

### Indice delle rubriche

- **Buon 2020!**
- **Comitato di Condotta e Gruppi di lavoro**
- **I nostri progetti educativi**
- **Speciale: Slow Food Scandicci "Amici nel mondo"**
  - **Viaggio a Cracovia e Wieliczka**
  - **Viaggio in Ungheria**
  - **Un pranzo alla scoperta della cucina palestinese**
- **Cronache per chi non c'era**
  - **Cena all'Osteria Quinto Quarto**
  - **Cena all'Antica Trattoria di' Tramway**
  - **Visita e degustazione all'azienda La Svolta**
  - **Cena "Ricordo di Campania" con i vini di Casa Setaro**
  - **Visita e degustazione all'azienda Bucolica**
  - **Visita alla fattoria didattica di Roncigliano**
  - **Visita e cena all'azienda I Colli di Marliano**
  - **Cena al ristorante San Michele all'Arco**
  - **Cena all'Antico Ristoro Le Colombaie**
  - **Cento Cene per Slowine a Badia a Settimo**
  - **Terra Madre Day**
  - **Laboratori sull'Olfatto**



## Buon 2020!

Ovviamente, quando inizia un anno (in questo caso addirittura un decennio), si cerca di fare propositi positivi, che puntualmente con i mesi siamo costretti a ridimensionare. Stavolta cerchiamo di essere realisti.

Intanto vi mandiamo il Notiziario (dobbiamo trovare insieme un nome forse meno burocratico) che contiene tanti mesi di attività e che potete leggere piano piano, per non perdere il filo.

Il prossimo numero bimensile (ecco il primo impegno) ai primi di marzo. E qui vedremo se saremo puntuali; poi altri tre numeri (ai primi di maggio, settembre, novembre) fino al prossimo panettone (o pandoro, secondo i gusti). La veste grafica sarà la stessa, ma cambieremo in parte la struttura. Daremo maggiore spazio ai progetti della Condotta e ai Gruppi di lavoro.

Il 2020 vedrà Slow Food impegnato a livello mondiale nei congressi che dovranno definire meglio il proprio impegno futuro (e la propria organizzazione). Cercheremo di raccontarvi i passaggi, che già leggerete nelle comunicazioni settimanali inviate da Bra, visti dal nostro punto di vista.



Per ora i propositi sono buoni.

[Ri]lettura consigliata: *Dialogo tra un venditore di almanacchi e di un passeggiere* di Giacomo Leopardi.

## Comitato di Condotta e Gruppi di lavoro

### Comitato di Condotta

---

Il Comitato di Condotta si è riunito **venerdì 19 aprile** e, anche raccogliendo l'invito di Giovanni Cacioli, che ha presieduto l'Assemblea del 10 marzo, ha cercato di considerare la discussione avvenuta, per programmare e svolgere l'attività annuale. L'incontro è stato preparato inviando preventivamente a tutti i componenti una scheda per ognuno dei punti su cui discutere, analizzando la situazione esistente e facendo proposte per il futuro. Non è semplice sintetizzare tutto, schede e discussioni, per cui vi allegiamo qui il verbale della riunione, sollecitandovi a leggerlo attentamente, perché, sulle decisioni prese, è stato impostato il lavoro della Condotta 2019-2020. Vogliamo sottolineare, in particolare, la decisione presa sulla riorganizzazione dei gruppi di lavoro e, in particolare, sul fatto che **"dei gruppi di lavoro, da ora in poi, possono far parte anche i soci che non sono nel Comitato di Condotta"**. Proprio a questo proposito, se siete interessati a partecipare all'attività dei gruppi, ricordate di scriverci in quali di questi desiderate inserirvi.

» [Verbale CdC 19/09/2019](#)

» [Composizione dei Gruppi di lavoro](#)

Il Comitato di Condotta si è poi riunito **venerdì 24 maggio** per concludere la discussione sulle schede "rimaste in sospeso": comunicazione, gruppo eventi, bilancio e struttura.

» [Verbale CdC 24/05/2019](#)

Nuovo Comitato di Condotta **martedì 22 ottobre** dedicato a numerosi punti all'ordine del giorno. Corposo quello sui progetti educativi, dalla formazione degli insegnanti impegnati negli orti in Condotta, ai laboratori sul cibo alla scuola media di Lastra, ai punti innovativi del programma "Leggere... che gusto!" 2020. Ovviamente questo punto ha preso la maggior parte del tempo, ma ne valeva la pena. Poi i passaggi per la chiusura della srl. Quindi le proposte per il Terra Madre day del 10 dicembre, dedicato a una serata conviviale (con tanto di musica) alle decine di volontari che garantiscono il successo della Condotta. Infine: il punto sui gruppi di lavoro e la nuova tessera di socio per il 2020.

