

Indice delle rubriche

- In prima pagina
 - [Assemblea annuale ordinaria di Slow Food Scandicci \(10 marzo 2019\)](#)
 - [Leggere... che gusto! \(23 marzo – 4 aprile 2019\)](#)
- [Nota della Fiduciaria](#)
- [Comitato di Condotta](#)
- [I nostri progetti educativi: i laboratori "Le mani in pasta"](#)
- Cronache per chi non c'era
 - [Cena da Saladier – La Trattoria dell'Ortolano \(23 gennaio 2019\)](#)
 - [Concorso Il mio olio \(2 febbraio 2019\)](#)
 - [Proiezione del film Gli ultimi butteri \(4 febbraio 2019\)](#)
 - [Cena da AqAbA con i vini dell'azienda Bacchereto \(19 febbraio 2019\)](#)

In prima pagina

Assemblea annuale ordinaria di Slow Food Scandicci

10 marzo

Caro socio,
per domenica 10 marzo 2019, alle ore 9.30 presso la Casa del Popolo di Vingone (via Roma, Scandicci), è convocata l'**Assemblea Ordinaria della Condotta** per discutere il seguente ordine del giorno:

1. Documento programmatico 2018-2020: a che punto siamo e come intendiamo procedere fino al 2020. (La fiduciaria)
2. Bilanci consuntivo 2018 e preventivo 2019. Approvazione.
3. Comitato di Condotta: integrazione. Ratifica.
4. Conclusione dell'esperienza della srl costituita per la gestione del Bistrot del Mondo "Da Bobo all'Acciaio". Determinazioni.

Alla fine dell'assemblea è previsto un aperitivo * (con offerta libera).
È gradita la conferma della tua presenza.

* Menu dell'aperitivo: *Coccoli prosciutto e stracchino – Crostoni con cipollata – Pizzette di pane finocchi e arance – Crostini salsiccia e stracchino – Torta salata ricotta e spinaci – Penne alla carrettiera – Pappa al pomodoro – Cous cous alle verdure – Bevande*

Cari saluti,
La Fiduciaria Giovanna Licheri



Da sabato 23 marzo a giovedì 4 aprile si terrà a Lastra a Signa la 19a edizione di **"Leggere... che gusto!"**, con un calendario come sempre ricco di eventi per promuovere la cultura (anche quella del cibo) ed invitare i giovani alla lettura. Slow Food Scandicci ne è promotore e co-organizzatore, attraverso la sua attività educativa che coinvolge gli Istituti scolastici di Lastra a Signa.

» [Scarica il programma integrale](#)

Fra i tanti eventi in programma, vi segnaliamo la giornata inaugurale, interamente dedicata a Slow Food e alle nostre attività. Vi aspettiamo numerosi!!!



Sabato 23 marzo

Una giornata con Slow Food, i suoi progetti e la rete di alleanze (Ospedale di Sant'Antonio, Lastra a Signa)

Ore 10.00: **Inaugurazione** con i saluti dell'Amministrazione Comunale di Lastra a Signa.

A seguire: Slow Food Scandicci, con gli **"Orti in Condotta"** delle scuole dell'infanzia Giovanni XXIII, primarie Alberti e Milite Ignoto, secondaria L. da Vinci di Lastra a Signa, presenta:

TERRA MADRE, con i colori, sapori e profumi del mondo

All'interno di una delle sale del Sant'Antonio verranno sistemate le **"Tavole del Mondo"**, lavori realizzati dai nostri alunni, per rappresentare usi e costumi dei popoli. Sotto il loggiato e per le vie del centro storico si svolgerà il **Mercato Contadino**: protagonisti i ragazzi degli Orti in Condotta, ma anche nonni, genitori, zii, ecc... che hanno un orto familiare e porteranno i loro prodotti per uno scambio o la vendita.

» [Scarica la locandina](#)

A tutti i partecipanti verrà fatto degustare un "piatto povero" proposto dagli alunni.

Ore 15:30: **"Benvenuto, Pomodoro"**. Laboratorio per bambini a cura di Oxfam Italia e Slow Food Scandicci. Ascoltando storie e giocando con la fantasia, i bambini conosceranno il pomodoro, la sua origine, la sua filiera, il suo impiego (età: 5-10 anni).

A seguire: Merenda contro lo spreco alimentare **"Mangiamo la frutta della nostra mensa"**.



Nota della Fiduciaria

A causa dei molti impegni che ci vedono coinvolti in questo periodo, questo notiziario vi arriva in forma più sintetica del solito.

La Fiduciaria (che da un mese è logorata da una terribile influenza) rimanda alla prossima i suoi pensieri.



Comitato di Condotta

Si è riunito venerdì 8 febbraio per prendere decisioni che avevano tempi obbligati. È stata convocata l'Assemblea ordinaria, come scritto all'inizio, con relativi ordine del giorno e organizzazione degli aspetti logistici e conviviali. Poi, sono stati discussi e approvati i bilanci consuntivo 2018 e preventivo 2019. Quindi la ratifica della cooptazione di Filippo Fossati nel Comitato di Condotta. Molto spazio è stato poi dedicato a due argomenti. Il primo riguardava il programma di gemellaggi e rapporti internazionali che, dopo l'impostazione del CdC precedente, è arrivato a essere definito, anche in una pubblicazione apposita. Infine è stato discusso e approvato il tema della srl (esperienza Acciaiolo), cioè con quali determinazioni presentarsi all'Assemblea del 10 marzo.

