



Slow Food®
Scandicci

IL NOTIZIARIO DELLA CONDOTTA

NUMERO 03/22 \ 4 LUGLIO 2022



Il tema del giorno: le nostre Fiduciarie
Notizie dalla Condotta
I progetti educativi nella Piana Fiorentina
Anteprima: i prossimi eventi
Le cronache per chi non c'era
Segnaliamo...

* IL TEMA DEL GIORNO:

LE NOSTRE FIDUCIARIE *\



di Giovanna Licheri

Per questo numero del Notiziario mi è stato chiesto di fare un saluto a tutti i soci (e a chi ha modo di leggerci). Nel precedente, infatti, uscito appena conclusa l'Assemblea annuale, avevamo scelto di informarvi soprattutto sul percorso che il Comitato di Condotta aveva intrapreso per individuare, con un accordo condiviso e unanime, la persona che mi avrebbe sostituita, nel ruolo di legale rappresentante, come previsto dallo Statuto. È stato un passaggio di consegne (non semplice per gli adempimenti burocratici necessari), perché anche Mariella ha contribuito fin dall'inizio alla crescita dell'associazione, soprattutto nel territorio di Lastra, e in particolare nello sviluppo dei progetti educativi. Penso che la presentazione che Mariella farà per farsi conoscere meglio da tutti voi, sia sicuramente la più interessante.

Moltissimi di voi sanno che la nostra condotta ha fatto, fin dall'inizio, la scelta di creare una comunità, una rete associativa partecipe, consapevole e preparata a trasmettere sul territorio la mission di Slow Food, costruendo progetti e creando alleanze e, nonostante il difficile periodo iniziato nel 2020, siamo riusciti a mantenere i contatti fra di noi. Finché mi sarà possibile sarò sempre presente continuando a far parte del Comitato di Condotta, a essere la responsabile del gruppo tesseramento e a svolgere il ruolo di coordinatrice dei progetti educativi nel territorio dei Comuni della Piana, in sinergia con la mensa Qualità e Servizi. Se siete soddisfatti del lavoro che la Condotta ha fatto, sempre in modo volontario, in tutti questi anni, continuate a partecipare, coinvolgendo amici, conoscenti, figli, in questo bellissimo percorso, la nostra Terra Madre, che ci accomuna a tantissime altre comunità del mondo.



di Mariella D'Amato

Mi chiamano Mariella, Maria, Mari, Marilù, anche se il mio nome anagrafico, che mi suona strano, è Mariantonietta. La città dove sono nata è Torino, che porto sempre nel mio cuore. Sono parte di una grande e bellissima famiglia (i D'Amato).

Quando mi hanno chiesto di presentarmi, ho pensato che non avrei potuto raccontarvi tutte le esperienze della mia vita. Sarebbe stato un romanzo, come la vita di tutti voi.

Allora il pensiero è andato alla mia primissima esperienza nel campo del volontariato. Avevo solo 12 anni quando entrai come volontaria al Cottolengo di Torino. Ricordo quel primo giorno, avevo tanta paura, ma poi magicamente, una volta varcato quel portone alle spalle di

Porta Palazzo, venni catapultata in un altro mondo, pieno d'amore. Non dimenticherò mai gli occhi di quei bambini, mi hanno dato tanta forza, mi hanno insegnato ad ascoltare, a osservare,

a prendermi cura, con rispetto, di chi era stato meno fortunato. Questa esperienza tra i più emarginati che erano fonte di studio mi ha fatto capire che il mio posto era accanto ai bambini, in particolar modo con chi non veniva né visto, né ascoltato. Dopo il diploma magistrale, non mi sentivo portata per l'insegnamento tradizionale. Diventai Animatrice... ma non immaginatevi quelle dei villaggi! Eravamo figure altamente professionali, i nostri progetti erano molto all'avanguardia e molto impegnativi.

Per amore mi sono trasferita in Toscana a Lastra a Signa. Qui ho continuato il mio cammino attraverso avventure indimenticabili. Nelle scuole, nelle piazze, per le strade, nei giardini, nei parchi, nei boschi, al mare, sulle isole, in montagna. Venivamo richiesti dai Comuni: ho lavorato a Lastra a Signa, a Firenze nei quartieri 1, 4 e 5. I bambini crescevano con molta più voglia di apprendere, veniva valorizzato l'aspetto espressivo e manuale, la creatività di quei bambini prendeva forma e apriva le menti. Sì, apprendevano divertendosi!

L'esperienza accumulata nel campo educativo mi ha permesso di far nascere associazioni e collaborare con progetti importanti. Quando sono nati i figli il mio impegno è raddoppiato, dovevo partecipare alla vita della scuola.

Ho sempre pensato che uno deve esserci dentro alle storie per provare a cambiare le cose e così ho iniziato come rappresentante di classe, poi nella commissione mensa, nel Consiglio di Circolo e d'Istituto, oltre al Distretto Scolastico. Ho fondato il Comitato Genitori di Lastra a Signa. Ho fatto la Consigliera Comunale per capire meglio la macchina burocratica. Ho seguito per 43 anni una persona straordinaria, affetta da psicosi infantile.

Nel campo della ristorazione, ho gestito con una amica il mitico caffè letterario Voltapagina, uno spazio unico perché "diverso", di grande valore socio-culturale; siamo riusciti a trasmettere che può esistere sempre un'alternativa "all'accontentarsi".

Nel '96 ho conosciuto la condotta Slow Food di Scandicci e da subito ho capito che avrei potuto cogliere i tasselli mancanti. Nasce quindi "Leggere...che Gusto!". Tutti gli anni di volontariato avevano permesso di dare vita a una vera comunità. Tutto era più semplice, le persone erano più sensibili e non serviva parlare politichese, i fatti parlavano da soli. Le Amministrazioni ci chiamavano per l'organizzazione di eventi importanti, nelle scuole eri considerata. Non posso elencarvi le tante esperienze fatte in condotta, tutte molto formative.

