



**Slow Food**<sup>®</sup>  
Scandicci

# IL NOTIZIARIO DELLA CONDOTTA

NUMERO 02/21 \ \ 3 DICEMBRE 2021



**Il tema del giorno: il cambiamento climatico**

**I prossimi eventi: Terra Madre Day**

**Le cronache per chi non c'era**

**Dal consiglio direttivo**

**Segnaliamo...**

## \\* IL TEMA DEL GIORNO:

# IL CAMBIAMENTO CLIMATICO \*\



Settimane fa, tra Roma e Glasgow, si è spesso accennato agli accordi di Parigi sui cambiamenti climatici e a come, nei successivi sei anni, non fosse stato fatto niente per dare corso a tali accordi.

Grazie ai rapporti con Oxfam e soprattutto alla nostra socia Elisa Bacciotti (che di Oxfam è importante dirigente), venerdì 9 ottobre 2015 organizzammo al Bistrot del Mondo presso il Castello dell'Acciaiuolo una cena di ospitalità dei pellegrini, che da Roma si recavano a Parigi per testimoniare il proprio sostegno a chi si impegnava per ottenere atti concreti dai grandi della Terra.

Sono andato a ricercare il programma di quella sera. A tavola, mescolati tra soci, dirigenti di Slow Food e di Oxfam, “pellegrini” di tutta Italia, mescolavamo discorsi importanti insieme a piatti sostenibili. Per la cronaca il menù prevedeva: *Coppette (per crostini) di hummus di ceci e salsa greca, Insalata di finocchi e arance con capperi di Salina e olive taggiasche, Lasagnetta vegetariana, Sformato di fagiolini, Zuccottino del Malotti, Pane ai grani antichi e focaccia dell'Acciaiuolo, Vino rosso Colli fiorentini.*

Cosa possiamo fare singolarmente (e cosa in concreto abbiamo fatto in questi anni) per evitare che anche stavolta gli impegni presi siano ancora solo un *bla bla* (di Greta Thunberg quel 9 ottobre non c'era traccia)?

Come Slow Food abbiamo da anni affermato che non ci dobbiamo considerare “consumatori”, bensì “coproduttori”, nel senso che le nostre scelte nella spesa quotidiana, a cominciare dal cibo, possono condizionare e indirizzare la produzione. «Niente nella nostra vita quotidiana è senza impatto» sottotitolava il *Corriere della Sera* martedì 2 novembre scorso in un servizio dal vertice di Glasgow. La carne, in particolare quella bovina, contribuisce per il 14% alla produzione di gas terra totali. Ma non dimentichiamo, per esempio, i gamberi d'allevamento o il cioccolato proveniente da terreni deforestati. Ma anche vestiti, auto, email contribuiscono.

Insomma, ognuno di noi può concretamente collaborare a invertire il *trend* attuale.

(Mauro Bagni)



**LET'S NOT  
EAT UP  
OUR PLANET!  
FIGHT  
CLIMATE CHANGE**

# \\* I PROSSIMI EVENTI: TERRA MADRE DAY \*\

## CENA ALLEANZA SLOW FOOD DEI CUOCHI DELLA TOSCANA

**Venerdì 10 dicembre 2021 ore 20:00**

[Ristorante Quartotempo Social Food](#) c/o Circolo ARCI  
"Dino Manetti", Via F. Baracca 2a – San Piero a Ponti (FI)

In Toscana, le cuoche e i cuochi dell'Alleanza Slow Food regionale, più due cuochi del Veneto e del Trentino, insieme alle Condotte Slow Food, festeggeranno insieme un Terra Madre Day specialissimo... tutti collegati online!

