

XII EDIZIONE **Terra Madre**
SALONE DEL GUSTO 2018

20 / 24 settembre
Torino

#food for change

Acquistando online i biglietti per accedere a Terra Madre Salone del Gusto risparmi tempo e denaro. Il biglietto giornaliero in vendita online costa 5€ (+1€ di prevendita), 20€ l'abbonamento per cinque giorni (+2,50€ di prevendita). I biglietti acquistati in biglietteria nei giorni dell'evento costano 10€.



slowfood.it

Indice delle rubriche

- **Nota della Fiduciaria**
- In prima pagina
 - **Cena al Ristorante Cinto – *Cucina in Torre* (13 settembre 2018)**
 - **“Petit Paysan” – Un eroe singolare (17 settembre 2018)**
 - **A cena con i Presidi Slow Food all'Osteria *I' Cantuccio* (5 ottobre 2018)**
 - **Master of Food Olio – *Una nuova stagione...* (19-23-26 ottobre 2018)**
- **Comitato di Condotta**
- **I nostri progetti educativi**
- **Cronache per chi non c'era**
 - **Laboratorio del Gusto: la Pizza di Ghevido (10 maggio 2018)**
 - **Cena pratese con i vini della Fattoria Ambra (Carmignano) (23 maggio 2018)**
 - **Dal campo alla tavola: I grani antichi della Fattoria I Sassoli (9 giugno 2018)**
 - **Visita alla Fattoria didattica di Roncigliano (17 giugno 2018)**
 - **Laboratorio del Gusto: la Birra di Mastrale (20 giugno 2018)**
- **Notizie in breve**

Nota della Fiduciaria

Sono trascorsi tre mesi dall'invio dell'ultimo notiziario, in cui, tra le tante informazioni, avete ricevuto il verbale del Congresso di Condotta e tutto il materiale necessario per conoscere meglio le tematiche che sono state affrontate. Il percorso dei Congressi è continuato con la partecipazione dei nostri delegati a quello regionale del 27 maggio e, infine, a quello nazionale del 6/7/8 luglio a Montecatini Terme, dove, principalmente, sono state discusse le “nuove” modalità di impegno (e anche organizzative) di Slow Food in Italia e nel mondo, in base alle “Dichiarazioni di Cheng-du” approvate al Congresso Internazionale del settembre 2017. Ci siamo dati due anni per decidere quale sia la migliore strada da seguire per realizzare gli obiettivi legati alla nostra filosofia. Se avete tempo e amate leggere e approfondire, trovate sul **sito di Slow Food** tutto il materiale e le conclusioni congressuali.

Ma... negli intervalli fra un Congresso e un altro? Non sono certo mancati gli impegni (quelli di programmazione e quelli conviviali)... Ne parleremo in questo numero, dove non mancheranno le solite "Cronache per chi non c'era" e le notizie sullo stato dei "nostri" progetti, con i rapporti di collaborazione con le altre associazioni sul territorio (molto esteso) della nostra Condotta. Per le notizie "In prima pagina", dato che avete già ricevuto il calendario degli eventi di settembre/ottobre con le anteprime per gli ultimi due mesi dell'anno, riporteremo soltanto quello che è essenziale "annotare".

In prima pagina

Cena al Ristorante Cinto – *Cucina in Torre*

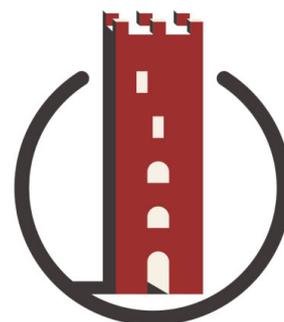
13 settembre

Giovedì 13 settembre 2018, ore 20.30

Ristorante Cinto – *Cucina in Torre*

Via Matteo Palmieri 35/37 r – Firenze (all'Arco di San Piero)

Riprendiamo l'attività annuale con questa novità: vogliamo farvi conoscere un posto non usuale nel nostro capoluogo, dove Alessandro Schena, un amico e socio di Slow Food Firenze, propone in pieno centro una cucina casalinga, con grande attenzione alle materie prime del territorio. Un menù vario e invitante, con i vini dell'**Azienda Vinicola Santa Lucia** (Fonteblanda, Maremma) che parteciperà alla serata. Come dessert non poteva mancare il gelato dei nostri soci Paola e Ciro di *Perché No!* (a due passi di distanza)



