

Vogliamo aprire questo notiziario con una comunicazione che, purtroppo, non siamo riusciti a diffondere in tempo fra tutti i soci: martedì 24 aprile Laura Carpi Lapi, amica e socia “storica” della nostra Condotta, ci ha lasciati. **Lasciamo spazio al pensiero che Francesca Ermini, a nome della Condotta, ha voluto rivolgere a lei e al suo compagno Andrea Terreni** (che moltissimi di voi hanno conosciuto e conoscono).



Indice delle rubriche

- In prima pagina
 - **Laboratorio del Gusto: la Pizza di Ghevido (10 maggio 2018)**
 - **Cena "pratese" con i vini della Fattoria Ambra di Carmignano (23 maggio 2018)**
 - **Itinera alle Fattorie I Sassoli e Roncigliano (9 e 17 giugno 2018)**
- **Nota della Fiduciaria**
- **Comitato (e assemblea) di Condotta**
- **Cronache per chi non c'era**
 - **Cena Slowine ad AqAbA (7 marzo 2018)**
 - **Leggere che gusto (10–22 marzo 2018)**
 - **Slow Food Day: Pane, pasta e così sia... (21 aprile 2018)**

In prima pagina

Laboratorio del Gusto: la Pizza di Ghevido

10 maggio

Giovedì 10 maggio 2018, ore 20:00

Ghevido

Via Armando Giachetti 9A, Sesto Fiorentino (FI)

L'annuncio è stato inviato con la comunicazione "Eventi", in anticipo rispetto al notiziario, e in poco tempo si è raggiunto il numero massimo di partecipanti. Ci dispiace per chi è arrivato un po' in ritardo. Nel prossimo notiziario vi racconteremo come è andata e, se ci saranno persone che lo richiedono, si cercherà di prevederne una "replica".



Cena "pratese" con i vini della Fattoria Ambra di Carmignano

23 maggio

Mercoledì 23 maggio 2018, ore 20:30

Abbazia dei S.S. Salvatore e Lorenzo a Settimo

Via S. Lorenzo a Settimo 15, Badia a Settimo – Scandicci

Sconfiniamo un po' dal nostro territorio... per andare a conoscere la **Fattoria Ambra**, proprietà della famiglia Romei Rigoli, posta nelle vicinanze del fiume Ombrone e della Villa Medicea di Poggio a Caiano. A presentarci l'azienda e i suoi vini Giuseppe ("Beppe") Rigoli.

Dalla Guida Slowine 2018: *"...Beppe ha avviato la conversione al biologico fin dal 2015 e si impegna con vitigni non facili e scontrosi, come il foglia tonda e il pugnello. In campo utilizza fertilizzanti naturali e diserbo meccanico. La sua tenacia è premiata nel bicchiere, dove tanta attenzione in vigna si traduce in vini ricchi, ampi e interessanti, sicura espressione di un territorio unico..."*



In cucina un consolidato duetto di soci. In abbinamento a quattro vini selezionati, gusteremo il menù pratese "tra tradizione e rivisitazione" elaborato per la serata da Paolo Leonelli con l'aiuto di Leonardo Fallani:

- Biscotti salati e spuma di **Mortadella di Prato** (Presidio Slow Food)
Barco Reale di Carmignano Rosato Vin Ruspo
- Risotto gorgonzola e profumo di **Fichi di Carmignano** (Presidio Slow Food)
Barco Reale di Carmignano Rosso
- Sedano ripieno alla pratese
Carmignano Riserva Elzana
- Tiramisù di cantuccini al Vinsanto
Vinsanto di Carmignano

Prezzo soci Slow Food: €28 / Prezzo non soci: €33

Prenotazioni email: convivium@slowscan.it

Prenotazioni telefoniche: 3496355031 (Patrizia)