Fino a oggi la mia vita è stata piena di tante esperienze con tante belle persone che hanno fatto un pezzo di vita con me, a cui devo molto e voglio ringraziare.

Adesso si scrive un nuovo capitolo!

P.S.: Credo nel lavoro di squadra e nell'amicizia.
Accetto tutte le critiche costruttive.
Non sono tecnologica.
Mi piace leggere i libri e sentirne il profumo.
Adoro il cinema.

...e chi mi vuole conoscere meglio, lo aspetto al prossimo evento Slow!

* NOTIZIE DALLA CONDOTTA *\

IN RICORDO DI GIUSEPPE BAFFI SCOPPA (1934-2022)

Nel maggio scorso Giuseppe ci ha lasciato. Marchigiano di nascita, si era trasferito in Toscana da giovane per iniziare la professione di farmacista. Dopo aver vinto un concorso approdò alle farmacie comunali di Scandicci, che divenne per decenni il luogo della sua attività lavorativa e sociale, pur abitando a Firenze con la moglie Loredana. Era uno del gruppetto rimasto dei soci fondatori di Slow Food Scandicci (maggio 1995).

Persona affabile, coerente, colta, sempre disponibile al confronto con gli altri; nelle comunicazioni preferiva i rapporti personali alle mail o agli smartphone. Appassionato di vino e di olio extravergine, in particolare quello dei produttori delle nostre colline, fino a che non si è trasferito ha fatto parte del panel del nostro territorio per la Guida agli Extravergini Slow Food. Un vero signore di altri tempi, ma sempre aggiornato sulle problematiche del presente. Nonostante da anni si fosse trasferito a Vinci, ha voluto sempre mantenere i legami con la sua condotta, rinnovando ogni anno la sua tessera, facendo lunghe conversazioni al telefono e facendosi accompagnare ogni tanto a trovarci in libreria. Rimarrà socio anche per tutto il 2023.

Ciao Giuseppe, e un grande abbraccio a Loredana.

(Giovanna Licheri)

Al riguardo posso dirvi che è stato sempre interessato a tutto con molta attenzione e precisione. Appassionato di sport, calcio (tifoso della Fiorentina da sempre), ciclismo, tennis, gran premi di Formula 1... comprava ogni giorno, oltre al quotidiano, anche un paio di giornali sportivi. Altra passione, sempre coltivata, era quella per la musica rock, classica e jazz; negli ultimi tempi ascoltava Paolo Conte e Chopin: lo facevano stare meglio. Era appassionato delle piante, delle erbe, sia commestibili che per uso farmacologico; per approfondire al meglio anche questi suoi interessi ha seguito corsi di erboristeria e micologia all'Università di Urbino, nel periodo estivo. In quello stesso periodo ha conseguito all'Università di Bologna un attestato di partecipazione a un corso di diritto sanitario. Appassionato anche di vino, ha conseguito il diploma di sommelier dopo aver frequentato 3 anni di corso AIS.

Poiché lo studio era per lui la cosa più importante, fra un corso e l'altro studiava per poter partecipare ai concorsi per ottenere una farmacia: ne ha vinte tre, una in provincia di Arezzo e due in provincia di Livorno, ma le ha rifiutate perché era in attesa del concorso che sarebbe stato fatto a Firenze. Non ha potuto però parteciparvi per superati limiti di età (peccato!).

In questo periodo seguiva molto la politica, interessato alle varie posizioni di pensiero. Io non ero d'accordo e di questo argomento non se ne parlava molto in casa. Non so cosa aggiungere, se non confermare che era una persona corretta con tutti e che si è sempre comportato bene.

Viva Giuseppe!

(Loredana, moglie di Giuseppe)

NOTIZIE DAL COMITATO DI CONDOTTA

Il Comitato di Condotta si è riunito il 9 giugno per discutere e approvare il cambio dell'istituto di credito dove è depositato il conto corrente della Condotta e la partecipazione della Condotta all'edizione 2022 di Terra Madre.

Verbale della riunione del 09/06: bit.ly/SFS220609-Verbale

NOTIZIE DALL'ESECUTIVO

Il gruppo dell'Esecutivo si è riunito il 5, l'8, il 20, il 22 e il 28 aprile; il 10 e il 18 maggio, il 5, il 6 e il 23 giugno. Argomenti affrontati: gestione degli aspetti organizzativi della Condotta (bilancio, contabilità, tesseramento, piattaforma nazionale, riunione dei gruppi di lavoro), attuazione e organizzazione delle iniziative individuate durante la riunione dei gruppi di lavoro.

NOTIZIE DAI GRUPPI DI LAVORO

Lunedì 4 aprile si è riunito a Lastra a Signa, presso le Cascin di Peppo, il **Gruppo Educazione** della Condotta; di questa riunione abbiamo dato solo una sommaria informazione nel Notiziario precedente per motivi di tempo. La riunione di ri-costituzione del gruppo ha visto la partecipazione di 15 soci. La discussione ha evidenziato le molteplici esperienze della Condotta e dei singoli soci in campo educativo. L'attività della Condotta, soprattutto per quanto riguarda le scuole e gli orti in Condotta, si è spostata in questo periodo nella Piana Fiorentina, nei territori dove opera Qualità & Servizi nella gestione delle mense scolastiche. Gli intenti del gruppo sono quelli di seguire gli orti nelle scuole, affiancando le insegnanti, realizzare attività educative per bambini e adulti anche al di fuori delle strutture scolastiche, portare l'attenzione sulla questione dello spreco.

Giovedì 5 maggio si è riunito in presenza il **Gruppo Tesseramento** della Condotta, dopo un lungo periodo di attività solo "a distanza", durante il quale il tesseramento è stato seguito essenzialmente dall'Esecutivo e in particolar modo dalla responsabile del tesseramento. Sono state prese in considerazione le modalità di gestione adottate da gennaio 2022, che hanno contribuito a rendere più chiaro ed efficace il sistema di registrazione dei rinnovi e dei nuovi soci. Sono emerse alcune proposte che vanno nella direzione di avere un quadro sempre più dettagliato e preciso della situazione del tesseramento e delle motivazioni che portano i soci a rinnovare o a revocare l'adesione alla Condotta.

