalla coscienza della limitatezza del tempo rimasto per sanare completamente la situazione è derivata l'impellenza di mettere la srl in grado di far fronte a tutti i pagamenti; particolarmente urgenti quelli relativi al personale (compreso il TFR), ma anche quelli nei confronti del Comune e delle banche.



LA FILOSOFIA CHE STA ALLA BASE DEL PROGETTO

Circa quindici anni fa, durante uno dei Meeting di San Rossore, Carlo Petrini e Claudio Martini (allora governatore della Toscana), lanciarono l'idea di realizzare in Toscana il primo Bistrot del Mondo (come più avanti spiegherà efficacemente Piero Sardo).

Nel documento programmatico presentato dalla Condotta per il periodo 2010-2014, per quanto riguarda il progetto Bistrot del Mondo si legge:

Lo scorso anno, in occasione della riunione annuale della Commissione dell'Arca, è stata inaugurata questa struttura, primo circolo culturale della Fondazione, con la quale abbiamo sottoscritto un protocollo di collaborazione. Gli utili dell'attività saranno destinati a progetti che decideremo insieme. La Condotta ha costituito una srl, come socio unico della stessa. È stato vinto un bando e sono stati investiti oltre 300.000,00 € e più di 2/3 sono stati già pagati. Molti soci, a cominciare dall'amministratore, sono impegnati a titolo volontario e garantiscono il successo che il Bistrot sta ottenendo: ristorante, circolo culturale, promotore di dibattiti, incontri, spettacoli e iniziative con al centro le tematiche, ormai assai numerose, che caratterizzano Slow Food. Il Bistrot è diventato concretamente il punto di riferimento di molta dell'attività di Slow Food Toscana e molte istituzioni, a cominciare da Regione Toscana, vi fanno riferimento.



Quattro anni più tardi, sempre nel documento della Condotta presentato al Congresso si scrive ancora:

Nel precedente dossier il Bistrot del mondo rappresentava il progetto principe della nostra Condotta. Ormai di fatto Slow Food Scandicci è identificata con il Bistrot (e viceversa). Il tesseramento passa per buona parte da lì. Anche altri progetti (educazione, mani in pasta, slow folk, ecc) sono legati all'Acciaiuolo; così pure molte delle attività di rete, associative. Il Bistrot offre quindi numerose opportunità. Dobbiamo valutare positivamente tutto questo. Per il futuro è fondamentale continuare in questa prospettiva e nello stesso tempo fare in modo che l'Acciaiuolo non rappresenti la maggior parte delle attività della Condotta.

Questa è la premessa, per cercare di far comprendere in sintesi le motivazioni ideali e operative che ci hanno portato a scegliere questo percorso; che però non sarebbe potuto succedere senza il Progetto di Terra Madre, progetto di tutta l'Associazione internazionale.



Terra Madre è un progetto concepito da Slow Food, frutto del suo percorso di crescita e che oggi ha il suo fulcro nella convinzione che “mangiare è un atto agricolo e produrre è un atto gastronomico”. Da sempre Slow Food si è schierata per i piaceri della tavola e il buon cibo e ha difeso le culture locali di fronte alla crescente omogeneizzazione imposta dalle logiche cosiddette moderne di produzione, distribuzione ed economia di scala. Ed è proprio seguendo fino in fondo queste logiche che Slow Food si è resa conto di quanto fosse necessario proteggere e sostenere i piccoli produttori, ma anche cambiare il sistema che li danneggia, mettendo insieme gli attori che hanno potere decisionale: consumatori, istituti di formazione, chef e cuochi, enti di ricerca agricola, organizzazioni non governative. Era evidente che si poteva avere un impatto significativo solo moltiplicando e cumulando azioni locali che seguissero una visione-guida globale.



Così è nata Terra Madre: per dare voce e visibilità ai contadini, pescatori e allevatori che popolano il nostro mondo. Per aumentare, nelle comunità dei produttori e nell'opinione pubblica, la consapevolezza di quanto è prezioso il loro lavoro. Per dare ai produttori qualche arma in

più per continuare a lavorare in condizioni migliori, per il bene di tutti noi e del pianeta. Per queste ragioni, costruire una rete mondiale – che disponesse di strumenti di condivisione delle informazioni e che offrisse la possibilità di imparare dalle esperienze altrui e di collaborare con gli altri – è sembrato fondamentale.



La **Condotta Slow Food Scandicci**, nata 21 anni fa come rappresentante di Slow Food nel territorio corrispondente ai comuni di Scandicci, Lastra a Signa e Signa, è da anni impegnata nel portare avanti questa “filosofia” e spesso si è trovata a collaborare in tal senso con le Amministrazioni comunali.



Da diversi anni Slow Food Scandicci nel proprio territorio promuove iniziative tese a valorizzare la convivialità, la conoscenza delle tradizioni culinarie, i prodotti tipici, soprattutto quelli a rischio di estinzione. Negli anni ha promosso numerosi “master of food” per fornire ai soci gli strumenti essenziali per affrontare il mondo alimentare nella sua complessità. Ha contribuito a diffondere il principio della “filiera corta”, utilizzando, per le proprie

iniziative, il più possibile prodotti locali, anche di piccoli produttori di qualità; ha promosso gruppi di acquisto.

Partecipando attivamente alle iniziative promosse dalle Amministrazioni comunali (Fiera di Scandicci, Antichi Sapori di Toscana a Lastra a Signa, per citare soltanto le più note e consolidate nel tempo), ha contribuito a valorizzare i prodotti del territorio, ha dato dignità ai mangiari di strada e in alcuni casi è riuscita, nel caso specifico del roventino, a farli riscoprire e apprezzare.



Ha sviluppato numerosi rapporti internazionali con realtà produttive e associative (dall'Ungheria alla Francia, dalla Romania alla Danimarca, alla Croazia), con gemellaggi e scambi di esperienze, adottando un presidio, come quello ungherese della salsiccia di mangalica, divenendo sostenitore benemerito della Fondazione per la Biodiversità. Ha promosso l'educazione alimentare nelle scuole: organizzando numerosi laboratori del gusto che hanno coinvolto centinaia di ragazzi (soprattutto in occasione di “Leggere che gusto!” a Lastra a Signa); realizzando nel 2005 l'orto scolastico a Malmantile, all'interno del progetto “Orto in Condotta, promosso e finanziato dalla Regione Toscana e che ha agito da progetto pilota. L'esperienza si è poi diffusa in altre scuole e tutt'ora prosegue.

Nel corso del 2006 e del 2007 ha gestito, su incarico di Scandicci Cultura prima e dell'Amministrazione comunale dopo, gli spazi in questione nell'ambito di *Open City 2006* e *2007*, della Fiera di Scandicci (7-15 ottobre) e di *Terra Madre Toscana* (31 ottobre-5 novembre), dimostrandosi capace di garantire non solo le attività di ristorazione, ma anche di proporsi come soggetto in grado di promuovere manifestazioni, eventi culturali che hanno portato un numero consistente di persone a frequentare il Castello dell'Acciaio.



*Orto in Condotta
di Malmantile*



Le mani in pasta con Slow Food all'Acciaio

CUOCHI che hanno cucinato per noi

Il *Bistrot del Mondo* è un luogo di accoglienza per tutte le esperienze gastronomiche del mondo. Pur valorizzando nel quotidiano la cucina locale della tradizione, è sempre stato aperto alla conoscenza delle cucine di altri luoghi. Sono quindi “transitati” cuochi professionali che hanno fatto diverse esperienze, per farle conoscere ai frequentatori abituali dell’Acciaiole e a tutto il territorio.

