



Slow Food®
Scandicci

IL NOTIZIARIO DELLA CONDOTTA

NUMERO 01/22 \ \ 3 FEBBRAIO 2022



Il tema del giorno: la Comunità della Buona Mensa

I prossimi eventi

Le cronache per chi non c'era

Dal consiglio direttivo

Segnaliamo...

* IL TEMA DEL GIORNO: LA COMUNITÀ DELLA BUONA MENSA *\



Ricordate il Progetto di mandato 2021-25, con cui ci siamo presentati al Congresso di marzo 2021? L'idea della costituzione della **Comunità della Buona Mensa** nasce proprio dalle nostre riflessioni e discussioni di quel momento su quello che avevamo già realizzato e quello che avremmo voluto realizzare nel prossimo futuro. Oltreché al Tesseramento abbiamo sempre dato priorità ai progetti educativi di educazione alimentare, ambientale e del gusto, rivolti ai bambini, alle scuole, ai genitori e alla comunità locale (gli Orti in Condotta, le “Mani in pasta”, Leggere... che gusto!, Laboratori di cucina, ecc...) e agli adulti in genere (dai Master of Food alla Guida alla spesa quotidiana), alla costruzione della rete locale di produttori, trasformatori, negozi di

vicinato, ristoratori, per la difesa della biodiversità e dell'economia locale, per la conoscenza e il rispetto delle tradizioni, per favorire la produzione di cibo buono, pulito, giusto e sano.

Dal 2005 abbiamo iniziato nelle scuole del territorio di Lastra a Signa il progetto **Orti in Condotta**, bruscamente interrotto, dopo 15 anni, all'inizio della pandemia. Con gli anni ci eravamo convinti che questo progetto di Slow Food dovesse prevedere un tipo di mensa scolastica “diversa” da quella esistente. A Lastra a Signa non ci siamo riusciti, ma nel territorio della Piana, dove Slow Food Educazione ha chiesto il nostro impegno per seguire il progetto “**Ti v'olio bene**”, ideato da Slow Food e dalla mensa pubblica **Qualità & Servizi**, abbiamo trovato quello che da tanto cercavamo: una mensa ispirata al principio del cibo «buono, pulito e giusto per tutti»; una mensa animatrice dello sviluppo sostenibile, strettamente legata ai produttori locali; una mensa che attua la difesa della biodiversità, utilizza prodotti dei presidi Slow Food; coinvolge e rispetta i lavoratori; una mensa dove i cuochi intendono impegnarsi a sostenere le insegnanti nel momento del pranzo, fermandosi a mangiare coi ragazzi per renderli più consapevoli di quello che mangiano, spiegando tutto quello che avviene prima, durante e dopo la preparazione del piatto. È stata la presenza di questa mensa che ci ha convinto a proporre nelle scuole della Piana Fiorentina, coinvolgendo Amministrazioni comunali e Istituti Comprensivi, anche il progetto Orti in Condotta.

Negli ultimi tre anni abbiamo creato una sinergia molto costruttiva e deciso insieme di trasmettere questa importante esperienza anche alla rete associativa nazionale, ma non solo. Vi ricordo i due giorni del Convegno on-line “**Ripensa la mensa**” (il video è ancora presente





[sul nostro sito](#)), il Manifesto [Una campagna per la “nuova mensa”](#), la [pubblicazione cartacea](#) e la sua diffusione nei vari territori della Condotta, la presentazione e approvazione delle mozioni relative al Manifesto e alla costituzione della Comunità Slow Food della Buona mensa al Congresso di Condotta, Regionale e Nazionale. Il 27 ottobre abbiamo fatto, presso Qualità & Servizi a Calenzano, un primo incontro per la costituzione della Comunità Slow Food della Piana Fiorentina. Hanno subito aderito in 19 (13 cuochi di Qualità & Servizi, che si sono associati alla Condotta, altre due dipendenti, un genitore, un’insegnante già socia della Condotta, la fiduciaria, Alberto Mucchi del Consiglio direttivo di Slow Food Scandicci), ma abbiamo intenzione di arrivare a 30 e anche più, invece dei soli 10 previsti.

