



Slow Food®  
Scandicci

# IL NOTIZIARIO DELLA CONDOTTA

NUMERO 02/22 \ \ 6 APRILE 2022



Il tema del giorno: passaggio di consegne tra Fiduciarie  
La gara del tesseramento  
I prossimi eventi  
Le cronache per chi non c'era  
Dal Comitato di Condotta  
Segnaliamo...

# \\* IL TEMA DEL GIORNO: PASSAGGIO DI CONSEGNE TRA FIDUCIARIE \*\



Slow Food Scandicci ha 27 anni di vita e dimostra ancora tutta la sua vitalità. Seguendo l'articolo 10 dello statuto («Salvo deroghe specifiche deliberate dal Comitato Esecutivo, il Fiduciario può ricoprire la carica per un massimo di due mandati anche non consecutivi») dopo due mandati – dal 2014 a oggi – **Giovanna Licheri** ha dovuto lasciare l'incarico di fiduciaria. Non è stato un atto burocratico da svolgere con leggerezza. Avevamo presente che senza Giovanna Slow Food Scandicci avrebbe nell'immediato trovato notevoli difficoltà di organizzazione, di coordinamento, di rappresentanza. Giovanna veniva da una lunga esperienza di dirigente regionale e nazionale.

Abbiamo quindi deciso di seguire un percorso che coinvolgesse tutto il Comitato di Condotta in un confronto che portasse a scegliere la persona più adatta e nello stesso tempo servisse a rinforzare tutto il gruppo dirigente che, volontariamente, si impegna a portare avanti i numerosi progetti. Il Comitato di Condotta del 25 novembre 2021 aveva incaricato Bagni e Fossati di preparare una proposta organica, dopo avere interpellato tutti i componenti del Comitato, per la sostituzione della fiduciaria, partendo da una organizzazione complessiva del lavoro della Condotta e delle persone coinvolte. Tutti sono stati interpellati e tutti hanno dato un contributo importante, qualificando il ruolo che sta svolgendo Slow Food Scandicci.

Il nome emerso è stato quello di **Mariella D'Amato**, a favore della quale si è espresso il Comitato di Condotta del 28 marzo 2022. Avremo modo prossimamente di approfondire il ruolo svolto da Giovanna e di presentare più compiutamente la figura di Mariella. Vi riportiamo intanto un breve profilo qui di seguito:

*Mariantonietta D'Amato (per tutti noi Mariella) è nata a Torino nel 1956. Lastrigiana di adozione, è impegnata con tutta la famiglia in Slow Food Scandicci fin dai primi anni di vita della Condotta: dal Convegno sui vitigni autoctoni, alla ventennale esperienza di "Leggere... che Gusto!", dagli Orti in Condotta, a tutte le iniziative del territorio.*



Per gli altri ruoli si sono avute sostanzialmente le conferme.

La Segretaria (Patrizia Grillo): si occuperà di buona parte del lavoro di amministrazione, di sistemazione di dati e strumenti per organizzazione al meglio il lavoro dei Gruppi e della Condotta in genere. Il Tesoriere (Salvatore Mustardino): dovrà assumersi tutto il compito del bilancio e delle questioni statutarie e legali. I Gruppi di lavoro, che dovranno tutti diventare operativi quanto prima (tra parentesi i responsabili): Tesseramento (Giovanna Licheri), Eventi (Patrizia Grillo), Educazione (Mariella D'Amato), Comunicazione (Leonardo Fallani), Badia (Mauro Bagni), Mensa (Filippo Fossati), Terra Madre (Francesca Ermini), Progetti internazionali (Mauro Bagni). Esecutivo: Bagni (coordinatore), D'Amato, Grillo, Licheri, Mustardino.

# \\* ABBIAMO VINTO LA GARA DEL TESSERAMENTO! \*\

Nel mese di novembre Slow Food Italia ha indetto una gara del tesseramento, prassi che qualche anno fa era consueta per la nostra associazione ma negli ultimi anni non era stata ripresa. Le condotte avrebbero ricevuto un punteggio per tutti i soci nuovi o rinnovati dal 15 novembre 2021 al 31 gennaio 2022, differenziato per tipo di tessera.