Alessandra Bazzocchi	<i>La Campanara</i> Galeata FC
Nicola Bochicchio	<i>Officina della cucina popolare</i> Colle V.sa SI
Alda Bosi	<i>I Diavoletti</i> Capannori LU
Claudio Bossini	<i>La Paloma</i> Isola del Giglio GR
Cristina Cantini	<i>Delizie deliziose</i> Lastra a Signa FI
Soledad Cardenas	<i>Il Mecenate</i> Lucca
Claudio Cavaliere	<i>Cassia Vetus</i> Terranuova Bracciolini AR
Alberto Degl’Innocenti	<i>Il tirabusciò</i> Bibbiena AR
Gianluca Di Pirro	<i>Osteria al Giardino</i> Montalcino SI
Daniele Fagiolini	<i>Le Colombaie</i> San Miniato PI
Elisa Giannuzzi	<i>Il Pianaccio</i> Montale PT
Maria Grosso	<i>Boscaglia Opificio del bosco</i> Radicandoli SI
Terukiro Kikuchi	Giappone
Bledar Kola	<i>Noma</i> Copenaghen
Andrea Leonelli	<i>Locanda Rovicciano</i> Castel Ritaldi PG
Ivan Lovisetto	<i>Al Bacchanale</i> Piombino LI
Orçun Malkoclar	Personal chef Turchia
Abdon Manga	Guinea Bissau
Gary Masterson	Irlanda
Antonio Nirta	<i>Ulivo rosso</i> Sesto Fiorentino FI
Elena Pardini	<i>Alle Camelie</i> Pieve di Compito LU
Simona Quirini	<i>Il Canto del Maggio</i> Terranuova Bracciolini AR
Olga Rendek	Ungheria
Maria Rina	<i>Il Ghiottone</i> Policastro SA
Enrico Safina	<i>Aqaba</i> Sesto Fiorentino FI
Marco Stabile	<i>Ora d’Aria</i> Firenze
Tefik Tefikovski	Macedonia
Marilù Terrasi	<i>Ristorante Pocho</i> San Vito Lo Capo TP
Paolo Tizzanini	<i>L’acquolina</i> Terranuova Bracciolini AR
Salvatore Toscano	<i>Mangiando Mangiando</i> Greve in Chianti FI
Benedetta Vitali	<i>Lo Zibibbo</i> Firenze



PRESÌDI

Come primo circolo della Fondazione Slow Food per la Biodiversità uno dei primi impegni non poteva non essere il sostegno al progetto



“principe” della Fondazione: la valorizzazione dei Presìdi Slow Food. Oltre all’adozione di due Presìdi stranieri (l’ungherese *salsiccia di mangalica*, i macedoni *formaggi di alpeggio del Parco di Mavrovo*), il Bistrot del Mondo non ha mai fatto mancare la presenza di Presìdi dalle varie regioni italiane e dai vari paesi stranieri, sia nei piatti che la cucina proponeva tutti i

giorni, sia nella vendita e nella promozione durante le varie iniziative.

Oltre 60 i Presìdi che sono passati dall’Acciaiuolo, di cui 20 stranieri.

Agnello di Zeri (Toscana)

Bitto storico (Lombardia)

Bottarga di Orbetello (Toscana)

Caciocavallo di Ciminà (Calabria)

Caffè Sierra Cafetalera (R. Dominicana)

Caffè della foresta di Harenna (Etiopia)

Cappero di Salina (Sicilia)

Chinotto di Savona (Liguria)

Colatura di alici di Cetara (Campania)

Cumino di Alnif (Marocco)

Fagiolo rosso di Lucca (Toscana)

Fico secco di Carmignano (Toscana)

Birotto della Garfagnana (Toscana)

Bottarga Imraguen (Mauritania)

Branza de burduf (Romania)

Caciocavallo podolico (Basilicata)

Caffè Huehuetenango (Honduras)

Canestrato di Castel del Monte (Abruzzo)

Cardamomo di Yxcàn (Guatemala)

Cipolla di Certaldo (Toscana)

Confetture dei villaggi sassoni (Romania)

Fagiolo di Sorana (Toscana)

Fava cottora dell’Amerino (Umbria)

Formaggi di Mavrovo (Macedonia)



Lenticchia di Mormanno (Calabria)	Lenticchia di Ustica (Sicilia)
Lonzino di fico (Marche)	Mallegato (Toscana)
Manoomin degli Anishinaabeg (USA)	Marocca di Casola (Toscana)
Merkén (Cile)	Mortadella di Prato (Toscana)
Olio di argan (Marocco)	Oliva infornata di Ferrandina (Basilicata)
Palamita del Mare di Toscana (Toscana)	Pane di patate della Garfagnana (Toscana)
Paste di meliga del monregalese (Piemonte)	Pecorino dei Monti Sibillini (Marche)
Pecorino della M. Pistoiese (Toscana)	Pélardon affiné (Francia)
Pepe di Rimbàs (Malesia)	Pezzente montagna materana (Basilicata)
Pitina (Friuli Venezia Giulia)	Pompia (Sardegna)
Prosciutto bazzone (Toscana)	Prosciutto del Casentino (Toscana)
Raviggiolo (Emilia Romagna)	Razza maremmana (Toscana)
Razza piemontese (Piemonte)	Razza mora romagnola (Emilia Romagna)
Roveja di Civita di Cascia (Umbria)	Sale di Zerradoun (Marocco)
Sale marino di Cervia (Emilia Romagna)	Salsiccia di Mangalica (Ungheria)
Sfratto dei goym (Toscana)	Slatko di fichi selvatici (Macedonia)
Slatko di prugne Bosnia Erzegovina)	Tarese del Valdarno (Toscana)
Testarolo pontremolese (Toscana)	Vacca bianca modenese (Emilia Romagna)
Vaniglia di Manarara (Madagascar)	Vastedda della Valle del Belice (Sicilia)
Violino di capra Valchiavenna (Lombardia)	Zafferano del Wachau (Austria)
Zafferano di Taliouline (Marocco)	



PERSONAGGI che sono stati ospiti del Bistrot

Numerosi personaggi – del mondo Slow Food, della cultura, dell'arte, dello sport, dell'economia, della politica – sono stati “ospiti” dell'Acciaiolo.

A un certo punto decidemmo di fare autografare dei taglieri di legno a questi personaggi. L'idea ci era venuta da una mostra ospitata nel Bistrot dell'artista scandiccese Antonio Lo Presti.

L'obiettivo iniziale era di metterli all'asta per finanziare il viaggio dei delegati stranieri di una delle prime edizioni di Terra Mare a Torino. Così facemmo e realizzammo una somma interessante. Poi però abbiamo deciso di continuare e di tenerceli per testimoniare queste presenze.