Questo è l’obiettivo che ci siamo proposti e abbiamo dichiarato: sviluppare, promuovere e diffondere un modello di Buona mensa, come motore della diffusione sul territorio di pratiche agroecologiche sulla base del principio del “Buono, Pulito e Giusto” e dei Progetti di Educazione Alimentare di Slow Food. Sono stati scelti i progetti globali di Slow Food che gli iscritti si sono impegnati a sostenere (Alleanza dei Cuochi e Orti). Sono state ipotizzate anche le attività da svolgere, comprese quelle per sostenerle economicamente (oltre la donazione annuale di 500 euro):

- incontri, dibattiti e iniziative sull’Alimentazione e il Cibo sostenibile;
- conoscenza, approfondimenti sui prodotti locali e visita delle aziende del territorio;
- promozione di momenti di formazione e confronto con i cittadini, le famiglie e le Associazioni del territorio sul valore del cibo, sulla conoscenza e valorizzazione della biodiversità degli alimenti;
- organizzare eventi gastronomici su un argomento o su prodotti specifici, con l’intento di trovare, anche, momenti di auto-finanziamento;
- sostenere e promuovere, per i piccoli e medi produttori del territorio, progetti condivisi sulla lavorazione e distribuzione dei prodotti locali;
- approfondire, studiare e co-progettare insieme ad altre Associazioni del territorio, la realizzazione del Parco Agricolo della Piana Fiorentina;
- promuovere rapporti con altre Comunità del cibo italiane e straniere di Terra Madre, creando relazioni e scambi.

Ci saranno un portavoce e un direttivo di 5 persone e sarà a breve ipotizzato il programma per il 2022.

Ritengo opportuno che si iscrivano altri soci della Condotta, soprattutto quelli che intendono partecipare ai progetti educativi (genitori, insegnanti), ma anche produttori, volontari, soci del Consiglio Direttivo.

(Giovanna Licheri)

* I PROSSIMI EVENTI *\

IL RITORNO DEL CACCIATORE

Martedì 15 febbraio 2022 ore 20:30

Cascin di Peppo c/o Circolo Le Cascine
Via Del Prato – Lastra a Signa (FI)

Torniamo alle Cascin di Peppo, ospiti della nostra socia Giulia, per gustare un ricchissimo menù proposto e cucinato dal nostro socio **Ciro Cammilli**, famoso gelatiere di *Perché no!...* che coniuga con questa cena due sue passioni: il **gelato** e la **cacciagione**.

Avremo anche occasione di assaggiare nuovamente la pasta fatta a mano prodotta con farina varietà Cappelli tipo 1 della Fattoria I Sassoli.



Antipasto:

Paté di fagiano con purè di cavolo nero

Primo:

Pappardelle al cinghiale

Intermezzo:

Sorbetto al melograno

Secondo con contorno:

Capriolo alla cacciatore con sformato di cavolfiore

Dessert:

Mattonella di castagnaccio gelato e mousse di ricotta di pecora

Vino Dannato 2019 della Fattoria I Sassoli

Prezzo Soci Slow Food € 30,00

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 "under 30").

Prenotazione obbligatoria:

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

Per partecipare all'iniziativa, come previsto dalla normativa vigente, è necessario essere in possesso del Super Green Pass e indossare la mascherina FFP2 all'ingresso della struttura.

SEMINA IL VENTO

Lunedì 28 febbraio 2022 ore 21:00

Cinema Cabiria – Piazza Piave 2 – Scandicci

Invitiamo i nostri soci a partecipare a questa proiezione, che abbiamo organizzato in collaborazione con l'associazione culturale cinematografica [Gli Amici del Cabiria](#), poiché gli argomenti trattati nel film riguardano da vicino le tematiche importanti per Slow Food: la terra, la difesa delle coltivazioni antiche, il lavoro agricolo.

Scheda

Genere: Drammatico / Durata: 91'

Paese: Italia, Francia, Grecia / Anno: 2020

Regia: Danilo Caputo / Con: Yile Vianello, Feliciano Sibilano

Trama:

Nica è una studentessa di agronomia, poco più che ventenne. Dopo tre anni d'assenza torna a casa, in un paesino vicino Taranto, e lì trova un padre sommerso dai debiti, una terra inquinata, gli ulivi devastati da un parassita. Tutti sembrano essersi arresi davanti alla vastità del disastro ecologico e suo padre aspetta solo di poter abbattere l'uliveto di famiglia per pura speculazione economica. Nica, forte di uno spirito battagliero ereditato dall'amata nonna, lotta con tutte le sue forze per salvare quegli alberi secolari. Ma l'inquinamento ormai è anche e soprattutto nella testa della gente e lei si troverà a dover affrontare ostacoli inaspettati.

