



COLTIVIAMO SOLUZIONI PER IL CAMBIAMENTO CLIMATICO

Indice delle rubriche

- [Nota della Fiduciaria](#)
- [In prima pagina: i prossimi eventi in anteprima](#)
- [Comitato di Condotta](#)
- [I nostri progetti educativi](#)
- [Cronache per chi non c'era](#)
 - [Cena al Ristorante Cinto – Cucina in Torre \(13 settembre 2018\)](#)
 - [A cena con i Presidi Slow Food all'Osteria l' Cantuccio \(5 ottobre 2018\)](#)
 - [Master of Food Olio – Una nuova stagione... \(19-23-26 ottobre 2018\)](#)
 - [Itinera a San Michele a Torri \(3 novembre 2018\)](#)
 - [Cento cene per Slow Wine \(29 novembre 2018\)](#)
 - [Terra Madre Day: Aperitivo in Musica e Visita alla Badia \(14 dicembre 2018\)](#)
- [Notizie in breve](#)

Nota della Fiduciaria

Buon anno a tutti! Auguri a tutti i soci e amici della nostra Condotta (da Scandicci a Lastra a Signa, a Calenzano, Sesto Fiorentino e Campi Bisenzio), alla nostra rete di Terra Madre, a tutte le associazioni con cui condividiamo da sempre percorsi e progetti, a tutti coloro che ci capita di incontrare nel nostro cammino e si uniscono a noi anche se solo per una piccola parte di questo. Auguri a tutte le istituzioni locali, scolastiche, agli insegnanti e genitori degli "Orti in Condotta" che si impegnano quotidianamente perché i ragazzi, fin dalla prima infanzia, imparino a lavorare insieme a partire dal cibo, capire cos'è, come si deve produrlo perché sia buono, pulito, giusto e sano e come questo debba essere garantito a tutti. E da questo la diversità degli ambienti da proteggere, la diversità delle popolazioni da conoscere, rispettare e salvaguardare, la difesa e la valorizzazione di ogni comunità locale.

Con ogni nuovo anno, arrivano maggiori sfide e nuovi progetti da realizzare. Vogliamo affrontarli ancora una volta con coraggio, speranza e fiducia di riuscirci superando tutti gli eventuali ostacoli. La

Buon 2019!



nostra ricchezza sono le idee, la conoscenza dei problemi locali e globali su cui intervenire, e i nostri soci che si impegnano volontariamente in base ai loro interessi, competenze e passioni. L'augurio maggiore è far diventare la Condotta una vera comunità di condivisione, piacere di stare insieme, di fare esperienze che migliorino le nostre conoscenze, di riuscire a trasmetterle in tanti modi, condividere i progetti della nostra Associazione nel mondo (tutti voi avete ricevuto le 6 mozioni congressuali approvate al Congresso Internazionale di Cheng-du).

In questo notiziario, come al solito, troverete gli eventi previsti per i prossimi due mesi, le "Cronache per chi non c'era" che non avevano trovato spazio nel precedente notiziario, un breve resoconto del Comitato di Condotta che si è riunito il 30 ottobre, i progetti educativi e una "succulenta" notizia in breve.

A questo punto voglio anche condividere con tutti voi una triste notizia. Anche nel 2018, durante il periodo natalizio, un lutto ha colpito una famiglia di nostri soci. Il marito di Lucia, babbo di Chiara e Cristiana non stava bene da un po', ma, pensate, Slow Food gli piaceva così tanto che, dopo essere stato frequentemente all'Acciaiuolo o con la moglie o con tutta la bella famiglia, il 21 aprile scorso aveva voluto festeggiare il suo compleanno a Badia a Settimo, in occasione dello Slow Food Day, insieme a noi. Ci mancherà, anche per la sua arguzia e la sua positività. Un grande abbraccio a Lucia, che ritroveremo presto con noi, alle figlie, ai generi e ai nipoti. *(Giovanna Licheri)*

In prima pagina

I prossimi eventi in anteprima

gennaio/febbraio

Abbiamo in programma numerose iniziative per i primi mesi del 2019. Qui sotto l'anteprima degli eventi che ci vedranno coinvolti a gennaio e febbraio. Tra pochi giorni manderemo per mail il programma dettagliato con tutte le informazioni... per il momento, segnatevi le date sull'agenda!