Marc Augé	Giuseppe Battiston
Beppe Bigazzi	Sergio Bini in arte Bustric
Simona Bonafé	Anna Bonaiuto
Roberto Burdese	Nano Campeggi
Red Canzian (dei Pooh)	Giancarlo Cauteruccio
Simone Cristicchi	Gianni Di Gregorio
Leonardo Domenici	Oscar Farinetti
Valeria Fedeli	Calciatori della Fiorentina
Sergio Givone	Francesco Guccini
Paolo Hendel	Gabriele Lavia
Alessandro Libertini	Sandro Lombardi
Licia Maglietta	Nada Malanima
Francesco Mandelli	Riccardo Marasco
Claudio Martini	Carlo Monni
Tomaso Montanari	Nanni Moretti
Veronique Nah	Davide Paolini
Carlo Petrini	Antonio Petrocelli
Narciso Parigi	Piero Pelù
Gianni Pittella	Roberto Poggiali
Richard Rogers	Alfonso Santagata
Piero Sardo	Andrea Satta (Tête de bois)
Vandana Shiva	Sergio Staino
Riccardo Tesi	Gianmaria Testa
Renzo Olivieri	Pier Luigi Vigna
Whisky Trail	John Irving



MOSTRE ospitate (gratuitamente) dal Bistrot

APE Arte Pensiero pErsona (le opere di Renzo Regoli) A cura di Giovanna M. Carli
settembre-ottobre 2016

Slow Food Scandicci 20 anni a cura di Terry Compagnino e Francesca Ermini aprile-
agosto 2016

Duende Silvia Landi febbraio-marzo 2016

Dei tavoli e delle genti Giulia Spugnoli dicembre 2015-gennaio 2016

Orti in città a Villa Doney novembre 2015

Salviamo il paesaggio giugno-ottobre 2015

Funghi: belli da vedere, buoni da mangiare Foto di Italo Brocchi maggio 2015

Onirica Alessio Bandini aprile 2015

I Tesori dell'Isola di Pianosa Foto di Leonardo Mastragostino marzo 2015

Osmosi Tommaso Parigi febbraio 2015

La foto, il fumetto Lorenzo Perilli e Andrea Verdi novembre-dicembre 2014

I love my town Beatrice Bartolozzi settembre-ottobre 2014

Immagini (non elaborate) di Paesaggio Toscano Foto di Leonardo Mastragostino
maggio-agosto 2014

Spigoli Massimo Chirico aprile 2014

Verso il colore Roberta Tascini febbraio-marzo 2014

2013: un anno con Slow Food Scandicci Foto a cura di Sara Carnati gennaio 2014

Icone Gianfranco Becucci novembre 2013

Maestri di trame Foto a cura di Silvia Vanni ottobre 2013

Sui sentieri di Terra Madre maggio-settembre 2013

Memorie cucite Beatrice Bartolozzi aprile 2013

Una giornata di tosatura all'allevamento della Cazette Foto di Caroline Fernandez
marzo 2013

Sculture Enrico Orsi febbraio 2013

Buon Gusto Gruppo Tendix gennaio 2013

Bangladesh Colours Foto di Antonella Tomassi dicembre 2012

Miraggi Foto di Riccardo Bachechi novembre 2012

La sacra danza dell'essere, dalla forma alla parola Sculture e poesia
di Paraskevi Zerva ottobre 2012

La costruzione di un Presidio Foto di R. Bachechi, G. Licheri, E. Pasca, M. Sgrilli
settembre 2012

Ritratti del gusto I Figli Della Mamma Di Bresson aprile 2012

Affreschi e Graffiti Giulia Gaccione marzo 2012

CONTEMPORANEAMENTE Monica Camerota febbraio 2012

Storie di carta Beatrice Bartolozzi gennaio 2012

Il colorista Davide Vinattieri dicembre 2011

Materia, linea, colore Lorena Cipriani novembre 2011

Color of silence RossoTiziano scuola ottobre 2011

I disegni Andrea Verdi settembre 2011

Come è delizioso andar... Dalla carrozzella alla tranvia Fiorenzo Toniutti aprile 2011

Tra fantasia e realtà Stefano Falai marzo 2011

Legni di Toscana. Forme e suggestioni dal mare Stefano Benedetti febbraio 2011
REPLICA maggio-agosto 2011

I dipinti e le pietre (Suiseki) Eva e Mauro Peluso gennaio 2011

Immagini di Terra Madre Foto di Riccardo Guardabasso novembre-dicembre 2010

Momigi: autunno giapponese Foto di Rossano Abretti ottobre-novembre 2010

Omaggio a Gianni Rodari. La cucina della fantasia settembre 2010

Cile prima/dopo Foto di Francesca Ermini maggio-agosto 2010

Dipinti Walter Baldi aprile 2010

Sospeso nel vento Sergio Garbari marzo 2010

Opere materiche Sergio Fabbri febbraio 2010

Taglieri Antonio Lo Presti dicembre 2009-gennaio 2010

Sculture Lorenzo Casini novembre 2009

Omaggio a Sándor Márai Laszlo Miklosovits settembre-ottobre 2009

Sguardi intensi Fiorenzo Toniutti aprile-maggio 2009

Dipinti Lorenzo Castellani febbraio-marzo 2009

Sculture Beatrice Barni dicembre 2008-gennaio 2009

Ceramiche Ilaria Papucci ottobre-novembre 2008 (REPLICA maggio-agosto 2012)



DICONO DI NOI



Stefano ARRIGHETTI

Presidente Istituto Ernesto De Martino

Per tutti quelli che credono che “Da Bobo all’Acciaio” sia solo un ristorante buono per una cena tra amici o in famiglia; una bella location, sintesi perfetta tra memoria del passato e funzionale modernità: avete sbagliato.

“Da Bobo all’Acciaio” è uno sguardo sulle potenziali opportunità di cambiamento che ti offre il più naturale dei nostri gesti, così naturale che non tutti lo possono soddisfare ed è una colpa per il

mondo “civile”: mangiare. Lì, tra gli scaffali delle librerie, nei cartelli appesi ai muri, sulle mensole del bar, nella carta dei cibi e nelle parole che scambi, c’è un grande e vasto mondo fatto anche e soprattutto di cose e di uomini e di donne che vivono vicino vicino; ora lo chiamano Km zero, una ridicola enfattizzazione che invece era e dovrebbe essere semplice normalità.

Lì e solo lì, in una serata d’estate di ormai diversi anni fa è nato *Slow Folk* e proprio all’Acciaio si è svolto fino al 2014 una rassegna di cibo, storie e musica che ancora viene ricordata. Ecco, in questi anni, in quel luogo è successo anche questo.



Elisa BACCIOTTI

Dirigente di Oxfam Italia

Da Bobo All’Acciaio: il nome può far pensare a una trattoria locale, che offre a chi vi entra un assaggio del territorio, dei suoi piatti e della sua atmosfera. Ma chi ha conosciuto questo posto, anche solo per una sera, sa bene che non è così, e che questo luogo è invece molto meglio descritto dal nome “Bistrot del Mondo”. Perché dal 2008 chi entra in questo circolo di Slow Food si mette a tavola con il mondo: non solo gustando cibi locali, regionali e internazionali coltivati e prodotti con cura e rispetto dei diritti delle persone, non solo perché quei cibi sono cucinati con competenza e amore, ma anche perché,

insieme a questi, arrivano a tavola e sul nostro territorio storie di persone e di progetti, che – in Italia come in Guatemala, passando dalla Bosnia o dalla Repubblica Ceca - cercano di cambiare il modo in cui viviamo a partire da semplici passi, da piccole esperienze che dimostrano come sia possibile vivere (e non solo mangiare) in maniera più sostenibile e rispettosa del pianeta che lasceremo ai nostri figli.