CUCINA IN TORRE
C.INTO

- **Benvenuto**
Assaggio di pappa al pomodoro
- **Assaggi di antipasto**
Melanzane alla parmigiana
Battuta al coltello con capperi di Salina e acciughe di Cetara
Santa Lucia Ansonica DOC 2017
- **Primo**
Lasagnette in bianco con ragù di suino grigio del Casentino
A' Luciano Morellino di Scansano DOCG 2017
- **Secondo**
Costine marinate e ratatouille di verdure
Tore del Moro Morellino di Scansano DOCG 2016
- **Dolce**
Gelato di *Perché No!*

Prezzo soci: €30,00 (non soci: €35,00)

Prenotazione obbligatoria: convivium@slowscan.it o 3496355031 (Patrizia Grillo)

"Petit Paysan" – Un eroe singolare

17 settembre

Lunedì 17 settembre 2018, ore 20.00

Circolo Ricreativo Vingone

Via Roma 166 – Scandicci (FI)

In collaborazione con l'associazione **Amici del Cabiria** di Scandicci e con il Circolo Arci della **Casa del Popolo di Vingone**, cena a buffet e proiezione del film **Petit Paysan – Un eroe singolare**.



Giovane allevatore di mucche da latte, Pierre è legato anima e corpo alla sua terra. L'amore per le sue mucche rappresenta il pendolo della vita di Pierre, scandita dal rapporto conflittuale con la sorella, veterinaria incaricata al controllo sanitario della regione. Ma il futuro dell'azienda familiare è messo in pericolo quando un'epidemia vaccina si diffonde in Francia... Pierre sarà trascinato in un vortice di colpe e speranze, spingendosi sino ai limiti estremi della legalità pur di salvare i suoi amati animali...

A metà fra il dramma rurale ed il thriller sociale, *Petit Paysan* è il film d'esordio di Hurbert Charuel, presentato a La semaine de la critique del Festival di Cannes e pluripremiato al Festival du film francophone d'Angoulême. Ha trionfato agli Oscar Francesi con ben tre César! **Miglior Opera Prima – Miglior Attore a Swann Arlaud – Miglior Attrice non protagonista a Sara Giraudeau**

Prima della proiezione (rivolta ai soci Arci Vingone, Amici del Cabiria e Slow Food Scandicci) cena a buffet, proposta da Slow Food in collaborazione con Circolo ARCI Vingone.

- Bruschette pomodoro e basilico
- Lasagne vegetariane
- Sformato di zucchine
- Peperonata
- Coccole con stracchino
- Vino (rosso e rosè) della Fattoria di Poggio Arioso
- Pane a lievitazione naturale
- Acqua gassata e naturale

Prezzo della serata: €15,00

Prenotazione obbligatoria entro venerdì 14 settembre:
convivium@slowsfan.it o 3496355031 (Patrizia Grillo)

A cena con i Presìdi Slow Food all'Osteria *I' Cantuccio*

5 ottobre

Venerdì 5 ottobre 2018, ore 20.30

Osteria *I' Cantuccio*

Via di Davanzello 50 – La Chiusa, Calenzano (FI)

Francesca Marra, socia Slow Food, gestisce questo locale da 9 anni, impegnandosi a realizzare, in concreto, i principi della nostra filosofia: cibo buono, pulito e giusto, quindi stagionale e locale, aderendo anche alla campagna internazionale **"Menù for change"**. Il gruppo dei soci della Piana, coordinati dal referente della Condotta, continua a "camminare" il territorio scoprendo, via via, nuove realtà produttive, nuovi ristoratori, ecc... All'interno della programmazione degli eventi della Condotta, ci ha proposto, data anche la disponibilità di Francesca, di organizzare insieme a lei una cena. Non abbiamo voluto perdere questa occasione. La sua osteria, tra l'altro, oltre che valorizzare il territorio utilizzandone le sue produzioni, da tempo "lavora" prodotti dei **Presìdi Slow Food**, in particolare toscani. Abbiamo ritenuto importante condividere questa esperienza e ve la proponiamo, convinti che interesserà a molti.