A settembre è prevista la riunione del **Gruppo Eventi** per stilare la programmazione delle iniziative per gli ultimi mesi del 2022 e quella per il nuovo anno.

NOTIZIE DALLA COMUNITA' DEL CIBO



Nel mese di settembre abbiamo dato notizia, sul sito della Condotta, della nascita della **Comunità del cibo "Bio-diversamente Piana"**, un progetto nato per proteggere e valorizzare la biodiversità alimentare nella Piana Fiorentina, sostenuto dalla Regione Toscana. Slow Food Scandicci fa parte di questo progetto come soggetto costituente, così come molti produttori della Piana, Enti Locali, Associazioni, settori dell'Università di Firenze.

Fra le attività svolte dalla Comunità, alle quali la nostra Condotta ha partecipato attivamente, segnaliamo:

Mercoledì 4 maggio 2022:

Giornata di incontro con una delegazione della ong basca **Justicia Alimentaria** sui temi del diritto al cibo buono, pulito, giusto e sano per tutti. Hanno partecipato all'evento anche delegazioni di altre associazioni e cooperative che operano nelle province basche per raggiungere gli stessi obiettivi e sollecitare gli Enti Locali e il governo centrale ad accogliere le istanze legate al diritto al cibo, sulle quali i rappresentanti della nostra Condotta hanno trovato un'ampia convergenza.



Domenica 22 maggio 2022:

nella **Giornata Mondiale della Biodiversità**, la Comunità è stata presente al parco dei Renai. Sono stati esposti anche i prodotti di alcune aziende che fanno parte della Comunità; Qualità & Servizi, che si occupa del servizio di refezione nelle scuole della Piana fiorentina, ha potuto presentare il proprio lavoro e far assaggiare alcune specialità che vengono inserite nei menù scolastici. Slow Food Scandicci-Piana ha partecipato all'evento con una propria postazione informativa e con le proposte di laboratori sensoriali per i bambini, che si sono avvicinati con curiosità e interesse alle attività, seguiti dai volontari del Gruppo Educazione della Condotta.



* I PROGETTI EDUCATIVI NELLA PIANA FIORENTINA *\

Gli "Orti in Condotta" e il progetto "Ti v'olio bene" nel territorio della Piana Fiorentina. Realizzazione di una comunità dell'apprendimento e di una comunità del cibo, grazie alla sinergia fra Condotta Slow Food e mensa Qualità & Servizi, in alleanza con istituzioni locali, docenti, alunni, famiglie, produttori locali.

di Giovanna Licheri (coordinatrice del progetto)

Il territorio della Piana fa parte, dal 2010, della nostra Condotta, ma il nostro impegno diretto nelle scuole è iniziato solo nel 2018, favorito dal fatto che, nel 2017, i Comuni di Sesto Fiorentino, Campi Bisenzio, Calenzano e Signa decisero di cambiare la gestione della mensa scolastica: il suo ruolo non doveva più essere quello di un servizio industriale, ma quello di un "bene comune" per l'intera comunità locale.



Con Antonio Ciappi, socio Slow Food e profondo conoscitore delle mense scolastiche e della ristorazione collettiva, è stato possibile iniziare questo percorso per realizzare una mensa che rispondesse ai principi Slow Food del "buono, pulito, giusto, sano e per tutti". Il percorso è continuato con la condivisione e l'impegno del nuovo amministratore Filippo Fossati, del cuoco-direttore Francesco Dini, grazie anche alla costituzione della Comunità del cibo e alla Comunità Slow Food della Buona Mensa.

Invito tutti a rivedere sul nostro sito gli atti del convegno «Ripensa la mensa: Terra, Cibo, Comunità», svoltosi on line in due giornate nel periodo della pandemia, che ci ha dato un ulteriore slancio per andare avanti in questa direzione (slowfoodscandicci.it/ripensalamensa).

Ritourneremo, comunque, più approfonditamente sull'argomento nei prossimi mesi.

Ripensa la mensa
TERRA, CIBO, COMUNITÀ

Due giorni di incontri online per pensare a un nuovo modello di ristorazione scolastica, dall'educazione al cibo allo sviluppo sostenibile del territorio

Sabato 27 febbraio 16:00
Il valore della nuova mensa: cibo che rigenera la terra, dà lavoro buono, nutre la comunità

Domenica 28 febbraio 10:00
Bambini che imparano a gustare il cibo, a conoscerlo, a trattarlo bene, a raccontarlo (dall'Orto in Condotta alla nuova mensa)

TI V'OLIO BENE

Partiamo dal progetto “**Ti v'olio bene**”, proposto da Qualità & Servizi a Slow Food nel 2018. **Qualità & Servizi** si fa interamente carico dei costi e partecipa in parte alla formazione. Slow Food, grazie al contributo della Condotta di Scandicci e all'intervento dei suoi formatori, si occupa della progettazione, organizzazione e didattica. È un progetto “a tema” di educazione alimentare. Gli argomenti affrontati sono: 1) la filiera dell'olio extravergine di oliva, per conoscere il mondo del cibo attraverso la coltivazione, la trasformazione, la commercializzazione e l'assaggio di un prodotto specifico; 2) la conoscenza e l'esercizio dei sensi, per educare e allenare il principale strumento di conoscenza del cibo. Il progetto è rivolto alle scuole primarie di questo territorio e si articola in 20 ore di formazione degli insegnanti all'inizio dell'anno scolastico e in un percorso didattico a tappe per le classi, da ottobre a maggio. Il progetto è stato approvato anche per il triennio '21-'24.