Questa è stata, da sempre, l’impronta di questo luogo, che ho visto nascere nelle menti e nei cuori degli attivisti della Condotta da quando – per l’allora Ucodep, oggi chiamata Oxfam Italia – ho avuto la fortuna di poter lavorare, con Slow Food Toscana, al progetto di portare Terra Madre in Toscana: iniziativa che abbiamo condotto nel 2006 e replicato nel 2008. Un luogo che in questi 9 anni ha saputo parlare a tutti, con semplicità di temi anche importanti, un luogo che ha ospitato iniziative, dibattiti, approfondimenti sui temi del cibo, dell’agricoltura, del cambiamento climatico in un modo conviviale ma non superficiale e con un rilievo che è andato ben oltre i confini del Comune di Scandicci e della Toscana stessa. Un luogo in cui chi non si era mai interessato di temi “globali” è spesso tornato a casa con qualche “grillo” in più per la testa, con qualche domanda – e qualche risposta - in più, e nel quale, per contro, ogni cittadino “del mondo” si è potuto sentire a casa. Un bistrot che ha contribuito a fare, di questo territorio e del suo principale gioiello, l’Acciaio, un posto vivo e animato, radicato nel presente di questa cittadina e non solo nella sua prestigiosa storia.



Mila BALDI

Presidente Amici del Cabiria

Gli Amici del Cabiria hanno collaborato per anni con Slow Food di Scandicci in uno scambio reciproco di competenze, momenti, condivisione di intenti. Tanti sono stati i film sul tema del buono, pulito e giusto che abbiamo proiettato nella sala cinematografica con l'intervento dei soci Slow Food, tante le occasioni per un'ottima cena al Castello dell'Acciaiuolo densa di convivialità. Abbiamo condiviso vari progetti riguardanti la cittadinanza attiva anche se non tutti sono stati possibili. Ma ci abbiamo provato. Una collaborazione che non dimenticheremo.



Massimo BARAGLI

Dirigente Scuola cani guida per ciechi della Regione Toscana

Nell'ottobre del 2009 la Scuola Cani Guida per Ciechi di Scandicci, struttura della Regione Toscana, ha celebrato l'ottantesimo anno dalla fondazione, avvenuta nel '29 ad opera dell'Unione Italiana Ciechi. In quell'occasione la Scuola organizzò un convegno, che si concludeva con una "cena al buio" presso il Castello dell'Acciaiuolo, con un menù preparato da Slow Food Scandicci.

Le cene al buio sono diventate occasioni, sempre più frequenti, per fare un'esperienza sensoriale particolare. In una sala completamente oscurata, in una situazione conviviale, si sperimentano gli altri sensi, diventando più consapevoli e attenti al gusto e all'olfatto, assaporando cibi sconosciuti alla vista. Particolare molto importante, i camerieri sono tutti non vedenti, che si sono specializzati in questa attività e si muovono in sala con bravura ed efficienza.

Le cene al buio sono una opportunità per sensibilizzare le tante persone che collaborano con la Scuola Cani Guida nelle varie attività, verso le problematiche della disabilità visiva. Da quel primo momento, si è sviluppata una lunga collaborazione in tutti questi anni, grazie all'accogliente ambiente del Castello dell'Acciaiuolo e all'attenzione verso la biodiversità del cibo e l'agricoltura sostenibile, principi ispiratori di Slow Food Scandicci.



Roberto BURDESE

Presidente di Slow Food Italia dal 2008 al 2014

Di coraggio e fantasia non sono mai stati avari, nella Condotta di Scandicci. E pure di generosità. Se a questo sommiamo la grande esperienza maturata in tanti anni e nelle più svariate iniziative (dal volontariato sociale alla passione per il cinema), una buona dose di cocciutaggine e il fatto che siamo pur sempre in Toscana, dove è nel DNA delle persone sentirsi un po' il centro del mondo, ecco che si capisce come solo qui avrebbe potuto nascere un'esperienza come quella del Bistro del Mondo. Un'osteria, nello spirito di Slow Food, che però è solo la scusa per avere un luogo fisico dove raccontare storie, progetti, idee, dove ospitare persone provenienti da tutto il mondo, dove radunare periodicamente soci e amici per parlare delle sfide vinte, per cercarne di nuove, per confrontarsi sulle piccole sconfitte e trarne insegnamento per il futuro. L'idea non era nuova nel 2008 e non lo è oggi: dappertutto, nel mondo, potrebbero (e dovrebbero) esserci Bistrot del Mondo a fare da punto di riferimento fisico della rete di Slow Food e Terra Madre. Solo a Scandicci però ci sono state le condizioni perché ciò si realizzasse. E le ragioni le abbiamo ben chiare.



Giancarlo CAUTERUCCIO
Già direttore Teatro Studio

La nascita del progetto Teatro Studio nella città di Scandicci, ha avuto l'impatto di una vera e propria rivoluzione. La città ha avuto una dirompente proiezione nazionale sul piano culturale, che molto ha contribuito alla crescita identitaria di un territorio che presentava una forte criticità. Subito dopo è nata la condotta Slow Food, un'altra notevole scossa per la città che già ribolliva nella sua dinamica metaformosi. Queste due realtà hanno condiviso idee e progetti e hanno saputo dare al territorio una certa eleganza e spessore, attraendo e accogliendo centinaia di persone; questo, in una città che aveva forte necessità di creare attenzione e di offrire qualità. Dunque

questi grandi progetti hanno saputo valorizzare il territorio con competenza, amore e professionalità.

Poi, arrivarono i "Bandi", i maghi della trasparenza, sacrosanta per tutto ciò che riguarda le cose fatte di materia, ma dove la corruzione continua comunque a galoppare, a giudicare dai fatti di cronaca quotidiana.

La domanda è: come si può pensare di fare Bandi per i progetti culturali, sentimentali, passionali?! Questo significa voler trasformare il pensiero in impresa, la poesia in numeri, tutto ciò a discapito della qualità, a favore della globale mercificazione della sensibilità e creatività umana.

È già successo con il Teatro Studio e Krypton dopo 25 anni di lavoro osservare il fallimento di un progetto sulle nuove generazioni dell'arte, andato in fumo in pochi mesi. Evitiamo che questo succeda anche con Slow Food. Se la cultura viene sottoposta a questi trattamenti numerici, è perdente in partenza, cade sotto il peso dei mercati e dei populismi diffusi.

Pensiamo a forme alternative che ci permettano di tutelare i progetti che raggiungono l'eccellenza. Facciamo sì che amministrare i territori passi concretamente alle scelte responsabili della politica. Che la politica ricominci a dialogare e tutelare ciò che di positivo viene costruito, con sacrifici, passione, competenza. Non nascondiamo le scelte dietro le carte e i numeri, dialoghiamo guardandoci negli occhi, affinché la passione, l'arte e la bellezza, vivano del confronto tra persone.

Per nutrire di bellezza e bontà l'anima e il corpo, amando la poesia e il buon cibo.