In premio: pernottamenti a Torino durante Terra Madre Salone del Gusto di settembre 2022, libri di Slow Food Editore, vini della banca del Vino e gadget Slow Food. Il nostro fondatore della Condotta, Mauro Bagni, ci ha ricordato che Scandicci ha sempre vinto le gare del tesseramento, quindi... abbiamo dovuto partecipare! E siccome i gadget non ci interessavano, abbiamo puntato alto!

Dalla comunicazione di Slow Food Italia, riportiamo i risultati:

Condotte con più di 200 soci (al 31/10/21)

- 1) **SCANDICCI (196,5 punti)**
- 2) Milano (170,5 punti)
- 3) Torino Città (137,5 punti)
- 4) Romana (105 punti)

Per la cronaca, la classifica finale delle altre categorie minori:

Condotte tra 101 e 200 soci (al 31/10/21)

- 1) Oltrepo Pavese (121,5 punti)
- 2) Soverato – Versante Jonico (118 punti)
- 3) Vignola e Valle del Panaro (103,5 punti)
- 4) Irpinia Colline dell'Ufita e Taurasi (94 punti)

Condotte con meno di 100 soci (al 31/10/21)

- 1) Carnia e Tarvisano (110 punti)
- 2) Lamezia Terme (90 punti)
- 3) Laterza (75 punti)
- 4) Cesena (58 punti)



Un bel risultato, vero?  
La forza della nostra  
Condotta è nell'impegno  
dei nostri soci. Grazie!

Continuate a parlare di  
chi siamo e di cosa  
facciamo, per dare forza a  
noi e alla nostra  
associazione.

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](http://www.slowfoodscandicci.it)



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



# \\* I PROSSIMI EVENTI \*\

## VISITA ALL'ANTICO MULINO PARRINI E PRANZO ALL'ANTICA PORTA DI LEVANTE

**Sabato 9 aprile 2022 ore 10:00**

**Antico Mulino Parrini**

Via San Francesco 9 – Sant'Agata di Mugello (FI)

In collaborazione con Slow Food Mugello, visitiamo uno storico mulino ad acqua che si trova a valle della confluenza fra i torrenti Romiccioli e Cornocchio, abitato da molto tempo dalla famiglia Parrini che annovera molte generazioni di mugnai. In funzione fino agli anni '60, il tempo e la mancanza di cura hanno causato il deterioramento del mulino che l'[Associazione Mulino Parrini APS](#), con una campagna di crowdfunding, sta tentando di riportare alla produttività, salvaguardando i saperi antichi e il territorio.

Dopo la visita pranzeremo a [L'Antica Porta di Levante](#), dove degusteremo il menù proposto da Cristian Borchi dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food.

**Sabato 9 aprile 2022 ore 13:00**

**Ristorante L'Antica Porta di Levante**

Piazza Vittorio Veneto 4 - Vicchio (FI)

**Aperitivo di entrata con assaggi del Mugello**

**Tortelli mugellani al ragù di cinghiale**

(o variante vegetariana con olio evo e scaglie di ruzzolone)

**Cannelloni di ricotta e scorza di limone con ragù di coniglio e olive**

(o variante vegetariana con fonduta di pecorino a latte crudo)

**Uovo a bassa temperatura con fonduta di formaggio ovicaprino di Pagliana**

**La crema allo zafferano del Mugello**

**Assaggio di gelato al castagnaccio**

**Vino di azienda locale**

**Prezzo di visita + pranzo: € 30,00**

Prenotazione obbligatoria entro il 6 aprile:

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

L'evento è aperto anche a chi non è socio Slow Food. Per partecipare all'iniziativa è necessario il Super Green Pass. Non è previsto servizio di trasporto tra mulino e ristorante.



# PRANZO AL C.R.O. DI PIETRASANTA

**Sabato 30 aprile 2022 ore 13:00**

**C.R.O. di Pietrasanta**

Via Garibaldi 65 - Pietrasanta (LU)

In collaborazione con Slow Food Versilia, andiamo a conoscere una bella esperienza toscana. Il C.R.O. di Porta a Lucca a Pietrasanta, fondato nel 1945, è un circolo ricreativo operaio.