» [Verbale CdC 22/10/2019](#)

Chiusura dell'anno **venerdì 22 novembre** per gli atti formali della chiusura della srl.

### Gruppi di lavoro

---

Il **gruppo Rapporti Internazionali ("Amici nel mondo")** è partito meno di un anno fa e ha già al suo attivo almeno un paio di iniziative. La prima è stato il viaggio a Cracovia (leggi la [cronaca](#)) e il nuovo rapporto con Slow Food Polonia. Limitato di fatto al gruppo dirigente, ha avuto in positivo la partenza superveloce e l'entusiasmo dei partecipanti. Nato dal gemellaggio con Wieliczka/Sesto Fiorentino, da questo punto di vista non ha avuto grosso seguito. E ha anche messo in risalto l'inconsistenza del rapporto con il Comune di Sesto. Per ora non ha avuto neppure seguito il rapporto con Slow Food Polonia. Ma sicuramente possiamo riprenderlo per il 2020. La seconda è stato il pranzo palestinese ([cronaca](#)), importante anche per la rete di rapporti creati e per il risultato economico come contributo all'associazione palestinese (1000€). Tra le cose che abbiamo voluto comunicare: il viaggio in Ungheria di Donato Creti ([cronaca](#)) sulle tracce del peperone e peperoncino, che sarà oggetto di un prossimo laboratorio sull'olfatto.

Il **gruppo Eventi** si era riunito il 15 gennaio 2019 per fare la programmazione delle attività per il primo semestre 2019. Dopo l'intervallo obbligato primaverile (Assemblea e "Leggere... che gusto!"), si è riunito l'11 giugno per organizzare gli eventi da settembre a dicembre 2019, definendo poi il dettaglio degli eventi attraverso scambi di mail. Il 31 agosto si è tenuto l'ultimo incontro per ridefinire e impostare il programma degli eventi per il primo trimestre 2020.

## I nostri progetti educativi *(da Lastra a Signa ai Comuni della Piana)*



Nel numero di marzo del Notiziario abbiamo parlato ampiamente dei progetti educativi nel Comune di Lastra a Signa: "Leggere... che gusto!", gli "Orti in condotta", i laboratori "Le mani in pasta". Ci piace ricordare il grande successo dell'edizione 2019 di "**Leggere... che gusto!**", che ci ha visti partecipare direttamente con il Mercato contadino e le altre iniziative educative da noi promosse con gli Istituti scolastici di Lastra a Signa. La prossima edizione ci vedrà coinvolti in misura ancora maggiore, ma avremo modo di parlarne più approfonditamente nel prossimo numero. Per il momento vi lasciamo con alcune foto dall'inaugurazione dell'edizione 2019:

» [Guarda l'album con le foto](#)



Non solo Lastra a Signa... Il 2019 ci ha visti notevolmente impegnati con i progetti educativi anche sul territorio della Piana, in particolare nel Comune di Campi Bisenzio, in collaborazione con "**Qualità e Servizi**", azienda che in quel territorio gestisce la mensa per conto dei Comuni e di cui è stato recentemente nominato amministratore unico Filippo Fossati, membro del Comitato di Condotta. E' partito il progetto "**Ti v'olio bene**" (per saperne di più: [documento di presentazione del progetto](#) e programma del [seminario di formazione 2019 per gli insegnanti](#)) dedicato all'educazione elementare delle scuole primarie (con relativo corso di formazione per insegnanti) ed è stato firmato il protocollo d'intesa per il progetto "**Orti in condotta**" nelle scuole dei tre Istituti Comprensivi del territorio, sempre con il sostegno economico di "Qualità e servizi", anche per la formazione degli insegnanti. Insieme ad Antonio Ciappi, socio Slow Food da moltissimi anni e appassionato promotore dell'inversione di tendenza dell'impostazione della mensa scolastica (sulla base del progetto "Pensa che mensa" di Slow Food), abbiamo partecipato a novembre al Festival dell'economia civile organizzato dal Comune di Campi Bisenzio, presentando ai genitori delle scuole e alla cittadinanza il "nuovo menù". Altri incontri, con i Comuni, i genitori, gli insegnanti e i cittadini interessati, si sono svolti a Signa, Calenzano e Sesto Fiorentino.

E l'anno appena iniziato ci richiederà sicuramente maggiore coinvolgimento e impegno.

