



**Slow Food**<sup>®</sup>  
Scandicci

# IL NOTIZIARIO DELLA CONDOTTA

NUMERO 01/23 \ \ 14 FEBBRAIO 2023



**Il tema del giorno: Slow Food Scandicci diventa APS**

**Notizie dalla Condotta**

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

**Dai Soci: Metti una Fiorentina DOC a Bra**

**Segnaliamo...**

# \\* IL TEMA DEL GIORNO: SLOW FOOD SCANDICCI DIVENTA APS E SI ISCRIVE AL RUNTS: OBBLIGO O OPPORTUNITÀ? \*\



di Mariantonietta D'Amato

Dopo il Congresso di Genova del 2021, che ha approvato il nuovo statuto nazionale di Slow Food Italia, le Condotte sono chiamate ad avviare un percorso, anche burocratico, per diventare Associazioni di Promozione Sociale (APS) e aderire al Registro Unico del Terzo Settore (RUNTS).

Al di là degli obblighi burocratici, comunque impegnativi per la Condotta, sottolineiamo le opportunità che questa scelta offre, anche in termini di accoglimento delle istanze da parte delle pubbliche amministrazioni. L'attività sociale svolta dalla Condotta nell'arco di quasi trent'anni ha permesso di radicare l'associazione nel territorio, di creare moltissime proficue relazioni, di dialogare con le istituzioni quando possibile, di svolgere un'azione educativa costante, basando il proprio operato su principi e valori oggi universalmente riconosciuti.

Con questa scelta si ribadisce anche l'importanza che hanno per Slow Food Scandicci gli organi di governo e di gestione dell'associazione: l'Assemblea dei Soci, dalla cui approvazione dipende la trasformazione in Associazione del Terzo Settore, il Consiglio Direttivo (ex Comitato di Condotta), i gruppi di lavoro, in cui si articola l'attività associativa.

Come testimonia quanto scritto di seguito, il gruppo dirigente della Condotta, nonostante il gravoso impegno per la partecipazione a Terra Madre, ha lavorato assiduamente per preparare al meglio questo momento.

# \\* NOTIZIE DALLA CONDOTTA \*\

## DAL COMITATO DI CONDOTTA

Il Comitato di Condotta si è riunito il 14 dicembre 2022, su Zoom, per discutere e approvare la scelta della costituzione della Condotta in Associazione di Promozione Sociale (Aps) e per convocare l'assemblea a fine gennaio. Si è poi riunito il 13 gennaio 2023, sempre in modalità telematica, per discutere e approvare il bilancio 2022, stilare l'ordine del giorno dell'Assemblea e proporre quanto previsto dal nuovo Statuto Aps: la riduzione del numero dei membri del Consiglio Direttivo (da 21 a 15) e la nuova figura del Presidente, ex Fiduciario.

Verbale della riunione del 14/12/22: [bit.ly/SFS221214-Verbale](https://bit.ly/SFS221214-Verbale)

Verbale della riunione del 13/01/23: [bit.ly/SFS230113-Verbale](https://bit.ly/SFS230113-Verbale)

## DALL'ESECUTIVO

Il gruppo dell'Esecutivo si è riunito venti volte da ottobre 2022 a gennaio 2023 e si è occupato dell'organizzazione in svariati settori dell'attività della Condotta:

- eventi e proposte da parte di soci
- gruppi di lavoro
- gestione delle attività di formazione per gli insegnanti che hanno aderito al progetto degli Orti e dei rapporti con le scuole nella Piana Fiorentina
- gestione dei rapporti con Qualità & Servizi, in vista della pianificazione delle attività educative nei territori di competenza della Condotta e dell'Azienda
- stesura del conto consuntivo 2022
- procedure per la trasformazione dell'associazione in Aps e per l'iscrizione al Runts
- organizzazione dell'Assemblea ordinaria e straordinaria della Condotta
- elaborazione del Notiziario

## DAI GRUPPI DI LAVORO

Il 25 novembre si è tenuto un incontro su Zoom fra l'Esecutivo e il responsabile del **gruppo Comunicazione**, Leonardo Fallani, per fare il punto della situazione sulle questioni riguardanti le informazioni ai soci, le modalità adottate finora dalla Condotta e le eventuali proposte di miglioramento. È stata concordata la necessità, per la composizione del Notiziario della Condotta, di una redazione stabile che potrà avvalersi di volta in volta di varie collaborazioni.