Mercoledì 23 gennaio 2019

Cena al Ristorante Saladier "la Trattoria dell'Ortolano"

(San Giusto, Scandicci)

Lunedì 4 febbraio 2019

Proiezione del film "Gli ultimi butteri" al Cinema Cabiria

(Scandicci)

Martedì 19 febbraio 2019

Cena con i vini biodinamici di Bacchereto al Ristorante AqAbA

(Sesto Fiorentino)



Comitato di Condotta

Si è riunito ufficialmente il 30 ottobre e, come primo punto, si è discusso sulla relazione inviata precedentemente da Bagni sulla situazione Srl. Dopo vari interventi dei presenti e una vivace discussione, valutato che i tentativi di intermediazione, iniziati con la chiusura del giugno 2017 e continuamente richiesti dalla Condotta, non sono andati a buon fine (mentre invece si continua a esprimere pubblicamente pareri sulla vicenda, anche da parte di rappresentanti dell'Amministrazione Comunale), è stato deciso di tutelare l'immagine della Condotta nei confronti dell'opinione pubblica e degli stessi soci, con un documento indirizzato al Sindaco, e contestualmente informando la stampa, della posizione della Condotta. L'argomento successivo riguardava la situazione internazionale e la

proposta di gemellaggi. Anche qui siamo partiti da una relazione, precedentemente inviata da Bagni sulla storia dei contatti costruiti dalla nostra Condotta a livello internazionale ([Leggi qui la relazione](#)) a cui si sono aggiunte nuove proposte ([Leggi qui le proposte e le decisioni prese](#)). Prossimamente informeremo sui “piacevoli” sviluppi. Si è parlato poi delle future iniziative (a novembre “Vin novo” a San Michele a Torri, partecipazione della Condotta al Festival dell’Economia civile organizzato dall’amministrazione comunale di Campi) e del tesseramento, in lento miglioramento. (Giovanna Licheri)

I nostri progetti educativi

Il 12 novembre i “nostri orti” hanno partecipato in massa, con entusiasmo e passione (insegnanti, alunni e genitori) alla **Festa nazionale degli “Orti in Condotta”**. Su indicazioni progettuali dell’Ufficio educazione nazionale, sono stati realizzati una gran quantità di lavori. Hanno partecipato anche “i nuovi arrivati”, non solo la scuola dell’infanzia Giovanni XXIII di Lastra, ma anche la scuola Marco Polo di S. Angelo a Lecore. Io, Mariella e molti



volontari (fra cui le nostre colonne storiche Daniela, Sergio, Anna Poli, Olga, Anna Malvisini), e tanti volti nuovi fra i genitori, abbiamo “scorrazzato” fra le scuole per dare, in alcuni casi un sostegno morale e in altri un vero e proprio supporto operativo, alle infaticabili insegnanti. Bellissimi i risultati. Da Terra Madre io e Mariella avevamo portato diversi semi da distribuire per il nuovo anno, per il quale, però, avremo bisogno di vari interventi “tecnici” da parte delle Amministrazioni. C’è un nuovo grande fermento nelle scuole, una partecipazione maggiore di quella degli ultimi anni, che ci fa ben sperare. Ma anche noi dobbiamo arricchire il nostro gruppo per far fronte, positivamente, a tutte le richieste.

» [Guarda le foto](#)

Altro progetto inserito nel protocollo d’intesa è il **laboratorio di cucina alla scuola media** con i 15-20 ragazzi seguiti dall’insegnante di sostegno Minniti: ha fatto richiesta di materiale fornito esclusivamente dalla nostra Condotta, compresa la nostra farina (“I Sassoli”) per i laboratori Mani in pasta che sono partiti dal 7 novembre con 2 incontri settimanali dalle 12 alle 14 (il mercoledì e il venerdì) sino a gennaio e poi da marzo a maggio. Il contributo per l’acquisto arriverà dalla scuola. Questa la comunicazione di Mariella, referente educazione, a tutto il Comitato di Condotta:



“Questo progetto è stato fortemente voluto dal Prof. Minniti con la nostra collaborazione. L’impegno non doveva essere così forte per la Condotta, altrimenti avremmo cercato di progettarlo condividendolo meglio. Comunque è importante esserci. Io, dopo aver concordato con la fiduciaria, lo sto portando avanti con una volontaria, dividendo i ragazzi in 2 turni di 1 ora ciascuno. Il primo turno lavora con me a “fare” (tagliatelle, tagliolini, gnocchi, impasto pizza ecc). Il risultato del loro lavoro lo portano a casa. Il secondo turno lavora con il professore in maniera teorica sulle parole chiave (Cos’è Slow Food; Cosa fa; Farina di grani antichi; Cambiamenti climatici; ecc.) e attraverso giochi apprendono nozioni.