## Speciale: Slow Food Scandicci "Amici nel mondo"

Slow Food Scandicci è sempre stata in prima fila nelle iniziative internazionali. Nello spirito di Terra Madre, ha adottato Presidi Slow Food internazionali (in Ungheria e Macedonia), finanziato numerosi Orti in Africa (in Kenya) e promosso continui scambi e gemellaggi (Francia, Spagna, Romania, Messico, Danimarca...), sempre nel nome del cibo buono, pulito e giusto. Nel 2019 abbiamo deciso di riprendere i nostri scambi di esperienze e di conoscenza a livello internazionale. Per dare inizio a questo nuovo impegno, abbiamo stampato e diffuso un primo dépliant, curato da Mauro Bagni, con la storia dei rapporti internazionali della condotta e le nuove iniziative previste.

» [Scarica "Amici nel mondo: Slow Food Scandicci e i suoi rapporti internazionali"](#)



Slow Food®  
Scandicci  
*Amici nel mondo*

### Viaggio a Cracovia e Wieliczka

5-8 aprile

La prima iniziativa di questo nuovo corso è stata rivolta alla Polonia, e in particolare a **Cracovia** e al municipio di **Wieliczka**, famoso per le sue antiche miniere di sale e gemellato con Sesto Fiorentino. Avevamo pensato di partire in due o tre... e alla fine eravamo in 10, con buona parte del Comitato di Condotta che non voleva mancare. È stato un bellissimo viaggio. Abbiamo visitato molti luoghi e incontrato molte persone per conoscere la realtà locale dal punto di vista di Slow Food. Abbiamo avuto un incontro ufficiale con il Sindaco di Wieliczka e sono state poste le basi per interessanti iniziative future. Al nostro ritorno abbiamo preparato un testo con la cronaca dei momenti salienti. Ed è con grandissimo piacere che ve lo presentiamo:



» [Scarica "Cracovia e Wieliczka"](#)

» [Guarda le foto del viaggio](#)

### Viaggio in Ungheria

settembre

Vi raccontiamo poi di un viaggio in **Ungheria** di Donato Creti nel settembre 2019. Oltre che grande esperto di aromi, spezie, prodotti della natura e non, Donato è socio di Slow Food Scandicci e ha collaborato con noi all'organizzazione di laboratori sull'olfatto (il primo, sul tartufo, si è svolto a novembre 2019). Parlando di questi temi, siamo arrivati al peperoncino e a tutto quello che è collegato a questo prodotto. Quindi è venuto fuori il nostro rapporto con Olga Rendek (abbiamo sostenuto il presidio della razza mangalica) e la paprika ungherese. Con il concorso di Elisabetta Kerekes lo abbiamo messo in contatto con Olga e lui senza pensarci un momento è andato a trovarla. Ecco il resoconto del viaggio:



» [Scarica "Viaggio in Ungheria" \(di Donato Creti\)](#)



Ci avevamo scommesso: cimentarsi con una cultura gastronomica particolare come quella Palestinese, con le sue spezie e i suoi sapori mediterranei, antica come le civiltà che quella terra, il Medio Oriente, ha fatto nascere e ha ospitato, sarebbe stato impegnativo, ma coinvolgente. Buono e giusto. Abbiamo vinto. Posti esauriti nella sala della Casa del popolo di Colonnata a Sesto Fiorentino, e tanti a mezzogiorno a vedere il video che Silvia Chiarantini, in cucina a guidare le danze insieme a Sawsan Mohsen, ha girato nel suo pellegrinaggio nei Territori Occupati a cercare piatti, ingredienti, cotture e a trovare spesso campi distrutti o sequestrati, insediamenti israeliani abusivi al posto di oliveti, città e villaggi dove cucinare le proprie cose significa lottare contro la scarsità, per la sopravvivenza quotidiana. Resistenza.

In cucina ci ha sorpreso la forza di ricette che sfruttano la potenza di un singolo alimento base, vestendolo poi con il gusto delle spezie e dell'olio, del limone, dei grani. I ceci dell'Humus, le melanzane abbrustolite in forno fino a farne crema affumicata del Mutabbal, l'aglio pervasivo e piccante del Tourn (sconcertati al primo assaggio Sawsan ci avvisa: dà dipendenza! E infatti tutti cominciano a inzuppare il pane in quella diavoleria). Cucina povera, non semplice, bisogna saper tagliare, cuocere, dosare, miscelare. E' buono se si sa fare. E se è piacevole da vedere. Non è uscito un piatto senza una decorazione e niente per caso. La spolverata di cumino sull'Hummus o la foglia di menta sul Mutabbal, il rosso sommacco per il pollo con le cipolle caramellate. Piatti accoglienti ed allegri, come il popolo che li ha inventati, umori dolci che contrastano il caldo dei deserti e il freddo degli inverni fra le rocce. Gente che resiste e che si scalda e parla mentre prepara il pranzo con quello che c'è, con calma e rispetto.