Roberta GAVAGNA
Presidente di Artemisia Firenze

Desidero ringraziarvi davvero di cuore per l'attenzione e la sensibilità che avete dimostrato nei confronti della nostra associazione. Ho partecipato con piacere alla bella iniziativa "Io ci metto la faccia", organizzata in collaborazione con Kokoro per la Festa della Donna; occasioni di sensibilizzazione come quelle che avete proposto sul tema della violenza alle donne sono importanti anche per far conoscere il lavoro del nostro

centro. Ogni contributo raccolto a sostegno delle nostre attività è prezioso: è sempre più difficile infatti far fronte all'aumento di richieste di aiuto in una situazione di progressiva diminuzione delle risorse pubbliche a sostegno dei nostri servizi. Un grazie sincero!



Alfio CIABATTI

Presidente Club Alpino Italiano di Scandicci

Ricordo che vari anni fa al termine di una bella escursione nel Mugello, come buona abitudine, decidemmo di fermarci a mangiare qualcosa in un piccolo negozio di alimentari come ce ne sono molti nei piccoli paesi. Aveva cose buone, tipiche della zona, a chilometri zero come si direbbe. L'iniziativa fu accolta da tutti con soddisfazione, sia per il momento che per le cose semplici ma

particolarmente squisite che aveva. Iniziammo a parlare con chi ci serviva che in modo appassionato spiegava la qualità dei suoi prodotti.

Fu allora che ci venne in mente di approfondire l'abbinamento della buona tavola con la montagna. Argomenti che sempre attirano ma il nostro obiettivo era quello di puntare alla qualità e la tipicità della nostra terra. Venne così naturale parlarne con Mauro Bagni responsabile della Condotta Slow Food di Scandicci e gestore del ristorante "Da Bobo" nello splendido contesto del Castello dell'Acciaiuolo a Scandicci. Mauro inizialmente perplesso, si convinse e gli proponemmo una serata dedicata al Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi con degustazione di pietanze locali preparate dalla Condotta stessa. Forse la novità, forse l'interesse suscitato dalla presentazione delle foreste fatte dai Guardia Parco della Forestale che illustrarono il sentiero delle Foreste Sacre, forse il suggestivo locale e molto probabilmente anche le pietanze squisitamente cucinate, la serata fu un successo.

Era il 2009. Da allora la collaborazione con reciproca soddisfazione con Slow Food si è mantenuta costante con la convinzione che la cultura, la buona tavola e la montagna fossero ingredienti giusti per la cura dello spirito e del corpo. Da allora abbiamo continuato: nel 2011 la presentazione del libro *Da Barbiana a Monte Sole* di Sergio Gardini, nel 2013 presentazione del libro *Alpi Apuane, Ferrovie e Sentieri, 17 itinerari tra Storia e Natura* di Alfio Ciabatti, nel 2015 convegno sul treno trekking e la festa di fine stagione dello sci di fondo e, l'ultima quest'anno, nel 2016 con il film *Vertigo* e la festa di fine stagione dello sci di fondo. Preme ricordare che forse l'apice della collaborazione di questi anni possiamo affermare essere stato la serata per il decennale della costituzione della Sottosezione CAI di Scandicci nel 2014. In una bella serata d'estate, il 6 giugno, abbiamo suggellato il legame fra la città di Scandicci, il CAI e la buona tavola rappresentata da Slow Food di Scandicci. L'emozione di tanti di noi si è sciolta nell'incantevole palcoscenico del cortile del Castello dell'Acciaiuolo quando al termine delle presentazioni, la tavola imbandita di prodotti doc e vini vari scelti con maestria da Mauro, ha sancito la festa con la presenza di circa 250 persone e l'Amministrazione Comunale rappresentata dal Sindaco Sandro Fallani e dall'Assessore allo Sport Andrea Anichini.

Il nostro augurio che quanto fatto possa continuare per ancora molti anni.



Antonello FARULLI

Direttore Accademia Europea del Quartetto

L'Accademia Europea del Quartetto è un grande progetto culturale, il cui intento principale è permettere ai giovani musicisti europei e in particolare ai giovani quartetti d'archi, dotati di caratteristiche di eccellenza, di sviluppare i propri mezzi espressivi e di prodursi nei grandi Festivals e Rassegne musicali internazionali, presentando programmi e proposte musicali innovative e di forte impatto sulla scena musicale internazionale.

L'Accademia Europea del Quartetto prende come modello di riferimento le "accademie" del passato per proporre una loro versione nel presente, volgendo lo sguardo verso le attuali sfide della creatività contemporanea. L'Accademia è infatti, secondo l'accezione originaria del termine, luogo di scambi di esperienze, fucina per l'apprendimento dei giovani artisti a contatto con i maestri, momento di esecuzioni pubbliche, in costante rapporto e apertura tra passato e nuova creatività.

Con tale progetto l'Accademia del Quartetto desidera mettere a disposizione di gruppi dotati di caratteristiche di eccellenza i mezzi tecnici (perfezione tecnica e maturità di comportamento "sociale") ed espressivi, i mezzi economici (borse di studio e strumenti musicali) e i mezzi culturali (la conoscenza strutturale dell'analisi, la conoscenza teorica e pratica della differenza degli stili, anche nelle connessioni tra musica colta e musica popolare).

Questi sono i principi fondanti dell'Accademia. Dal 2004 essa è divenuta la pasta madre, per usare un termine culinario, di un autentico movimento europeo che ha finito per coinvolgere numerose istituzioni europee di eccellenza. Attualmente questa "squadra" vede la partecipazione di queste istituzioni: Vienna - MDW - *Universität für Musik und darstellende Kunst*; Grafenegg - *Grafenegg Kulturbetriebsgesellschaft m.b.H.*; Paris - *Conservatoire national supérieur de musique*; Fiesole - *Scuola di Musica di Fiesole Fondazione Onlus*; Vilnius - *Lietuvos muzikos ir teatro akademija*; Oslo - *Norges musikkhøgskole*; Bern - *Hochschule der Künste*; The Hague - *Koninklijk Conservatorium*; Manchester - *Royal Northern College of Music*.

Le singole istituzioni vedono circuitare i gruppi selezionati in precedenza con l'intento di perfezionarsi, ma anche di approfondire rapporti umani, atmosfere culturali ed elementi della cultura europea cui, naturalmente, non può mancare il cibo. Da circa tre anni, dal 2014 la Scuola di Musica di Fiesole nella figura della Segretaria Generale dell'Accademia del Quartetto Dott.ssa Grazia Martelli, ha deciso di permettere uno scambio più ravvicinato e un colloquio più vero e piacevole tra i giovani ensembles, realizzando degli eventi presso l'Osteria "Da Bobo all'Acciaiollo". I tratti caratteristici che la qualificano, primo fra tutti il legame con la cucina tradizionale fiorentina e toscana in genere, sono affiancati alla curiosità per la conoscenza e il confronto con le esperienze culinarie di tutto il mondo.

Si tratta, insomma, di un vero e proprio *Bistrot del mondo*, aperto ad accogliere gli chef di ogni Paese e chiunque voglia proporre qualcosa di innovativo, purché corrispondente ai criteri di "buono, pulito e giusto". Filiera corta è la parola d'ordine per la spesa di tutti i giorni, soprattutto di frutta e ortaggi (per i quali vige il criterio della stagionalità). L'Osteria fa parte di Slow Food, che è una associazione internazionale non profit impegnata a ridare valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali.