Questo è lo schema delle nuove adesioni:

Istituto	Classi	Insegnanti	Alunni
Sesto Fiorentino – Ist. Comprensivo 3° (Primaria Balducci)	2	2	42
Campi Bisenzio – Ist. Comprensivo La Pira (Primaria Vamba)	4	9	87
Campi Bisenzio – Ist. Comprensivo La Pira (Primaria Don Milani)	4	7	85
Campi Bisenzio – Ist. Comprensivo Hack (Primaria E. Salgari)	2	3	26
Totale “Ti v'olio bene”	12	21	240

ORTI IN CONDOTTA

Il coinvolgimento nel progetto “Ti v'olio bene” ci ha permesso di incontrare i docenti e di creare rapporti di fiducia e collaborazione e di far loro conoscere anche il progetto “**Orto in Condotta**”, da noi sviluppato anni prima nelle



Orto in
Condotta® di
Slow Food

scuole di Lastra a Signa fin dal 2005, e proseguito, senza interruzione, insieme all'altro progetto “Leggere che gusto”, iniziato nel 2000 e nel quale, di fatto, negli ultimi anni, i protagonisti principali erano diventati gli orti delle scuole e tutte le varie attività educative portate avanti da anni, come “Le mani in pasta”, soprattutto per i più piccoli, e corsi di cucina per alunni in età di scuola media. Mentre il rapporto con l'Istituto comprensivo di Lastra a Signa, soprattutto per il cambio della dirigenza scolastica, evidenziava alcune difficoltà e, dopo molte “lungaggini” e incomprensioni giustificate successivamente dalle norme di sicurezza imposte dal Covid, si è bruscamente interrotto (e ancora tutto tace), si è instaurato, nei Comuni della Piana, un rapporto positivo che ci ha portato fin dal dicembre 2018 alla firma del Primo protocollo d'intesa previsto dal progetto stesso.



Nel 2019, insieme naturalmente a Qualità & Servizi e ai produttori locali, abbiamo tenuto contatti frequenti con le singole scuole e i docenti. Abbiamo voluto seguire, in alcune scuole, i laboratori tenuti dalla formatrice Slow Food Barbara Nappini (che poi è diventata la Presidente di Slow Food Italia), per imparare di più ed essere poi pronti a trasmettere queste conoscenze ai componenti, i più giovani, del gruppo Educazione della Condotta. Abbiamo partecipato al Festival dell'Economia civile che si svolge ogni anno a Campi Bisenzio e nel quale i temi della nostra "mission" sono all'ordine del giorno. La chiusura forzata di tutto, a causa della pandemia, ci ha spiazzato, ma appena è stato possibile abbiamo cercato di riprendere i contatti, anche se solo su web o per telefono, come del resto abbiamo cercato di fare con i nostri soci.

Abbiamo anche approfittato, dopo il convegno del febbraio 2021, per coinvolgere on line comuni, istituti comprensivi, docenti del territorio, per illustrare, insieme a Qualità & Servizi, i nostri progetti educativi e, nonostante la situazione difficile, abbiamo dimostrato una grande fiducia per l'apertura del nuovo anno scolastico: le adesioni delle scuole si sono moltiplicate. Nello schema qui sotto trovate forse qualche imprecisione, che speriamo di rimediare a inizio anno scolastico. I Comuni di Campi Bisenzio e Signa hanno approvato il Protocollo d'intesa e queste sono le scuole in cui speriamo di poter rientrare "dal vivo".



Istituto	Classi	Insegnanti	Alunni
Campi Bisenzio – Ist. Comprensivo La Pira (Infanzia Ghandi)	2	4	51
Campi Bisenzio – Ist. Comprensivo La Pira (Primaria Vamba)	6	15	133
Campi Bisenzio – Ist. Comprensivo La Pira (Primaria Don Milani)	4	7	87
Campi Bisenzio – Ist. Comprensivo La Pira (Primaria Marco Polo)	1	2	20
Campi Bisenzio – Ist. Comprensivo Montalcini (Primaria Fra' Ristoro) (*)	1	1	23
Campi Bisenzio – Ist. Comprensivo Hack (Primaria E. Salgari)	4	12	98
Totale "Orti in Condotta" Campi Bisenzio: 4 orti	18	41	412
Signa – Ist. Comprensivo (Infanzia Don Milani)	2	3	46
Signa – Ist. Comprensivo (Infanzia San Mauro)	1	1	25
Signa – Ist. Comprensivo (Infanzia Sant'Angelo a Lecore)	1	2	20
Signa – Ist. Comprensivo (Primaria Dante Aligheri)	4	3	75
Signa – Ist. Comprensivo (Primaria Leonardo Da Vinci)	7	12	154
Signa – Ist. Comprensivo (Primaria A. Ciampi)	3	2	44
Signa – Ist. Comprensivo (Secondaria 1° grado Paoli)	5	8	100
Totale "Orti in Condotta" Signa: 7 orti	23	31	464
Totale "Orti in Condotta": 11 orti	43	72	876

(*) orto non realizzato



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



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



* ANTEPRIMA: I PROSSIMI EVENTI *\

a settembre

**ALL'OSTERIA "IL LIBRIDINOSO"
IN RICORDO DI
RICCARDO GUARDABASSO**



a ottobre

**A CENA CON I SAPORI
DEL MAROCCO**

e ancora...

**MENU D'AUTORE:
ALBERTO MUCCHI**



* LE CRONACHE PER CHI NON C'ERA *\

VISITA ALL'ANTICO MULINO PARRINI E PRANZO

ALL'ANTICA PORTA DI LEVANTE A VICCHIO (9 APRILE 2022)



di Elisabetta Baldi e Riccardo Bachechi

Arriviamo alle 10.30 a Sant'Agata di Mugello (fa freddino) per la visita all'antico mulino ad acqua Parrini risalente al XVI secolo, ma probabilmente, anche se non documentato, attivo anche in epoca medioevale. I Parrini sono stati gli ultimi proprietari, preceduti da antiche famiglie toscane inclusi i baroni Ricasoli. Attualmente la gestione del mulino è affidata a un'[associazione di appassionati volontari](#) che ha rimesso in moto le macine in collaborazione con agricoltori del territorio che coltivano grani antichi.

