



Slow Food®  
Scandicci

# IL NOTIZIARIO DELLA CONDOTTA

NUMERO 04/22 \ 17 OTTOBRE 2022



Il tema del giorno: Terra Madre Salone del Gusto  
Notizie dalla Condotta  
I prossimi eventi  
Le cronache per chi non c'era  
Segnaliamo...

# \\* IL TEMA DEL GIORNO: TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO \*\

Come avevamo annunciato, la Condotta di Scandicci - Piana Fiorentina è stata fra i protagonisti e gli animatori dello spazio di Slow Food Toscana durante le cinque giornate di **Terra Madre Salone del Gusto 2022** a Torino (22-26 settembre), in un'edizione della manifestazione di nuovo in presenza, integrata da alcune iniziative "a distanza" che hanno permesso anche a chi non poteva essere fisicamente al Parco Dora di seguire le interessanti conferenze programmate.

La nostra missione era quella di presentare un progetto in cui crediamo fortemente: la **Comunità della Buona Mensa**, nata, in sinergia con l'azienda di ristorazione collettiva Qualità & Servizi, per aiutare i cittadini, fin dai più piccoli, a fare scelte consapevoli e corrette sul cibo.

Raccogliamo qui sotto le testimonianze di alcuni nostri volontari presenti a Torino e, a seguire, il volantino distribuito a Terra Madre con la presentazione del nostro progetto.



di Mariella D'Amato

Un'utopia che diventa realtà! La Comunità della Buona Mensa.

Sì, siamo riusciti a portare il nostro progetto a Torino.

Con il primo e unico Cuoco dell'Alleanza di una ristorazione collettiva, Francesco Dini, e una squadra di cuochi invidiabili.

La Condotta ha saputo svolgere appieno, con i numerosi soci che si sono intervallati nelle cinque giornate di Terra Madre Salone del Gusto, il ruolo che aveva deciso di assumersi.

Abbiamo gestito lo spazio conviviale dello stand di Slow Food Toscana.

Sono stati giorni intensi e faticosi, ma non ci siamo mai scoraggiati e abbiamo saputo affrontare tutte le lacune dell'organizzazione, nel migliore dei modi. Siamo stati veramente bravi!

Le criticità ci sono state e non poche, ma penso che queste sia giusto riportarle nelle giuste sedi istituzionali.

La responsabilità... tanta, ma oggi posso dire di sentirmi davvero soddisfatta e molto contenta dell'esperienza vissuta a Torino.

Cinque giorni dove intorno a noi si susseguivano persone, colori, odori, sguardi, sorrisi, curiosità, scoperte... educare divertendosi! Gustando cibi goduriosi.

È stato un vero piacere. Per me Torino è casa, la mia "Terra Madre".

Un grazie di cuore a tutta "la squadra"!

di Paola Ricciardi

Per me è stata la prima volta, così avevo un'idea vaga di cosa sarebbe successo e delle cose da fare. Nonostante gli incontri preparatori, che difficilmente potevano prevedere nei dettagli l'impegno che ci attendeva, mi è piaciuto che i volontari si siano presto autoorganizzati. Anche chi non si conosceva bene, è entrato presto in sintonia e dopo il primo giorno di rodaggio si è inserito nel flusso di operazioni da svolgere perché tutto funzionasse al meglio, trovando una sua collocazione: gli ordini, l'accompagnamento ai tavoli, una breve spiegazione del progetto, mostrare un volto amichevole alle persone di altre regioni ben disposte verso la Toscana, la sua cucina e la sua/nostra creatività. Bello anche il rapporto che si è creato con i cuochi! Tanto lavoro, ma anche riscontri positivi, e la possibilità di conoscere i progetti Slow Food di altre zone della nostra regione. Sul salone in generale luci e ombre, ma il discorso sarebbe troppo complicato.



di Salvatore Mustardino

Dal 22 al 26 settembre la Condotta di Scandicci ha partecipato a Terra Madre presentando il progetto della Comunità della Buona Mensa della Piana fiorentina. Riporto alcune di quelle che sono le mie considerazioni su questa esperienza.

