



Slow Food®
Scandicci

IL NOTIZIARIO DELLA CONDOTTA

NUMERO 01/21 \ \ 3 OTTOBRE 2021



La nota della Fiduciaria / Il tema del giorno
Una nuova stagione, un nuovo notiziario, un nuovo sito
I prossimi eventi
Speciale: I congressi Slow Food 2021
Le cronache per chi non c'era
Segnaliamo...

* LA NOTA DELLA FIDUCIARIA

IL TEMA DEL GIORNO *\



Salve. In questi lunghi mesi difficili, che ancora non ci siamo lasciati completamente alle spalle, abbiamo mantenuto un discreto livello di attività e di progettualità.

Il titolo di questo articolo è duplice: il primo è destinato a sparire, per lasciare posto al secondo, che rende già il senso dell'attualità dei temi che vorremo trattare di volta in volta. In questo momento i temi sarebbero diversi, mi concentrerò su uno soltanto, il più importante, e in ogni numero tratteremo gli altri, magari con firme diverse.

Il progetto sicuramente più significativo è quello che riguarda la **mensa scolastica pubblica** e i progetti educativi ad essa collegati. Ma andiamo per ordine... Con Antonio Ciappi, il direttore di Qualità & Servizi, la società pubblica dei comuni della Piana che gestisce la mensa, i rapporti della nostra Condotta sono di lunga data. Il progetto *Ti v'olio bene*, rivolto alle scuole del nostro territorio, ha già concluso il primo triennio. Da quando Filippo Fossati, del nostro Comitato di Condotta, è diventato amministratore della società, tutto il progetto ha avuto un'accelerata significativa. Le varie fasi – il Convegno *Ripensa la mensa*, il Manifesto finale, il dibattito nei congressi (locale, toscano e nazionale) affinché la nostra mozione fosse approvata – le abbiamo raccontate via via. Ora mi preme porre l'attenzione sugli ultimi sviluppi.

Il progetto di una mensa pubblica, basata su materie prime fornite dalla rete locale di produttori, condivisa con insegnanti, genitori e alunni, sta incontrando consensi in molti comuni della Toscana. Dopo i soci fondatori (Calenzano, Campi, Sesto Fiorentino e Signa), sono arrivati Carmignano, Barberino di Mugello e... sono in corso trattative con altri.

La scelta per noi più significativa è stata quella di potenziare tutto l'aspetto educativo relativo al momento del mangiare insieme, finalizzato all'educazione alimentare e del gusto, coinvolgendo in primis gli attori principali del momento conviviale, alunni e insegnanti. Non solo è stato rilanciato il progetto *Ti v'olio bene*, ma, sempre in sinergia con Qualità & Servizi, abbiamo voluto offrire a un maggior numero di classi e scuole la possibilità di partecipare anche al progetto *Orto in Condotta*.

D'accordo con l'Ufficio Educazione di Slow Food Italia, con Slow Food Toscana saranno le condotte territoriali a farsi carico di coordinare questo lavoro ed è stato chiesto a me, per la mia esperienza scolastica e associativa maturata in tutti questi anni, di essere il riferimento per le varie esperienze. In due mesi abbiamo raccolto le adesioni e abbiamo avuto numeri sorprendenti, soprattutto nelle scuole di Signa. L'aggiornamento degli insegnanti, la creazione degli orti, il coinvolgimento dei "nonni ortolani", la calendarizzazione di *Ti v'olio bene* richiederanno un impegno massiccio che dovrà coinvolgere diversi soci di Slow Food Scandicci.

Ultimo aspetto, sul quale presto ritorneremo, riguarda la rete dei produttori. La nascita della Comunità del cibo a seguito del bando regionale apre scenari nuovi, che sicuramente dovremo sviluppare e approfondire.

(Giovanna Licheri)

* UNA NUOVA STAGIONE, UN NUOVO NOTIZIARIO, UN NUOVO SITO *\

E in questa stagione di ripartenza abbiamo deciso di dare un nuovo impulso anche alle attività di Comunicazione, con la costituzione di un nuovo gruppo all'interno del Comitato di Condotta, che si è messo al lavoro già nei mesi estivi per impostare un nuovo programma di iniziative.