In sostanza, l'occasione di condividere una serata in un luogo suggestivo e di grande bellezza, unito a un cibo non casuale, è qualcosa di molto di più di una cena e rappresenta una vera e propria trasposizione di una serie di principi di accoglienza e di tolleranza che sono parte dei principi fondanti dell'Accademia stessa. La musica classica, contiene i tratti di sonorità ricercate, lungamente ricercate e non destinate a essere trangugiate in fretta dall'udito. Il Castello dell'Acciaiollo ha questo singolare aspetto di oasi, in mezzo al caos, di ascolto e di respiro. Le cene vengono precedute da concerti di durata limitata e introdotti da brevi spiegazioni che consentono al pubblico di godere di un arricchimento spirituale e culturale in cui non sono soggetti passivi. L'Accademia, nata nel 2002, aveva avuto spesso sollecitazioni da parte degli studenti perché si creassero momenti di questo genere, e con malcelato orgoglio fa piacere affermare che, alla luce dei questionari rilasciati in forma anonima dagli studenti, gli obiettivi sono stati pienamente raggiunti.



Filippo FOSSATI

Deputato, già Presidente Nazionale UISP

Ho varcato il cancello dell'Acciaiuolo, per la prima volta, venti anni fa. Ero l'assessore all'edilizia e la famiglia proprietaria del Castello, con estrema gentilezza, mi pose il problema che da troppo tempo la angustiava: non era possibile per loro mantenere dignitosamente quell'edificio, quella proprietà. I costi erano diventati insopportabili per quei pochi, tre se ricordo bene, anziani signori. I precedenti tentativi di ristrutturazione, basati sul frazionamento in piccoli appartamenti, erano falliti, arenati di fronte alla volontà del Comune di scoraggiare la perdi-

ta definitiva dell'unica testimonianza storica, plurisecolare, situata al centro della strana città senza centro che è (era?) Scandicci.

«Caro Assessore, siamo i primi a voler mantenere il Castello com'è e come lo abbiamo amato, ma allora prendetelo voi! Venga a vedere, che bello, che peccato in questo stato...».

Qualche passo oltre il cancello, una meraviglia. Un edificio severo, turrato, pietra scura, si apriva su spazi dolcissimi, il cortile lastricato, l'orto con la Limonaia, il giardino, gli alberi del parco. E poi la sorpresa. Da quel punto, al centro della piana, al centro della storia in quel palazzetto che pare ospitasse i signori di Firenze per la caccia e le feste, si poteva "vedere" Scandicci, coglierne il senso di città incontro, cerniera fra collina e piana, fra campagna e città, fra modernità d'emergenza, quanti discutibili palazzi, e emergenze della modernità (il bel teatro, il bel Municipio).

Il Comune acquistò, recuperò.

Lì, nel cuore di Scandicci, avremmo collocato le avventure più belle, più coraggiose della nostra comunità, della nostro saper fare, del nostro voler conoscere, capire. I nostri prodotti, la sapienza e la collaborazione per estrarli, dalla terra o dalla testa. Dal cibo all'alta moda.

Tutte le volte che in questi anni ho partecipato agli eventi di Slow Food, o cenato all'Acciaiuolo, ho pensato che quella missione, pur fra mille difficoltà, stava andando avanti. C'era la comunità (Slow Food è una delle più grandi associazioni di volontari di Scandicci), la curiosità (all'acciaiuolo sono passati i cibi del mondo e valorizzati prodotti colture e culture di ogni metro del nostro territorio), l'arte (perché si sta bene, a mangiare a quel ristorante).

Un ciclo sta per finire, mi dicono. Io dico attenti: Slow Food vive nel mondo e sulla terra, può trovare molte case, ma Scandicci ha già scelto, ormai tanti anni fa, e vuole il suo meglio, per l'Acciaiuolo.



Patrizia FRILLI

Presidente del Comitato Unitario Invalidi

Giovanna Licheri e Mauro Bagni, che da sempre guidano la *Condotta 180 di Slow Food*, hanno sempre accompagnato il *CUI I Ragazzi del Sole* nell'intricato e difficile percorso di farci conoscere e far conoscere la disabilità sul territorio.

Nel 2004, quando è nato *Il Faro*, centro di orientamento al lavoro per ragazzi disabili, e con la gestione del *Bistrot del Mondo all'Acciaiuolo*, i rapporti si sono ulteriormente intensificati portando a corsi di cucina, al progetto *Mani in pasta*, alle numerose cene dove i

ragazzi operavano da camerieri, addirittura all'assunzione nella cucina del Bistrot di una ragazza disabile. Inoltre *Slow Food* e *Il Faro* hanno dato vita al progetto *Dall'Orto alla Ta-*

vola, recuperando e coltivando un pezzo di terra del Centro stesso che ha dato ottimi frutti.

Due anni fa il CUI, la P.A. *Humanitas Scandicci* e la *Condotta 180 Slow Food* hanno costituito una ATS per la gestione del *Giardino di Villa Doney*, un terreno incolto di 5.300 mq. in località Vingone. I primi frutti sono già arrivati e anche se il percorso non si presenta facile, ma con l'impegno di tutti siamo fiduciosi di poter vedere in futuro ottimi risultati.

Quanto sopra conferma che quando serie associazioni con scopi sociali si trovano unite possono sfidare tutti gli scettici, istituzioni, società e cittadini, nel fare accettare e impiegare al meglio anche persone che hanno disabilità.



Franca Gambassi

Presidente dell'Associazione Ricerca Cultura Orientamento

«Ci troviamo all'Acciaio...». Spesso mi è capitato di rivolgere questo invito ai soci della nostra Associazione (A.R.C.O.) quando abbiamo voluto completare una iniziativa culturale da noi organizzata sul territorio. È stato così quando sono venuti gli eredi di Pellegrino Artusi a presentare il loro libro e quella è stata l'occasione per ripercorrere l'importanza del testo *L'arte di mangiar bene*. Un

altro momento, l'incontro con Francesco Sabatini, Presidente onorario dell'Accademia della Crusca, dopo il suo intervento al corso della Libera Università; o la volta della delegazione dei docenti di Yad Vashem durante il seminario "La didattica della Shoah", per insegnanti di ogni ordine di scuola della regione Toscana.

L'Acciaio si identifica ormai con il circolo culturale "Da Bobo all'Acciaio" gestito da Slow Food Scandicci, con il quale abbiamo collaborato alla realizzazione di molte iniziative, insieme ad altre associazioni, rivolte ai cittadini di domani, i ragazzi delle scuole, nella consapevolezza che la scelta e la storia del cibo che mangiamo ci permette di compiere un'azione di responsabilità che può indirizzare il modo di sfruttare il nostro pianeta.



Simone GHERI

già sindaco di Scandicci

Il progetto di Slow Food per il castello dell'Acciaio mi convinse sin dall'inizio, era il progetto giusto per il luogo e per le eccellenze che volevamo ospitare in quella sede. Volevamo coniugare le eccellenze della pelletteria, della moda con le eccellenze delle produzioni agricole e vitivinicole, il saper fare con il saper coltivare e produrre.

Insieme a Bobo infatti arrivò Polimoda e poi MITA, il top dell'alta formazione nel settore della moda e del Made in Italy. Per alcuni anni, grazie anche alla programmazione culturale del periodo estivo, l'Acciaio è stato davvero un im-

portante punto di riferimento della nostra città (come non ricordare la bellissima mostra su Domenico Ghirlandaio).