L'idea di partenza di mettere principalmente in risalto l'esperienza della Comunità è stata messa in secondo piano a favore degli sponsor che (grazie ai contributi economici) hanno avuto una maggiore visibilità. Lo spazio ristorazione rimaneva nascosto e l'unico punto di accesso e di visibilità era dato da una piccola apertura poco più di un metro alle spalle dei vari desk. Anche le molte iniziative inserite nel programma, che in alcuni casi sono andate disdetto (vedi quelle di school food) hanno visto partecipare principalmente gli addetti ai lavori e hanno creato difficoltà a gestire lo spazio destinato alla ristorazione.

Nonostante tutto, grazie all'operato dei cuochi di Qualità & Servizi e di noi volontari, siamo riusciti a superare le varie criticità e a mettere in risalto quello che era il nostro intento: una mensa che sceglie e utilizza prodotti che rispettano i criteri di Slow Food si può realizzare e funziona.

di Francesco Lonero

L'esperienza, in termini di lavoro di squadra e risposta del pubblico, è stata senz'altro positiva: non parlerò infatti dell'estrema difficoltà di preparare i calici di vino in un angustissimo bugigattolo, ma del fatto che i servizi a cui ho dato il mio modesto contributo si sono svolti con una grande ed efficace collaborazione fra cucina e "personale di sala" con sicuro gradimento degli ospiti. Devo rimarcare che ricevere molto spesso la richiesta di leggere l'etichetta dei vini, di dare informazioni su uvaggio, origine e caratteristiche dei vini via via proposti è stato un segno tangibile di un pubblico attento e preparato.

In sintesi, l'esperienza della Condotta nella gestione degli eventi si è fatta sentire: se gli spazi fossero stati adeguati si sarebbero potuti gestire più coperti dato l'interesse del pubblico, nonostante la scarsa visibilità del nostro stand e dei nostri tavoli. Personalmente sarei disponibile a ripetere l'esperienza, a patto di non dover stappare le bottiglie in 50 cm di spazio.



di Susanna Bianchini

Salve! Non ho mai partecipato a nessuna esperienza riguardante la ristorazione o il cibo in particolare, quindi "la prima volta" anche se sessantenne.

Esperienza divertente ed istruttiva, ho ammirato chi lavorava con perizia e capacità, ho capito che ogni attività richiede umiltà ed entusiasmo, ho apprezzato lo spirito di squadra ed anche imparato. Grazie!

di Patrizia Grillo

A parte il primo giorno, durante il quale ancora si riusciva a circolare all'interno della manifestazione, gli altri, come riportato dai giornali, hanno visto un vero e proprio "bagno di folla". In alcuni orari, situazione invivibile! Da questo punto di vista, lo stand della Toscana, laggiù alla fine del niente, è stato un rifugio sicuro (e piuttosto nascosto) che ci ha offerto un po' di ristoro dall'assalto ai banchetti del food truck (oggi si dice così!).

A parte una piccola vena polemica, il reale valore di questa esperienza consiste nell'aver potuto parlare con le persone che sono venute a mangiare "alla mensa", che non solo ne hanno apprezzato la proposta e la qualità, ma si sono stupite che un menù così variegato, legato al territorio toscano, con prodotti di filiera corta, fosse quello che mangiano i bambini quotidianamente, cucinato da persone che forse non otterranno le stelle Michelin ma la sincera riconoscenza di chi ha la fortuna di poter godere, ogni giorno, di una Buona Mensa.





di Paolo Leonelli

Vorrei chiamare il mio racconto "Ambizione e Determinazione".

Nonostante sia un volontario "storico" di Slow Food era la mia prima volta a Terra Madre, perché in anni precedenti impegni di lavoro me lo avevano impedito. Da conoscitore di quello che facciamo a Scandicci mi aspettavo un meccanismo ben oliato; invece, la sera dell'apertura passa mia figlia come volontaria e mi racconta di una situazione schizofrenica, e mi suggerisce di prepararmi "al peggio".

Arrivo a Torino il venerdì in fine mattinata e, per fortuna, già vedo le cose girare ragionevolmente bene. Certo, la sfida che ci eravamo posti di avere una cucina operativa a tutti gli effetti, con menù articolato e da cambiare ogni giorno, due servizi da gestire e nel mezzo dibattiti vari, era molto complessa. Gli spazi (ristretti) erano continuamente da modificare nella funzione, spesso con spiacevoli accavallamenti di orari. A questo si aggiungono le variabili dei panini a tutte le ore, il vino, le degustazioni durante i convegni che chiedevano quindi extra alla cucina...