Partiamo proprio dal "ritorno" del Notiziario, che tornerà ad avere cadenza regolare bimensile. Abbandoniamo il vecchio invio elettronico in formato e-mail per tornare a un documento impaginato, più *slow*, più buono per essere letto e (perché no?) stampato, graficamente più ordinato... e forse anche più "giusto".

Troverete tutte le rubriche familiari, come "La Nota della Fiduciaria / Il tema del giorno" e "Le Cronache per chi non c'era", ma anche nuovi spazi di approfondimento, che andremo costruendo e sviluppando nei prossimi numeri, grazie al lavoro di una nuova Redazione, già all'opera per proporvi spunti di riflessione e di aggiornamento sui temi importanti per la nostra Condotta, per la nostra Rete e per la nostra Associazione.

Le novità non finiscono qui! Tra pochi giorni (a voi scoprire quando...) troverete online una versione rinnovata del nostro sito www.slowfoodscandicci.it, con una veste grafica più moderna e maggiormente adatta a essere visualizzata su dispositivi mobili. Sarà un sito dinamico, dove potrete trovare in evidenza tutte le informazioni sugli eventi e sui progetti che porteremo avanti, ma non solo...

I prossimi mesi ci vedranno impegnati in un lavoro di revisione, attualizzazione ed arricchimento dei contenuti, per rendere il nostro sito l'archivio storico della Condotta e farlo diventare sempre più il luogo di riferimento dove trovare informazioni sulle nostre attività.

Fateci sapere cosa ne pensate e scrivete con i vostri commenti, le vostre segnalazioni ed eventuali proposte di contributo. Noi vi terremo aggiornati su tutti gli sviluppi.

Buona lettura e buona navigazione!



Gruppo Comunicazione Slow Food Scandicci: Elisa Bacciotti, Mauro Bagni, Francesca Ermini, Leonardo Fallani, Francesca Leonelli, Giovanna Licheri, Viola Migliorini, Virginia Orlacchio

* I PROSSIMI EVENTI *

MENU "D'AUTORE": LEONARDO FALLANI

Venerdì 22 ottobre 2021 ore 20:30

Abbazia di Badia a Settimo

Via S. Lorenzo a Settimo, Scandicci

Cuoco per passione e non per mestiere, il nostro socio Leonardo Fallani ci propone un ricco menù all'insegna dei sapori e dei colori autunnali, in abbinamento con i vini biologici della Fattoria di San Michele a Torri. Iniziamo così un ciclo di cene "d'autore" con le quali vogliamo riprendere un contatto diretto con i soci e con i produttori della nostra rete.



Flan di topinambur su crema di zucca con biscotto salato

"Rosé Brut" Vino Spumante

Risotto "cacio e pepe" al profumo di rosmarino con pera caramellata

"Campotrovo" IGT Toscana Bianco

Millefoglie di arista, patate e gorgonzola

"Nudo" IGT Toscana Rosso (senza solfiti aggiunti)

Strudel di mele con crema inglese al Calvados

Prezzo Soci Slow Food € 20,00

Prezzo Soci Slow Food Giovani (fino a 30 anni) € 10,00

L'evento è riservato ai soli soci Slow Food. Posti disponibili: 50

Chi non è ancora socio potrà associarsi durante la serata (costo tessera annuale: € 25,00 ordinario / € 10,00 socio giovane).

Prenotazione obbligatoria:

convivium@slowscan.it / 3487745775 (Giovanna) / 3496355031 (Patrizia)

Leonardo Fallani lavora all'Università di Firenze, di giorno fa esperimenti di Fisica Quantistica, nel tempo libero si diletta come cuoco, panificatore e suonatore. Amante del buon mangiare e del buon bere e di tutto ciò che ruota intorno al mondo del cibo, sempre più convinto del suo ruolo centrale per il benessere individuale, sociale, ambientale. Dal 2017 fa parte del Comitato di Condotta di Slow Food Scandicci, dove coordina i lavori del gruppo Comunicazione.