Presìdi Slow Food®

- **Prosciutto Bazzone della Garfagnana e della Valle del Serchio** con **Pane di Patate della Garfagnana**
- Zuppa di **Cipolle di Certaldo** con gratinatura di Pecorino a Latte crudo di Legri e Crostini al Rosmarino
- Spaghetti integrali alla "carbonara" di **Fagiolo di Sorana**
- **Agnello Pomarancino** con salsa di **Fichi secchi di Carmignano** e Patate al forno
- **Sfratto dei Goyrn** con salsa di Zabaione e Vin Santo
- *Vini delle Aziende Fattoria San Donato e Fattoria di Collina*

Prezzo soci: €35,00 (non soci: €40,00)

Master of Food Olio – *Una nuova stagione...*

19-23-26 ottobre

Venerdì 19 ottobre 2018, ore 20.30

Martedì 23 ottobre 2018, ore 20.30

Venerdì 26 ottobre 2018, ore 20.30

Azienda Agricola Fattoria di Collina

Via di Collina 15 – Calenzano (FI)

La nostra Condotta negli anni ha organizzato diverse volte il **Master of Food Olio**, a Scandicci, considerando anche che il nostro territorio collinare (tutto) è fortemente caratterizzato dalla presenza di ulivi e dalla produzione olearia. Anche quest'anno, nella *Guida agli Extravergini Slow Food* (purtroppo solo **on-line**) sono presenti 3 dei nostri produttori: **Fattoria di Roncigliano**, **Azienda Agricola Vigliano**, **Fattoria Poggio Arioso**. Nella zona della Piana per diversi anni i soci, che si occupavano in particolare della zona di Calenzano, hanno promosso Laboratori del gusto sull'olio, sempre in collaborazione con la **Fattoria di Collina**, guidati dal nostro socio Adolfo Bertolotti, che ha sempre partecipato ai panel Olio per la Guida, e sempre ci ha aiutato a conoscere meglio questo prodotto. Come Condotta, naturalmente grazie ai soci di Calenzano, abbiamo anche collaborato, con l'Amministrazione Comunale, all'iniziativa della Festa dell'Olio, partecipando attivamente sia all'organizzazione dei momenti di degustazione e conviviali, sia agli incontri-dibattito. Ma il Master... mancava! Per questo lo proponiamo a tutti con forza e convinzione, invitandovi a leggere...



Master of Food
Il gusto di saperne *ancora* di più

» **Master of Food: un po' di storia**

Il Master si propone di fornire le informazioni necessarie per comprendere la cultura dell'olio e approfondire le tecniche agronomiche e di trasformazione, la classificazione merceologica, le proprietà nutrizionali e l'utilizzo in cucina. La parte teorica è il supporto indispensabile all'addestramento pratico di degustazione, volto a riconoscere e distinguere gli oli di oliva reperibili sul mercato. Il corso si articola in 3 lezioni di due ore ciascuna, con degustazione finale di un piatto dove il protagonista è, naturalmente, l'olio.

- **Prima lezione**

L'olivo e l'olio nei secoli.

Argomenti di agronomia: Conoscere e gestire gli olivi. Dall'olivo all'olio.

Analisi sensoriale e tecnica di assaggio.

Compilazione della scheda tecnica Slow Food.

Incontro con produttori di olio locale.

Assaggio di quattro oli.

- **Seconda lezione**

Frantoi moderni, tecniche di estrazione e qualità dell'olio.

Visita al frantoio.

Classificazione merceologica. L'olio a scaffale.

Incontro con produttori di olio locale.

Assaggio di quattro oli.

- **Terza lezione**

L'olio in cucina. L'olio al ristorante

L'olio in cottura. l'olio a crudo.

Consigli di abbinamento olio e cibo.

Incontro con produttori di olio locale.

Assaggio di quattro oli.

Docente Master of Food: Sonia Donati

A ogni partecipante sarà consegnata una copia del manuale **Il Mondo dell'Olio** edito da Slow Food Editore.