Da sempre punto d'incontro tra il mondo del lavoro legato alla trasformazione del marmo e i grandi artisti, conserva la sua vocazione di spazio in cui si incontra una umanità vera e spesso marginale.

Il progetto che sottende le varie iniziative culturali che animano il circolo è quello di raccontare la storia di un paese, oggi profondamente trasformato, recuperandone lo spirito solidale di condivisione.

La cucina è un segmento di questo progetto culturale. Attraverso i piatti che vengono serviti ai soci vengono riproposti i gusti della tradizione, mediante l'utilizzo di materie prime legate al territorio e alla stagionalità.



**Baccalà marinato  
Pappa col pomodoro**

**Spaghetti con le arselle  
Tordelli al ragù**

**Razza in padella con verdure  
Cervello fritto con erbette**

**Formaggi del pastore con miele di spiaggia  
Zuppa inglese e marzapane pietrasantino**

**Vini in abbinamento dell'Az. agricola Valle del Sole (La Cappella, LU)**

**Prezzo: € 35,00**

Prenotazione obbligatoria entro il 27 aprile:

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

L'evento è aperto anche a chi non è socio Slow Food.

Per partecipare all'iniziativa è necessario essere in possesso del Super Green Pass.

# GITA ALLA CITTÀ BUZZIANA

**Domenica 12 giugno 2022**

**La Scarzuola**

Montegabbione (TR)

La proposta che segue riguarda una gita di una giornata da fare in gruppo alla Città Buzziana, in località La Scarzuola, una zona rurale sita nella frazione Montegiove del comune di Montegabbione, in provincia di Terni (Umbria).

La Città Buzziana, ideata e realizzata dall'architetto Tommaso Buzzì nel 1956, nell'area dove sorgeva il Convento della Scarzuola, fondato, secondo la tradizione, da San Francesco, è un complesso architettonico che, secondo il suo ideatore, rappresenta una città ideale.

Su proposta del nostro socio Roberto Gori, che ha curato il programma, proponiamo una visita a questo luogo particolare (potete leggerne la storia e una descrizione dettagliata all'indirizzo [bit.ly/SFSScarzuola](http://bit.ly/SFSScarzuola)). Alla visita abbineremo, come è nostra abitudine, la degustazione di prodotti locali.

## Programma preliminare:

- Partenza (in orario da definire) da Prato (ritrovo presso Piazzale Falcone e Borsellino) o da Scandicci (parcheeggio scambiatore Villa Costanza)
- Mezzo di trasporto: pullman CAP da 25 posti
- Tempo di percorrenza per arrivo a destinazione: circa due ore
- Ingresso e visita guidata a La Scarzuola
- Pranzo presso Agriturismo Il Colombaio (Montegabbione, Terni):
  - Antipasto tipico
  - Lasagne al tartufo
  - Secondo a base di carne con contorno
  - Dessert
  - Acqua, Vino della casa, Caffè
- Partenza per il ritorno (in orario da definire)

**Prezzo indicativo: € 80,00**

Per poter definire il programma e il costo definitivi occorre che gli interessati facciano pervenire entro il 10 aprile una prenotazione a:

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



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

## IL RITORNO DEL CACCIATORE (15 FEBBRAIO 2022)

Martedì 15 febbraio i soci di Slow Food Scandicci si sono ritrovati a Lastra a Signa presso le [Cascine di Peppo](#) della socia Giulia, per la cena dal titolo "Il ritorno del cacciatore" preparata dal nostro socio **Ciro Cammilli** e dalla moglie Paola.

Ciro, con il suo modo deciso e affabile si presenta: gelataio di professione, musicista, calciatore di un certo livello, provetto fungaiolo, pellettiere, e soprattutto cacciatore. Gli ingredienti ci sono tutti, non resta che iniziare.