Bobo è stata anche la vetrina per i nostri produttori e per i produttori di Terra Madre.

Ora occorrono nuove progettualità, nuove risorse, un maggior coinvolgimento della città, accompagnate dalla passione che contrassegna gli amici della condotta di Slow Food e da un grande amore per la nostra città.



Raffaella GRANA

Presidente Slow Food Toscana

Nel 2008, da aderente a Slow Food, ero venuta a conoscenza dell'impresa che la Condotta di Scandicci aveva messo in opera con il solo impegno dei propri soci, un progetto impegnativo e nuovo per la nostra organizzazione, quale quello di partecipare ad un bando del Comune di Scandicci per la realizzazione di quello che sarà il Bistrot del Mondo da Bobo all'Acciaiuolo. Avevo ammirato molto la determinazione, l'impegno e la volontà che la Condotta, con i propri dirigenti e i propri volontari, stava dimostrando. Sono approdata al

Regionale Slow Food Toscana nel 2009, in occasione dell'organizzazione del Terra Madre Toscana che avrebbe avuto sede proprio negli spazi del Bistrot e fu un momento emotivamente coinvolgente; delegati dalla Toscana e da tutto il mondo arrivavano al Castello e venivano accolti dai volontari locali e toscani. Agricoltori, trasformatori, cuochi invadevano la bella villa, il parco e in gruppi si riunivano per approfondire conoscenze, condividere esperienze, valorizzare le diversità. L'Acciaiuolo diventerà la sede permanente di Terra Madre Toscana e la sede istituzionale di Slow Food Toscana. Nel 2009 e nel 2010 Slow Food Toscana, con la collaborazione dell'Istituto "Ernesto de Martino" di Sesto Fiorentino (FI), della Condotta Slow Food Scandicci e del Bistrot del Mondo al Castello dell'Acciaiuolo di Scandicci (FI), ha promosso e approfondito il "Progetto Slow Folk" come appuntamento con cadenza annuale, riproposto con convegni, concerti, momenti conviviali, ospitando in ogni edizione testimoni di paesi stranieri e regioni italiane, come Irlanda, Francia meridionale, Puglia, Calabria con le proprie musiche popolari e tradizioni culinarie. L'iniziativa si è poi allargata, negli anni successivi, in vari territori della regione, ma il Parco del Castello, fino al 2015 ha ospitato i concerti più importanti e coinvolto tante persone, sia volontari che partecipanti alle varie iniziative che coniugano convivialità, musica, tradizione e innovazione. Il Bistrot è stato sede delle principali attività associative organizzate da SFT, dalle Assemblee regionali, agli incontri di approfondimento e studio relativamente ai più importanti progetti attivi in regione, dagli Orti in Condotta, agli incontri dei collaboratori delle Guide Slow, Osterie, Slow Wine, Olio, tutte Guide che vantano un discreto successo editoriale. Nel 2016 l'Acciaiuolo è stata scelta come sede per il primo incontro Nazionale dei Cuochi del Progetto Alleanza. Insomma, in questi anni, Slow Food Scandicci, il Castello dell'Acciaiuolo, la città stessa, sono stati conosciuti e apprezzati, oltre che dalle persone che frequentano abitualmente l'osteria insignita della chiocciola della Guida Osterie d'Italia, da tanti dirigenti di tutti i livelli della nostra associazione e, quello che è più importante, da molti produttori del "buono, pulito e giusto" sia della nostra regione che dell'Italia e del mondo.



Carlo MORETTI

Già Presidente del Rotary Scandicci

Il nostro Club nasce nel 2012 e uno dei primi problemi che abbiamo dovuto affrontare è stato quello di trovare una Sede rappresentativa, nella quale riunirsi continuamente nel tempo e nella quale possibilmente potersi incontrare in uno dei momenti associativi per eccellenza che noi chiamiamo "conviviale".

Slow Food Scandicci ci ha permesso tutto ciò, da allora sino ad oggi, intuendo le nostre necessità e venendoci incontro nell'organizzare i nostri eventi, mai facendoci sfigurare con gli amici di altri Club Rotariani e gli ospiti.

Abbiamo avuto il piacere di gustare la cucina , ma anche il piacere di sentire da parte dei nostri ospiti i complimenti per l' ambiente e i complimenti per i vari menù. Dunque i complimenti a Slow Food Scandicci. Comprendiamo la logica dei Bandi, ma a nome di tutti esprimo la nostra gratitudine per tutto questo fino ad oggi.

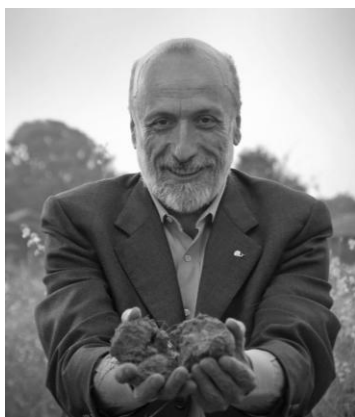


Mario PACINOTTI

Già Presidente Humanitas Scandicci

Socio “giovane” Slow da pochi anni, scandiccese da sempre, l’Acciaiuolo è legato alla mia vita e non potrebbe essere altrimenti. Dai dolci pranzi invernali con una luce sempre incredibile che ci avvolge in sala, all’ultima assemblea da presidente, passando per un po’ di politica, il brindisi del mio matrimonio e le molte iniziative di solidarietà. E poi i sapori, quelli che da bambino rifiutavo e che ho scoperto da Bobo, il lesso rifatto con le cipolle: la straordinaria “Francesina”, la verza piccante saltata in padella e le melanzane fatte in ogni modo anche col cioccolato. Le amicizie e gli incontri: Gianni “aiuto cuoco”, le emozioni con i “Ragazzi del sole” e la loro presidente a lavoro e le chiacchierate impegnate con la Giovanna e il Calvados, oltre a molto altro... Ingredienti che amalgamati insieme danno un risultato molto simile all’idea di cultura che ho in testa, tradizioni e radici, relazioni e cura per la

qualità. Slow Food col suo ristorante con quel suo magnifico spazio, in cui si incrocia arte, cibo e pensiero è una delle pochissime esperienze che in nove anni ha dimostrato che sì, si può coniugare un’idea con la concretezza delle azioni, anche imprenditoriali. Un’imprenditorialità di dimensione pubblica e no profit che ha intelligentemente legato la valorizzazione del nostro territorio con i valori fondamentali dell’associazione rendendo vivo, ma protetto un pezzo fondamentale della città. Un luogo aperto che ha saputo collaborare con l’associazionismo cittadino, che fosse quello di tutela dei diritti (Cuiragazzi del sole per le persone disabili), o più largo come ad esempio l’Humanitas, nel tentativo di sperimentare un modello allargato di terzo settore che si rende promotore e protagonista della creazione di occasioni e progetti di miglioramento della qualità della vita della comunità nel settore ambientale, della sostenibilità, del lavoro e del tempo libero. L’esempio più importante è il progetto “Orti in Città” che ci vede impegnati a valorizzare secondo i principi appena elencati l’area verde di villa Doney da decenni abbandonata all’incuria, facendone senza alcun contributo pubblico un orto inclusivo dove lavoreranno persone diversamente abili e volontari per produrre frutta e verdura biologica e costruire percorsi educativi per far conoscere l’agricoltura ai più piccoli. Il ristorante, la condotta, i soci per me, sono il punto d’incontro di tutto questo: la scommessa di fare di un’associazione un soggetto libero, popolare aperto a tutti dove si possa sperimentare e contribuire alla crescita della propria comunità e per di più mangiando e mangiando bene. Da questo concetto dopo nove anni si potrebbe pensare che la scommessa è vinta, ma non basta, occorre sostenere ancora questo piccolo miracolo perché se da scandiccesi si è legati all’Acciaiuolo, l’Acciaiuolo è legato a Bobo, a quest’esperienza straordinaria che può crescere ancora legandosi al futuro, auspicabile, sviluppo dell’intero complesso e del parco intorno ad esso. Uno sviluppo che spero venga tutelato proprio tramite l’azione di Slow Food, come strumento capace e affidabile (ormai testato bene), perché in esso riconosco i valori su cui vorrei si basasse una delle mille idee di cultura della nostra comunità e perché in esso si è creato un valore sociale e economico che è stato e sarà un contributo insostituibile di noi soci al nostro territorio.