Siamo stati in tanti, volontari della Condotta, anche a lavorare, ma si fa volentieri per Slow Food, soprattutto quando senti che un evento parla la lingua di Terra Madre, del cibo come linguaggio delle identità e del dialogo, dei diritti e dei saperi antichi. Della pace, forse, domani. Oggi Nazarena Sanza, che si occupa dei progetti in medio Oriente per Slow Food e Barbara Gagliardi, dell'Associazione di Amicizia con la Palestina ci hanno parlato di cosa succede in quella terra, dell'occupazione militare che ti toglie il respiro, di un popolo costretto ormai in una prigione a cielo aperto, dove ogni attività è negata, boicottata, impedita. Pochi giorni prima, volontari di molti paesi (alcuni anche di Slow Food) avevano partecipato alla difesa dei contadini che volevano fare la raccolta delle olive nei loro campi. Se non raccolgono il campo viene dichiarato incolto e sequestrato. Quindi i coloni israeliani abusivi, protetti dall'esercito, provano ad impedirlo, per potersene poi impossessare. Ci sono scontri, feriti, olivete bruciate. Ma ogni anno si torna, a tirar via quel che c'è, a difendere una terra e una storia, ad esistere. Qualcosa anche noi abbiamo fatto. Il ricavato del pranzo andrà ad una cooperativa di donne che vuole ripiantare 500 ulivi nella valle del Giordano. La condotta poi penserà a qualcosa. Un gemellaggio fra produttori e comunità fra la Piana e i Territori? Un viaggio, una accoglienza? Vedremo, non ci dimenticheremo. Abbiamo assaggiato il loro pane e olio e le erbe con lo zatar. Vale come un giuramento!



» [Guarda l'album con le foto](#)

## Cronache per chi non c'era

Sono tante le iniziative del 2019 che hanno visto la nostra partecipazione e che vogliamo raccontarvi: cene, degustazioni, visite ai produttori, laboratori. Dalla descrizione dettagliata delle iniziative di primavera-estate fino al racconto sintetico delle più recenti, ecco le nostre "cronache per chi non c'era".

### Cena all'Osteria *Quinto Quarto*

7 marzo



Il giorno 7 marzo Slow Food Scandicci ha organizzato una cena all'Osteria "**Quinto Quarto**" di Sesto Fiorentino, ristorante noto per la sapiente preparazione di piatti ottenuti proprio dal... "quinto quarto". Nel lessico culinario questa espressione indica tutte quelle parti della bestia considerate di minor pregio rispetto alle altre, come cervello, trippa, polmone, lampredotto e quant'altro di residuale. In tempi meno recenti, tali parti venivano consumate da molte famiglie, essendo il loro prezzo abbastanza contenuto, ed erano vendute, e lo sono tutt'ora, anche dai venditori ambulanti.

Il ricco menù della serata era tutto incentrato sul quinto quarto. Antipasto: Polpette di lampredotto, Trippa frita con salsa verde e caramello di cipolle, Neccio e Bioldo su fonduta di "Scorzabionda" e croccante al rosmarino. Primo: Risotto al cervello e cavolo nero. Secondi: Bollito di pancia, lingua e guancia con salsa verde, salsa acciugata e giardiniera. In conclusione: Roventini (o Migliacci) da insaporire con parmigiano o zucchero. Vini: *Scricciolo Spumante Rosé 2016 "Vegni e Medagliani"* e *Farnito 2016 "Carpineto"*.



Il proprietario del locale ha illustrato le caratteristiche dei vari cibi e le differenze di preparazione (ma anche le differenze di nome) nelle diverse zone del territorio, non senza qualche simpatica nota di campanilismo. Alla fine della cena i commenti positivi, tutti sembravano molto soddisfatti!

» [Guarda l'album con le foto](#)

» [Scarica il menu della cena \(con alcuni consigli Slow sul consumo di carne\)](#)

### Cena all'*Antica Trattoria di' Tramway*

11 aprile



Il giorno 11 Aprile, ancora una volta, riscopriamo con Slow Food le eccellenze del territorio... Serata piacevolissima e ricca di ottimi piatti presso l'Antica Trattoria del Tramway di S. Angelo a Lecore, gestita dalla famiglia Bacchereti, che porta avanti con passione la tradizione del fondatore Morando. Cibo sublime in questa trattoria con bottega adiacente, dove un concerto di odori anticipa una meraviglia di sapori e, per questi e per il luogo, il tempo sembra essersi fermato. Fabrizio Pratesi, titolare di un'azienda agricola che produce vino da generazioni, ci ha deliziato con i suoi vini aromatici e di grande struttura della zona di Carmignano: *Locorosato IGT*, *Locorosso Barco Reale DOC*, *Carmione DOCG*.