Quello che mi è piaciuto, tornando al titolo, è stata la capacità di reazione di un gruppo di gente (tocca dire soprattutto Scandicci) che da esperienze molto operative sul territorio hanno saputo reagire e trovare soluzioni; alla fine non tutto è andato bene, ci siamo stressati, ma credo che dall'esterno, ad esempio da chi ha fatto pranzo o aperitivo abbiamo avuto ottimi riscontri. Soltanto una critica per il nostro progetto: nella cartellonistica la Buona Mensa era proprio sacrificata...



Nella foto a fianco Giovanna Licheri e Marco Del Pistoia, nello stand di Slow Food Toscana con due giovani produttori di Presidi della Garfagnana, ricordano Andrea Bertucci, socio storico di Slow Food Garfagnana e Valle del Serchio, tristemente scomparso pochi giorni prima.

T

**Terra Madre Salone del Gusto 2022**

## **La Comunità della Buona Mensa**

La Comunità della Buona Mensa, emanazione della Condotta Slow Food di Scandicci e della Piana Fiorentina, è una Comunità formata da cittadini del territorio, cuochi, agricoltori, insegnanti e genitori di bambini che hanno condiviso e, insieme, poi realizzato l'idea di applicare i valori di Slow Food, BUONO, PULITO e GIUSTO, al SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA di 5 dei Comuni della PIANA FIORENTINA.

  
**Slow Food**<sup>®</sup>  
**Comunità**

**BUONA MENSA  
DELLA PIANA  
FIORENTINA**

Per noi CIBO BUONO significa gastronomicamente riconosciuto, etico, stagionale, quindi LOCALE, con un valore educativo attraverso l'utilizzazione di prodotti e ricette (PRESENTI ANCHE QUI A TERRA MADRE) del nostro territorio.

Per noi CIBO PULITO significa Biologico, Bio-Dinamico, LOCALE, che faccia bene a chi lo consuma e alla nostra Madre Terra.

Per noi CIBO GIUSTO significa, oltre che sostenibile ambientalmente, sostenibile da un punto di vista economico sia per chi lo produce che per chi lo consuma, riconoscendo il GIUSTO valore al frutto dell'impegno e del lavoro di agricoltori, allevatori, piccoli produttori e cuochi.

Vogliamo, con la nostra attività e il contributo di tutti, attraverso le nostre iniziative gastronomiche, educative, culturali e di comunicazione, far conoscere la ricchezza del nostro territorio periurbano che, fin dai tempi dei Romani, e poi con i Medici e i Lorena, svolgeva un ruolo fondamentale da un punto di vista agricolo e non solo per la Città di Firenze.

Attraverso la valorizzazione dei prodotti del nostro territorio, come i grani antichi e i suoi derivati come pasta e pane, i legumi, le antiche varietà di frutti e verdure e le carni di soli allevamenti estensivi, intendiamo provocare un vero e proprio impatto agro-ecologico, di sviluppo e conservazione della BIODIVERSITA' e un cambiamento del modello di sviluppo della nostra realtà.

Vogliamo contribuire, insieme ad altre associazioni del territorio, alla piena realizzazione e salvaguardia del PARCO REGIONALE DELLA PIANA FIORENTINA e al suo Ecosistema.

**IL NOSTRO PROGETTO CONSISTE NEL FARE, CUCINARE, EDUCARE, COMUNICARE E FAR CONOSCERE IL NOSTRO MODELLO** e in questa occasione lo presentiamo con tutta la nostra cura a TERRA MADRE 2022.

# \\* NOTIZIE DALLA CONDOTTA \*\

## NOTIZIE DAL COMITATO DI CONDOTTA

Il Comitato di Condotta si è riunito il 3 ottobre 2022 per: valutare l'esperienza di Terra Madre a Torino, durante la quale la nostra Condotta ha potuto far conoscere la Comunità della Buona Mensa; per approvare l'ingresso del socio Antonio Ciappi, portavoce della Comunità, nel nostro Comitato di Condotta; per delineare il lavoro di alcuni gruppi tematici.