Prezzo: €75,00 (soci Slow Food) / €65,00 (soci Slow Food Giovane Under 30)

Il Master è riservato ai soli soci Slow Food. L'attivazione del Master è subordinata al raggiungimento di un numero minimo di iscritti pari a 15. E' possibile associarsi anche durante la prima lezione al costo aggiuntivo di €25,00 (socio Slow Food ordinario) / €10,00 (socio Slow Food Giovane Under 30)

Prenotazione obbligatoria: convivium@slowsan.it o 3496355031 (Patrizia Grillo)

Comitato di Condotta

Dopo l'uscita del Notiziario precedente si è riunito ufficialmente 2 volte, il 7 maggio e il 24 luglio. Durante il **Comitato di Condotta del 7 maggio** si è discusso del **progetto sullo "spreco alimentare"** da presentare al Comune di Sesto Fiorentino, sulla base dell'esperienza fatta dalla Condotta Slow Food di Fossano: dotare i bambini di "food bag" per il recupero del cibo che individualmente non consumano. Fare cioè un passo ulteriore rispetto alle esperienze virtuose già anticipate dai gestori delle mense, sia nella zona della Piana, sia a Lastra a Signa. Si tratterebbe di *fare una sperimentazione con una sezione di bambini del nido, con insegnanti e genitori motivati*. Per questo potremo anche attivare collaborazioni con altre associazioni come, nella Piana, Equobaleno. Si è parlato poi del **progetto di "corner shop"** per i produttori della nostra rete (piccoli e ancora poco conosciuti al di fuori della rete associativa), interessati a unire le energie per migliorare la propria capacità comunicativa e per sviluppare un sistema che serva a far conoscere, a un pubblico più vasto, i loro prodotti e le buone pratiche che utilizzano. *Siamo partiti soprattutto dalla necessità di rafforzare il "nostro" progetto sui grani antichi e sulla pasta*. L'idea è di installare questo corner presso la libreria Centrolibro, sede legale della nostra associazione, che si trova nella zona adiacente alla fermata centrale della tranvia. Potrebbero essere organizzati incontri di presentazione dei prodotti, in modo analogo a quelli fatti sulla "spesa quotidiana". I soci più attivi della condotta potrebbero garantire una presenza, soprattutto per le varie iniziative di promozione. Viene presentata anche una proposta di Ermini (referente Terra Madre) e Fallani (referente Comunicazione), di collegare a questo progetto la creazione di un gruppo di acquisto (idea già presente nel dossier del Congresso 2014) che agisca in stretta sinergia col corner. *E' stata decisa la formazione di un gruppo di lavoro apposito, coordinato da Ermini*. Si concordano poi alcune linee per la partecipazione dei delegati al Congresso Regionale del 27 maggio a Firenze.

Fra il 7 maggio e il 24 luglio ci sono stati diversi incontri del gruppo dirigente: gruppo Eventi, per organizzare quelli previsti per maggio-giugno (vedi "Cronache per chi non c'era"); e gruppo Comunicazione, per discutere del nuovo sito web, delle modalità di coordinamento con il gruppo Eventi, e del Notiziario.

Come già ricordato, il 6/7/8 luglio si è svolto a Montecatini Terme il **Congresso Nazionale di Slow Food**: per la nostra Condotta hanno partecipato 7 delegati. Nel **Comitato di Condotta del 24 luglio**, aperto dalla fiduciaria con alcune comunicazioni sulle date dei prossimi incontri regionali e su alcune iniziative da fare in collaborazione con l'Associazione Amici del Cabiria e la Casa del popolo di Vingone, è stato fatto il punto sul Congresso Nazionale. *La discussione è stata articolata*: perplessità sulle modalità del Congresso; conferma della capacità del nostro Presidente internazionale di portare avanti i grandi temi che hanno caratterizzato l'attività dell'Associazione; una sbandierata "apertura" dell'Associazione che è servita a ridurre gli spazi di democrazia, con grande impegno conquistati negli anni, ma già messi a rischio negli ultimi quattro anni dell'esecutivo nazionale uscito dal Congresso del 2014. *La nostra Condotta è stata l'unica a esprimere voto contrario su tutte le proposte, perché il Congresso, sarà stato "di cambiamento", ma è stato anomalo: non si poteva presentare mozioni, se non on-line, nessun delegato è potuto intervenire. Si è pensato che "la democrazia" potesse realizzarsi nei lavori dei vari gruppi, in realtà già strutturati e in cui gli interventi dei partecipanti (1-2 minuti per gruppo) non potevano esprimere la complessità delle problematiche affrontate. La Toscana avrebbe potuto e dovuto, a nostro parere, condurre una battaglia interna, ma non l'ha fatta e, per noi, non ha espletato a dovere il suo compito*. Nel Comitato ci sono stati molti interventi di riflessione su questo e di