Slow Food Scandicci partecipa con una cena organizzata in collaborazione con [Qualità & Servizi](#) e [Quartotempo](#). Questo il ricchissimo menù preparato da **Francesco Dini** e dal suo staff di Qualità & Servizi:



*Per iniziare*

**Selezione di pecorini Dop del Monte Amiata**

**Quenelle di ricotta di pecora con miele del Mugello e chips di porri**

**Flan di cardi (gobbi)**

*Primi piatti "Trittico c'era una volta"*

**Risotto alla zucca gialla con cavolo nero arrostito**

**Casarecce di grani antichi al pesto di cavolo nero**

**Penne di grani antichi al sugo di pecora**

*Secondi piatti "La tradizione nel piatto"*

**Pecora in umido alla Campigiana** (Ricetta vincitrice del Palio della pecora 2021)

**con contorno di fagioli "Slow Beans" all'uccelletto**

**Parmigiana di patate e zucca gialla al pesto di broccoli**

*Per finire*

**Flan di ricotta con miele e nocciole tostate**

**Passito dei Colli Lastrigiani**

**Vino rosso bio dei Colli Lastrigiani**

**Pane della Piana Fiorentina** con farina di tipo 2

Tutti i prodotti usati per le preparazioni sono di produttori locali che saranno presenti alla cena:

Verdure e ortaggi: Az. agricola Leonardo Toti – Villamagna (FI)

Vino, olio, ortaggi, erbe aromatiche: Az. agricola "La Collina di Arturo" di Enrico Villani – Lastra a Signa (FI)

Pane: grani antichi coltivati nella Piana Fiorentina: Az. agricola "Bellavista" dei F.lli Bacherini – Sesto F.no (FI) / molitura: "Mulino Paciscopi" – Montespertoli (FI) / cottura: "Forno Conelli" – Sesto F.no (FI)

Pecora: Società Agricola Laiano – Barberino di Mugello (FI)

Pasta di grani antichi: Pastificio artigianale Fabbri – Strada in Chianti (FI)

Legumi: Cooperativa L'Unitaria – Capannori (LU)

Formaggi: Caseificio "L'Aquilaia" – Stribugliano Arcidosso (SI)

Questa festa riunisce migliaia di persone, in tutto il mondo, per condividere la visione di un sistema alimentare che sostiene le economie locali, che rispetta l'ambiente, la biodiversità, il gusto e la tradizione. Un mondo migliore è possibile!

**Prezzo € 25,00**

Prenotazione obbligatoria:  
[convivium@slowscan.it](mailto:convivium@slowscan.it) / 3487745775 (Giovanna)

Per partecipare all'iniziativa, come previsto dalla normativa vigente, sarà richiesto il Green Pass all'ingresso della struttura.

## FESTEGLIAMO IL TERRA MADRE DAY A LASTRA A SIGNA

**Lunedì 13 dicembre 2021 ore 20:00**

Circolo Le Cascine  
Via Del Prato – Lastra a Signa (FI)

Torniamo a Lastra a Signa, ospiti della nostra socia Giulia del ristorante/pizzeria [Cascin di Peppo](#), presso il Circolo Le Cascine, per (ri)festeggiare il Terra Madre Day e scambiarci gli auguri di Buone Feste.

La serata è dedicata a uno dei progetti più importanti della Condotta: la produzione di grano duro antico varietà Cappelli sulle colline di Scandicci presso la [Fattoria I Sassoli](#) di San Vincenzo a Torri. Per l'occasione degusteremo pasta, pizza e dolce preparati con la farina I Sassoli e con ingredienti scelti fra i prodotti del territorio.

*Assaggi di tre tipi di pizza:*

**Pizza Margherita, Napoli, Cacio e pepe**

*Assaggi di due tipi di pasta fresca fatta a mano:*

**Tagliatelle al ragù**

**Ravioli burro e salvia**

**Crostata con marmellata** de La Collina di Arturo

**Vino rosso** de La Collina di Arturo

**Prezzo Soci Slow Food € 20,00**

**Prezzo Bambini (fino a 11 anni) € 10,00**

**L'evento è riservato ai soli soci Slow Food. Posti disponibili: 80**

Chi non è ancora socio potrà associarsi durante la serata (costo tessera annuale: € 25,00 ordinario / € 10,00 socio giovane "under 30").