Verbale della riunione del 03/10: [bit.ly/SFS221003-Verbale](https://bit.ly/SFS221003-Verbale)

## NOTIZIE DALL'ESECUTIVO

Il gruppo dell'Esecutivo si è riunito il 5, l'8, il 24 luglio e il 27 agosto per il disbrigo di scadenze e per impostare la presenza della Condotta a Torino per Terra Madre, talvolta in formato "allargato" per un'attività più operativa in merito a scelte e interrogativi sull'esperienza del Salone.

Si è poi riunito il 1°, il 4, il 13 e il 29 settembre per programmare la ripartenza dei progetti educativi nella Piana (Ti v'olio bene e Orti), per il tesseramento, per affrontare questioni urgenti.

A queste si aggiungono le date del 18 e 19 settembre, in cui si è riunito a ranghi ridotti come gruppo operativo prima della partenza per Terra Madre.

## NOTIZIE DAI GRUPPI DI LAVORO

Lunedì 25 luglio si è riunito a Lastra a Signa, presso le Cascin di Peppo, il **Gruppo Eventi** della Condotta per un'analisi dell'andamento delle iniziative svolte durante i primi sei mesi del 2022, per completare il programma fino alla fine dell'anno e discutere di alcune linee-guida per impostare le attività del prossimo anno.

Si terrà a breve scadenza una riunione del **Gruppo Comunicazione** per verificare e valutare le modalità di comunicazione adottate finora.

## NOTIZIE DALLA COMUNITA' DEL CIBO



La **Comunità del cibo "Bio-diversamente Piana"**, diventata "Associazione", si organizza e riparte con le attività. L'Assemblea del 20 settembre, allargata anche a tre nuovi soci, è stata un momento di discussione partecipato e interessante.

Dopo la decina di iniziative svolte a primavera (all'Istituto Ragionieri di Sesto con "Justicia alimentare", visita alle due aziende agricole Marcello Paoli e Bellavista, la giornata al Parco dei Renai di Signa, dove era presente anche la nostra Condotta) si tratterà di mettere a punto la Carta dei Valori e il piano Strategico della Comunità, proseguendo la collaborazione con l'Università di Firenze e programmando una giornata di convegno sul territorio della Piana, la tutela e la rigenerazione della sua biodiversità, le condizioni per lo sviluppo del Parco Agricolo. Altri due punti sollevati: mercati dei produttori agricoli in tutti Comuni, intese per la presenza dei prodotti locali nei ristoranti del territorio, oltre alla crescita e al sostegno alle aperture al pubblico delle aziende agricole, soprattutto per le visite delle famiglie, delle scuole, dei centri estivi.

Dobbiamo organizzare meglio la comunicazione e il confronto fra i soci e garantire continuità alle attività. Di questo dovrà farsi carico il nuovo gruppo dirigente dell'associazione, rappresentativo dei soci produttori, associazioni, istituzioni, aziende, che eleggeremo alla prossima assemblea.

Foto della Festa della Biodiversità (20/05/22, Parco dei Renai di Signa): [bit.ly/SFS220520](https://bit.ly/SFS220520)



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 \*\

### MENU "D'AUTORE": ALBERTO MUCCHI

**Venerdì 21 ottobre 2022 ore 20:30**

Abbazia di Badia a Settimo

Via S. Lorenzo a Settimo, Scandicci (FI)

«Cuoco di professione, dal 2003 ho lavorato in molti ristoranti specializzandomi soprattutto nella cucina Toscana, dalle origini medievali e rinascimentali fino alla tradizione classica. Dal 2013 al 2017 ho lavorato "Da Bobo all'Acciaio", conoscendo il mondo di Slow Food e focalizzando sempre più il mio interesse sul rispetto della stagionalità e genuinità dei prodotti. Dal 2021 collaboro alla creazione della Comunità della Buona Mensa, che ha come scopo la promozione di un modello di mensa sul principio del Buono, Pulito e Giusto.»



In questo ultimo appuntamento delle Cene d'Autore, Alberto ci propone un sorprendente menù in abbinamento con le birre artigianali di [Mastrale \(Campi Bisenzio\)](#) e [La Foresta \(Prato\)](#) (scheda di degustazione delle birre: [bit.ly/SFS221021-birre](https://bit.ly/SFS221021-birre)).