proposte indicative per il nostro futuro, che hanno dimostrato che la Condotta si è impegnata a fondo per coinvolgere la maggior parte dei soci nelle dinamiche del Congresso. E' stato concordato di scrivere una lettera aperta a tutte le condotte per spiegare le ragioni del nostro voto contrario, dal momento che non c'è stato dibattito. Il paradosso di questo "anomalo" Congresso è non aver individuato chi decide, riproponendo la leadership e non fornendo chiarimenti sulle regole. A conclusione della discussione Fossati (delegato) e Mauro Bagni (CdC) si dichiarano disponibili a elaborare una traccia da discutere nel prossimo Comitato. Fossati dà inoltre la sua disponibilità a collaborare in modo più attivo rispetto agli anni precedenti. Viene deciso all'unanimità di cooptarlo nel Comitato di Condotta.

Si è parlato poi delle iniziative proposte dal gruppo della Piana, e, in particolare del Master olio che si terrà a ottobre a Calenzano. Infine, sono stati affrontati i problemi del tesseramento, su cui dovremo fare un incontro apposito.

Ci siamo poi ritrovati a fine agosto con il gruppo Eventi, dove si è parlato: delle modalità per fare la spesa per gli eventi, una spesa che risponda il più possibile alla valorizzazione della nostra rete di produttori, trasformatori e negozianti (la difesa dell'economia locale); di precisare e chiarire il significato della nostra presenza alla Badia, anche con iniziative concrete di collaborazione e partecipazione reciproca alle iniziative; della situazione dei magazzini in cui abbiamo "riposto" tutto il nostro materiale; delle iniziative fino a gennaio 2019.

I nostri progetti educativi

Una bellissima notizia: apre un nuovo "orto" alla Scuola dell'infanzia Giovanni XXIII, grazie anche alla collaborazione con l'Auser di Lastra a Signa. Dopo "Leggere che gusto" (di cui abbiamo dato ampio spazio nel Notiziario scorso) insegnanti e genitori della sezione dei 5 anni di questa scuola, ci hanno chiesto un incontro per conoscere meglio sia il progetto che il Protocollo d'intesa firmato, nell'ottobre 2017, con l'Istituto Comprensivo e l'Amministrazione Comunale. Nel Protocollo, che prevede il prolungamento del Progetto per altri tre anni (è iniziato nel 2005 nella Scuola elementare Milite Ignoto di Malmantile) veniva prevista (e auspicata) la possibilità dell'allargamento agli altri livelli di scuola. Lo scorso anno è entrata la scuola media: mancava soltanto la presenza della scuola dell'infanzia. Immaginatevi quindi la nostra soddisfazione quando gli insegnanti di questa scuola dell'infanzia ci hanno espresso il desiderio e la volontà di realizzarlo. Tra l'altro, adiacente alla scuola si trova la sede dell'Auser e i suoi rappresentanti ci avevano già contattato per realizzare con noi una collaborazione. Saranno i "Nonni Ortolani" del progetto (si sono già messi al lavoro per realizzare le vasche dove i bambini metteranno i loro semi). A breve ci incontreremo tutti insieme e inizierà... una nuova avventura!

Lunedì 28 maggio: Gita dell'"orto" della Scuola media a Radicondoli (SI). Perché? E' stata una sorpresa graditissima per tutti: Condotta, insegnanti e alunni. Autorizzata dal Ministero, oltre il termine previsto per l'effettuazione delle gite scolastiche, rientra in una programmazione annuale di Slow Food Toscana all'interno della collaborazione con la **Comunità del Cibo a Energie Rinnovabili** e il **CoSviG**. E Slow Food Toscana quest'anno ha scelto, per una delle gite previste, il progetto della nostra Condotta. Era la prima volta che partecipavano alunni di una scuola media. Da Lastra sono andati alunni di una classe sorteggiata fra tutte quelle che partecipano al progetto "Orti in condotta" e un gruppo di ragazzi che partecipano a un laboratorio di cucina nella scuola (e che, come tutte le classi della scuola, hanno partecipato quest'anno al laboratorio delle "mani in pasta", all'interno della manifestazione "Leggere che gusto"). Accompagnati dagli insegnanti e dalla fiduciaria della Condotta e la referente di Lastra, sono stati guidati sul posto dal fiduciario della Condotta Slow Food del Monteregio.