La **Fattoria di San Michele a Torri**, biologica dal 1993, è situata sui colli di Scandicci a cavallo tra le zone vinicole del Chianti Colli Fiorentini e del Chianti classico. Si estende su 370 ettari di terreno, di cui 55 sono coltivati a vigneto, 40 a oliveto e la restante parte a seminativo, bosco e allevamento di Cinta Senese. Da tanti anni fa parte della Rete dei produttori di Slow Food Scandicci, con cui collabora per la realizzazione di eventi e iniziative.

* LE CRONACHE PER CHI NON C'ERA *\

L'ORA DEL TÈ (15-16 LUGLIO 2021)



Dal volantino dell'evento: «Krill Teatro Compagnia di Sollicciano presenta una performance teatrale per 7 spettatori, ispirata alla Human Library. In una sala da tè speciale, immersa nel parco del Castello dell'Acciaiuolo, due camerieri accoglieranno sette spettatori alla volta. Ciascuno sarà accompagnato a un tavolino; tovaglia bianca ricamata, una rosa in un piccolo vaso. Una cantante in abito da sera canterà vecchie canzoni d'amore e dopo, ogni spettatore avrà la possibilità di incontrare una "storia" tra queste: quella di due detenuti o di un immigrato africano, di una omosessuale o di una immigrata di seconda generazione, di un ex detenuto o di una ragazza musulmana con il velo. Nessuno reciterà un ruolo, racconteranno un momento della loro vita e non si tratterà di un monologo, ma di un dialogo. Lo spettatore potrà interagire e parlare con il proprio ospite, gustando insieme tè e biscotti preparati da Slow Food.»

Sono stati due giorni davvero speciali, un'occasione unica per conoscere persone ed avvicinarci a realtà che a volte ci sembrano così lontane, "emarginate", e invece ci sono così care e vicine. Bravissima Elisa Taddei per la direzione artistica (come sempre!), grazie a Monica Santoro (la cantante) e ad Alberto Mucchi che ha realizzato i buonissimi biscotti per questo Tè nel Parco dell'Acciaiuolo, come mai ci era stato servito... staff e servizio al tavolo ineccepibile!!!

Album fotografico: bit.ly/SFS210715

(testo: Francesca Ermini \ foto: Elisa Taddei, Francesca Ermini)



DEGUSTAZIONE AL BIRRIFICIO MASTRALE (14 SETTEMBRE 2021)



È stata un successo! Avevamo tutti bisogno di rivederci, raccontare e raccontarci e soprattutto stare insieme intorno ad un tavolo per gustare e degustare. Lo abbiamo fatto martedì 14 settembre presso i nostri soci titolari del [Birrificio Mastrale](#) di Campi Bisenzio. Tre ottime birre, City Pale Ale, Cheyenne Saison e Belgian Ale allo zafferano che hanno accompagnato rispettivamente tre ottimi piatti: pane carasau con melanzane pomodorini e scamorza, stinco di maiale con patate e per finire un semifreddo allo yogurt con salsa di more. Il mastro birraio Alessandro ha aggiunto alla Belgian Ale stimmi di zafferano per creare un ottimo abbinamento con il dessert del nostro menù degustazione.

Molti degli ingredienti usati fino ad oggi nella produzione della birra vengono importati, ma Alessandro sta portando avanti un progetto di [luppolo 100% Italiano](#), attraverso una rete di imprese in collaborazione con CERB e CNR di Perugia. E proprio la prima birra che abbiamo degustato, City, è il frutto dei migliori luppoli di questa filiera interamente italiana, una birra con note agrumate e floreali, con delicato finale piacevolmente amaro.

Il Presidente Stefano Fancelli, presente alla serata, ci ha parlato del progetto e, sorpresa per tutti, ci ha guidato nella degustazione del Luppolo. Personalmente non avevo mai visto una pianta di luppolo e mai mi sarei immaginata di poter fare addirittura una degustazione con i tre step: esame visivo, olfattivo e tattile. Un ringraziamento ad Alessandro e alla sua famiglia che ci hanno permesso di trascorrere una piacevole e sorprendente serata.