**"Hummus" di melanzane con mirepoix di pomodori secchi e scaglie di parmigiano / Caponatina di zucca con chips di polenta**

*Rhapsody - Mastrale (alc. 4,5%)*

**Lasagnetta croccante al piatto con cavolo romanesco, cavolfiore e besciamella all'olio extravergine di oliva su pesto di cavolo broccolo**

*Tortuga - La Foresta (alc. 5,4%)*

**Polpettine di lenticchie in umido con rape e patate al forno**

*Cheyenne - Mastrale (alc. 6,5%)*

**Sbriciolona di polenta con crema alle castagne**

*Sequoia - La Foresta (alc. 9%)*

**Prezzo speciale soci Slow Food: € 20,00**

**Prezzo speciale soci Slow Food giovani "under 30": € 10,00**

**L'evento è riservato ai soli soci Slow Food.**

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)

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

## A PRANZO ALL'OSTERIA "IL LIBRIDINOSO" IN RICORDO DI RICCARDO GUARDABASSO (10 SETTEMBRE 2022)

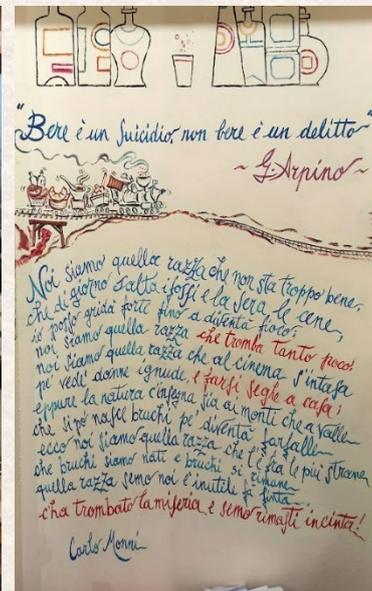


di Leonardo Fallani

La gita di oggi a Murlo, organizzata in collaborazione con Slow Food Siena, nasce dal desiderio di ricordare un nostro socio scomparso lo scorso anno, Riccardo Guardabasso. Lo ricordiamo con affetto per i suoi molteplici interessi, dallo sport, alla musica, al teatro, alla fotografia, per le sue esperienze di impegno civile e, naturalmente, per la sua vitalità e competenza in ambito culinario e gastronomico. Fra le tante iniziative che lo hanno visto protagonista, ricordiamo con piacere le serate organizzate insieme a lui da Bobo all'Acciaiuolo, dove ha avuto modo di presentare la sua cucina e di tenere anche una mostra fotografica di scatti realizzati al Salone del Gusto di Torino nel 2010.

Murlo, cittadina dove Riccardo viveva con sua moglie Nadia, è una piccola perla nella campagna senese. Un tranquillo borgo sulla cima di un colle, per molti secoli sede di un feudo vescovile, in un'area con importanti testimonianze di insediamenti etruschi. Proprio a questi è dedicato un museo archeologico molto interessante, che un gruppo di noi ha avuto modo e piacere di visitare prima del pranzo.





E veniamo dunque al pranzo... Il Libridinoso è davvero un'osteria con un'anima. Anzi, di anime ne ha *due*, quelle belle di Marisa e Donatella, che nel 2011 hanno rilevato questa osteria storica di Murlo, recuperandola dopo un periodo di chiusura e donandole un nuovo corso e una nuova identità. Un'osteria piena di vita e di arte, che già all'ingresso ti accoglie con le sue mura decorate da bellissimi disegni (opera di un'artista del paese) e da una cascata di gustosissime citazioni letterarie. Bellissimo il terrazzo dove abbiamo pranzato, in una calda giornata settembrina, e l'affaccio sulla campagna.

Il pranzo è ricco, autentico, brioso, con quei contrasti e quella punta di spigolosità che sono proprie del carattere toscano. Tutto buonissimo e fatto in casa, nella cucina di Marisa, dalla pasta ai bigné passando per il pane (e che sapore! ...da panificatore dilettante vi faccio i miei complimenti), tutto con la massima attenzione e utilizzando prodotti del territorio. Menzion d'onore, a parere dello scrivente, per un commovente piccio al buristo e arancia: mai connubio fu più indovinato, con il sapore forte del salume completato e rinfrescato da una polvere di scorza d'arancia (e qui si sente il tocco di sicilianità di Marisa!). Ma anche le tagliatelle al pesto di salvia, quasi sfrontate nel loro sapore deciso e territoriale, schiette e autentiche.