Dopo l'incontro di aprile, pur senza riunirsi in forma plenaria, il **gruppo Educazione** ha continuato a lavorare, sviluppando quanto deciso in riunione. Una parte dei membri del gruppo partecipa alla formazione sugli Orti dedicata agli insegnanti. A breve verrà convocata una riunione in presenza.

## DALL'ASSEMBLEA DEI SOCI

L'Assemblea ordinaria dei Soci si è riunita sabato 28 gennaio, alle ore 9.00 presso le Cascin di Peppo di Lastra a Signa, per discutere e approvare il Conto Consuntivo 2022.

Verbale dell'assemblea ordinaria del 28/01/23: [bit.ly/SFS230128-Verbale1](https://bit.ly/SFS230128-Verbale1)  
Bilancio 2022 di Slow Food Scandicci: [bit.ly/SFS-Bilancio2022](https://bit.ly/SFS-Bilancio2022)

L'Assemblea straordinaria dei Soci si è riunita sabato 28 gennaio, alle ore 10.30, sempre alle Cascin di Peppo, per approvare la trasformazione dell'associazione in Aps e l'iscrizione al Registro Unico del Terzo Settore. Al termine dell'Assemblea non è mancato, come al solito, il momento conviviale.

Verbale dell'assemblea straordinaria del 28/01/23: [bit.ly/SFS230128-Verbale2](https://bit.ly/SFS230128-Verbale2)  
Statuto di Slow Food Scandicci Aps: [bit.ly/SFS-StatutoAps](https://bit.ly/SFS-StatutoAps)



di Giovanna Licheri

E' stata un'assemblea partecipata e attenta, presieduta da Mauro Bagni, socio fondatore e punto di riferimento in tutti questi anni, che ha illustrato con chiarezza le problematiche non semplici delle novità, stimolando gli interventi dei soci presenti. Mauro, che in questi mesi è stato determinante anche per aiutarci a organizzare al meglio il lavoro futuro, non potrà dedicarci tutto il suo tempo per altri impegni, ma continuerà a seguire i progetti iniziati e futuri.

Grazie Mauro, da tutti noi! E grazie anche agli altri sei che non potevano garantire un impegno continuativo, ma rimarranno nei gruppi di lavoro.

## DALLA COMUNITÀ DELLA BUONA MENSA

Venerdì 9 dicembre la Comunità della Buona Mensa si è incontrata presso l'Azienda Agricola Casamatta del socio Alessio Biagioli per ricordare il Terra Madre Day, riaffermare i principi che hanno ispirato la nascita della Comunità e la volontà di proseguire l'attività con nuovi progetti. Una parte dell'incasso, come previsto per l'accettazione della Comunità da parte di Slow Food Internazionale, è stata devoluta al progetto Orti Scolastici 2022.



Giovedì 15 dicembre la Comunità, rappresentata da cuochi e personale di servizio, ha collaborato alla realizzazione di un evento di raccolta fondi in favore delle attività sociali del Circolo Manetti di Campi Bisenzio, in particolare di **Quarto Tempo** ([www.quartotempofirenze.it](http://www.quartotempofirenze.it)) "Associazione Sportiva Dilettantistica che promuove pienamente l'inclusione sociale di persone a rischio di marginalizzazione, in particolare di persone con disabilità, persone con difficoltà relazionali e sociali, persone di origine migrante e NEET". Una serata che ha visto la partecipazione di gran parte di calciatori e dirigenti della Fiorentina, dove giocano diversi ragazzi dell'Associazione. Serata piena di entusiasmo, condivisione, emozioni e... anche tanta allegria!



Infine, sabato 28 gennaio alcuni rappresentanti della Comunità della Buona Mensa sono stati presenti alle Assemblee della Condotta che si sono svolte a Lastra a Signa.