Itinera alle Fattorie I Sassoli e Roncigliano

9 e 17 giugno

Sabato 9 giugno 2018, ore 20:30

Fattoria I Sassoli

Via di Marciola 9, S. Vincenzo a Torri – Scandicci

Domenica 17 giugno 2018, ore 20:30

Fattoria di Roncigliano

Via di Roncigliano 6a/b, Scandicci

Nell'ambito della manifestazione *Itinera*, sono due i "percorsi golosi alla scoperta delle colline di Scandicci" che il prossimo mese vedranno la partecipazione della nostra Condotta: il 9 giugno visita alla Fattoria I Sassoli e il 17 giugno visita alla Fattoria di Roncigliano. Potete trovare tutti i dettagli nel programma completo della manifestazione:

» [Scarica il programma di *Itinera* 2018](#)



Anteprima: aperitivo con musica a Badia a Settimo

a giugno/luglio



Nota della Fiduciaria

Domenica 8 aprile, nella sala del Consiglio comunale di Lastra a Signa, gentilmente concessaci dall'Amministrazione, si è svolto, come da comunicazione, il Congresso della Condotta. Iniziato con una piacevole e amichevole mezz'oretta di accoglienza (caffè e torte preparate dai soci del Comitato di Condotta), ha visto una soddisfacente e attiva partecipazione dei soci presenti. Aperto il Congresso, la fiduciaria non ha potuto fare a meno di condividere la lettera ricevuta il giorno prima dal Sindaco di Scandicci, un buon auspicio, alla vigilia del Congresso, per potere proseguire la nostra attività con serenità e ottimismo.

» [Leggi la lettera del Sindaco](#)

Gli intervenuti si sono impegnati a dare il loro contributo ai punti in discussione all'ordine del giorno. Il verbale riportato qui sotto potrà essere d'aiuto, per i soci non presenti, per conoscere meglio le tematiche che sono state affrontate e la conferma del gruppo dirigente che si è impegnato a portare avanti, nei prossimi due anni, il piano di lavoro presentato.

» [Leggi il verbale del Congresso](#)

» [Allegato: relazione della fiduciaria con piano di lavoro](#)





A conclusione del Congresso, come da regolamento, si è tenuto il Comitato di Condotta, che ha confermato Giovanna Licheri come fiduciaria e rappresentante legale, e ha assegnato gli incarichi ai componenti del Comitato.

» [Leggi il verbale del Comitato di Condotta](#)

Se dopo la lettura qualcuno di voi volesse esprimere un parere o portare un contributo alla discussione, lo riceveremo volentieri all'indirizzo convivium@slowscan.it e lo terremo nel conto dovuto.

» [Guarda l'album con le foto del congresso](#)

Comitato (e assemblea) di Condotta

Nel Comitato di Condotta del 22 febbraio avevamo discusso sulle tematiche del Congresso (anche regionale, nazionale e internazionale) e deciso di elaborare un documento da presentare e inviare a tutti gli organismi dirigenti dell'Associazione. Non ricordiamo di averlo inviato in occasione della Convocazione del "nostro" Congresso e quindi ve lo presentiamo:

» [Leggi il documento](#)

Successivamente si è svolto un altro Comitato di Condotta, dove è stato discusso e approvato il piano di lavoro operativo fino al 2020 e l'elenco dei nomi dei soci che hanno accettato di impegnarsi in questo. Il documento che vi abbiamo allegato è stato poi presentato all'Assemblea regionale del 25 marzo, dove, la fiduciaria, lo ha letto a nome del Comitato di Condotta. A livello regionale la Condotta ha poi partecipato, insieme ai delegati approvati al Congresso dell'8 aprile, alla successiva riunione del 14 aprile, un'assemblea che ha visto una partecipazione numerosa, attiva e propositiva. L'ultimo Comitato di Condotta si è svolto il 7 maggio e ne parleremo nel prossimo notiziario.