E tra una portata e l'altra Donatella ci racconta i piatti, l'osteria, il territorio, i corsi e i ricorsi della vita che l'hanno portata qui insieme a Marisa. Ci affascina con racconti di epoche passate e storie del territorio. Scopriamo così che il buristo deve (forse) il suo nome ai lanzichenecchi, quando nel 1527 fecero tappa nel senese, sulla strada per il Sacco di Roma, e lì apprezzarono particolarmente questo insaccato di carne e sangue di maiale, che a loro ricordava tanto il



loro *blutwurst*, poi accomodato in “buristo” nel vernacolo toscano. Donatella ci racconta anche un aneddoto sull’origine del nome “Troccolone”, uno degli ottimi sangiovesi (tutti molto diversi l’uno dall’altro!) che abbiamo bevuto in accompagnamento ai piatti. Questo termine veniva usato per indicare quei commercianti affaristi, dalla morale non proprio limpida, che nell’800 frequentavano i poderi e i mercati della Val d’Orcia: così come il troccolone “fregava” negli affari, così il vino dell’Az. Marco Capitoni, con il suo piacevole fruttato e la sua facile beva, può “fregarti” se non stai attento!

Nei racconti di Donatella c’è un bellissimo incontro di passato e di modernità, di tradizione e di ribellione. Staresti ore ad ascoltarla e a parlare con lei. Un’ostessa che ti accoglie a braccia aperte e ti porta nel mondo suo e di Marisa, facendoti sentire davvero a casa.

Marisa e Donatella, grazie per la splendida giornata. Torneremo presto a trovarvi! E grazie anche a Slow Food Siena, con noi nell’organizzazione e nel ricordo di Riccardo.

Album fotografico: [bit.ly/SFS220910](https://bit.ly/SFS220910) (Terry Compagnino e Corrado Gioia, Leonardo Fallani, Nadia Viciani)



## A CENA CON I SAPORI DEL MAROCCO (7 OTTOBRE 2022)



di Mariella D'Amato

Una prova superata a pieni voti quella della cena marocchina! I profumi e i gesti, dal giorno prima, hanno fatto ingresso nella Badia per la preparazione del menù dell'evento.

Una donna, con il supporto della famiglia, ha fatto interamente il lavoro di cucina, dal pane al dolce, senza sosta, sempre con il sorriso. Errori ce ne sono stati, lo ammetto. Ma la pochissima comprensione della lingua mi ha portato a non riuscire a interpretare correttamente quello di cui avevano bisogno. Sono stati comunque straordinari, si sono adattati anche di fronte a situazioni difficili, trovando sempre una soluzione. Voglio sottolineare che per loro era la prima esperienza di un evento di questo tipo.





Il numero dei partecipanti ha superato le aspettative, abbiamo lasciato addirittura qualcuno in lista d'attesa. Entrando nella sala, l'atmosfera che si respirava era molto piacevole e, passando fra i tavoli, i commenti dei commensali sono stati tutti molto positivi.

Eravamo tornati da poche settimane dall'esperienza di Terra Madre e vi assicuro che è stato un rituffarsi nell'atmosfera magica dello stare insieme ad altri popoli, con culture diverse e cucine affascinanti!

Grazie a tutta la famiglia Zahouani e a Don Carlo per l'ospitalità e per il suo saluto, che ci ha saputo stupire più di altre volte!

Album fotografico: [bit.ly/SFS221007](https://bit.ly/SFS221007) (Terry Compagnino e Corrado Gioia, Leonardo Fallani)



# \\* SEGNALIAMO... \*\



## SEMENTIA – RIGENERARE IL FUTURO

di Francesco Corti

Dopo anni di stop dovuti alla pandemia, abbiamo avuto il piacere di partecipare al Congresso “**Sementia 2022 – Rigenerare il futuro**”, tenutosi a Benevento, un appuntamento Slow Food dedicato al mondo dei Grani Antichi inserito nell’ambito del percorso “The Road to Terra Madre”. Si tratta dell’unico congresso sui “Grani Antichi” d’Italia, organizzato da Slow Grain e patrocinato da Slow Food Italia, tenutosi presso il complesso Sant’Agostino dell’Università degli Studi del Sannio.