# \\* I PROSSIMI EVENTI \*\

## RITORNO AD AQABA

**Martedì 21 febbraio 2023 ore 20:30**

Ristorante Aqaba

Viale XX Settembre 221, Sesto Fiorentino (FI)

Ovviamente non stiamo parlando del famoso porto della Giordania, ma del ristorante del nostro amico e socio Enrico Safina, che ci propone un menù originale e non consueto nelle nostre proposte: il pesce povero.

Antipasti

**Pane, burro e acciughe**

**Polenta, mantecato di sgombro, olio aromatico e pepe nero**

Primo

**Paccheri alla Trabaccolara**

Secondo

**Involentino di pesce sciabola con cous-cous agli agrumi e cime di rapa**

Dessert

**La frittella a modo nostro: pancake di riso, gelato all'uvetta e crema inglese all'arancia**

Vini

**Fattoria di Magliano** *Brissaia Maremma Toscana Ansonica DOC*

**Azienda Santa Lucia** *Brigante Maremma Toscana Vermentino DOC*

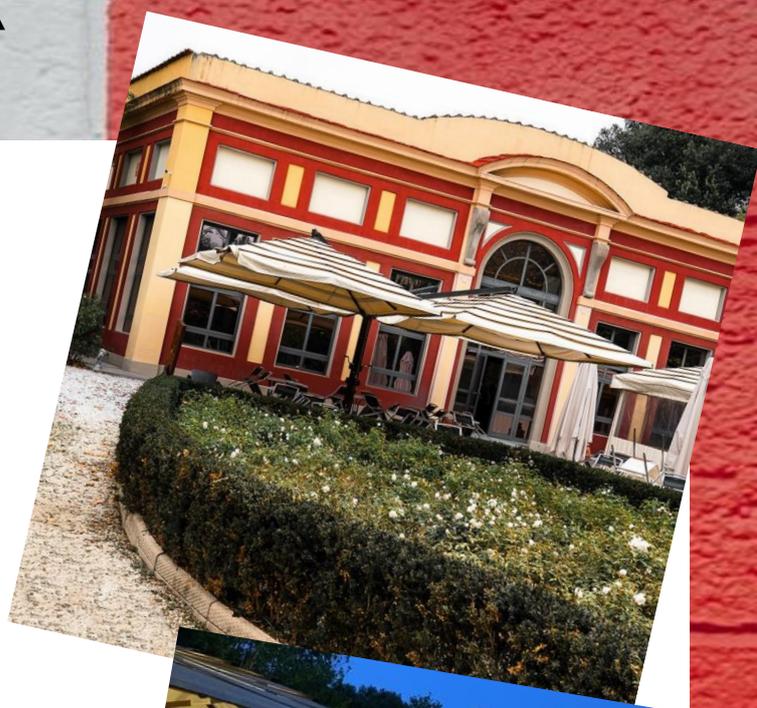
**Prezzo: € 40,00**

**Prezzo ridotto soci Slow Food: € 35,00**

Prenotazione obbligatoria entro il 17 febbraio:

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

Chi non è ancora socio potrà beneficiare del prezzo ridotto associandosi durante la serata al costo di € 25,00 (socio ordinario) o € 10,00 (socio giovane "under 30") con validità della tessera annuale.



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

**MENÙ D'AUTORE: ALBERTO MUCCHI (21 OTTOBRE 2022)**



di Palma di Fidio

L'esperienza del menù d'autore dello chef Alberto Mucchi è stata una bella dimostrazione di come si possa mangiare bene, dall'antipasto al dolce, utilizzando solo alimenti vegetali e proteine povere (lenticchie, ceci), arricchiti in modo equilibrato con le spezie giuste. Interessante l'abbinamento delle portate, dall'eccellente antipasto al dessert, con birre artigianali di Mastrale (Campi Bisenzio) e la Foresta (Prato): la birra Rhapsody, retrogusto citrino, amarognolo, molto aromatizzata, abbinamento perfetto con l'hummus di melanzane e la caponatina di zucca; la Cheyenne, gusto speziato con note di pepe ed agrumi, con la lasagnetta di cavolo broccolo; la Tortuga, dal gusto caramellato e retrogusto di frutta esotica ed agrumi, con le polpettine di lenticchie; dulcis in fundo la Sequoia, una birra aromatizzata con scaglie di quercia imbevute nel rum, retrogusto barricato, di accompagnamento alla sbriciolona di polenta su crema di castagna.