Abbiamo iniziato con pecorini freschi e stagionati dell'Azienda Pieragnoli di Vaiano, serviti con una mostarda di fichi di Carmignano senapata ed una confettura di peperoni: queste due leccornie sono state preparate da Numquam di Cascine di Tavola. A seguire due primi: stracci con il lampredotto, semplicemente meravigliosi e nel pieno rispetto degli ingredienti, e penne al sugo di pecora, piatto tipico della trattoria; queste due materie prime sono della Macelleria Cappellini, a due passi dal



Tramway. La serata ha avuto il suo massimo trionfo con un agnello nostrale massese al forno con patate, del nostro socio Bacci di Lastra a Signa. A conclusione un dolce ormai divenuto consuetudine di molti ristoratori, il tiramisù. I piatti della tradizione sapientemente interpretati e con materie prime di ottima qualità, riscuotono sempre il miglior successo!

» [Guarda l'album con le foto](#)

## Visita e degustazione all'azienda *La Svolta*

25 maggio



È sempre una piacevole sorpresa passeggiare tra le colline di Scandicci alla scoperta di fattorie! Sabato 25 maggio ci siamo recati nell'azienda agricola "**La Svolta**" di proprietà di Niccolò Lari. Appena siamo arrivati Niccolò e la sua famiglia ci hanno accolti nell'aia dove era stata apparecchiata una grande tavola, e poter mangiare all'aperto dopo giorni e giorni di pioggia e freddo ci ha reso molto felici. Il nome dell'azienda non è stato scelto a caso. Niccolò ci ha raccontato che ha lavorato in Regione per diversi anni e, ad un certo punto, ha deciso di dare "una svolta" alla sua vita per assecondare la sua grande passione di apprendista vignaiolo: ha lasciato il lavoro "sicuro" e ha iniziato la sua nuova

attività in questa azienda di circa 15 ettari producendo vino, olio e miele. La scelta di Niccolò è stata quella di produrre il vino nel modo "buono, pulito e giusto". La raccolta delle uve (principalmente Sangiovese oltre Trebbiano, Canaiolo e Merlot) viene fatta manualmente, la fermentazione viene condotta dai lieviti naturali presenti nelle uve ed in cantina, senza aggiungere lieviti industriali. Il vino rimane in tini di cemento e soprattutto non è filtrato né chiarificato con aggiunta di additivi chimici.

Niccolò ci ha fatto assaggiare 7 dei suoi vini, a partire da due vini spumantizzati, novità in fase di lancio ed affinamento, in cui le bollicine sono apportate da rifermentazione in bottiglia di mosto conservato mediante congelamento. A questi vini, uno rosé a base di Sangiovese e l'altro a base di Trebbiano, Niccolò ha dato un nome basato sulle iniziali dei suoi figli: *ReAn*. Il risultato è potenzialmente interessante e senz'altro da riassaggiare quando sarà pronto. A seguire *Habibi*, un rosé di Sangiovese per pochi eletti (500 bottiglie) fermentato in acciaio, profumo agrumato e gusto fresco, in ossequio alla più recente moda. Poi un vino veramente diverso dai soliti, il *Beatnik* (2500 bt.), un "orange wine" ottenuto dalla lunga macerazione sulle bucce di almeno 10 giorni: colore dorato, profumo fruttato e gusto intenso, struttura importante. Infine le declinazioni del Sangiovese: il Chianti "base" *La Svolta* (DOCG, 1500 bt.), fermentato ed affinato in cemento, molto equilibrato nella sua semplicità che ne invita all'uso quotidiano; a seguire il Chianti *Principio* (DOCG, 1500 bt.) fermentato in cemento, ciliegia all'olfatto, fresco al gusto con tannini equilibrati, e – questo è il punto forte – senza solfiti aggiunti; a chiudere la selezione di Sangiovese *Familia* (IGT Toscana, 700 bt.), fermentato in cemento ed affinato in tonneau, colore rubino, naso di frutta rossa matura, gusto elegante grazie ai morbidi tannini.