Considerate che si parla di ragazzi con problematiche, che non sono certificati, e vengono dalle classi

presenti in tutta la scuola. Avrei pensato ad anno nuovo di organizzare con loro una cena al circolo Le Cascine. Il ricavato della cena servirebbe a fare le tessere ai ragazzi e, tolte le spese, con quello che avanza, acquistare le materie prime per il laboratorio per non pesare troppo sulla scuola. Di questo argomento vorrei poterne parlare al prossimo cdc. Inoltre è stato chiesto il ns. supporto per sabato 11 maggio, giornata di apertura straordinaria per le scuole di Lastra, dove molte classi hanno scelto di poter lavorare sul cibo piuttosto che sullo sport.”

» [Guarda le foto](#)

E adesso parliamo di due nuovi **progetti educativi nella Piana fiorentina**:

1) Progetto **“Ti v’Olio Bene”** (elaborato da Ufficio Educazione di Slow Food Italia, Barbara Nappini e Antonio Ciappi). Gli obiettivi del progetto sono: 1. far conoscere il mondo del cibo attraverso la coltivazione, la trasformazione, la commercializzazione e l’assaggio di un prodotto specifico; 2. la conoscenza e l’esercizio dei sensi, per educare e allenare il principale strumento di conoscenza del cibo. Essendo un’attività educativa di Slow Food che si svolge nel territorio della nostra Condotta, abbiamo richiesto e, naturalmente ottenuto, di dividerlo. Da venerdì 12 a domenica 14 ottobre, si è svolta, presso le strutture di “Qualità e Servizi” a Calenzano, la parte iniziale del corso di formazione rivolto agli insegnanti degli Istituti comprensivi dei Comuni di Campi Bisenzio, Sesto Fiorentino e Signa, che gestiscono il servizio di refezione scolastica attraverso la società “Qualità e Servizi”. Per la Condotta erano presenti la fiduciaria, la referente educazione e Nunzio Scavo referente, per la Condotta, della Piana; gli insegnanti erano una trentina. La tre giorni di formazione ci ha permesso di partecipare alle attività di educazione sensoriale, che saranno poi proposte agli alunni delle scuole, di conoscere molti insegnanti, parlare di Slow Food e raccontare tutto quello che la nostra Condotta sta portando avanti. Alcuni insegnanti sono diventati soci e faranno parte anche degli Orti che nasceranno a breve.

2) Progetto “Orti in Condotta” - Il 20 dicembre, presso il Comune di Campi Bisenzio, è stato firmato il Protocollo d’intesa per la partecipazione ufficiale, al Progetto “Orti in Condotta” di Slow Food, delle Scuole dei 3 Istituti Comprensivi del territorio. Il Protocollo è stato firmato dalla fiduciaria della Condotta, dall’Amministrazione Comunale, dai dirigenti dei 3 Istituti e da “Qualità e Servizi”, la società amministrata dal socio Slow Food Antonio Ciappi, che gestisce la mensa scolastica per conto del Comune e che finanzia i corsi di formazione per insegnanti e genitori. A gennaio sarà definita tutta l’organizzazione, e quali saranno le classi e gli insegnanti che faranno parte del progetto. Il lavoro che ci aspetta non è certo poca cosa. (Giovanna Licheri)

Cronache per chi non c'era

Cena al Ristorante Cinto – *Cucina in Torre*

13 settembre



Giovedì 13 settembre abbiamo ripreso l’attività annuale con una cena presso il ristorante **Cinto – Cucina in Torre** che si trova nell’antica Torre di Corso Donati nei pressi dell’arco di San Pierino, in pieno centro storico a Firenze. Siamo usciti dal nostro territorio per andare a organizzare un evento nel locale dell’amico e socio Alessandro Schena. Alessandro e suo figlio Lorenzo ci hanno proposto un menù preparato con ingredienti provenienti dai fornitori locali e dai Presidi Slow Food, una cucina casalinga nel rispetto della tradizione toscana.