Un plauso allo chef Alberto che ci ha deliziato con le sue creazioni, scegliendo tra l'altro alimenti esclusivamente di stagione e di produttori locali della rete della Condotta, in linea con la filosofia di Slow Food.

Album fotografico: [bit.ly/SFS221021](https://bit.ly/SFS221021) (Terry Compagnino e Corrado Gioia, Andrea Fischetti)

## IN VIAGGIO VERSO... IL NEGRONI AUTOCTONO

(18 NOVEMBRE 2022)

di Elena Barchielli

All'insegna di una serata diversa ci siamo ritrovati all'Agriturismo Nesti e Cupoli, ospitati da Laura ed Enrico, pionieri della Condotta, dove Francesco Corti e Maurizio Poggiolini ci hanno accolti con i loro eccellenti prodotti e soprattutto con la loro conoscenza. Non essendo un'esperta, è grazie alla loro guida se sono riuscita ad apprezzare a pieno i loro prodotti, perfetti per la creazione di un Negroni che rispetti i principi di Slow Food.



Con le parole di Francesco abbiamo fatto un tuffo nella storia delle famiglie toscane del '700, dove il vermut veniva offerto per accogliere gli ospiti: innumerevoli erano le ricette, che seguivano i gusti delle famiglie, di cui due sono state ritrovate nella Fattoria "I Sassoli". Sebbene la base di Sangiovese sia la stessa, le diverse infusioni creano due prodotti completamente diversi: i venticinque ingredienti del primo, tutti locali, ci danno un prodotto complesso ma molto piacevole a un palato inesperto come il mio. Al contrario, il secondo è caratterizzato da una ricetta "semplice" che comprende solo sette ingredienti, che personalmente ho trovato estremamente interessante anche se molto speziato.

Maurizio ha invece catturato l'attenzione di tutti con le sue doti da oratore: la qualità dei suoi prodotti, indiscutibile, è stata ancor più apprezzata dalle curiosità che hanno accompagnato la degustazione. Ci ha proposto l'assaggio di due bitter molto diversi, uno più canonico, coi suoi 25° che permettono il corretto sviluppo degli aromi delle erbe, e un orange, ottenuto con l'infusione di bucce di agrumi. Per concludere, Maurizio ci ha proposto l'assaggio di un altro prodotto della distilleria A%, un gin ottenuto dalla distillazione di otto erbe, anch'esse di loro produzione. Dopo aver degustato anche l'ultimo distillato, abbiamo unito i vari elementi per creare quello che potrebbe essere un Negroni autoctono, perfetto per la nostra Condotta.

Laura ed Enrico ci hanno inoltre proposto dei deliziosi assaggi che accompagnavano perfettamente la degustazione, rendendo la serata ancora più piacevole.



di Paolo Leonelli

Bella serata, lontanissima dai soliti apericena, didattica intrigante e divertente.

Ospitalità eccellente nell'azienda Nesti e Cupoli con la presenza di due ospiti d'eccezione, ci siamo proprio divertiti. Francesco Corti ci ha raccontato le sperimentazioni di vermut da antica ricetta mentre Maurizio Poggiolini della distilleria A% ci ha raccontato segreti infiniti della distilleria e degli infusi.

Venendo ai prodotti, il primo vermut era armonico e molto aromatico, finale amaro piacevole con tannini presenti che ci testimoniavano il vero vino; l'altro presentava un gusto più acuto e incisivo, la diversa composizione di erbe era evidente.



Il bitter Orange lo definirei “ruffiano”, agrumato e piacevole, mentre il Rosso ben più caldo corposo e persistente.

I due Negroni che abbiamo poi preparato erano caratteriali, il primo piacevole e beverino, in sintesi un ottimo aperitivo, mentre il secondo, intenso e consistente, lo vedrei più come dopo cena.