Martedì 15 gennaio si è riunito il gruppo Eventi per fare la programmazione del primo semestre 2019 ([Leggi qui il resoconto della riunione](#))

I nostri progetti educativi

Da martedì 5 a martedì 19 febbraio si è svolta l'anteprima dei laboratori "Le mani in pasta" di **"Leggere... che gusto!" 2019**. Perché questa novità?



La sede storica della manifestazione è l'Antico Spedale Sant'Antonio (in foto), la cui costruzione risale al 1424 ed è stata attribuita a Filippo Brunelleschi, che in quel periodo si trovava a Lastra per portare a termine le mura urbane ([Wikipedia](#)). Inutilizzato per molto tempo, l'Amministrazione Comunale ha concesso alla nostra Condotta di svolgere al suo interno i molti eventi che abbiamo organizzato negli anni (la Sagra degli Antichi sapori, ecc...). "Leggere... che gusto!", arrivato quest'anno alla sua 19a edizione, si è sempre svolto qui, con il mercato del libro, i laboratori "Le mani in pasta", gli incontri con gli scrittori. Ma,

soprattutto negli ultimi anni, sono aumentate le richieste e le presenze per i laboratori, e il numero delle classi che partecipano all'incontro con gli scrittori... Da qui la scelta obbligata di anticipare i laboratori al mese precedente e realizzarli all'interno delle varie scuole.

Durante il mese di febbraio 195 ragazzi di 9 classi di scuola media hanno realizzato le tagliatelle e hanno assistito e commentato un video di Slow Food sulla Biodiversità, mentre 326 alunni di tutte e 6 le scuole dell'infanzia hanno fatto gli gnocchi. Tutto questo è stato possibile grazie ad una grande partecipazione dei volontari di Slow Food (gli "storici" di Scandicci e Lastra, ma anche tanti, tanti nuovi fra i giovani genitori, pieni di entusiasmo e soddisfattissimi per l'esperienza fatta: Anna M., Anna N., Anna P., Anita, Cecilia, Daniela, Dianora, Elisabetta B., Elisabetta K.,



Francesca, Ilaria, Ilde, Noreen, Paola, Samanta, Viola) coordinati dalle instancabili Olga e Mariella, e da tutti gli insegnanti delle classi che hanno partecipato.

» [Guarda l'album con le foto](#)

Cronache per chi non c'era

Cena da Saladier – *La Trattoria dell'Ortolano*

23 gennaio



Mercoledì 23 gennaio oltre 40 persone hanno fatto visita a questo locale di Scandicci, nel quartiere di San Giusto. Tutti entusiasti dei piatti preparati da Vienna, la madre del titolare Francesco. Accolti da uno spumante di benvenuto con diversi crostini di verdure (ripetuti, perché assai graditi!), subito il piatto che ha riscosso il maggiore successo: le polpette di carciofi con un sugo "ai profumi di Pantelleria". Poi i topini, il maialino e il cheese cake... Tutto ottimo, ma forse sarebbe stato meglio un dolce più leggero, perché tutti, sin dall'inizio, si erano dati a una vera scorpacciata!

Concorso *Il mio olio*

2 febbraio



Sabato 2 febbraio (presso il Circolo Boncinelli di Firenze) si è svolto il concorso "Il mio olio", organizzato da Slow Food Scandicci e Slow Food Firenze per valorizzare il lavoro e l'impegno dei molti contadini, frantoiani e appassionati olivicoltori del nostro territorio, che producono "olio familiare" per consumo proprio o per amici. Si sono "sfidati" ben 38 olivicoltori, che hanno sottoposto la loro produzione al giudizio degli altri concorrenti e di una giuria di esperti presieduta da Sonia Donati (responsabile per la Toscana della guida Olio). Tantissimi complimenti al vincitore, Walid Zakaria, e un ringraziamento a tutti per la nutrita partecipazione!

» [Guarda l'album con le foto](#)

Proiezione del film *Gli ultimi butteri*

4 febbraio



Dopo la proiezione di *Petit Paysan* di qualche mese fa, nuova esperienza cinematografica in collaborazione con gli Amici del Cabiria. Stavolta si è svolta al cinema, inserita nella consueta programmazione de "La febbre del lunedì sera". Protagonista è stato Walter Bencini, che gli scandiccesi avevano già conosciuto tempo fa con il suo lungometraggio *I cavalieri della laguna*. Anche stavolta Walter, socio di Slow Food Valdarno, è tornato in Maremma a girare *Gli ultimi butteri*. Bellissimo il film, con una fotografia stupenda. Dopo le introduzioni delle due "presidentesse" Mila e Giovanna, numerosi gli interventi del pubblico che si è intrattenuto a lungo con il regista.



Consueto appuntamento ad Aqaba di Sesto Fiorentino, dove il nostro socio Enrico Safina ci ha accolto con la sua solita piacevole ospitalità. Insieme alla Fisar stavolta erano stati scelti i vini biodinamici dell'Azienda Bacchereto di Carmignano, premiati dalla nostra Guida Slow Wine. A differenza delle altre occasioni, stavolta i presenti erano in numero inferiore al solito, praticamente quasi la metà. Forse l'influenza la causa principale degli assenti? Peccato per loro, perché la serata è stata magnifica. Ottimi i vini bevuti insieme ai proprietari dell'azienda: soprattutto il Sassocarlo iniziale, un Trebbiano che ha sbalordito tutti. E i piatti non sono stati da meno: in particolare il cappone per antipasto e i picci come primi hanno richiesto numerosi bis.

» [Guarda l'album con le foto](#)

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



**COLTIVIAMO SOLUZIONI
PER IL CAMBIAMENTO CLIMATICO**

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](#)