Carlo PETRINI

Fondatore di Slow Food

Per Slow Food Scandicci in occasione dei 20 anni della Condotta.

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!

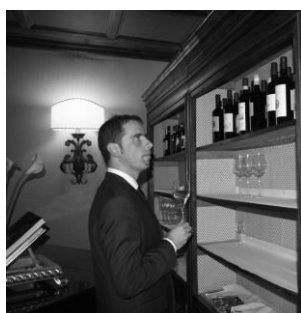


Piero SARDO

Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus)

Nel corso dei suoi trent'anni di vita Slow Food ha prodotto decine e decine di idee e di progetti. Molte, anzi la maggior parte di queste idee sono rimaste nel cassetto. O perché erano troppo ambiziose, o perché non hanno mai trovato le gambe su cui camminare, o perché ai primi tentativi si sono rivelate inefficaci. Una categoria particolare riguarda poi quei progetti che si sono rivelati troppo difficili da realizzare. Uno di questi è stato il

sogno di creare una rete di bistrò di Slow Food e della Fondazione Slow Food dove la nostra filosofia, il mondo che a Slow Food fa riferimento potesse trovare accoglienza e convivialità e i prodotti da noi tutelati in tutto il mondo potessero trovare una vetrina coerente e un luogo di commercializzazione. Bello, sicuramente un'idea vincente, ma realisticamente parlando, considerato che la nostra organizzazione è fatta per lo più da volontari e senza risorse da investire, irrealizzabile. A meno che... a meno che una realtà come quella di Scandicci, dove il volontariato è una pratica normale, dove i rapporti con il territorio sono stretti e ad ampio raggio, dove la capacità di gestire processi complessi è acclarata, non si assumesse il compito e non lo realizzasse. E così è stato, e a tutt'oggi quello di Bobo all'Acciaiuolo resta ancora l'unico bistrò del mondo attivo. Molti hanno avvicinato questa esperienza per replicarla, molti i visitatori interessati, molti i tentativi incompiuti di imitarlo: ma quella idea bellissima alla fine si è rivelata troppo onerosa, troppo difficile ed è finita nel cassetto delle belle utopie. Tranne appunto questa avventura di Scandicci, unica ed irripetibile, che certo può essere vista come la classica eccezione che conferma la regola, ma che di per sé rappresenta uno straordinario momento di vita associativa.



Lorenzo SIENI

Presidente Fisar Firenze

Non posso che dimostrarvi molto soddisfatto del rapporto e della collaborazione tra la Delegazione FISAR di Firenze e il *Bistrot del Mondo - Da Bobo all'Acciaiuolo*. Ben prima che fosse siglato l'accordo di collaborazione a livello nazionale tra le due associazioni, a livello locale avevamo trovato un'intesa e un modo di lavorare che si è dimostrato un'occasione di crescita e arricchimento per entrambe le realtà. Sono state diverse le proposte legate all'accompagnamento del cibo con il

vino che, progettate a 4 mani, hanno visto la partecipazione congiunta dei soci FISAR assieme a quelli Slow Food. È stato interessante prendere atto di come la ricerca del Buono, Pulito e Giusto sia un sentimento condiviso anche in "casa FISAR".

ALTRI DATI... e ALTRO ANCORA

Le **presenze** da luglio 2008 a luglio 2016 sono state 140.000.

Da ottobre 2012 abbiamo aperto a pranzo, con 25.000 presenze.

I **soci** della Condotta di Scandicci a metà 2008 erano 484.

Allora eravamo la quarta condotta italiana, a ridosso di Roma, Milano e Torino.

Oggi i soci sono 750.

Gli eventi

- Slow Folk
- Arca Internazionale del Gusto
- Aspettando la Febbre del sabato sera
- Goût de France
- A sostegno del Progetto Bougafer
- A sostegno dei produttori della Comunità delle Energie Rinnovabili
- A sostegno del progetto Ora con noi
- Slow Food day
- Terra Madre Scandicci/Toscana
- Terra Madre day



I progetti

- Slow Folk
- La spesa quotidiana
- I grani antichi
- Le mani in pasta
- Dall'Orto alla tavola
- Un orto per Villa Doney
- Sostegno del Presidio Formaggi del Parco di Mavrovo (Macedonia)



ULTIMISSIMA

Martedì 4 ottobre sono venuti all'Acciaiuolo Andrès Perdomo, sindaco di Florencia (Colombia), ed Enrico Gotti direttore del Cesviter (Centro studi per l'innovazione e lo sviluppo territoriale). Dopo essere stati ricevuti dal Comune di Firenze, hanno voluto conoscere una realtà dove i Presidi sono fatti degustare e sono commercializzati. Slow Food International ha indicato appunto la nostra esperienza. Questa la mail inviata a Giovanna e Francesca, che si sono intrattenute con loro:

Cara Giovanna, è stata una bella scoperta conoscere te e Francesca nel castello dell'Acciaiuolo a Scandicci, e, insieme al sindaco Perdomo ringraziamo voi insieme ad Andrea che ha combinato l'incontro.

Il ritrovarsi a sorpresa con delle fonti vive portatrici di senso, mi ha fatto sentire (per restare in Toscana) un po' Pinocchio che trova la lanterna di papà Geppetto nel ventre buio della balena; ogni riferimento generazionale è ovviamente assente, visto che tu ed io siamo coetanei, e Francesca è arrivata al mondo "mucho años después", per dirla con l'incipit di "Cien años de soledad". Nell'incontro di martedì scorso si è parlato anche del "venticello" che circola in Europa, negli USA e anche in Colombia, col no al referendum sulla pace, ma c'è sempre un viottolo per riprendere il cammino, come dimostra il premio Nobel dato stanotte al presidente Santos dopo la sconfitta referendaria, anche per il suo non arrendersi.

Spero che avremo presto l'occasione di rivederci, non solo per la Colombia, ma anche per iniziative che mi parrebbe interessante sviluppare anche in Toscana.

Grazie e un abbraccio, Enrico.



Progetto, testi, grafica, foto di Mauro Bagni, Francesca Ermini, Lapo Ferrini, Patrizia Grillo, Giovanna Licheri.

Stampato in 500 copie da Copisteria Turri (Scandicci) ottobre 2016.