Sarò ripetitivo, una gran serata formativa e piacevole!



di Franco Lonero

Nella cornice dell'Agriturismo Nesti e Cupoli dei nostri soci Laura ed Enrico, Francesco Corti della Fattoria "I Sassoli" ci ha fatto degustare due Vermut, frutto di due diverse antiche ricette, che combinati con due Bitter portati da Maurizio Poggiolini della distilleria A% assieme a un Gin, ci hanno permesso di preparare due diversi cocktail Negroni, candidati a diventare il “Negroni Autoctono”. Tra i due Vermut l'orientamento generale è stato sul più tradizionale dei due campioni, essendo il secondo forse connotato da eccessiva “speziatura”, mentre i due Bitter sono risultati molto diversi tra loro, non solo per il grado alcolico, 25° del “Rosso” contro i 15° dell'Orange, ma anche per le decise note agrumate di quest'ultimo rispetto alla “canonicità” del primo. I “Negroni” risultanti hanno rispecchiato pienamente le caratteristiche del Bitter: più vicino all'originale il primo basato sul Rosso, più leggero e beverino il secondo basato sull'Orange, quasi una versione più adatta a un gusto femminile.

Devo sottolineare come la serata sia stata caratterizzata dagli interventi di Maurizio Poggiolini, che ci ha illuminato su tantissimi aspetti della distillazione, sconosciuti ai più, forte dell'esperienza della produzione, sia a etichetta propria sia per terzi, di un gran numero di distillati.

Gli assaggi di Laura ed Enrico, in forma di apericena accompagnati dai due Negroni, hanno degnamente completato l'evento.

Album fotografico: [bit.ly/SFS221118](https://bit.ly/SFS221118) (Lorena Papi, Elena Barchielli)

## CENA DEGLI AUGURI AL TRAMWAY (13 DICEMBRE 2022)



di Antonella Coli

Slow Food Scandicci, per la cena degli auguri di Natale 2022, si è data appuntamento quest'anno all'Antica Trattoria di Tramway a Sant'Angelo a Lecore, a Signa. I commensali sono stati calorosamente accolti dalla famiglia Bacchereti che da 60 anni gestisce questa storica trattoria, fondata da Morando nei locali della stazione terminale della tranvia che dal centro di Firenze conduceva un secolo fa alle porte di Poggio a Caiano.

Paolo e Margherita hanno proposto un menù adatto alle circostanze dell'evento, con la presenza di circa 40 persone, e alla valorizzazione dei loro piatti di punta. Nell'attesa che tutti i soci arrivassero, ci sono stati serviti, fuori programma, degli stuzzichini a base di mortadella, formaggio e polenta fritta accompagnati da un calice di prosecco.



I primi piatti (Maltagliati al lampredotto e Paccheri al sugo di pecora) erano uno più buono dell'altro, con il loro gusto forte e deciso; hanno dimostrato tutto il carattere dei cuochi legati sia alla tradizione toscana delle trippe che alla elaborazione gastronomica della pecora tipica del territorio. I vini della Azienda di Artimino sono stati presentati da Fabrizio Gherardini, direttore commerciale. Con la pasta è stato servito il Ser Biagio 2020 (Barco Reale di Carmignano) con una tannicità leggera, era caratterizzato dal color rosso rubino e dal sapore fresco.

Passati al secondo piatto ci è stato servito l'Agnello al forno con patate arrosto, una vera prelibatezza; tutti hanno apprezzato la carne per la sua consistenza tenera e molle, dal gusto squisito perché sapientemente speziata, oltre all'abbondanza del piatto servito. Ha accompagnato questo piatto il Grumello 2016 (Carmignano riserva Docg), un vino dal profumo intenso e dal sapore corposo che ben si sposava con la carne d'agnello.

Il dessert proposto era la zuppa inglese servita con un bicchierino di Vin santo. Gli ingredienti molto buoni sono stati un po' penalizzati perché il dolce è stato servito troppo freddo, e ciò non permetteva di gustare a pieno la dolcezza della composizione di creme e savoiardi.

L'atmosfera della serata è stata piacevole e conviviale, i tempi delle portate adeguati e tutto è corso molto fluentemente.