Prenotazione obbligatoria:

[convivium@slowscan.it](mailto:convivium@slowscan.it) / 3487745775 (Giovanna) / 3496355031 (Patrizia)

Per partecipare all'iniziativa, come previsto dalla normativa vigente, sarà richiesto il Green Pass all'ingresso della struttura.



# \\* LE CRONACHE PER CHI NON C'ERA \*\

## MENÙ D'AUTORE: LEONARDO FALLANI (22 OTTOBRE 2021)

Due cronache da due diversi punti di vista: una giovane volontaria che serviva e una “diversamente” giovane che era tra gli ospiti seduti a tavola.

Bella serata venerdì 22 ottobre, organizzata dalla condotta Slow Food di Scandicci, bella per il luogo, la Badia di Settimo, per la cena ottima, e perché ci siamo ritrovati, dal vivo, dopo tanto web causa la pandemia. Il prologo prometteva bene: “Menù d'Autore: Leonardo Fallani”, un fisico prestatato alla cucina... e che cucina! La cena non aveva un tema preciso, se non quello delle spezie e delle piante aromatiche. Applausi a scena aperta per il menù: un antipasto con un flan di topinambur su crema di zucca con biscotto salato accompagnato da un Rosè brut 2020; a seguire un risotto cacio e pepe al rosmarino (polvere) con pere caramellate con un bianco toscano Campotrovo 2020; per secondo un millefoglie scomposto di arista, patate e gorgonzola, con un ottimo rosso Nudo 2020 (senza solfiti), tutti vini della [Fattoria San Michele a Torri](#). *Dulcis in fundo*, lo strudel con crema al Calvados. Una festa per il palato ed un plauso a Fallani, ai volontari e alla Condotta di Scandicci. Alla prossima cena! (Daniela Boddri)



Venerdì 22 ottobre, all'Abbazia di Badia a Settimo, si è tenuta la prima Cena d'autore della condotta Slow Food Scandicci, con un menù ideato e realizzato da Leonardo Fallani, insieme ai numerosi soci volontari e volontarie della Condotta.

Si è trattata della mia prima esperienza da volontaria, nonostante faccia parte di Slow Food fin dall'infanzia e abbia partecipato a diversi eventi e cene nel corso degli anni. Partecipare direttamente ad attività di questo tipo è però un'esperienza del tutto diversa, che permette di vivere la situazione non solo come una buona e piacevole cena in compagnia, ma come una serata frutto dell'impegno e dell'entusiasmo di chi ci ha lavorato.



Dietro a un evento come questo, infatti, è presente un grande lavoro di tutte le volontarie e i volontari, che, oltre a preparare la cena, si occupano della spesa, dell'apparecchiatura, dell'accoglienza dei soci, del servizio e della pulizia finale. Il carico di lavoro è quindi molto, ma è bellissimo vedere l'impegno di così tante persone disposte a mettersi in gioco e contribuire a mantenere attiva la Condotta.

L'atmosfera creatasi è stato forse l'aspetto più piacevole dell'esperienza: mettere a tavola più di sessanta persone richiede chiaramente serietà e professionalità, che non sono certo mancate, ma che sono state sempre affiancate da un bel clima allegro e da momenti di convivialità, come l'assaggio di tutti i piatti fra una portata e l'altra e le chiacchiere tra volontari a fine cena. Posso quindi dire che l'impegno è stato sicuramente ripagato dalla soddisfazione di aver fatto stare bene tante persone, tra buon cibo, compagnia e, ovviamente, qualche bicchiere di vino. (Francesca Leonelli)

Album fotografico: [bit.ly/SFS211022](https://bit.ly/SFS211022) (foto: Terry Compagnino, Francesca Ermini, Viola Migliorini)

## PRANZO ALL'AZIENDA CIPOLLATICO (21 NOVEMBRE 2021)

Continuano le iniziative di ripartenza con un pranzo che riscopre la realtà della nostra socia Angela, nella cornice a tinte autunnali, sempre splendida, delle colline di Montespertoli: l'[Agricampeggio Cipollatico](#), dove Angela ci ha accolto domenica scorsa con un sorriso che ci ha accompagnato per tutta la permanenza.