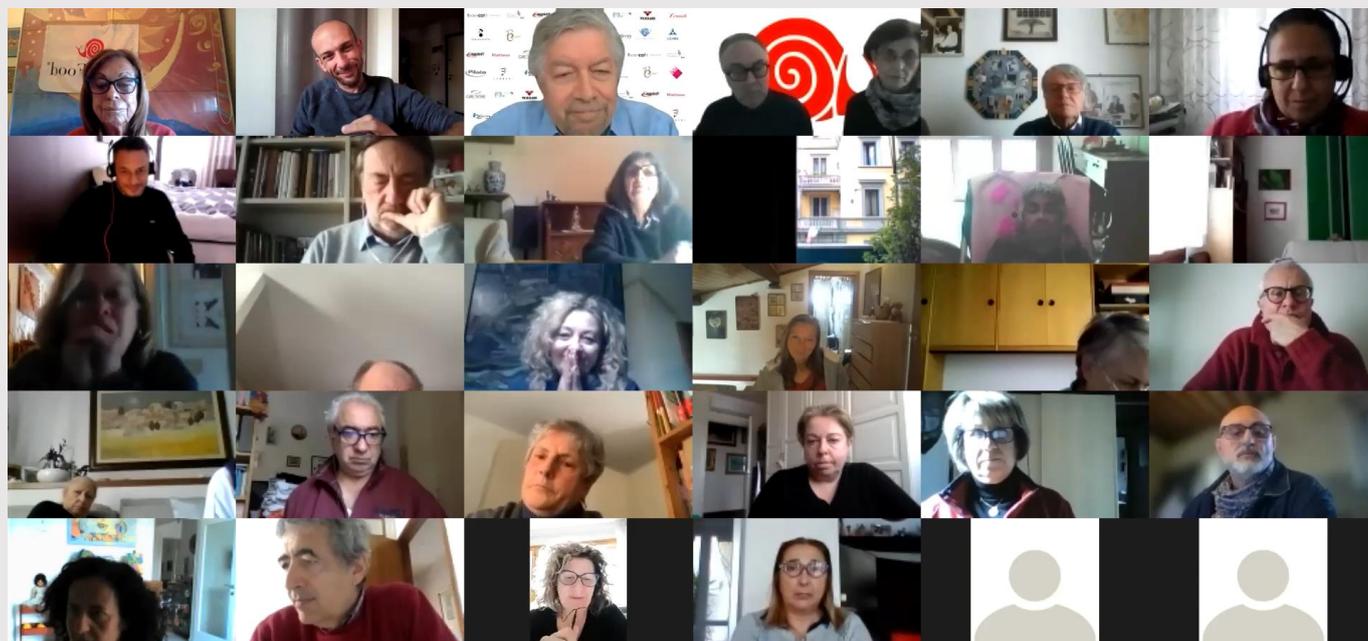
Album fotografico: bit.ly/SFS210914

(testo: Carmen Di Giuseppe \ foto: Leonardo Fallani)



* SPECIALE: I CONGRESSI 2021 *\

CONGRESSO SLOW FOOD SCANDICCI (18 APRILE 2021)



Domenica 18 aprile 2021 si è svolto, in videoconferenza, il Congresso di Condotta di Slow Food Scandicci (qui la registrazione: youtu.be/Pmy3HN7roNM). Un grande ringraziamento a tutti i soci e agli ospiti che sono intervenuti e che ci hanno fatto sentire la loro presenza, anche in un momento così complicato di forzata lontananza fisica.

Fra i temi all'ordine del giorno, il rinnovo delle cariche sociali per il 2021-2025, con la nomina del nuovo Comitato di Condotta allargato a 22 membri, che durante la sua prima riunione ha confermato Giovanna Licheri nel ruolo di Presidente/Fiduciaria.

Nel corso del Congresso è stato anche approvato il documento “[Una campagna per la nuova mensa](#)”, redatto a conclusione dell'evento “[Ripensa la mensa](#)” del febbraio 2021, poi presentato come mozione ai congressi regionale e nazionale.

(Leonardo Fallani)

CONGRESSO SLOW FOOD TOSCANA (2 MAGGIO 2021)

Al termine della tornata dei congressi delle condotte, si è svolto il Congresso Regionale della Toscana, in modalità web, vista la situazione pandemica ancora non risolta.