Album fotografico: [bit.ly/SFS221213](https://bit.ly/SFS221213) (Terry Compagnino e Corrado Gioia, Leonardo Fallani)

## LE ASSEMBLEE DELLA CONDOTTA: LE IMPRESSIONI DI UNA GIOVANE SOCIA (28 GENNAIO 2023)



di Irene Ruffoli

Sabato 28 gennaio 2023 si è svolta, presso il circolo Le Cascine di Lastra a Signa, l'Assemblea (ordinaria e straordinaria) di Slow Food Scandicci. La partecipazione all'evento era stata fortemente raccomandata dal Comitato di Condotta, in quanto all'ordine del giorno vi era il cambiamento di forma giuridica in Associazione di Promozione Sociale (Aps). Personalmente ho trovato l'incontro formativo e, dato che non avevo mai partecipato a un'assemblea, mi sono sentita più coinvolta nell'Associazione. Tra le varie cose ho trovato particolarmente interessante la spiegazione dei progetti futuri, come la possibilità che sia coinvolta Firenze in Qualità e Servizi,

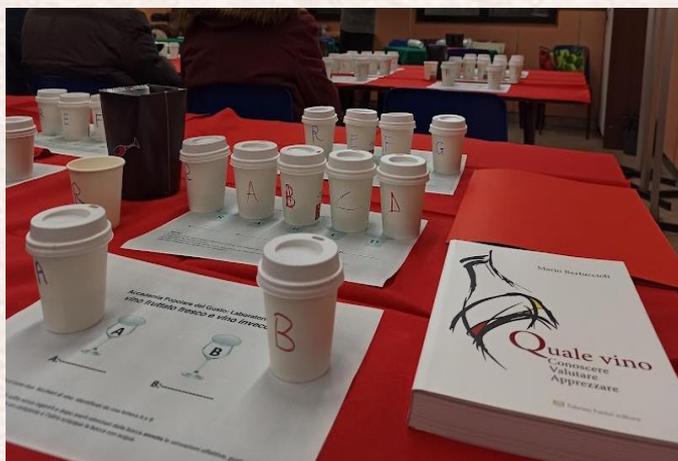


La piacevole mattinata si è conclusa, come era stato annunciato nella comunicazione a tutti i soci, con un momento conviviale, altrettanto piacevole, all'insegna del "buono, pulito, giusto e sano". Giulia e Gamal, nostri soci del Circolo, ci hanno fatto gustare tranci di pizza (cotta in forno a legna) di vari gusti, preparata con farina di grano duro locale (Fattoria Sassoli dei nostri soci Francesco e Vincenzo Corti). A seguire, due piatti originali e speciali: terrina di carni bianche e profumi toscani con patate alla salvia, torta ai due lattini e scaglie di cioccolato fondente, preparati dai nostri soci Cristina Cantini e Marco e Claudio di "Delizie deliziose". Cristina ha voluto essere insieme a noi anche per allestire i piatti e offrirci le necessarie spiegazioni. E' stata davvero, per me, una bellissima esperienza.

Album fotografico: [bit.ly/SFS230128](https://bit.ly/SFS230128) (Leonardo Fallani)

## ACCADEMIA POPOLARE DEL GUSTO: LABORATORIO SUL VINO – IL VINO QUOTIDIANO 1 (10 FEBBRAIO 2023)





di Anna Nigro

Si è svolto nella serata di venerdì 10 febbraio il primo incontro di approfondimento sul tema del consumo e acquisto del vino, cominciando dall'educazione familiare.

Dopo una breve introduzione con saluti e convenevoli, l'intervento di Mario Bertuccioli [docente di enologia e autore del libro "Quale Vino. Conoscere, valutare, apprezzare", Fabrizio Fabbri Editore, NdR] è iniziato nella professionalità, ma allo stesso tempo con semplicità e passione. La sua empatia nell'illustrare i temi della serata ha coinvolto energicamente tutti i partecipanti, che hanno interagito con entusiasmo.

Mario ci ha fatto sentire possibili difetti del vino, aggiungendo a un vino di base prodotti chimici, ad esempio muffe e funghi, così da individuarli. Molto interessanti le reazioni di ciascun socio a questa esperienza, tutte concordanti e coerenti. Le varie impressioni personali di ciascuno di loro hanno arricchito notevolmente le mie iniziali conoscenze su questo tema, da ex astemia a amorevolmente interessata agli approfondimenti successivi.