Abbiamo iniziato la cena con un assaggio di Pappa al Pomodoro, Melanzane alla Parmigiana e un’ottima Battuta al Coltello con Capperi di Salina e Acciughe di Cetara. A seguire le Lasagnette in Bianco con Ragù di Suino Grigio del Casentino e le Costine Marinate e Ratatouille di Verdure. Ospiti della serata Gianmarco Mazzanti, fiduciario di Slow Food Firenze, e l’Azienda Vincola Santa Lucia di Fonteblanda, che ci ha fatto assaggiare i vini che hanno accompagnato le pietanze: Santa Lucia Ansonica DOC 2017,

Morellino di Scansano DOCG 2017 e Tore del Moro Morellino di Scansano DOCG 2016. Come dessert non poteva mancare il gelato dei nostri soci Paola e Ciro di Perché No! (*Carmen Di Giuseppe*)

» [Guarda l'album con le foto](#)



A cena con i Presìdi Slow Food all'Osteria l'Cantuccio

5 ottobre



Ad inizio 2018, nel nostro piacevole ma rigoroso e puntuale compito di scoperta dei ristoranti e dei produttori della Piana, sempre attenti ad individuare i “veri” promotori dei valori Slow Food, abbiamo deciso di andare a conoscere l'**Osteria l'Cantuccio** di Calenzano. Qui da subito, sfogliando il menù, abbiamo scoperto con piacere la presenza in carta di diversi Presìdi, l'indicazione dei produttori della zona presso il quale il ristorante si riforniva, e che addirittura il sale presente al tavolo era quello del Presidio Slow Food *Sale marino artigianale di Cervia*. **Avevamo trovato una delle “case” di Slow Food nella Piana Fiorentina!** Da quel giorno abbiamo condiviso con loro la volontà di mettere in risalto questa naturale impostazione

Slow Food, ipotizzando che una cena con protagonisti i Presìdi che venivano utilizzati abitualmente sarebbe stato il modo migliore per farlo.

Siamo così arrivati a venerdì 5 ottobre dove, nella calda e accogliente sala dell'osteria, accolti dalla nostra socia e ormai amica Francesca Marra, coadiuvata dalla sorella Carolina e dal loro affiatatissimo staff (Diletta, la terza delle sorelle Marra, stavolta era assente), in circa 80 persone tra soci e clienti del ristorante abbiamo assaggiato ben 7 Presìdi assortiti in diverse pietanze, il tutto accompagnato dall'olio e dal vino di due aziende del territorio calenzanese, Fattoria di Collina e Fattoria S. Donato. Ai tavoli ogni commensale ha potuto trovare un libretto (molto apprezzato!) nel quale, oltre a riportare il menù della serata e l'elenco dei produttori, abbiamo raccontato tutti i dettagli dei Presìdi che avremmo assaggiato da lì a poco, per unire, al piacere della convivialità, il **piacere del sapere**. Nel corso della serata, Daniela Daniele dell'Azienda Agricola Puro Carmignano produttrice dei *Fichi secchi di Carmignano* che stavamo degustando, è intervenuta con un piacevole racconto su questo Presidio vicinissimo al nostro territorio. Che dire?! Ancora un'altra riuscitissima serata della Condotta, tra buon cibo, amici vecchi e nuovi e la possibilità di conoscere ed approfondire sempre cose nuove, valorizzando prodotti e persone del nostro territorio. (*Nunzio Scavo*)



» [Guarda l'album con le foto](#)

» [Scarica il libretto con la presentazione dei Presìdi degustati durante la cena](#)

Master of Food Olio – Una nuova stagione...

19-23-26 ottobre

Una nuova stagione di Master... Così nello scorso notiziario si annunciava il primo Master of Food del nuovo corso, dedicato all'Olio extravergine di oliva. Le lezioni si sono tenute, di fronte a 15 partecipanti,



nei locali della **Fattoria di Collina** (Calenzano), ben conosciuta dagli amici della piana fiorentina e non solo, anche per le collaborazioni avute in passato con i soci della Condotta. Il corso si è articolato in tre serate (19-23-26 ottobre), in una stanza riempita dai suoni e dai profumi che si levavano dal laboratorio accanto, dove le macchine del frantoio schiacciavano le prime olive di questa stranissima e imprevedibile stagione, segnata dai tempi di raccolta inusuali a cui gli effetti del cambiamento climatico ci stanno (ahinoi!) sempre più spesso costringendo. La nostra guida in questo viaggio è stata la bravissima Sonia Donati, esperta di olio e da molti anni coordinatrice regionale per la

guida Slow Food agli Extravergini d'Italia.