Cronache per chi non c'era

Cena Slowine ad AqAbA

7 marzo

La cena del 7 marzo all'[AqAbA](#) (Sesto Fiorentino) è stata la conferma del successo dell'abbinamento di Slow Food Scandicci con la [Fisar Firenze](#). L'attenzione nella scelta del menu del nostro socio Enrico Safina, cuoco dell'AqAba, è stata affiancata dalla ricerca di Fisar di 4 vini che potessero esaltare i piatti e

contemporaneamente raccontare un'azienda agricola, **Ferlat**, dedita alla conversione al biologico nella zona orientale del Friuli Venezia Giulia, conosciuta per la D.O.C. Friuli Isonzo. Durante la serata uno dei membri della famiglia Ferlat ha raccontato la storia della sua azienda, presentando la propria filosofia ("La qualità dell'uva passa attraverso il massimo rispetto dell'ambiente").



La cena si è aperta con un antipasto a base di sgombero marinato con insalatina di arance, finocchi ed emulsione al miele che è stato abbinato ad un Pinot Grigio Ramato IGT 2016. Come primo un piatto di busiate trapanesi gratinate con le sarde, pinoli e uvetta su crema di ricotta della Calvana; per questo piatto il vino prescelto è stato un Friulano Friuli Isonzo DOC 2016. Per secondo un Involtino di pesce sciabola con cous-cous al basilico e caponatina di verdure invernali abbinato al No Land Vineyard IGT 2016. La cena si è chiusa con una Bavarese al caprino con salsa ai peperoni che è stata accompagnata da un abbinamento molto particolare; un Vin dal Paron Moscato Giallo IGT.

Come di consueto, un delegato Fisar è passato tra i tavoli a fornire indicazioni e spiegazioni sui vini abbinati.

Una splendida serata. *(Eduardo De Rosa)*

- » [Guarda la videostory](#)
- » [Guarda l'album con le foto](#)
- » [Scarica la scheda dei vini degustati](#)



Leggere che gusto

10-22 marzo



Nel notiziario del 5 marzo veniva anticipato il programma della manifestazione "Leggere che gusto". Anche se il tempo quest'anno non è stato dalla nostra parte, "Leggere che gusto" si è conclusa, oserei dire, molto bene. Pensate che abbiamo avuto quasi 1200 ragazzi che hanno partecipato, accompagnati dalle insegnanti in orario scolastico. Slow Food ha coinvolto 21 classi con i laboratori delle "mani in pasta" per un totale fra ragazzi e bambini che supera i 450, senza considerare i ragazzi presenti all'inaugurazione con gli "orti in condotta" e quelli delle medie che hanno preparato le tagliatelle per più di 200 persone.

Già da questi numeri potete capire l'importanza di questa manifestazione, sia per le conoscenze che i bambini apprendono sul mondo del cibo che per l'educazione alla lettura.

Festa speciale per l'inaugurazione di questa 18a edizione, con la novità del primo "mercato" nel loggiato del Sant'Antonio di Lastra a Signa; non erano

tanti "i produttori", perché forte era il rischio della pioggia. Presenti le classi degli Orti in Condotta con le prime piantine di erbe (rucola, rosmarino, ecc...), l'Associazione "Terre di Lastra Bene Comune" con i prodotti della "Guerrina", l'azienda agricola Albanese Labardi e un'azienda di Calenzano con il formaggio a latte crudo.



I soci volontari hanno dato un grosso contributo alla buona riuscita della manifestazione. Riescono a trasmettere il messaggio educativo di Slow Food con impegno e passione, attraverso piccoli gesti e semplici parole, alle nostre generazioni future. Le foto riusciranno a rendervi un'idea dell'atmosfera di piacere e di divertimento vissuta. Un grazie a tutti. Questo è quello che facciamo! Trasmettiamo i saperi in maniera buona, pulita e giusta. (Mariella D'Amato)

» [Guarda l'album con le foto](#)