Con entusiasmo attendo il proseguimento di tale tematica, in piacevole compagnia con esperti del settore che, con amore per il proprio lavoro, possono portare il piacere di introdurre nella quotidianità un meraviglioso bicchiere di vino.

Album fotografico: [bit.ly/SFS230210](https://bit.ly/SFS230210) (Leonardo Fallani)

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!



# \\* CONTRIBUTI DAI SOCI \*\

## METTI UNA FIORENTINA DOC A BRA...

### UNA GIOVANE SOCIA CHE FREQUENTA L'UNIVERSITÀ DI POLLENZO

di Costanza Baschi

Mi sono trasferita a Bra in un caldo venerdì di inizio settembre, con un sacco di valigie, tante aspettative, ma anche un po' di paura per questo cambio radicale di vita.

A distanza di due mesi dall'inizio delle lezioni, posso iniziare a fare un bilancio della mia nuova vita e soprattutto ho un'idea un po' più chiara dell'Università che tanto ho desiderato frequentare, per entrare alla quale ho partecipato a diverse prove fra scritti e orali, in italiano e in inglese.

Inizio dicendo due parole su Bra, la città dove vive la maggior parte degli studenti dell'[Università di Scienze Gastronomiche](#). Immaginavo un paesino sperduto nelle campagne, assai lontano dalla mia caotica Firenze, ricca di musei, locali, attività... Invece ho trovato una cittadina vivace, ricca di iniziative interessanti, la maggior parte delle quali, chiaramente, declinate in chiave enogastronomica. Con una mia collega di Roma condivido un appartamento in pieno centro e, dalla nostra terrazza, siamo sempre in prima fila per gli eventi che il Comune organizza: non passa settimana senza che ci sia una qualche manifestazione o passaggio di banda. In estrema sintesi, il giudizio su Bra è più che positivo: c'è tutto quello che serve, tutti sono molto cortesi e pazienti con noi studenti.



L'Università dista una manciata di chilometri da Bra ed è a dir poco fantastica: una location che toglie il fiato per quanto è bella, non a caso è stata una delle residenze dei Savoia. Studiare in luoghi così antichi (l'origine della città di Pollenzo è addirittura di epoca romana) e pieni di storia è davvero un privilegio.

L'Aula Magna, dove gli studenti del primo anno fanno lezione abitualmente, è una bella stanza, a volte di mattoncini: un recupero molto accurato della struttura antica. Le Tavole accademiche sono un'altra struttura molto bella e suggestiva, niente a che vedere con le classiche mense universitarie! Bisogna imparare a organizzarsi perché la prenotazione del



pasto va fatta entro le 14.30 del giorno precedente, il che permette di azzerare quasi totalmente gli sprechi. I prodotti usati sono tutti locali e controllati (secondo la filosofia del buono pulito e giusto). Si mangia poco cibo tipico italiano e tanti piatti internazionali (questa settimana, ad esempio, *Papas a la huancaína* – piatto peruviano a base di patate – e *Arepa rellena* – Focaccina a base di farina di mais colombiana).

Le materie che sto seguendo in questo primo semestre sono tre: scienze molecolari e del gusto (in estrema sintesi: chimica), politiche economiche e sostenibilità alimentari, biodiversità alimentari. Ogni materia viene insegnata da due professori che si dividono il programma. Le lezioni sono tutte in inglese, perché molti sono gli studenti stranieri, ma i concetti più difficili vengono talvolta spiegati anche in italiano per far sì che la maggior parte della classe capisca appieno. Gli esami invece sono in italiano o in inglese, a scelta dello studente.

La comunicazione con i professori è, per adesso, facile: sono tutti molto disponibili sia a lezione che durante le pause. L'atmosfera è molto piacevole e si respira ovunque un'aria internazionale che proietta la piccola Bra in una dimensione da metropoli!

Una menzione speciale meritano i cinque viaggi che ogni anno sono parte integrante del programma: il primo anno sono tutti in Italia; il secondo anno i viaggi in Italia sono tre e due invece in Europa; l'ultimo anno sono previsti tre viaggi in Italia e due fuori Europa. I ragazzi del secondo anno ci hanno già fatto delle anticipazioni molto interessanti su quello che ci aspetta a breve... Non vedo l'ora.