Tutta la famiglia ha collaborato per farci trascorrere una piacevolissima giornata e la mamma ha preparato il pranzo: baccelli e pecorino, pasta di farro con il sugo in bianco di coniglio e un arrosto misto di pollo, salsiccia e coniglio al forno con contorno di patate. Ottimi gli ingredienti e il risultato è stato eccellente. Di volta in volta Niccolò ci descriveva le caratteristiche dei vini, e ad un certo punto è iniziata una bellissima e piacevolissima conversazione sui vini, sulle tecniche di lievitazione e fermentazione che ha coinvolto tutti, da chi ne sa molto come il nostro socio enologo, ai sommelier presenti e a chi si è espresso dicendo: "è bono"... (*Carmen Di Giuseppe e Franco Lonero*)



» [Guarda l'album con le foto](#)



Atmosfera "vulcanica" alla Badia a Settimo, degna cornice per una serata all'insegna dei sapori e dei profumi campani, organizzata dalla condotta Slow Food 180 di Scandicci insieme a **Fisar Delegazione di Firenze**. Ad accompagnare la cena i vini di **Casa Setaro**, azienda vitivinicola della provincia di Napoli presente nella guida Slow wine. La fertilità e biodiversità del territorio vesuviano ha consentito all'azienda di coltivare uve autoctone come piediroso, aglianico, falanghina e caprettone, un'uva che cresce soltanto qui, alle pendici del Vesuvio.

Dopo l'entree' con taralli con mandorle e pepe accompagnati da uno spumante *Caprettone Pietrafumante*, è seguita una pizza di scarola con un *Falanghina Campanelle*. A seguire il primo, una pasta risottata con provola, patate e pancetta croccante con un *Lacryma Christi rosso Munazei* e, come secondo, un coniglio all'ischitana con zucchine a scapece, questa volta con un *Lacryma Christi rosso riserva Don Vincenzo*. Dulcis in fundo, migliaccio napoletano con crema al limoncello.



La serata è stata allietata anche dalla presenza di Don Carlo, parroco della Badia. Sia il cibo che i vini sono stati molto apprezzati dalla sala, che ha rivolto un plauso particolare ai cuochi della condotta.

» [Guarda l'album con le foto](#)

## Visita e degustazione all'azienda *Bucolica*

9 giugno



Domenica 9 Giugno 2019 abbiamo visitato l'azienda **Bucolica** a Lastra a Signa, di proprietà dei fratelli Riccardo e Filippo Zammarchi. Riccardo, nostro socio da anni e volontario, rappresenta "il cibo", e possiamo senz'altro dire che ha imparato e coltivato l'amore per le cose genuine e naturali da noi... Filippo, agronomo, "la difesa della terra e la biodiversità" e, nella presentazione della fattoria, è stato abile nel fornire pillole di botanica e di agronomia, mantenendo un taglio didattico di grande interesse che è nella "mission" dell'azienda. Questa miscela di saperi completa l'azienda sotto tutti i punti di vista.

Il nostro percorso è iniziato dal frutteto di frutti antichi, biologico perché non trattato con prodotti chimici. Il frutteto era pienissimo di insetti, proprio perché c'è assenza di diserbanti e pesticidi: è un'oasi ottima per le api, dal cui allevamento si producono miele di tiglio e il classico millefiori. Il nostro percorso è continuato con la visita all'orto e al pollaio, con le galline livornesi ovaiole che girovagano libere. Abbiamo poi osservato con interesse la coltivazione di grani antichi, di qualità Benco ed Arno, nata in collaborazione con l'Università di Firenze. Infine, abbiamo visitato l'oliveta, dove vengono organizzati corsi per l'insegnamento delle tecniche di potatura.



Dopo la visita, ci siamo avvicinati alla bellissima tavola allestita per la cena conviviale. Abbiamo iniziato con una commovente schiacciata ai grani antichi di Montespertoli preparata da Filippo con lievito madre e cotta nel forno a legna: questo inizio ci riportava indietro nel tempo ai sapori delle nostre nonne... Abbiamo proseguito con altre bontà preparate da Riccardo insieme al cugino Giovanni: chips di salvia dell'orto, yogurt delle Roncacce con fiori di senape ed uovo marinato con zucchero e sale. A seguire tagliatelle



fresche con farina di grani antichi di loro produzione, con pecorino Bacciotti di Sant'Agata di Mugello, strigoli, pancetta del maiale allevato in fattoria e pesto di ortica. Infine, ricotta di pecora massese di Poggio a Caiano, miele, zucchero grezzo, sale e biscotto all'olio d'oliva di grani antichi. Abbiamo concluso con l'Acqua d'Arno, un amaro sempre fatto in casa all'olivo ed alloro, visto che, come dice Riccardo, queste due piante in Azienda abbondano... E' stata una bellissima giornata e l'energia e l'entusiasmo di questi giovani fa davvero ben sperare in un futuro migliore!

» [Leggi la cronaca completa \(con maggiori dettagli sulle attività dell'azienda\)](#)

» [Guarda l'album con le foto](#)

## Visita alla fattoria didattica di Roncigliano

16 giugno



Ormai è un appuntamento consueto: ogni anno, nell'ambito di *Itinera*, Daniela Danti ci propone qualcosa di interessante... Questa volta, al loro arrivo, i partecipanti all'iniziativa l'hanno trovata intenta ad allattare due cinghialini (la mamma non li voleva, poveretti!). Veramente un bello spettacolo, soprattutto per i bambini per i quali non è usuale vedere "scenette" del genere.