La visita, effettuata in collaborazione con Slow Food Mugello, inizia con una breve storia del mulino raccontata dalla nuora dell'ultimo proprietario, che ci ha mostrato il prezioso diario tenuto dalla famiglia Parrini con la registrazione minuziosa di tutte le attività del mulino. Ci viene spiegato il funzionamento che è garantito dalla confluenza di due torrenti, il Romiccioli e il Cornocchio, e dalla deviazione dell'acqua mediante una porta in legno verso una vasca che la raccoglie e che viene mantenuta dai volontari dell'associazione. Da qui l'acqua entra a forza nel mulino mettendo in moto le due macine a valle. L'acqua in uscita viene reimpressa nel torrente, anche se in passato era sfruttata per mettere in moto una terza macina poco distante.





La visita prosegue all'interno dove ci viene mostrato il funzionamento delle antiche macine e dove il grano macinato viene poi lavorato per produrre un pane fragrante che ci viene offerto, dopo averlo leggermente scaldato in un forno a legna adiacente al mulino e condito con un po' di olio. Ci vengono anche offerti degli ottimi biscotti anch'essi prodotti con la farina macinata nel mulino. La visita è stata interessante, ed è auspicabile la creazione di simili iniziative che si occupino del recupero di altre strutture presenti nel territorio. Certamente il Mulino Parrini necessiterebbe di un restauro che renda più efficiente e fruibile l'attività. A questo proposito l'associazione ha organizzato anche un progetto di crowdfunding finalizzato al restauro (al quale ha contribuito anche Slow Food Scandicci).

Dopo una breve visita al delizioso villaggio di Sant'Agata, ci rechiamo nel ristorante **Antica Porta di Levante** a Vicchio, dove ci accoglie lo chef Christian, cuoco dell'alleanza Slow Food, con un aperitivo a base di prodotti locali (formaggi ovis e caprini, una deliziosa salsiccia di manzo affumicata e altri insaccati prodotti in una fattoria vicina) accompagnati con l'ottimo spumante Leonia Frescobaldi. Ci vengono poi serviti due primi (un buonissimo cannolo ripieno di ricotta con un ragù di coniglio e olive e deliziosi tortelli mugellani in ragù di cinghiale) e due secondi (un interessante uovo cotto a bassa temperatura con fonduta di formaggio oviscaprino di Pagliana, "rivisitazione" di un tortino, e la guancia di vitella servita con un chutney omaggio all'India dove Christian ha vissuto e lavorato). Si conclude con due dolci: una crema allo zafferano del Mugello (antica produzione locale, conosciuto fin dal medioevo in tutta Europa) e il gelato al castagnaccio.

Album fotografico: bit.ly/SFS220409 (Mauro Bagni, Francesca Ermini)



PRANZO AL C.R.O. DI PIETRASANTA (30 APRILE 2022)

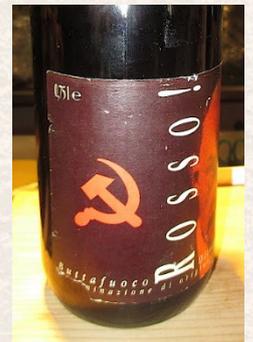


di Susanna Bianchini

Il 30 aprile 2022 non è stato solo un "evento" quello della Condotta Slow Food Scandicci... Abbiamo condiviso ottimo cibo con un punto d'incontro ricco di storia e di relazioni. Il C.R.O. di Porta a Lucca a Pietrasanta, come ci ha raccontato il suo presidente Marino Pardini, testimonia con le sue raffinate foto d'epoca, disegni, graffiti e pagine di giornali la storia di un luogo frequentato da chi lavorava il marmo: operai, scalpellini, montatori, aziende più o meno grandi. Ancora più significative le visite dei grandi artisti che trovavano in questo luogo un'accoglienza semplice e cordiale: Moore, Botero, Mitoraj. Il C.R.O. si trova in via Garibaldi, punto strategico per i partigiani che difesero Pietrasanta, come ci ha sottolineato il presidente visto che è stato festeggiato da poco il 25 aprile.

All'evento, oltre alla Condotta Slow Food Versilia con il fiduciario, era presente la Condotta Val di Vara-Cinque Terre: interessante e auspicabile questa collaborazione tra territori vicini. Nicola Rosi ci ha illustrato il menù tipico dei territori tra terra e mare. Il caprino era di razza massese, i formaggi del parco di San Rossore accompagnati da miele di api che si sono nutrite con polline di elicriso il cui olio essenziale dona un profumo acceso. Squisiti gli spaghetti con arselle; la razza fresca e delicata è stata molto apprezzata, come pure il cervello fritto per chi è appassionato e intenditore di questo cibo. Ottima chiusura con il tipico dolce croccante di Pietrasanta. Vini dell'Az. Agricola Valle del Sole, La Cappelletta (LU).

Album fotografico: bit.ly/SFS220430 (Mauro Bagni, Susanna Bianchini)



MENU D'AUTORE: PAOLO LEONELLI (26 MAGGIO 2022)



di Paola Ricciardi

Il 26 maggio all'Abbazia di Badia a Settimo eravamo cinquanta alla cena d'autore proposta dal nostro socio Paolo Leonelli.

Un incontro davvero piacevole, in cui la convivialità che ci è mancata a lungo si è coniugata con un momento di riflessione sulle tristi vicende che interessano l'Ucraina. Anche la Condotta di Scandicci ha voluto infatti esprimere, nel generale sgomento per la mancanza di prospettive di pace, la propria vicinanza a quanti subiscono le conseguenze della guerra. Tra questi ci sono gli agricoltori e gli allevatori ucraini, che operano nel paese per preservare i raccolti e gli allevamenti, e la decisione di devolvere a loro, tramite la [Fondazione Slow Food per la Biodiversità](#), il ricavato della serata, voleva essere un segno concreto di vicinanza e sostegno.

La serata è stata aperta da un simpatico saluto di Don Carlo Maurizi, che ha dato il benvenuto ai presenti dichiarando la sua sintonia con la "saggia lentezza" che ispira l'Associazione e auspicando che il percorso di "ricomposizione" dell'Abbazia possa andare avanti nel modo migliore. Ha infine salutato i "cellari" (dal nome antico dei monaci che si occupavano della cucina e della dispensa), che nei locali attigui alla sala proseguivano le loro attività a supporto di Paolo.