L’evento si è sviluppato in tre giorni di forum interattivi, laboratori didattici, corsi di cucina e manifestazioni gastronomiche, tutte a tema Grani Antichi e il loro utilizzo sempre più diffuso nelle nostre cucine. Difatti hanno caratteristiche organolettiche peculiari e diverse tra di loro, alimentano e fanno crescere filiere locali, creano comunità, sono espressione dell’identità culturale di tanti territori. Scegliere varietà autoctone di grano significa favorire un’alimentazione più sana, modelli agricoli in armonia con l’ambiente, consumi locali.

Inoltre, abbiamo partecipato ai workshop riguardanti la coltivazione, la produzione, la legislazione e l’introduzione di tutte le varietà esistenti grazie all’intervento dei maggiori esponenti del settore. I forum principali li trovate registrati su Facebook (e ci dovrete anche vedere seduti in prima fila), all’indirizzo [facebook.com/semantiaslowfood](https://www.facebook.com/semantiaslowfood).

Tante sono le cose che mi hanno colpito, tra cui la raccolta di spighe di Grani Antichi, portate da ogni Azienda, dal Trentino alla Sicilia, con varietà rare e particolari e la partecipazione di tantissimi agricoltori a questo evento.

Sempre negli stessi giorni si è svolta la “manifestazione del pane”: ogni Azienda, oltre a portare le spighe dei propri campi, si era impegnata a portare dei pani tipici del proprio territorio. Sono stati esposti più di 50 tipi di pane da tutta Italia, tutti preparati con Grani Antichi. La serata conclusiva si è tenuta con la presentazione della nuova edizione della Guida “Slow Food Birre”, e con una degustazione di oltre dieci prodotti di birrifici artigianali della regione Campania consigliati da Slow Food.

Un Congresso incredibile nel suo genere, che è stato in grado di raccontare come sia difficile coltivare e riprodurre i Grani Antichi, come sia fondamentale avvicinare le persone a questi prodotti e quanto sia importante preservarli. Tutto questo significa favorire un’alimentazione più sana e divulgare il concetto di sostituire interamente i grani moderni con i grani tradizionali, i quali sono il vero futuro dell’alimentazione.



# SAN MICHELE IN FESTA!

**Sabato 22 Ottobre 2022** la **Fattoria San Michele a Torri**, membro storico della nostra rete e nostro partner in tante iniziative, organizza una festa, a cui sono invitati grandi e piccini. Tante e varie le attività in programma, come mostrato nel volantino riportato in questa pagina.



## FATTORIA SAN MICHELE IN FESTA UNA GIORNATA PER GRANDI E PICCINI.

**TUTTO IL GIORNO**

**ARTIGIANI IN FATTORIA**  
Dimostrazione degli antichi mestieri della tradizione locale.

**ORE 10:00, 12:30 E ORE 15:00**

**RITROVO PER I PICCINI**  
Venite a conoscere i nostri animali e il nostro orto!

**DALLE 12:30 PRANZO**

**AL RISTORANTE L'UNICO**  
per un autentico pranzo di fine vendemmia!

**ORE 15:00**

**IL SANGIOVESE E...**  
le sue declinazioni! Degustazione guidata.

**TUTTO IL GIORNO ASSAGGI DI**  
**VINO, OLIO, CASTAGNE**

**E MUSICA CONTADINA Di "QUARTO PODERE"**



Richiesta **prenotazione obbligatoria** per tutte le attività.  
L'evento si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anti-covid.

via San Michele 36 - Scandicci - Firenze

**+39 055 769111**

✉ [info@fattoriasanmichele.it](mailto:info@fattoriasanmichele.it)

📷 @FattoriaSanMicheleaTorri

Le attività che devono essere prenotate anticipatamente sono:

### ATTIVITÀ PER BAMBINI:

Prenotazione: [info@fattoriasanmichele.it](mailto:info@fattoriasanmichele.it) o 055769111

### PRANZO DI FINE VENDEMMIA AL RISTORANTE L'UNICO:

Prenotazione: 0550030301. Prezzo: € 50,00.

### DEGUSTAZIONE "IL SANGIOVESE E LE SUE DECLINAZIONI":

Prenotazione: 055769111. Prezzo: € 15,00.

  
**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)