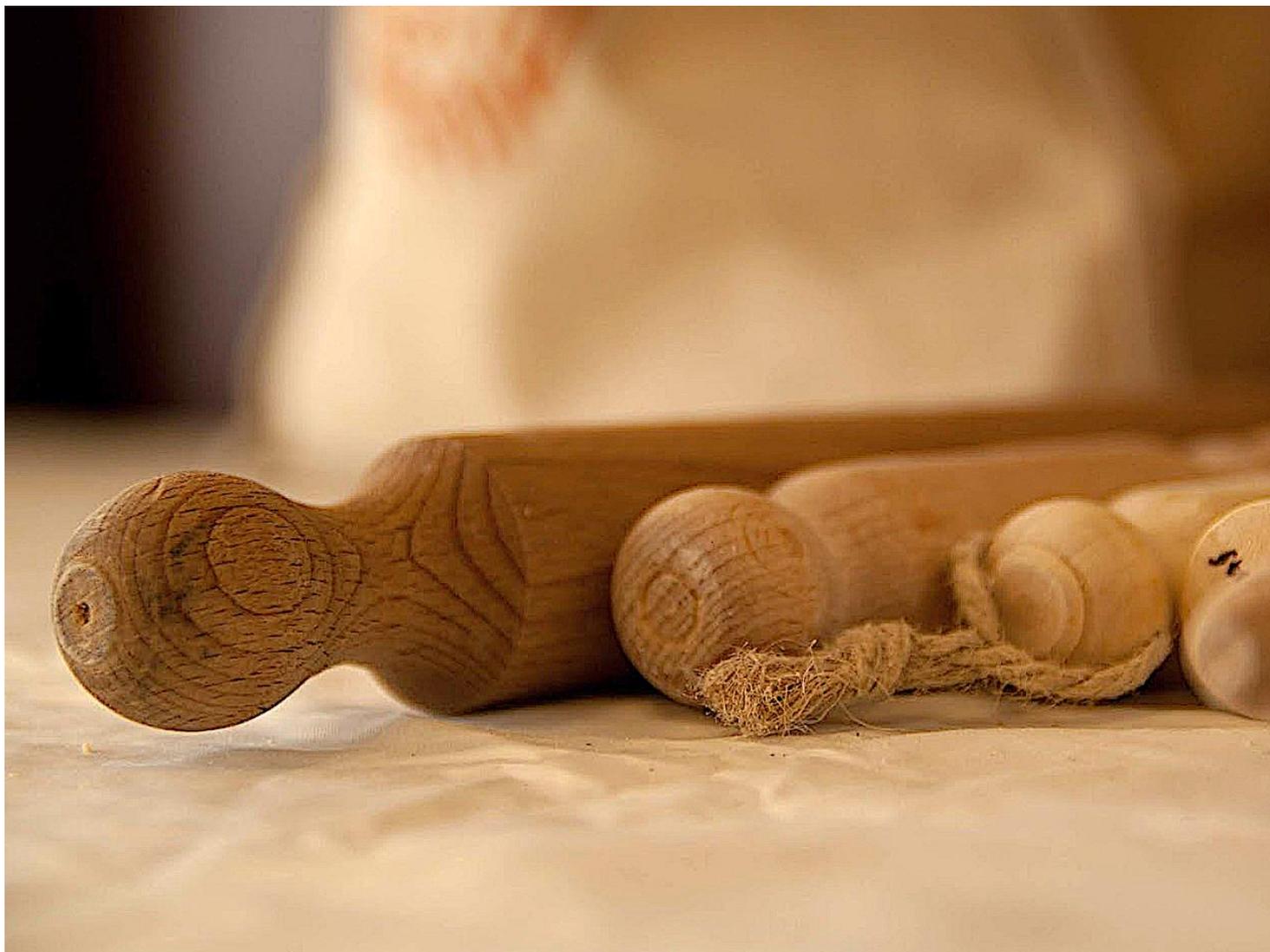




**Slow Food**<sup>®</sup>  
Scandicci

# IL NOTIZIARIO DELLA CONDOTTA

NUMERO 02/24 \ \ 6 MAGGIO 2024



**Il tema del giorno: le Mani in Pasta e i nostri progetti educativi**

**Notizie dalla Condotta**

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

**La nostra iniziativa per lo Slow Food Day**

**Contributi dai soci: le testimonianze dalle scuole**

**Segnaliamo**

# \\* IL TEMA DEL GIORNO: LE MANI IN PASTA E I NOSTRI PROGETTI EDUCATIVI \*\



di Mariantonietta D'Amato

Carissime Socie, carissimi Soci,

quest'anno siamo tornati finalmente in presenza con i nostri progetti educativi in tutte le classi delle scuole che hanno aderito al progetto "Orto in Condotta". Questo importante progetto, arrivato alla fine dell'ultimo triennio, dal prossimo anno scolastico avrà il nome di "Orto a Scuola", con alcuni cambiamenti per quanto riguarda la collaborazione della Condotta.

Il progetto che abbiamo scelto quest'anno è "**Le mani in pasta**", un'esperienza che dura ormai da quasi vent'anni, attraverso la quale abbiamo avuto il piacere di incontrare tanti bambini, ragazzi, dirigenti, insegnanti, genitori, nonni, Comuni, educatori, formatori, contadini, produttori, aziende, botteghe di vicinato e nostri volontari. Un incontro di persone che sono riuscite a creare una vera rete, la nostra comunità educante. Siamo cresciuti tutti insieme, grazie alle tante esperienze fatte e che continuiamo a fare, tessendo collaborazioni con realtà presenti sul nostro territorio.

Da gennaio di quest'anno ad oggi abbiamo incontrato circa 430 alunni e 60 insegnanti delle scuole aderenti al progetto Orti, con i quali abbiamo lavorato nelle classi alle "mani in pasta" nel Comune di Signa, ma soprattutto in quello di Campi Bisenzio. Abbiamo inoltre dato supporto al gemellaggio di una scuola di Campi con un istituto scolastico cinese, un'esperienza che è piaciuta tanto da chiederci nuove date per l'incontro del prossimo anno scolastico.