La struttura dell'Agricampeggio nacque nei primi anni 2000 dalla voglia di radicale cambiamento di vita (che accomuna Angela e il marito Roberto, all'altro nostro socio Niccolò che creò l'Azienda "La Svolta", di nome e di fatto) che portò a lasciare il lavoro di quei tempi per fare qualcosa di totalmente diverso, a contatto con la natura. L'intuizione di creare una zona di campeggio legata all'offerta dei prodotti della terra si dimostrò vincente e così,





dalle iniziali otto piazzole che ebbero successo con il passa parola fra i camperisti olandesi, siamo passati alle 18 di oggi: nel frattempo si sono aggiunte la piscina e altre comodità per gli ospiti.

Dopo una breve “visita” guidata dell’Agricampeggio, ci siamo accostati al tavolo dell’aperitivo sostenuto da un vino bianco fresco, mentre i profumi della griglia si facevano sempre più intensi. Al momento del pranzo ci siamo accomodati nelle due sale messeci a disposizione e nell’ordine abbiamo gustato: un antipasto di salumi e formaggio con crostini, le tagliatelle al sugo di cinghiale e le farfalle al pesto e ricotta, un’abbondante grigliata mista con le patate arrosto, per terminare, degnamente vista la stagione, con un castagnaccio. Abbondante vino rosso biologico, un fruttato IGT a base di Sangiovese, ci ha dissetato. L’Agricampeggio Cipollatico infatti propone un paniere di vini abbastanza vasto che include, oltre all’IGT di base sopra citato, anche un Chianti, il “Primo”, un altro IGT biologico invecchiato in barrique, un bianco ed infine un rosato. Non dimentichiamo la grappa.

Durante il pranzo abbiamo avuto anche modo di assaggiare l’olio EVO biologico prodotto nell’Azienda, che ha confermato le note piccanti e amare che lo contraddistinguono.

A tavola non si invecchia, dicevano i saggi, e infatti ci siamo accomiatati dai nostri ospiti solo nel tardo pomeriggio, a fine di una giornata accompagnata da ottimi piatti e tanta convivialità.

(Francesco Lonero)

Album fotografico: [bit.ly/SFS211121](https://bit.ly/SFS211121)

(foto: Terry Compagnino)



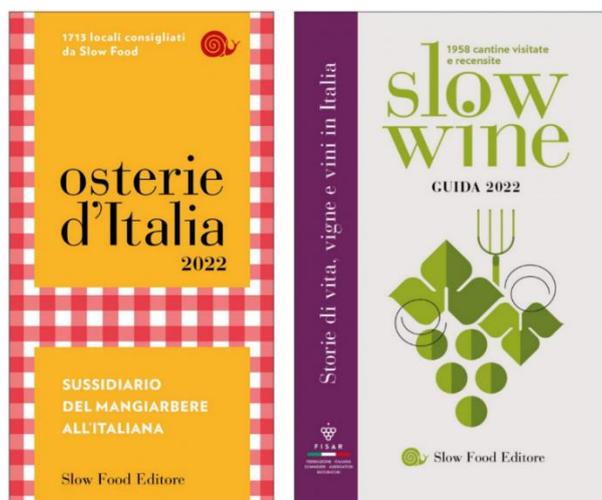
## \\* DAL CONSIGLIO DIRETTIVO \*\

(quello che fino ad ora abbiamo chiamato Comitato di Condotta e che cominciamo a chiamare con il nome stabilito dal nuovo Statuto, approvato quest'anno al Congresso di Genova)

### RIUNIONE DEL 25 NOVEMBRE 2021

Il Consiglio Direttivo si è riunito giovedì 25 novembre (tramite piattaforma Zoom). È stato approvato il programma di lavoro per dare alla nostra associazione una struttura adeguata ad affrontare gli impegni che ci attendono. Sono stati ridefiniti i Gruppi di lavoro, con particolare attenzione a quelli che devono occuparsi di educazione, mensa scolastica, tesseramento.