Sono sempre stata un'amante del buon cibo; fin da piccola facevo impazzire mia mamma perché volevo pasticciare in cucina e indovinavo gli ingredienti delle pietanze, anche i più strani. Questa Università mi è sembrata la scelta più ovvia da fare per poter dare risposte alle mille domande che mi sono sempre fatta ai fornelli. Spero in questi tre anni di trovare risposte e di capire come poter trasformare la mia passione per il cibo in un lavoro.

A tutti voi che mi leggete consiglio un fine settimana a Bra, alla scoperta di buon cibo, ottimo vino e bellissimi panorami in ogni stagione dell'anno. Un consiglio: prenotate per tempo perché è molto difficile trovare alloggio prenotando all'ultimo minuto.

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



### DALLE NOSTRE AMICHE SOCIE DI MURLO

Ci sembra importante, a chi non avesse avuto modo di leggerla su Facebook, far conoscere questa bellissima lettera, che abbiamo ricevuto, qualche giorno dopo il nostro evento di settembre, dalle due fantastiche donne della Trattoria Il Libridinoso di Murlo:

Finalmente qualche minuto di tempo per ringraziare la Condotta di Scandicci, la Condotta di Siena, la moglie Nadia e il figlio Marco, che con i loro amici e parenti ci hanno concesso l'onore di ricordare qui, nel nostro locale, Riccardo Guardabasso, ormai scomparso da oltre un anno. Non sappiamo se – con i nostri piatti – siamo riuscite ad essere all'altezza del suo ricordo, certo è che siamo uscite da questa giornata arricchite di conoscenze, di amicizie, di consapevolezza di ciò che era ed è ancor oggi il pianeta Slow Food: un mondo che ti sprona, ti stimola e ti interroga ogni giorno. Rispettare i principi dei cuochi dell'Alleanza non è affatto facile, ma quando ti trovi un gruppo di persone che senza sforzo capisce quella farina, quel vino, quella salsa, senti che devi proseguire e andare avanti su questa strada. Così, mentre noi eravamo concentrate a fare qualcosa per ricordare in maniera degna una persona poliedrica, ironica, elegante, quanto onesta nel suo interfacciarsi con gli altri, ci siamo rese conto che è stato Riccardo a darci ancora una bella lezione su come si debba stare al mondo, in particolar modo se questo mondo è quello di Slow Food. Grazie Riccardo, e grazie a tutti i convenuti e a tutte le convenute.



### ALLA SCOPERTA DI NUOVE AZIENDE

Il 24 ottobre 2022 l'Esecutivo ha visitato la distilleria A%, in località Pian dell'Olmino, a Colle val D'Elsa (SI), venendo a contatto con una interessante realtà produttiva di altissima qualità. Da questa visita è nata una collaborazione che promette importanti futuri sviluppi.

Nei prossimi mesi, visita alla Fonderia del Cacao a Calenzano...



Slow Food®  
Scandicci

### VARIAZIONE COORDINATE BANCARIE

Slow Food Scandicci ha cambiato l'Istituto di Credito presso il quale è depositato il proprio conto corrente. Le nuove coordinate sono:

IBAN: IT 63I03 06909 606100000188642 Banca: Intesa Sanpaolo



### QUALITÀ & SERVIZI DIVENTA SOCIETÀ BENEFIT

Il 12 dicembre 2022 l'Esecutivo, quasi al completo, ha partecipato a Calenzano alla presentazione di Qualità & Servizi come Società Benefit. Durante l'incontro è stato presentato il primo bilancio di sostenibilità dell'Azienda pubblica. L'evento ha visto anche la partecipazione, in collegamento, di Barbara Nappini, Presidente di Slow Food Italia.



Slow Food®  
Scandicci



c/o Centrolibro, Piazzale della Resistenza 2, 50018 Scandicci (FI)



convivium@slowsan.it



www.slowfoodscandicci.it



facebook.com/slowfoodscandicci



instagram.com/scandiccislowfood