All'inizio della cena c'è stato anche il saluto di Mariella, nuova fiduciaria della Condotta, anche lei impegnata nella cucina, che ha anche ricordato come per i piatti proposti si sia fatto ricorso ai prodotti d'eccellenza di alcuni piccoli produttori del territorio.

Così per i carciofi dell'"Infornata di carciofi e patate", per gli asparagi di Mosciano, e per i ceci dell'Azienda Bellavista di Sesto Fiorentino, fondamentali per l'ottima riuscita del "Cacciucco di ceci".

Dopo gli ottimi “Flan di asparagi su salsa Caseus” (altro fornitore di eccezionali formaggi) Mariella ha presentato Oxana Polataitchouk, funzionaria del Consolato d'Ucraina a Firenze che, informata dell'iniziativa della Condotta, ha portato il suo saluto e ringraziamento ai partecipanti alla cena. Il momento è stato abbastanza emozionante. Oxana, oltre a far presente il loro impegno per sostenere i tanti profughi arrivati anche in Toscana, ha portato notizie sulla situazione attuale della comunità Slow Food in Ucraina, che conta 500 comunità alimentari e 800 prodotti tutelati. Ci ha raccontato che circa il 90% degli oltre 1.000 aderenti al movimento, presente in Ucraina dal 2004, è rimasto nel paese. I soci cercano di proseguire le attività garantendo la custodia dei territori e delle tradizioni locali, salvaguardando i raccolti e gli animali, senza abbandonare la filosofia che punta su prodotti sani per l'ambiente e la salute umana, sulla stagionalità e su condizioni eque per produttori e consumatori.



Tuttavia, la ricca biodiversità dell'Ucraina è minacciata dai bombardamenti e l'impegno principale di Slow Food, nell'attuale situazione, è proprio quello di «salvare la biodiversità, proteggendo dalle tragiche conseguenze della guerra razze animali rare e varietà di colture che potrebbero facilmente essere spazzate via per sempre». Oxana ha quindi ringraziato per il sostegno alla Comunità Slow Food e ai produttori ucraini, che ha detto di considerare prezioso per sostenere il loro difficile impegno in difesa della biodiversità.

Alcuni rappresentanti dell'Associazione “Ucraini a Firenze” hanno partecipato alla cena, che è proseguita con gli ottimi piatti proposti da Paolo Leonelli, in una sequenza molto gradevole e armoniosa, pur prendendo ispirazione dalle tradizioni di diversi territori, come la Toscana e la Puglia. La presenza di pochissime proteine animali era un'altra delle caratteristiche del menu ideato da Paolo, che da appassionato di vini, sommelier e collaboratore della Guida Slow Wine, ha scelto i vini della Fattoria Ambra di Carmignano, molto apprezzati da tutti: il bianco Ambra e il rosso Barco Reale.

Dopo i Flan, abbiamo gustato il “Cacciucco di ceci”, davvero originale e gradevole, l'”Infornata di carciofi e patate con stracciatella al pecorino romano” e l'ottimo “Pasticciotto leccese”, dolce salentino che era ignoto a molti: una vera sorpresa a base di pasta frolla, crema e amarene.



Flan di Asparagi
con salsa Caseus



Cacciucco di Ceci di
[@aziendabellavista](#)