Il primo test di una buona cucina toscana lo sappiamo sono i crostini di fegatini, se poi questi sono fatti con un paté di fagiano e abbinati a un purè di cavolfiore, più che un test diventano una prova di alto livello. La prova è ampiamente superata, tanto che anche al giro dei bis i piatti vengono spazzolati.



Il primo piatto incontra le classiche pappardelle al cinghiale, preparate con farina varietà Cappelli tipo 1 prodotta dalla fattoria I Sassoli e un sugo fatto interamente con carne di cinghiale. Anche in questo caso dire no a un altro giro è stato difficile.

Prima del secondo si passa a un sorbetto di melograno che con la sua freschezza prepara in maniera perfetta alla successiva portata.

Il secondo piatto con contorno è composto da capriolo alla cacciatora con sformato di cavolfiore e delle foglie di crescione d'acqua raccolte a 1000 mt sul passo della Futa (perché raccogliere è un dovere per chi cammina i boschi).

Infine, ma non ultimo, il dessert fatto con la sapienza dell'artigiano e il cuore dell'innamorato: mattonella di castagnaccio gelato e mousse di ricotta di pecora, un dessert indimenticabile.

È stata una serata importante perché in questo momento storico riallacciare i rapporti con le persone diventa terapeutico, quindi non resta che augurarci di ripetere esperienze di questo tipo al più presto: perché a caccia, come con Slow Food, è sempre domani! (Simone Celli)



Album fotografico: [bit.ly/SFS220215](https://bit.ly/SFS220215)

(foto: Terry Compagnino, Viola Migliorini, Leonardo Fallani)



## LA CENA DELLA “BUONA MENSA” (25 FEBBRAIO 2022)

Venerdì 25 febbraio, presso il circolo “Unione Operaia” di Colonnata a Sesto Fiorentino, si è svolto il primo evento conviviale della nascente comunità della “Buona Mensa”, in linea con il nostro modo di difendere e valorizzare il cibo “Buono, Pulito e Giusto” (e quindi sano).

Erano presenti il sindaco di Sesto Fiorentino Lorenzo Falchi (che ci ha portato un caloroso saluto), alcuni assessori dello stesso Comune, soci della Condotta e aderenti alla Comunità. Hanno introdotto il significato della serata e illustrato il menù, in un clima di vera convivialità, Filippo Fossati (amministratore di Qualità & Servizi), Antonio Ciappi (consulente e direttore storico), Francesco Dini (attuale direttore) – in fondo a questo articolo trovate il link ai video degli interventi.



Il menù della serata è stato realizzato esclusivamente con prodotti del territorio, riconducibili ai propri produttori, che erano fra i commensali presenti alla cena. I soci del circolo ci hanno ospitato, preparato e servito la cena. Abbiamo così potuto degustare:

*Antipasto di salumi e formaggi:* finocchiona DOP, salame toscano DOP, salame conciato con vino e miele, mortadella di Prato IGP e pancetta tipo tarese di suino nero della Sila (prodotti dal salumificio Gerini di Pontassieve), pecorino toscano DOP fresco (della coop. Forteto) e pecorino stagionato a latte crudo del Monte Amiata (della coop. l'Aquilaia di Stribugliano), accompagnati con pane della Piana e schiacciata all'olio prodotta dal forno Cinelli e cotta al momento.

*Primo piatto:* Minestra di pane (da una favolosa e particolare ricetta della mamma del Ciappi), realizzata con pane toscano DOP e verdure fresche biologiche provenienti da Villamagna (Azienda Toti Leonardo).

*Secondo piatto:* Coscio di maiale al forno (dagli allevamenti di corte dei Marchesi Frescobaldi di Borgo San Lorenzo) cotto a lenta cottura per 12 ore circa, per preservare gusto e morbidezza, accompagnato da patate arrosto Bio e con la buccia (Azienda agricola Borgioli del Mugello) e gobbi rifatti alla fiorentina.

*Per concludere:* Bavarese agli agrumi preparata dal cuoco Alberto Mucchi con prodotti bio toscani e italiani.