» [Guarda le foto](#)

Festa di fine anno nelle scuole.
Concludiamo con una serie di foto che testimoniano la realizzazione degli eventi nella Scuola elementare Milite Ignoto (insieme alla Scuola Leon Battista Alberti) e nella Scuola media Leonardo da Vinci.

» [Guarda le foto \(elementari\)](#)

» [Guarda le foto \(media\)](#)



Cronache per chi non c'era

Laboratorio del Gusto: la Pizza di Ghevido

10 maggio



Il 10 maggio, i nostri soci di **Ghevido**, Gabriele e Stefano, hanno ospitato il Laboratorio della Pizza. Durante la serata ci hanno parlato del metodo della "Doppia cottura" con cui preparano la loro pizza e hanno dedicato particolare attenzione ad illustrarci come preparare una pizza di "qualità" a casa.

Per rendere il più semplice possibile ripercorrere i passi per la preparazione, considerando le varie fasi e i tempi (dalle 24h alle 48h), si sono avvalsi di una serie di video. Per ogni passaggio i video hanno permesso di seguire i suggerimenti e i trucchi indicati da Gabriele, oltre che essere lo spunto per le tante domande che sono scaturite durante la serata. Per completare le spiegazioni e per darci la possibilità di toccare con mano quanto appreso, Stefano ha preparato la pizza con l'impasto "protagonista" dei video girati da Gabriele.

Si è trattato di un gradito extra al saporito menù composto da 7 tranci di pizza preparati con diversi impasti e diversi abbinamenti:

- Integrale con pesto, pomodorini, olive e pinoli
- Margherita sbagliata - base fiordilatte + ristretto pomodoro riccio e ristretto di basilico
- Napoli integrale - San Marzano, burrata e acciuga siciliana
- Presidio Slow Food - Tarese del Valdarno, baccelli e pecorino fresco a latte crudo
- Ripiena squacquerone, mortadella e granella di pistacchi
- Integrale con fiordilatte, cipolla caramellata al marsala e pecorino a latte crudo
- Ripiena fondente Pistocchi, ricotta e marmellata di arance

Ingredienti e impasti di qualità, per una serata piacevole che, considerando la velocità con cui si sono esauriti i posti disponibili, si dovrà ripetere in futuro. (*Eduardo De Rosa*)

» [Guarda l'album con le foto](#)

» [Guarda la videostory](#)



Cena pratese con i vini della Fattoria Ambra (Carmignano)

23 maggio



Mercoledì 23 maggio, nella oramai familiare cornice della Badia a Settimo, è stata organizzata una cena a tema sui prodotti del territorio pratese aderendo alla campagna internazionale *"Menu for change: Cibo locale? Si grazie"*. Scegliere i prodotti locali significa conoscere il territorio, comprare direttamente in azienda, accorciare la catena distributiva e conseguentemente contribuire a diminuire l'inquinamento. Paolo Leonelli e Leonardo Fallani, i nostri "cuochi per passione", hanno preparato un menù molto interessante utilizzando due prodotti dei Presidi Slow Food: la **Mortadella di Prato** e i **Fichi secchi di Carmignano**.



Gradito ospite della serata Beppe Rigoli, proprietario della **Fattoria Ambra** posta nelle vicinanze del fiume Ombrone e della Villa Medicea di Poggio a Caiano (una curiosità: il nome della fattoria trae il nome dal poema "Ambra" scritto nel XV secolo da Lorenzo il Magnifico). Beppe Rigoli ci ha fatto assaggiare i suoi vini e abbiamo iniziato con il **Rosato di Carmignano Vin Ruspo** che ha accompagnato i Biscotti salati con la spuma di Mortadella di Prato. E' stato poi servito il **Barco Reale di Carmignano rosso** che ha accompagnato il Risotto Gorgonzola e profumi di Fichi di Carmignano, impossibile non fare il bis! Abbinato al **Carmignano Riserva Elzana**, il Sedano ripieno alla pratese egregiamente preparato dai nostri chef. Infine il dessert, un ottimo Tiramisù di cantuccini con i quali non poteva mancare il **Vin Santo di Carmignano**.