Presentato nella sezione "Panorama" al 70° Festival di Berlino (2020).

Prezzo Soci Slow Food o Amici del Cabiria € 4,00

L'evento è riservato ai soli soci Slow Food o Amici del Cabiria.

Chi non è ancora socio potrà associarsi durante la serata.

Per partecipare all'iniziativa, come previsto dalla normativa vigente, è necessario essere in possesso del Super Green Pass e indossare la mascherina FFP2.



L'olivicoltura si trova ad un punto di svolta, anche in Toscana. L'abbandono degli oliveti marginali e lo sviluppo incontrollato dell'olivicoltura superintensiva mettono a rischio il patrimonio olivicolo della nostra regione, ma soprattutto il paesaggio, la biodiversità e il lavoro dei produttori.

Facciamo nostri i documenti che Slow Food Toscana ha elaborato per esporre al mondo una visione sostenibile dell'olivicoltura e promuovere il suo rilancio nel segno del rispetto dell'ambiente e dei valori della nostra Associazione.



Documento "Terra Madre Olive Toscana": bit.ly/TM-olive
Documento di sintesi: bit.ly/TM-olive-2

Se condividi i principi del documento ti invitiamo a sottoscriverlo a questo indirizzo: bit.ly/TM-olive-3

* LE CRONACHE PER CHI NON C'ERA *\

TERRA MADRE DAY 2021: SI RADDOPPIA!

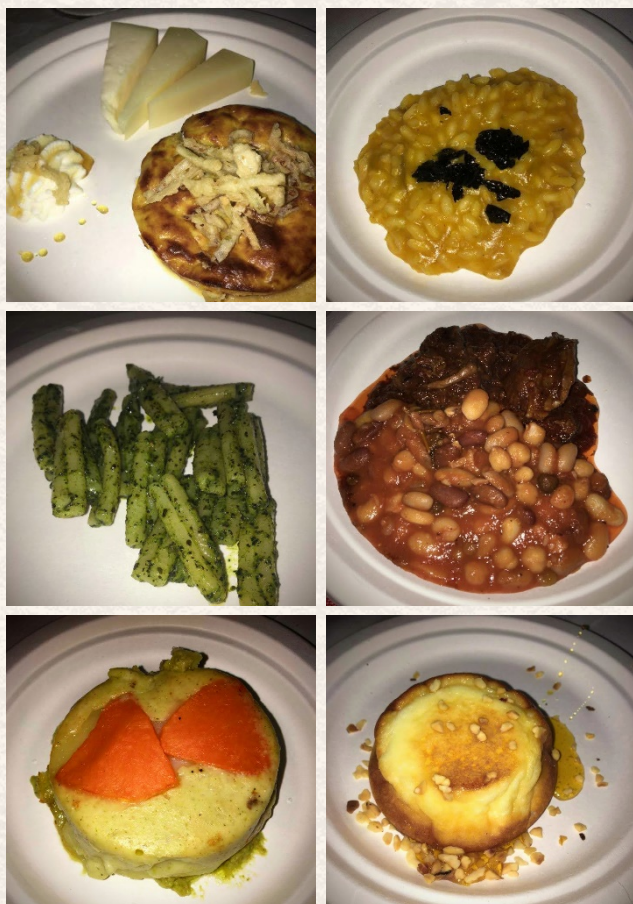
Dopo un Terra Madre Day 2020 su Zoom, emozionante per i contributi di soci e amici vicini e lontani (nonostante la freddezza dello strumento tecnologico), quest'anno il festeggiamento è stato doppio.



CENA DELL'ALLEANZA SLOW FOOD DEI CUOCHI DELLA TOSCANA A QUARTO TEMPO SOCIAL FOOD (10 DICEMBRE 2021)

Venerdì 10 dicembre la Condotta di Scandicci - Piana Fiorentina ha partecipato a un esperimento: evento in presenza, ma collegati online con altre realtà, in Toscana e non solo! L'iniziativa è stata promossa, oltre che dalla nostra Condotta, da Slow Food Toscana, da Qualità & Servizi, dai Cuochi dell'Alleanza Slow Food e da [Quarto Tempo Social Food](#), un ristorante dove il principio dell'integrazione non è solo uno slogan. Protagonisti della serata, in cucina, il nostro cuoco dell'Alleanza, Francesco Dini, con Alberto Mucchi sempre valido sostegno, ma, soprattutto, i prodotti del territorio toscano: farina, pasta, ortaggi, carne, legumi, vino. A tavola, con i commensali, presente una buona rappresentanza dei produttori.