Durante il corso sono stati affrontati tutti gli aspetti legati alla produzione dell'olio: dalla coltivazione degli olivi (tradizionale o con gli impianti superestensivi che tristemente stanno prendendo piede anche da noi, in nome del rendimento e dell'aumentata efficienza) alle tecniche di raccolta dei frutti (come raccogliere al meglio i gioielli della pianta lasciandoli intatti prima della spremitura) alla lavorazione (con tutte le fasi, dalla defogliatura delle olive, alla spremitura, alla filtrazione del prodotto finale). E poi: le varietà di olivi, la cura delle piante, la conservazione dell'olio, gli aspetti legislativi legati alla sua commercializzazione... Sarebbe veramente troppo lungo



elenicare tutti gli argomenti del corso in questa breve cronaca! Ma il momento tipico di ogni lezione è stato quello dell'assaggio. Sonia ci ha svelato i segreti della degustazione e ci ha guidato nell'assaggio di oli eccezionali prodotti dalle fattorie del nostro territorio, ma anche di qualche olio meno buono... per farci capire non soltanto i profumi e gli attributi "positivi", ma anche i difetti che un olio di qualità più bassa può presentare. E dopo la degustazione non è mancato l'assaggio di piatti tradizionali a base di olio (con la battaglia fra i commensali per accaparrarsi la bottiglia uscita vincitrice dalla degustazione!).



Durante le tre serate si sono succeduti ospiti delle aziende del territorio, tra cui l'Azienda Marchionni di Vigliano e l'Azienda Marcello Paoli di Settimello, oltre naturalmente alla Fattoria di Collina, che non soltanto ci ha ospitato, ma ci ha anche accompagnato in una interessantissima visita guidata dello stabilimento, illustrandoci passo dopo passo, macchina dopo macchina, il percorso compiuto dalle olive partendo dalle casse della raccolta fino a trasformarsi nel prezioso "oro verde". L'ultima serata si è conclusa poi con la cerimonia di consegna dei diplomi agli studenti del corso, visibilmente provati da ore faticose di studio e di assaggi, ma assai soddisfatti e... tutti promossi!

Appuntamento al prossimo Master, per soddisfare *il gusto di saperne ancora di più.* (Leonardo Fallani)

» [Guarda l'album con le foto](#)

Itinera a San Michele a Torri

3 novembre

Sabato 3 Novembre, per l'ultima tappa del percorso di *Itinera 2018*, ci siamo ritrovati, come di consueto, alla **Fattoria di San Michele a Torri**. Si può dire che la "nostra" sia diventata ormai una presenza storica, una vicinanza "ideale e solidale" alle scelte fatte di valorizzazione del territorio e dell'organizzazione produttiva.

Nella mattinata nuova dimostrazione e guida di Cristina Colischi, su come fare cosmetici “puliti e sani” con olio extravergine della Fattoria e con essenze ottenute dalle piante officinali. Vorremmo riuscire a organizzare in Fattoria una mattinata di laboratorio più completo, ma ancora non ci siamo riusciti. Forse novembre-dicembre non sono il periodo più adatto? Credo che sarebbe una bella occasione, per noi di Slow Food. Siete interessati? Scrivete al solito indirizzo convivium@slowsan.it.



Il pomeriggio, l'assaggio di vino e “bruciate” è stato accompagnato e allietato dalla fisarmonica di Elio Varriale e la narrazione di Alessandro Bencistà che, per Slow Folk – Suoni di Terra Madre, hanno presentato *Musica e “letteratura”, Itinerario tra la vigna e la cantina*. (Giovanna Licheri)

Cento cene per Slow Wine

29 novembre

Giovedì 29 novembre, nella splendida cornice dell'Abbazia di Badia a Settimo, si è svolta la consueta cena-degustazione organizzata da Slow Food Scandicci in collaborazione con **Fisar Delegazione di Firenze**. Ai fornelli l'ormai affiatata coppia Paolo Leonelli e Leonardo Fallani ha proposto un menù originale molto apprezzato dai numerosi ospiti della serata. Per antipasto sono state servite delle gustose polpette di palamita avvolte in croccanti scaglie di pane carasau. A seguire, come primo piatto, un originale risotto al sedano rapa ricoperto di bottarga (ottimo il contrasto tra la delicatezza del risotto e la forza della bottarga). Per secondo piatto i nostri cuochi ci hanno proposto un brasato di guancia di vitello dal sapore deciso che bene si armonizzava con i poderosi rossi selezionati dalla guida Slow Wine. Ha chiuso la cena un delizioso cestino di pasta frolla con ripieno di crema di ricotta e castagne.