Due parole sugli ingredienti principe della serata: il Fico secco di Carmignano e la Mortadella di Prato. Nessuna casa di Carmignano era sprovvista di almeno una pianta di fico, che si trovasse accanto al portico o nell'orto. Il **Presidio Slow Food** è nato per aiutare i pochi produttori rimasti e favorire il ritorno dei giovani ad una attività che si tramanda di generazione in generazione. Il disciplinare del Presidio ne regola la raccolta, l'essiccazione, la formazione delle picce e la messa in commercio dei fichi essiccati che deve avvenire a fine settembre in occasione della festa del patrono della città, come da tradizione.



I fichi di Carmignano esaltano il gusto della mortadella di Prato, che in Toscana nasce dall'esigenza di usare le carni scartate nella preparazione dei salami, a conciarle con spezie e liquori e a cuocerle in acqua. Nel dopoguerra questa preparazione sparisce e solo 30 anni fa una macelleria di Prato riprende la produzione. Il **Presidio Slow Food** ha raccolto i produttori ancora attivi e li ha convinti ad adottare un disciplinare che uniformi la produzione. Il disciplinare prevede l'utilizzo di suini nazionali alimentati con mangimi che non contengono organismi geneticamente modificati, uso limitato di conservanti, l'insacco in budello naturale e il tipo di concia (aglio, macis, pepe, coriandolo, cannella, garofano, alchermes). (*Carmen Di Giuseppe*)



» [Guarda l'album con le foto](#)

Dal campo alla tavola: I grani antichi della Fattoria I Sassoli

9 giugno

Che ne sai tu di un campo di grano?... Dopo la visita alla **Fattoria I Sassoli** ne so sicuramente più di prima. I Sassoli sono una conoscenza storica di Slow Food Scandicci, colonna portante del progetto "Grani Antichi" e presenza costante sulle tavole degli eventi organizzati dalla nostra Condotta. E' stata la mia prima visita alla fattoria e, finalmente, ho potuto vedere da dove viene il grano e la farina con cui da due anni preparo il pane in casa ogni settimana.



Durante la visita, organizzata nell'ambito dei Percorsi di *Itinera*, Vincenzo Corti ci ha fatto conoscere il mondo dei grani antichi, ma soprattutto, ci ha parlato del "suo" grano duro Senatore Cappelli. Ci ha spiegato la sua storia, le

sue caratteristiche, cosa lo distingue dal grano industriale, e ci ha accompagnato nei suoi campi, facendoci entrare tra le piante, toccare le spighe e assaggiarne i chicchi. Una vera e propria "full immersion" (con tanto di tramonto sui campi, che sembrava di stare in un quadro di Van Gogh!)

Al ritorno dalla passeggiata, un piacevolissimo aperitivo all'aperto con altrettanto gradito accompagnamento musicale (duo chitarra-contrabbasso, molto bravi!). Sulla tavola crostini, lampredotto, fagioli, pecorino a latte crudo, lasagne di verdure preparate con la farina del progetto "Grani Antichi", melanzane alla parmigiana, zuccottino Malotti per concludere. A fare da accompagnamento, il vino della fattoria e il vermouth della casa, prodotto da Vincenzo Corti con la sua ricetta tradizionale (il gusto? ...una bellissima sorpresa!).



Fra i numerosi partecipanti anche la nostra amica Celeste, docente del College of Charleston (South Caroline, USA), che per il terzo anno ha accompagnato i suoi studenti alla scoperta delle bellezze artistiche, paesaggistiche ed enogastronomiche del nostro territorio. Ritournerà a farci visita anche nelle prossime settimane, partecipando con i suoi studenti anche a Terra Madre Salone del Gusto a Torino. (*Leonardo Fallani*)



» [Guarda l'album con le foto](#)

Visita alla Fattoria didattica di Roncigliano

17 giugno



Sempre nell'ambito di *Itinera* – *percorsi golosi alla scoperta delle colline di Scandicci* – il 17 giugno abbiamo collaborato anche con l'**azienda agricola di Roncigliano** della nostra socia Daniela Danti. Immersa nei boschi di Roveta, in un ambiente rustico e accogliente, la fattoria di Daniela è un'oasi di tranquillità, ricca di stimoli per grandi e per piccini.