Le tematiche della serata, sia a livello locale che internazionale, erano veramente importanti, ma ai presenti non è sfuggita la ricchezza e varietà del menù:



Per iniziare:

Selezione di pecorini Dop del Monte Amiata /
 Quenelle di ricotta di pecora con miele del
 Mugello e chips di porri / Flan di cardì (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.

Menù soddisfacente per tutti i gusti, in particolare alcuni piatti sono stati particolarmente apprezzati (come la pecora accompagnata dal misto di legumi) per la qualità del prodotto e la cottura ineccepibile.

In un clima di rinnovata e allegra convivialità, è emerso costantemente uno degli aspetti fondamentali della serata: l'alleanza di soggetti diversi con un obiettivo comune. Per qualche *défaillance* della tecnologia, il collegamento non è stato ottimale ma... non si può avere tutto!

(Patrizia Grillo e Salvatore Mustardino)

Album fotografico: bit.ly/SFS211210 (foto: Francesca Ermini, Leonardo Fallani, Irene Ruffoli)



CELEBRIAMO IL TERRA MADRE DAY E BRINDIAMO ALLE FESTE CON LA NOSTRA BUONA FARINA (13 DICEMBRE 2021)

Lunedì 13 dicembre, con un differimento di qualche giorno, la Condotta ha (ri-)festeggiato il Terra Madre Day a Lastra a Signa, grazie all'ospitalità della nostra socia Giulia, presso il ristorante [Cascin di Peppo](#), cogliendo anche l'occasione per scambiarsi gli auguri di buone feste.

In primo piano il progetto, ormai decennale, improntato sulla produzione e la trasformazione di grano duro antico varietà Cappelli, presso la [Fattoria I Sassoli](#) di San Vincenzo a Torri; su questa farina, di tipo 1, era basato l'intero menù della serata:



*Assaggi di due tipi di pasta fresca fatta a mano:
Ravioli burro e salvia / Tagliatelle al ragù*

Assaggi di tre tipi di pizza:

Margherita / Napoli / Cacio e pepe

Crostata con marmellata

Vino rosso de La Collina di Arturo



Presente in sala Francesco Corti, il produttore della farina, che ha spiegato i pregi e le possibilità di impiego di questo prodotto dove non sono presenti additivi, sbiancanti, conservanti (*in penultima pagina di questo notiziario le informazioni per acquistarla*).

Fondamentale, per la riuscita della serata, il lavoro delle volontarie di Lastra che hanno preparato, cotto e condito i ravioli (menzione speciale!) e le tagliatelle: Mariella, Viola, Dianora, Anna. Sempre in vena di accanite discussioni culinarie, fra i soci si è scatenato un dibattito sulla cottura delle tagliatelle, della serie: "Chi la vo' cotta e chi la vo' cruda" ...

Molto gradite le pizze, ben condite e abbondanti.

Abbiamo finito la cena in dolcezza con la crostata di Cristina Cantini, farcita con un'insolita marmellata di zucca e arancia. Una vera scoperta!



Oltre che con gli auguri, ci siamo lasciati con l'impegno di promuovere un'altra occasione in cui la nostra farina "Buona, pulita e giusta" sia protagonista del menù. (Patrizia Grillo e Salvatore Mustardino)



* DAL CONSIGLIO DIRETTIVO *\

CONSIGLIO DIRETTIVO DEL 25/11

Se ricordate, nel Notiziario di dicembre avevamo dato una breve comunicazione sulla riunione del Consiglio svoltasi il 25 novembre 2021. In quell'incontro, molto partecipato, sono state prese decisioni importanti per riorganizzare il lavoro della Condotta ed essere preparati alle novità che dovremo affrontare nel 2022. Vogliamo condividere con tutti voi le decisioni prese dal Consiglio, inviandovi sia la relazione scritta in preparazione della riunione, sia il verbale con tutti gli interventi.

Relazione della Presidente: bit.ly/SFS211225-Relazione

Verbale del Consiglio Direttivo: bit.ly/SFS211225-Verbale

RIUNIONI DELL'ESECUTIVO

L'Esecutivo approvato dal Consiglio Direttivo ha cominciato a impostare il lavoro organizzativo e si è riunito il 1° dicembre 2021, il 5, 26 e 27 gennaio 2022. Argomenti affrontati: tesseramento (riorganizzazione database soci e situazione gara), Terra Madre Day, convocazione gruppi di lavoro, bilancio consuntivo 2021, prossimi eventi.