L'incontro ha visto la presenza di numerosi ospiti, che hanno portato una testimonianza di vicinanza e condivisione, soprattutto sull'allarme verso gli aspetti più preoccupanti della crisi climatica e sulle aspettative per le azioni positive che possono produrre atti legislativi a livello europeo. Sono state portate all'attenzione dei presenti numerose riflessioni sulle aree interne e sulla concentrazione della vita nelle città, sempre meno sostenibile, sulla necessità di cambiare radicalmente i sistemi alimentari attuali e ripristinare una effettiva biodiversità,

anche quella “invisibile”. Le testimonianze dai territori hanno fatto emergere una realtà piuttosto variegata e la necessità di legare strettamente l’azione di Slow Food Toscana ai progetti educativi e alle peculiarità del territorio e dei prodotti regionali. Gli interventi hanno anche riportato al centro del dibattito interno le questioni più strettamente associative.

La Condotta di Scandicci ha presentato la mozione sulle mense scolastiche, che è stata approvata a larghissima maggioranza con un solo astenuto. Infine, l’Assemblea ha votato e approvato i delegati per il congresso nazionale e per le assemblee regionali.

(Patrizia Grillo)

CONGRESSO SLOW FOOD ITALIA (3-4 LUGLIO 2021)

Non voglio parlare del Congresso, abbiamo tutti i [link alle registrazioni](#) per rivedercele. Vorrei invece soffermarmi sul ruolo della nostra Condotta a questo congresso. Si è fatta carico di un bellissimo progetto, presentando il manifesto “Una campagna per la nuova mensa”, che è stato approvato senza alcuna modifica e fatto proprio da Slow Food Italia.

Il lavoro che ci ha portato a questo importante risultato è frutto di una rete costruita grazie a un “sentire comune” tra soci che ci hanno creduto da subito. Anche se questo progetto può sembrare utopistico, e bisognerà andare avanti, perché diventi una realtà. Slow Food ci ha insegnato a sognare in grande.

Abbiamo avuto tante ore di incontri e discussioni sul web, nel periodo della pandemia. Abbiamo lavorato con non poche difficoltà; è stato molto più faticoso. Ci è mancata la presenza, vedersi, parlarsi, scambiarsi opinioni... Non è la stessa cosa davanti a un computer.

(Mariella D’Amato)



Filippo Fossati presenta la mozione sulla “buona mensa” (qui l’intervento integrale: youtu.be/-sAQqcHEo-M)

* SEGNALIAMO... *\



NASCE LA COMUNITA' DEL CIBO "BIODIVERSAMENTE PIANA"

Venerdì 17 settembre 2021, nell'ambito del Festival dell'Economia Civile di Campi Bisenzio, si è tenuto il primo incontro di presentazione della Comunità del Cibo "Biodiversamente Piana", sostenuta dalla Regione Toscana, alla quale Slow Food Scandicci partecipa come soggetto costituente.

Il progetto, coordinato da Qualità & Servizi Spa, nasce con lo scopo di conservare, incrementare e monitorare la biodiversità nelle aree della Piana Fiorentina, in particolare nell'ambito agroalimentare, attraverso lo sviluppo di un nuovo modello produttivo economico-sociale, biologico e a filiera corta, realizzato grazie alla cooperazione tra soggetti pubblici e privati.

Alla presentazione della Comunità hanno partecipato, tra gli altri, Filippo Fossati (Amministratore di Qualità & Servizi), Barbara Nappini (Presidente Nazionale di Slow Food, in collegamento da Bra) e l'On. Susanna Cenni (Presidente della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati). Durante l'incontro si è discusso di tanti argomenti intrecciati al tema della biodiversità, con interventi da parte di produttori, docenti universitari e rappresentanti degli enti locali: impatto ambientale della produzione agricola, tutela dell'ecosistema della Piana, sviluppo di nuovi modelli di distribuzione dei prodotti locali, ruolo della ristorazione scolastica e dell'educazione alimentare di bambini e famiglie.



 c/o Centrolibro, Piazzale della Resistenza 2, 50018 Scandicci (FI)
 convivium@slowsca.it
 www.slowfoodscandicci.it
 facebook.com/slowfoodscandicci
 instagram.com/scandiccislowfood