Slow Food Day: *Pane, pasta e così sia...*

21 aprile



Iniziamo con una curiosità: la prima edizione dello Slow Food Day si è celebrata il 18 giugno 2011, in occasione dei 25 anni di Slow Food Italia. Da allora ogni anno a primavera la festa si ripete per raccontare l'associazione, la sua filosofia, i suoi progetti. Quest'anno lo Slow Food Day è stato dedicato a due elementi basilari della nostra alimentazione: il **grano** e la **farina**, cereale e ingrediente primario della nostra dieta. Potreste immaginare una tavola senza i prodotti di queste materie prime? Pertanto, proprio perché stanno alla base della nostra dieta, è importante conoscere la loro provenienza e la loro lavorazione.

La nostra condotta, da tempo impegnata su questo fronte con il progetto "Grani Antichi", il 21 aprile, nell'Abbazia di Badia a Settimo, ha organizzato l'evento "**Pane, pasta, e così sia**". Alle ore 18 è iniziato il Laboratorio del pane, per grandi e piccini, condotto dal nostro socio Antonio Renna. Nel chiostro dell'Abbazia era stata allestita una lunga tavolata ed erano già pronte le ciotoline con la farina varietà Senatore Cappelli della fattoria I Sassoli, l'acqua e il lievito LICOLI, cioè la pasta madre liquida. Antonio ci ha fatto mettere le mani in pasta e ci ha presentato le diverse farine di grani antichi, ci ha raccontato come si può ottenere un buon pane, ma soprattutto ci ha trasmesso la sua grande passione per questi semplici, ma importanti ingredienti.



Nella grande sala dell'Abbazia era stata apparecchiata una grande tavola con vassoi artisticamente preparati da Daniela con le verdure di stagione: finocchi, carote, carciofi pronte per il pinzimonio; un grande cesto con i baccelli da accompagnare con uno squisito pecorino a latte crudo.



Antonio Renna aveva preparato per la serata vari tipi di pane usando la farina di farro, farina di tipo 2 con semi vari, farina Saragolla, tutti molto buoni! Mariella aveva preparato più di 1600 ravioli con le bietoline di villa Doney, condite con olio e salvia: è stato proprio un ottimo primo piatto! Carmen, la scrivente, ha preparato le frittate di asparagi e Patrizia e Leonardo hanno preparato i dolci di grani antichi. Le pietanze sono state accompagnate dal vino della Fattoria I Sassoli.

Molto gradita la partecipazione di due ospiti protagonisti del progetto "Grani Antichi" promosso da Slow Food Scandicci: Vincenzo Corti (proprietario della Fattoria I Sassoli) e Giovanni Fabbri (proprietario dell'omonimo pastificio artigianale). Tanti i partecipanti all'evento, tanti i volontari che hanno contribuito alla riuscita della serata! (*Carmen Di Giuseppe*)

» [Guarda la videostory](#)

» [Guarda l'album con le foto](#)

Scandicci e il progetto **GRANI ANTICHI**

Dal seme... alla farina... alla pasta



Per rimanere sempre aggiornati sulle attività della Condotta visitate la nostra pagina Facebook e lasciate un "Mi piace"!



Slow Food Scandicci - Condotta 180

c/o Centrolibro, Piazza della Resistenza 2 - 50018 Scandicci (FI)
0552577871 / 3487745775 / convivium@slowscan.it / slowfoodscandicci.it

Ai sensi del D.Lgs. 196/03 si precisa che le informazioni contenute in questo messaggio sono riservate ed a uso esclusivo del destinatario. Qualora il messaggio Le fosse pervenuto per errore, la preghiamo di eliminarlo senza copiarlo e di non inoltrarlo a terzi, dandocene gentilmente comunicazione. Grazie per la collaborazione.

Ricevi questa email in quanto regolarmente iscritto alla lista della **Condotta Slow Food Scandicci**

Annulla iscrizione: se desideri non ricevere più la nostra newsletter, [clicca qui](#)