Infornata di carciofi e patate con
stracciatella al pecorino romano



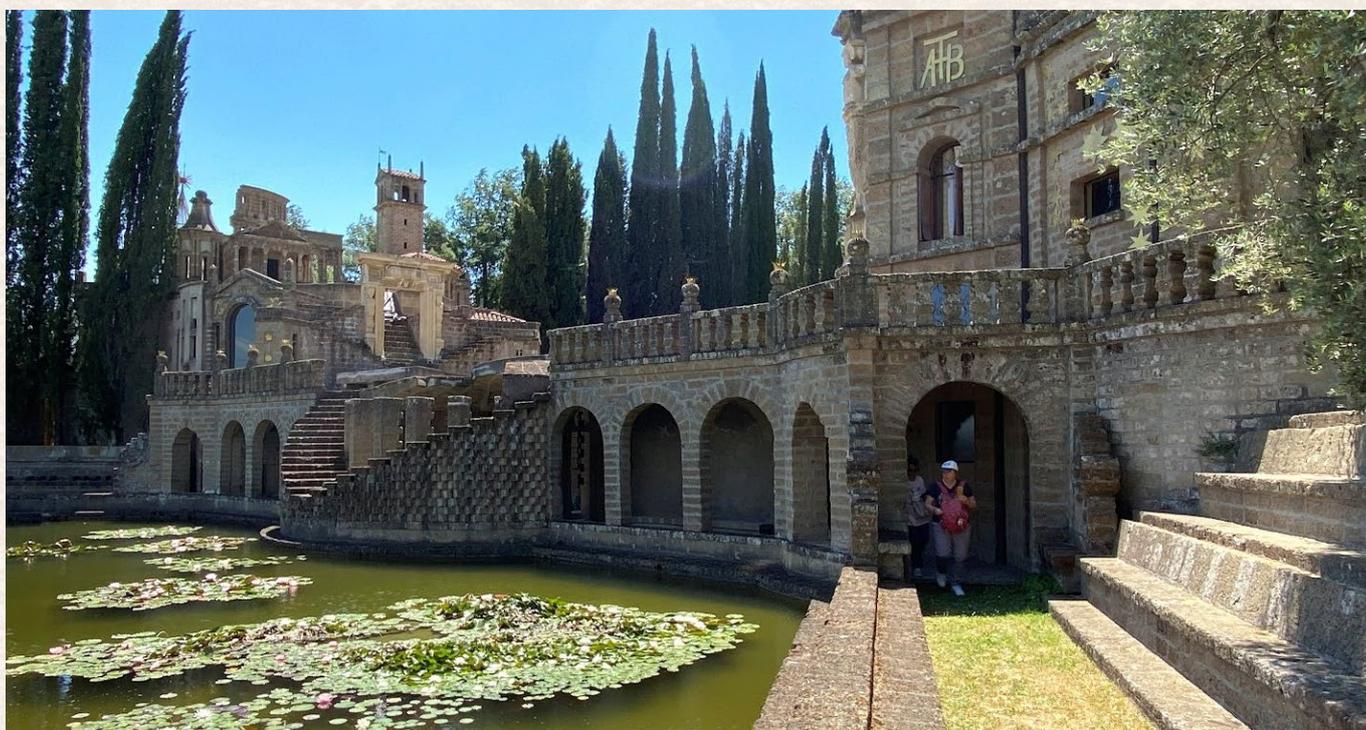
Pasticciotto Leccese
Con Amarena

Paolo e la sua squadra, formata da un gruppo di volontari appassionati, sono stati chiamati a gran voce. Paolo ha spiegato i criteri seguiti nella scelta dei piatti e dei vini. Ha sottolineato il rispetto della stagionalità nella scelta dei prodotti e il carattere “quasi vegetariano” del menu.

Una bella serata, da ripetere nella cornice unica della Badia!

Album fotografico: bit.ly/SFS220526 (Mauro Bagni, Palma Di Fidio, Leonardo Fallani, Virginia Orlacchio)

GITA ALLA SCARZUOLA, LA CITTA' BUZZIANA (12 GIUGNO 2022)



di Roberto Gori

La gita alla [Scarzuola](#) che Slow Food Scandicci ha organizzato lo scorso 12 giugno è stata sotto molti aspetti una esperienza unica. La visita alla Città Buzziana..., il pranzo al Colombaio..., la visita all'orto che il proprietario dell'agriturismo ci ha descritto con dovizia di particolari..., la natura incontaminata in quell'angolo al confine tra la Toscana, l'Umbria e il Lazio..., la giornata favorevole in questo ultimo scorcio di primavera, ci hanno fatto sentire molto distanti dal caos delle nostre città.

Conosco molto bene la Scarzuola e il suo bizzarro anfitrione, tra l'altro presunto pronipote di quel Tommaso Buzzzi che in quel luogo trovò la sua Brigadoon.

Esiste una leggenda (...o forse è realtà?), che sotto quella parte di Toscana, al confine tra l'Umbria e il Lazio, in cui Tommaso Buzzzi riuscì a coronare il suo sogno, esistono dei punti nodali che creano un campo magnetico tale da non permettere collegamenti con l'esterno.



Leggenda o realtà, il mio telefono non funzionava...

Città esoterica... luogo in cui lo stesso Francesco, all'inizio del suo cammino, fu attratto da questo luogo profano ed incantato.

Ho osservato lo stupore sui volti dei miei compagni di viaggio... tuttavia, per comprendere il luogo e il messaggio che esso ci trasmette, dobbiamo tornare più volte... non con il caos delle persone, ma nel silenzio della natura; allora forse capiremo...

Per un attimo ho sognato, e ho profanamente confrontato Tommaso al gestore dell'Agriturismo, passionalmente coinvolto nella sua attività, con la sua terra e con i suoi produttori... e da profano (quale io sono) ho immaginato cosa significhi produrre a kilometro zero...

Poi, con queste magiche immagini negli occhi, in questa ventilata giornata di fine primavera, abbiamo ripreso la strada di ritorno... ripensando (forse?) che non tutti riescono a trovare la propria Brigadoon...





di Mariella D'Amato

Vorrei aggiungere due parole sui gestori del ristorante [Il Colombaio](#), perché per tutti noi è stata una meravigliosa scoperta. Attanasio, greco di origine, è da 4 anni che si trova a gestire questa attività con la sua compagna Irma. Mi ha subito colpito come parlava dei prodotti che avevamo mangiato e ho chiesto che venisse al nostro tavolo per raccontarci.... Eravamo circondati da un panorama collinare pazzesco!

Attanasio ha iniziato a parlarci della carne che proviene dai loro vitelli, allevati allo stato brado per quasi 16 mesi perché gli ultimi 6 mesi vengono messi all'ingrasso e poi macellati. La loro farina è di tipo Verna e l'olio extravergine viene prodotto dai loro uliveti che ci ha mostrato in lontananza. I vini provengono da produttori della zona. Quello che abbiamo bevuto è un Orvietano Rosso 2018 Castello di Montegiove.

Ma quando ci ha portato in uno dei suoi orti sinergici... che spettacolo! Lì abbiamo potuto ammirare con quanto amore si dedica alle piante. Ci ha raccontato di come, increduli, gli anziani del posto si sono dovuti ricredere quando hanno visto la quantità e la qualità degli ortaggi, che a differenza degli altri era riuscito a produrre.

Attanasio e Irma sono diventati due nostri nuovi soci. Era inevitabile! Loro sono e fanno Slow Food tutti i giorni, persone che hanno un'energia incredibile e sempre pronti a regalarti un sorriso. Il nostro saluto è stato un arrivederci... Che bella giornata!

Album foto: bit.ly/SFS220612 (Terry Compagnino)



APERITIVO AL BLOMMIG GÅRDEN (21 GIUGNO 2022)



di Patrizia Grillo

Caso ha voluto che avessimo fissato la data del 21 giugno, solstizio d'estate, per andare a conoscere [Blommig Gården](#), della nostra socia Violetta, che in questo giorno ha anche festeggiato i dieci anni di attività della sua fattoria didattica (proprio la mattina aveva ricevuto la visita di un gruppo di bimbi del nido). La fattoria, che Violetta gestisce insieme alla mamma e al compagno, è nata in un terreno agricolo di famiglia, che era stato abbandonato; è stata recuperata anche una piccola vigna, con filari d'epoca... L'azienda offre, oltre alle visite e ai laboratori per i bambini, vari prodotti freschi (frutta, verdura, uova) e conservati (marmellate, composte e, da poco aggiunti alle altre produzioni, sott'oli e sughi).