Abbiamo proseguito il pomeriggio con il laboratorio del *semelle*, che ci ha visti impegnati, grandi e piccini, a impastare il nostro panino, seguendo le istruzioni per ottenere la forma tradizionale... Insomma, a qualcuno è venuto meglio, a qualcuno peggio, ma quel che conta è l'impegno. Mentre i nostri semellini lievitavano, abbiamo parlato di "quinto quarto" con Franco Falli, della Frama, e Giovanna Licheri, Fiduciaria di Slow Food Scandicci. Dopo qualche informazione e chiarimento sul *lampredotto*, tipico mangiare fiorentino della cucina povera, i presenti hanno potuto assaggiare il semellino con il lampredotto, preparati precedentemente da Daniela. Inutile dire che qualcuno ha fatto il bis e anche i bambini hanno gradito!!

Ristorati da una così gustosa merenda, i nostri eroi sono partiti per la passeggiata nel bosco dove hanno potuto vedere un piccolo allevamento di alpaca, animali che, in tanti, non avevano mai avuto l'occasione di osservare da vicino. La serata si è conclusa con la tradizionale cena con lenticchie, ancora lampredotto, apprezzatissimo, rosticciana, salsicce, arista, cotte nel forno a legna, per terminare con il cocomero, ovviamente accompagnati dal vino rosso della fattoria e da un pane saporitissimo e croccante. (Patrizia Grillo)



» [Guarda l'album con le foto](#)

## Visita e cena all'azienda I Colli di Marliano

29 giugno

Il 29 Giugno abbiamo fatto visita all'azienda **I Colli di Marliano**, situata nel Comune di Lastra a Signa. Siamo arrivati nel pomeriggio e, come prima cosa, abbiamo fatto visita all'allevamento di alpaca situato su una collinetta poco distante dal fabbricato dell'azienda. La figlia del titolare si occupa dei circa 20 capi di alpaca, con un fischietto strano li ha richiamati e tutti insieme si sono raggruppati e hanno mangiato delle granaglie che lei aveva messo sopra un tavolino. Gli alpaca sono animali molto buffi, dai quali si ottiene della lana che, filata, viene utilizzata per confezionare ottimi maglioni e sciarpe. I titolari fanno lavorare la



lana da dei privati e poi i manufatti vengono venduti.

Dopo abbiamo raggiunto il casolare, che è stato ristrutturato in chiave moderna, ha un ampio piazzale e ci sono due alloggi per gli ospiti. Il figlio del titolare segue la produzione della birra artigianale, molto buona. Ci sono molti ettari



destinati a seminativo seguiti da terzisti. Attualmente il proprietario sta avviando una conversione a coltura biologica di varietà di grani antichi per la vendita di farine da destinare alla produzione di una filiera bio. Ci hanno accolto in maniera calorosa facendoci assaggiare i loro prodotti cucinati da tutta la famiglia e con l'aiuto di due cuoche molto simpatiche. E' stata una bella serata e una cena molto diversa da quella che viene proposta nei vari agriturismi. (Cecilia Tasselli e Francesco Benvenuti)

» [Guarda l'album con le foto](#)

## Cena al ristorante *San Michele all'Arco*

13 settembre



Una bella scoperta la cena organizzata dalla Condotta Slow Food di Scandicci al ristorante **San Michele all'Arco**, nel cuore storico di Firenze, dove la maggior parte dei prodotti utilizzati (olio, vino, pasta, salumi, legumi e verdure, tutti davvero eccellenti) provengono dalla **Fattoria San Michele a Torri**, nel versante meridionale delle colline di Scandicci, coltivati nel rispetto della filosofia di Slow Food secondo il principio del 'buono, giusto e pulito'. Interessanti, a proposito, le spiegazioni che ci ha fornito il direttore dell'omonima azienda agricola, Leonardo Francalanci, sulle metodologie di coltivazione dei prodotti, tutti biologici e basati anche sul rispetto delle condizioni di lavoro dei dipendenti. Da dieci anche il personale del ristorante, dai camerieri al giovanissimo chef, tutti davvero professionali e gentili, di una gentilezza e disponibilità comunque vera, non affettata (si percepiva il loro sentirsi parte di un progetto). Del menù, tutto eccellente, ciò che mi ha incuriosito più di tutto è stato il dessert 'Creme brulé alla salvia' (ancora sento il piacere di degustarlo...) e una finocchiona spettacolare (*Palma di Fidio*)