In cucina hanno aiutato Valentina Stinchetti, Mariella D'Amato e Daniela Monami e, come sempre, per la buona riuscita della cena è stata fondamentale la collaborazione dei volontari che hanno lavorato in perfetta armonia. Sempre professionale la partecipazione della Fisar che ha servito cinque vini premiati dalla guida: Letrari Trento Dosaggio Zero 2011, Weingut Abraham Pinot Bianco Vom Muschelkalk 2016, Berritta Cannonau Nostranu 2016, Contrada Salandra Campi Flegrei Piediroso 2015, Alessandro Nicolucci Sangiovese Superiore Riserva 2015. (Armando Pedullà)

» [Guarda l'album con le foto](#)

Terra Madre Day: Aperitivo in Musica e Visita alla Badia

14 dicembre

Un rinnovato brindisi con chi c'era (e non) alla Badia per l'apericena del Terra Madre Day e degli Auguri! Una serata bella, buona e divertente. Il piatto forte era l'apericena, naturalmente, con tante portate deliziose tra cui la Salsiccia Mangalica (a ricordarci gli amici ungheresi e la nostra lunga collaborazione), l'insuperabile Tarese del Valdarno (che con la Schiacciata ai Grani Antichi di Leonardo era una leccornia), la pasta Sassoli con il sugo di Pomodoro Canestrino (preparato da Giovanna), gli sfornati di verdura (di Patrizia) e davvero buonissimi anche il cavolo nero, i fagioli rossi di Lucca e il Gianduiotto al Bicchiere (di Carmen)!



Ma a rendere il piatto forte ancora più ricco c'è stata la visita alla Badia, per conoscere meglio questo magnifico tesoro che ha così tanto di incredibile da raccontare (e visto l'entusiasmo e l'interesse ci



ripromettiamo di creare altre occasioni simili!); c'è stata poi la musica italo-brasiliana di un duo d'eccezione che ci ha tenuto compagnia e dato un caldo ritmo alla serata (un'altra volta dobbiamo lasciare un bello spazio adatto per ballare!); e, per non farci mancare niente, per gli amanti di curiosità e bizzarrie, c'è stato anche un piccolo quiz che, con tre finalisti d'eccezione, ha tenuto tutti con il fiato sospeso fino a fine serata!



Quindi che dire? Un grazie enorme a Don Carlo, a Filippo e Renzo volontari dell'Associazione Amici della Badia che hanno reso possibile la bellissima visita al complesso religioso; grazie a Silvia e Leonardo che hanno dato musica e voce alla nostra serata; grazie a tutti quei volontari Slow che si sono visti e quelli che hanno lavorato nascosti dietro le quinte, prima dopo e durante l'evento. E infine... grazie a tutti i presenti, sempre numerosi e partecipi a tutte le iniziative, anche a costo di dover affrontare cripte di millenarie abbazie e inquietanti enigmi sotto forma di quiz! Auguri di cuore! *(Francesca Ermini)*

» [Guarda l'album con le foto](#)

Notizie in breve

La cioccolateria Urzi cambia sede. Niente panico! Qualcuno lo sapeva, ma qualcuno no e trovare la porta della nostra super cioccolateria chiusa ci ha fatto prendere un bello spavento! Ma niente timore: i nostri amici Antonella e Francesco, soci Slow Food della Condotta di Scandicci dal 2002, non sono spariti né ci hanno abbandonato. Hanno semplicemente traslocato a Firenze in Via Gioberti 88 (vicinissimi all'Upim, per chi è pratico della zona). Il negozio è sempre dolce, profumato e accogliente, pieno di idee e confezioni di tutti i colori e per tutti i gusti e con una vetrina con cioccolato e cioccolatini sfusi che fa sempre da protagonista. Ma ora l'artista cioccolatiere ha a disposizione un laboratorio molto più grande dove potrà creare ancora meglio se si può! Un caro saluto e un grandissimo in bocca al lupo per questo nuovo capitolo della "nostra" cioccolateria Urzi. Sappiamo dove siete e verremo spesso e volentieri a trovarvi, come sempre! Dolcezza e auguri a tutti! *(Francesca Ermini)*



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](#)