Per le degustazioni l'azienda ha adottato i principi della filiera corta e della promozione dei prodotti del territorio. Ogni giovedì, su prenotazione, è possibile assicurarsi un bel tagliere in questo angolo di campagna in città; nel nostro abbiamo trovato pappa al pomodoro, due tipi di crostini, salumi misti, formaggi, serviti con una composta di frutta, ricotta fresca, torta salata con verdure, accompagnati dal vino e dalla birra di produttori locali con cui l'azienda collabora. Per finire, un bel caffettino, per chi lo gradisce.

L'ambiente, gradevole e rilassante, ci ha consentito di trascorrere una piacevole serata all'insegna della ritrovata convivialità.

Album foto: bit.ly/SFS220621 (Leonardo Fallani)



* SEGNALIAMO... *\



IL “VERMUTTINO” DEI SASSOLI

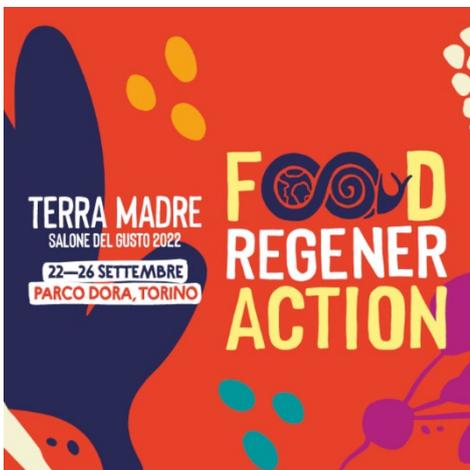
di Mauro Bagni

Francesco Corti, giovane agronomo, socio attivo nel Comitato di Condotta di Slow Food Scandicci, è impegnato a tempo pieno nella conduzione della [Fattoria I Sassoli](#).

Negli ultimi dieci anni il nostro rapporto è sempre stato costante e ci ha visto impegnati in numerose iniziative. La principale è stata quella del grano antico Cappelli, da quando il padre Vincenzo decise di destinare tutto l'arativo a quella varietà. La farina divenne uno dei prodotti caratteristici del Bistrot del Mondo al Castello dell'Acciaiuolo e con essa la pasta prodotta da Giovanni Fabbri. Ancora oggi la farina Sassoli viene utilizzata da Slow Food Scandicci in tantissime iniziative, per grandi e piccini, oltretutto consumata abitualmente dai soci.

L'ultima novità riguarda, anche in questo caso un ritorno all'antico, è la produzione del Vermuth. Francesco ha ricostruito la storia di questa bevanda in uso nelle nostre campagne e potete leggerla al link qui sotto. Abbiamo quindi pensato di sostenere questo percorso con alcune iniziative che proporremo nei prossimi mesi.

La Storia del Vermuth I Sassoli: bit.ly/vermuthsassoli

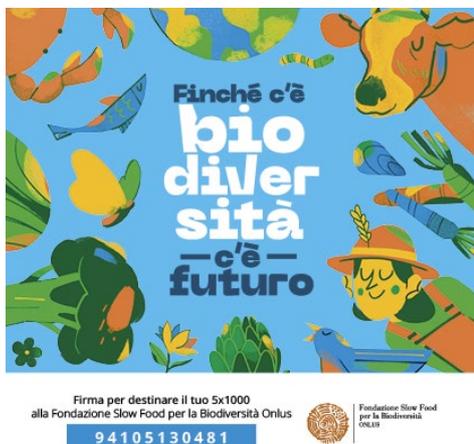


RITORNA TERRA MADRE A TORINO

Come sicuramente avrete letto nelle Comunicazioni inviate da Slow Food Italia, dal 22 al 26 settembre ritornerà in presenza un evento fondamentale per la nostra associazione: [Terra Madre Salone del Gusto](#), che riunisce a Torino le comunità del cibo di tanti paesi del mondo.

Conferenze, incontri, degustazioni e tanto altro caratterizzano queste giornate dense di importanti contenuti e scambi internazionali, difficilmente riscontrabili in altri contesti. Già da maggio Slow Food Italia ha predisposto delle anteprime, in varie città italiane, per costruire un percorso condiviso.

Se potete... fateci un pensierino!



PRECISAZIONE SUL 2x1000 IRPEF

A rettifica di quanto comunicato in precedenza, riportiamo una precisazione importante giuntaci da Slow Food Italia riguardante la donazione del 2x1000 IRPEF.

Mentre il 5x1000 è stato stabilizzato e reso permanente nel nostro ordinamento a partire dal 2015, il 2x1000 per l'annualità 2022 non è stato ripreso: ciò significa che i contribuenti non potranno quest'anno decidere di destinare, in sede di dichiarazione dei redditi, parte delle proprie imposte a favore di associazioni come Slow Food Italia.

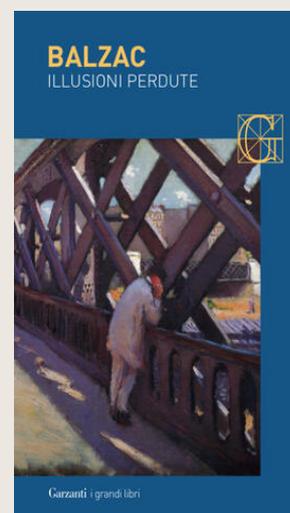
Rimane la possibilità di destinare il 5x1000 alla [Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus](#).

IL LIBRO CONSIGLIATO

di Mauro Bagni

Honoré de Balzac, *Illusioni perdute*

Forse il suo capolavoro tra i numerosi titoli della sua "Commedia umana". Lo trovate nella recente edizione economica di Garzanti. Una analisi spietata del mondo della carta stampata, dell'editoria, della politica, di quelle che giornalmente chiamiamo "fake news". Se le 650 pagine vi possono scoraggiare, guardate almeno la bella recente versione cinematografica, che potete trovare nelle rassegne estive. Compresa quella degli "Amici del Cabiria" (7 agosto).



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