La cena è stata annaffiata con vino rosso Bio di Carmignano (Azienda Montaneta di Umberto Ganghereti). Grande soddisfazione da parte di tutti i presenti e calorosi ringraziamenti a tutto lo staff per l'ottima realizzazione dell'intera serata. I proventi della cena serviranno a finanziare i futuri progetti della Comunità e della Condotta. (Francesco Dini)

Interventi di Filippo Fossati, Antonio Ciappi, Lorenzo Falchi: [bit.ly/SFS220225](https://bit.ly/SFS220225) (video: Paolo Leonelli)

## SEMINA IL VENTO (28 FEBBRAIO 2022)

Lunedì 28 febbraio 2022 abbiamo ripreso, dopo due anni di interruzione a causa della pandemia, la consueta esperienza cinematografica in collaborazione con gli [Amici del Cabiria](#) di Scandicci. Il film "Semina il Vento", uscito nel 2020 per la regia di Danilo Caputo, è ambientato in Puglia, vicino a Taranto e ci racconta una situazione purtroppo molto vicina alla realtà nella quale un vero disastro ecologico viene percepito e gestito in termini puramente economici proprio dagli abitanti del posto.

Ciò che lascia lo spettatore meravigliato è l'attaccamento viscerale della protagonista della pellicola, una giovane studentessa, nei confronti della terra dove è nata e dei suoi olivi secolari, attaccamento che la porta a ingaggiare una lotta che sembra senza speranza per salvare quel patrimonio naturale e culturale.

Tante le tematiche affrontate: la difesa delle coltivazioni antiche, il ritorno dei giovani ai lavori della terra, l'inquinamento industriale, la perdita di prospettive...





Per Slow Food è stata un'occasione per riparlare della campagna promossa in Toscana a favore di un'olivicoltura sostenibile che non deturpi il paesaggio e non metta a rischio la biodiversità. (Patrizia Grillo)

## A TUTTA BIRRA! CENA AL BIRRIFICIO LILIUM (22 MARZO 2022)

Martedì 22 marzo alle 20,00 ci siamo ritrovati a Signa dai nostri soci birrai Alessandro e Tommaso al [Birrificio Artigianale Lilium](#). L'evento è stato organizzato nel loro nuovo locale in Via Salvemini 3 (zona industriale).

Quando tutti siamo a sedere, Alessandro ci racconta che l'attività del birrificio Lilium, aperto dal 2010, li costringeva a svolgere un secondo lavoro per poterla portare avanti. Circa due anni fa hanno deciso di dare una svolta, facendo diventare la loro passione il loro unico lavoro. Hanno scelto di produrre birre ad alta fermentazione, non filtrata, non pastorizzata, cruda.



Hanno instaurato una collaborazione con aziende del territorio, puntando sulla stagionalità e prestando particolare attenzione alla qualità del cibo. Fra le altre, l'Azienda Blommig Garden de Le Bagnese per tutte le verdure e le uova, l'Azienda Romagnoli di Montespertoli per la carne.

Ci vengono presentate le birre scelte come abbinamento dei piatti, sottolineando che l'ultima birra in abbinamento con il dolce sarà per tutti noi un'anteprema perché "uscirà" a Pasqua.

Partiamo con la degustazione della prima birra, "Fiorenza": è una blanche, alcol 4.0%, fatta con l'aggiunta di grano antico di Montespertoli. È una birra fresca, leggermente speziata. Accostamento azzeccato con la lasagna vegetariana.

Viene servita la scamerita di suino al forno (carne morbidissima) con patate arrosto. La birra proposta è "Lilium", la loro prima birra prodotta, una American Pale Ale, alcol 5.1%. Una birra ambrata, leggermente amarognola, dal profumo floreale e con una schiuma persistente. Si comincia a salire di gradi e di sapori più forti, una birra notevole con un corpo più strutturato. Giudizio ottimo.