## \\* SEGNALIAMO... \*\



### L'AUTUNNO È STAGIONE DI GUIDE SLOW FOOD: OSTERIE D'ITALIA E SLOW WINE

La prima, con 1713 segnalazioni di locali del “mangiarbere all'italiana”, conferma la sua capacità di monitorare tutta la penisola grazie alla presenza associativa su tutto il territorio. Sono ritornate le “chioccioline”, dopo un anno di assenza dovuta al Covid. La Toscana è seconda per numero di segnalazioni e simboli di eccellenza. Nel territorio di Slow Food Scandicci c'è l'*Antica Trattoria di' Tramway* a Sant'Angelo a Lecore (Signa), sempre presente dai primi anni della guida. Recentissimo, anche se ha oltre cento anni di storia, il *Piccolo Trianon* di Sesto Fiorentino.

Nella guida Slow Wine i nostri soci *Paolo e Lorenzo Marchionni* a Vigliano (Lastra a Signa) hanno ottenuto il simbolo “Top Wine” per Rossovigliano 2019, oltre quello di “Vino Slow” e il simbolo della moneta, a indicare il buon rapporto qualità/prezzo di tutti i vini degustati. Un'altra azienda segnalata nei nostri territori è *Piandaccoli* a Lastra a Signa, che ha il merito di avere riscoperto il Pugnietello, un vitigno autoctono che, alcuni soci lo ricorderanno, noi lanciammo nel Convegno internazionale del 2001, proprio a Lastra a Signa (chi fosse interessato può richiederci il libro che pubblicammo, ne esistono ancora alcune copie). È invece scomparsa dalla guida la Fattoria di San Michele a Torri: inspiegabilmente secondo noi, come altrettanto criticabili sono diversi aspetti delle guide in Toscana.



## AMICI NEL MONDO

Dalla nostra amica Olga Rendek (responsabile Slow Food del Kiskunság e del Presidio ungherese della salsiccia di Mangalica da noi sostenuto) riceviamo, grazie alla socia Elisabetta Kerekes che ci fa sempre da intermediaria, [una foto e un video dei nipoti](#), in occasione della nascita del secondogenito. La figlia di Olga, madre dei due bambini, è stata ospite per uno stage al Bistrot del Mondo all'Acciaiolo. Per notizie su Olga e il Presidio potete fare riferimento alla pagina del nostro sito sui [nostri presidi](#).



## DELLA BARBABIETOLA NON SI BUTTA VIA NIENTE

Leggendo questo titolo molti soci ricorderanno la cena al Bistrot del Mondo – Da Bobo all'Acciaiolo intitolata “Della melanzana non buttiamo via nulla” gestita da Elio Pasca (tutto poi è stato riportato in un libro). La stagione autunnale ci propone in abbondanza le rape rosse; leggete in proposito l'articolo che Francesca Ermini ha scovato sul blog di Slow Food Editore: [bit.ly/SFS2111-barbabetola](http://bit.ly/SFS2111-barbabetola)

*È arrivata la farinaaaa!!!*

È disponibile la farina di grano duro varietà Cappelli di Tipo 1 prodotta dalla Fattoria I Sassoli di San Vincenzo a Torri in formati da  
2 kg: € 5,00  
5 kg: € 10,00

**Per l'acquisto contattare:**

Giovanna 348 7745775

Mauro 348 2865659

Patrizia 349 6355031

A chi acquista la farina, in omaggio, un sacchetto di salutare crusca!



  
**Slow Food®**  
Scandicci

 c/o Centrolibro, Piazzale della Resistenza 2, 50018 Scandicci (FI)  
 [convivium@slowsan.it](mailto:convivium@slowsan.it)  
 [www.slowfoodscandicci.it](http://www.slowfoodscandicci.it)  
 [facebook.com/slowfoodscandicci](https://facebook.com/slowfoodscandicci)  
 [instagram.com/scandiccislowfood](https://instagram.com/scandiccislowfood)