GRUPPI DI LAVORO

Il Gruppo **Eventi** si è riunito il 3 gennaio 2022 su piattaforma Zoom. Ha approvato la news degli eventi previsti per gennaio-febbraio, confermato l'ammissione dei soli Soci alle iniziative in programma, e proposto di aprire a tutti in particolari occasioni. Ha analizzato e discusso lo schema di proposte per le prossime iniziative, per ognuna delle quali si sono individuati i membri del gruppo che devono occuparsene. Elementi portanti dell'intera programmazione saranno: la vicinanza ai produttori della rete, la valorizzazione dei prodotti locali, il legame con il territorio.

Il Gruppo **Mensa** si è riunito l'11 gennaio 2022, sempre su piattaforma Zoom. Si è parlato della difficile situazione legata alla pandemia, della realtà della Piana, con moltissime adesioni delle scuole ai progetti educativi (Orti in condotta e Ti v'olio bene) portati avanti da Slow Food e Qualità e Servizi, e della costituzione della Comunità Slow Food della Buona Mensa.

Entro il 31 marzo 2022 tutte le Condotte Slow Food dovranno approvare, tramite l'Assemblea dei Soci, il rendiconto economico dell'esercizio 2021 ed eleggere i delegati per l'Assemblea regionale.

Durante il prossimo Consiglio Direttivo verrà decisa la data dell'Assemblea dei Soci, a cui farà seguito la convocazione ufficiale che verrà inviata a tutti i Soci per email.

* SEGNALIAMO... *\



VI SIETE PERSI I NOSTRI AUGURI?

...molto male, ma potete rimediare! :) :) Al link qui sotto trovate il video che abbiamo realizzato per ripercorrere i momenti più significativi trascorsi insieme nel 2021: dall'iniziativa sulle mense, passando per la stagione dei congressi, ai nuovi eventi che ci hanno visto nuovamente insieme dopo l'estate. In coda al video, gli auguri del Consiglio Direttivo per un 2022 buono pulito e giusto!

I nostri auguri in video: youtu.be/PUNrtWVRTa0



VOTA LA CHIOCCIOLA!

Slow Food Editore ha pubblicato la nuova edizione di Osterie d'Italia 2022, il "sussidiario del mangiare bene all'italiana", contenente più di 1700 osterie, agriturismi e ristoranti scelti per la buona accoglienza, la cucina territoriale, l'attenta selezione delle materie prime e il prezzo giusto. Con questa edizione ritorna il simbolo della "chiocciola", assegnato a 246 locali che raccontano al meglio l'osteria italiana. Di questi, 22 sono in Toscana.

Nel corso del 2022 organizzeremo delle trasferte per andare a scoprire (o riscoprire) alcune di queste "chioccioline". Ma abbiamo bisogno del vostro aiuto... Sarete voi a segnalarci le vostre osterie toscane preferite, tra quelle elencate nella guida. Potete esprimere le vostre preferenze sul nostro sito, entro il 28 febbraio 2022:

Vota la chiocciola: slowfoodscandicci.it/votalachiocciola



È DISPONIBILE LA FARINA SASSOLI

E' sempre disponibile per l'acquisto la farina di grano duro varietà Cappelli di tipo 1 prodotta dalla Fattoria I Sassoli di San Vincenzo a Torri, nei seguenti formati:

Sacco da 2 kg: € 5,00

Sacco da 5 kg: € 10,00

Per l'acquisto: 3487745775 (Giovanna) / 3482865659 (Mauro) / 3496355031 (Patrizia).



CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

Il 5 febbraio ricorre la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Molte sono le iniziative in programma, tra cui una campagna di sensibilizzazione promossa in questi giorni da Slow Food Youth Network Italia, che vi invitiamo a seguire. Il tema degli sprechi alimentari (e non solo) è importantissimo e anche noi lo abbiamo affrontato da sempre e in tanti modi.

Ne parleremo approfonditamente nel prossimo numero!

Per trovare tutte le informazioni aggiornate sui nostri progetti, gli eventi che organizziamo e le attività della nostra rete, visita il nostro sito

www.slowfoodscandicci.it






con tutte le informazioni a portata di mano in una veste grafica completamente rinnovata e più facile da consultare, da smartphone, computer o tablet.



E per non perderti niente delle nostre iniziative... seguici sui social!




Slow Food®
Scandicci

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