Eccoci al finale con la Tenerina al cacao, dolce delizioso. Viene accompagnata dalla birra "Easter", al cioccolato e frutti rossi (amarene e mirtilli), alcol 8.0%. Una birra particolare, nera, quasi liquorosa. Veramente incredibile quello che riesce a suscitare al palato. Ogni morso del dolce accompagnato a un sorso di questa birra è piacevolissimo e sembra quasi resettarti tutte le papille gustative per ripartire con il morso seguente in maniera sublime! (Matteo Borsetti)

Album fotografico: [bit.ly/SFS220322](https://bit.ly/SFS220322) (foto: Francesca Ermini, Leonardo Fallani)



# \\* DAL COMITATO DI CONDOTTA \*\

## COMITATO DI CONDOTTA

Il Comitato di Condotta si è riunito giovedì 17/02 e lunedì 28/03 su piattaforma Zoom. Durante il primo incontro è stato presentato e approvato il conto consuntivo 2021 con la relazione di bilancio; inoltre è stata decisa la convocazione dell'Assemblea annuale ordinaria della Condotta. Nel secondo incontro è stata presentata la relazione di Bagni e Fossati che hanno condotto le consultazioni per la nomina del nuovo Fiduciario e l'organizzazione complessiva della Condotta.

Verbale della riunione del 17/02: [bit.ly/SFS220217-Verbale](https://bit.ly/SFS220217-Verbale)

Verbale della riunione del 28/03: [bit.ly/SFS220328-Verbale](https://bit.ly/SFS220328-Verbale)

## ASSEMBLEA ANNUALE ORDINARIA DEI SOCI

Giovedì 31/03, secondo quanto previsto dal vigente Statuto, si è tenuta l'Assemblea annuale ordinaria della Condotta per la presentazione e l'approvazione del Bilancio Consuntivo 2021. Durante la stessa seduta è stata ratificata la nomina della nuova Fiduciaria, Mariella D'Amato.

Verbale dell'Assemblea del 31/03: [bit.ly/SFS220331-Verbale](https://bit.ly/SFS220331-Verbale)

## ESECUTIVO

Il gruppo dell'Esecutivo si è riunito il 02/02, 20/02, 07/03, 17/03, 24/03. Argomenti: organizzazione eventi, rapporti con il comune di Lastra a Signa, scadenze regionali, tesseramento, riunione del nuovo gruppo Educazione, Orti in Condotta nelle scuole della Piana, organizzazione del Comitato di Condotta e incarichi, convocazione del Comitato di Condotta per la nomina del Fiduciario.

## GRUPPI DI LAVORO

Lunedì 04/04 si è riunito a Lastra a Signa, presso le Cascin di Peppo, il gruppo Educazione della Condotta, ampliato e rinnovato per intervenire con maggiore efficacia nell'ambito dei progetti educativi rivolti alle scuole, che vedono un'adesione in costante crescita da parte delle scuole dei vari ordini e gradi soprattutto nel territorio della Piana fiorentina.

# \\* SEGNALIAMO... \*\



## CORSI DI FORMAZIONE A BUCOLICA

Dal nostro socio Filippo Zammarchi del Circolo Culturale Agricolo Bucolica una proposta di corsi di formazione sull'agricoltura familiare e l'autoproduzione, della durata di due giorni ciascuno. Questi i prossimi corsi in programma (tra parentesi il nome del formatore):

9-10 Aprile – Fermentare il cibo (Carlo Nesler)

23-24 Aprile – Orticoltura naturale (Filippo Zammarchi)

7-8 Maggio – Introduzione all'apicoltura (Filippo Zammarchi)

Tutte le informazioni sul sito [www.bucolica.farm](http://www.bucolica.farm)



## NOVITÀ DA PURO CARMIGNANO

Da parte di un nostro socio la segnalazione della [newsletter](#) di primavera di Puro Carmignano per invogliarci ad andare alla scoperta di un luogo immerso nella natura. Per informazioni sull'azienda visitate [www.purocarmignano.it](http://www.purocarmignano.it)



## È TORNATA LA FARINA SASSOLI

È disponibile di nuovo per l'acquisto la farina di grano duro varietà Cappelli di tipo 1 prodotta dalla Fattoria I Sassoli di San Vincenzo a Torri, in confezioni da 2 kg al prezzo di € 5,00.

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

  
**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)