Al nostro arrivo ci siamo messi subito al lavoro con un laboratorio, molto coinvolgente, dedicato al pan di ramerino. Tantissimi i bambini presenti. Dopo "avere messo le mani in pasta" il pan di ramerino è stato messo a cuocere nel forno a legna e, dopo che è stato sfornato, molti lo hanno assaggiato in diretta. Il programma prevedeva poi, per gli amanti delle camminate – e alcuni di noi ne hanno approfittato – una bellissima passeggiata "guidata" nel bosco, fino alla sorgente e al vecchio stabilimento dell'acqua Roveta.

Era poi previsto un laboratorio sulle erbe aromatiche, presenti nell'azienda e di più comune utilizzo nei "nostri" piatti. Ma la prospettiva di una succulenta grigliata ha fatto correre tutti a tavola.

Allora il laboratorio è stato trasformato in una piacevole chiacchierata che la nostra fiduciaria ha fatto tra i tavoli più vicini. La ricca cena con bruschette all'olio e al pomodoro, farro con pesto e pomodori, grigliata mista di carne, insalata e cocomero, il tutto accompagnato con l'ottimo vino rosso della fattoria, è stata la conclusione di una bellissima domenica! (AA.VV.)

» [Guarda l'album con le foto](#)

Laboratorio del Gusto: la Birra di Mastrale

20 giugno



La serata del 20 giugno è stata l'occasione per approfondire la conoscenza della **Guida alle Birre d'Italia** e per conoscere il **Birrificio artigianale Mastrale** che è entrato a farvi parte. È stato interessante prendere spunto dalla struttura della Guida per ripercorrere l'evoluzione dei birrifici artigianali e del consumo delle relative birre in Italia. I birrifici aumentano ma i consumi procapite restano pressoché invariati; sicuramente c'è una tendenza alla ricerca della qualità che potrà contribuire all'aumento dei consumi.

Mastrale nasce dalla passione di un giovane, Alessandro, che ha trasformato la preparazione della birra in casa nella sua attività lavorativa. Da casa al birrificio gli è rimasta intatta la voglia di preparare sempre nuove birre e provare nuove

ricette. Durante la serata il nostro socio Nunzio, oltre a presentare la Guida, ha intervistato sia Alessandro che sua madre Maria Pia. Infatti Mastrale è diventata un'impresa familiare grazie all'appoggio che Alessandro ha ricevuto dai suoi genitori e da sua sorella, presente in cucina a preparare i piatti che accompagnano le birre offerte nella loro sala di degustazione. Proprio il menù della serata è stato l'esempio di come si possa valorizzare i nostri territori scegliendone i migliori prodotti. Maria Pia infatti, contribuendo all'importante obiettivo di fare rete tra i produttori locali che sposano i valori di Slow Food, ha scelto di creare il menù scegliendo gli ingredienti di aziende amiche della Condotta.

Abbiamo assaggiato le 3 birre citate nella Guida, ma uno dei tratti distintivi dei birrifici artigianali è nella possibilità di provare sempre nuovi gusti ed incroci, quindi potrebbe essere stata soltanto la prima di tante altre piacevoli serate. *(Eduardo De Rosa)*



» [Guarda l'album con le foto](#)

Notizie in breve



A giugno ci siamo ritrovati con il delegato e il referente eventi di **Fisar Firenze** e abbiamo confermato la volontà di proseguire nella collaborazione che, ormai, dura da anni. Abbiamo cercato di programmare le iniziative che ci vedranno insieme da settembre 2018 a giugno 2019 e deciso di sperimentare la possibilità di compartecipazione alle iniziative "sociali" che ognuna delle associazioni realizza durante l'anno. Le iniziative cene-vino programmate saranno tre, compresa "**Cento cene Slowine**" proposta dal livello nazionale a partire dal mese di novembre.

Anche con l'**Associazione "Amici della Badia di Settimo"** abbiamo deciso di intraprendere un percorso simile. Intanto noi cominciamo con l'informare tutti i nostri soci della **Festa di Igneus**, il 15-16 settembre presso l'Abbazia di S. Lorenzo a Settimo ([pdf con il programma](#)).



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

In ossequio al Regolamento 2016/679 (GDPR) e ai sensi del D.Lgs. 196/03 (Codice in materia di protezione dei dati personali) 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 a convivium@slowscan.it. Grazie per la collaborazione.

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

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