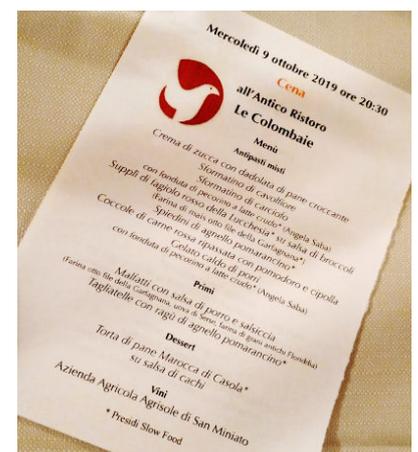
» [Guarda l'album con le foto](#)

## Cena all'Antico Ristoro Le Colombaie

9 ottobre

Per festeggiare i 30 anni della nostra guida Osterie d'Italia, il 9 ottobre abbiamo scelto un locale chiocciolato: l'**Antico Ristoro Le Colombaie**, di San Miniato. Abbastanza travagliato il viaggio dell'andata, con tragitti alternativi (code lunghissime per lavori sulla FI-PI-LI) e varie defezioni, con diversi soci che venivano da lontano. In questo bel locale, lo chef Daniele Fagiolini ha preparato un menù diverso dal solito, con numerosi antipasti che da soli bastavano a saziarci. Ma non ci siamo di certo fatti pregare. Poi due primi e il dolce. Tutto accompagnato da un bianco e un rosso locali. Molti Presìdi Slow Food e materie prime di produttori locali. Strepitosa la torta di Marocca di Casola su salsa di cachi. Applausi a Daniele.

» [Guarda l'album con le foto](#)





Venerdì 29 novembre, nella consueta cornice della Badia di Settimo, ha avuto luogo la cena dedicata alla “Guida Slow Wine 2020”. Il menù preparato da Paolo Leonelli e Leonardo Fallani (influenzato dai recenti viaggi in Sardegna da parte di Paolo) è stato gustoso nella sua semplicità. I vini (sei tra bianchi, rossi e da dessert) sono stati illustrati dal presidente di Fisar Firenze. Alla fine il consueto gioco a quiz sul mondo del vino e la premiazione dei vincitori.

» [Il menù e la lista dei vini](#)

» [Guarda l'album con le foto](#)

## Terra Madre Day

10 dicembre

Martedì 10 dicembre abbiamo festeggiato la ricorrenza del Terra Madre Day (quest'anno abbinata al Manifesto Slow Food approvato a Parigi trenta anni fa) nei locali del Circolo Le Cascine di Lastra a Signa, dove una quindicina di anni fa eravamo soliti fare numerose iniziative. Cena con aperitivo e spazio alle pizze (e non solo) in versione grani antichi dedicata a tutti i volontari (diverse decine) che sorreggono le nostre attività. Clima di festa, favorito dalla musica di Elio e il gruppo Amistade, che ha fatto vedere il gradimento della serata da parte di tutti. Da ripetere in tutti i sensi.

» [Guarda l'album con le foto](#)



## Laboratori sull'Olfatto

settembre-novembre



Abbiamo ripreso un tipo di iniziativa assai frequente alcuni anni fa: serate sul tema del gusto e sulla conoscenza delle materie prime della nostra spesa quotidiana. Un primo ciclo di questi laboratori (saranno almeno sei) è stato dedicato all'Olfatto, meno conosciuto ma assai importante per il nostro approccio degustativo ai cibi. Prima serata presso la gelateria “Perché no!” a Firenze. Ciro Cammilli ci ha deliziato con otto assaggi, che abbiamo annusato e provato a indovinare, sperimentando anche come il freddo vanifica l'odore (è rimasto comunque il gusto!).

» [Guarda l'album con le foto del Laboratorio #1: Il gelato](#)

Le altre due serate sono state ospitate da “Bucolica” a Lastra a Signa, ospiti dei soci Filippo e Riccardo Zammarchi. Vito Lacerenza, docente Master of Food, ci ha introdotto all'analisi olfattiva dei vini, con la scheda di valutazione individuale finale. Molto divertente e istruttiva. Infine Donato Creti, grande esperto aromatiere, ha posto le base scientifiche sul tema olfatto e poi è passato a una degustazione guidata e comparata di tartufo bianco di San Miniato e un prodotto artificiale.



» [Guarda l'album con le foto del Laboratorio #2: Il vino](#)

» [Guarda l'album con le foto del Laboratorio #3: Il tartufo](#)

---

**Slow Food Scandicci - Condotta 180**

c/o Centrolibro, Piazza della Resistenza 2 - 50018 Scandicci (FI)  
0552577871 / 3487745775 / [convivium@slowscan.it](mailto:convivium@slowscan.it) / [slowfoodscandicci.it](http://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](mailto: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](#)