Le tante insegnanti con cui collaboriamo e quelle conosciute in passato hanno sposato appieno la filosofia Slow e non smetteremo di ringraziarle per il grande lavoro che portano avanti.

Imparare "facendo", perché l'esperienza diretta alimenta e rafforza l'apprendimento! Questo è uno dei punti del manifesto dell'educazione di Slow Food.

È proprio così! I bambini si divertono e apprendono, tutti quanti, nessuno escluso. Ma soprattutto sono i veri protagonisti del loro piatto,

che porteranno a casa per poterlo degustare e raccontare alla famiglia. Per i bambini è stupefacente constatare come da semplici ingredienti si arriva al risultato finale della creazione del proprio piatto.

Le materie prime usate per i laboratori provengono dai produttori del territorio. Un esempio è la farina di Grano Antico Cappelli prodotta dall'Azienda Agricola "I Sassoli" del nostro socio Francesco Corti, a cui va un grande ringraziamento per l'omaggio della tanta farina che ci ha gentilmente fornito per tutti i laboratori delle "mani in pasta".

Tutto questo non potrebbe essere realizzato se non ci fosse una vera alleanza tra tutti i soggetti, ma di fondamentale importanza è il contributo dato dai nostri soci volontari, diventati dei veri "formatori". Hanno la capacità di capire i bisogni dei bambini e dei ragazzi che incontrano, riuscendo a stimolare in loro l'interesse verso la nuova esperienza in maniera fantastica! Lo fanno mettendoci molta passione, portando sempre con sé due ingredienti essenziali: l'amore e la pazienza.

Si rafforza la nostra collaborazione con Qualità & Servizi. Abbiamo potuto interagire con i loro operatori attraverso alcuni laboratori organizzati nelle scuole dove l'Azienda si occupa del servizio di refezione scolastica. Sono stati molto interessanti!

Riguardo alle prossime collaborazioni, tanti sono gli impegni e le sfide che vogliamo portare avanti. Abbiamo avuto una prima esperienza, nella sede della Cooperativa Macramè, con i ragazzi della sezione di Campi Bisenzio dell'Associazione CUI; il nostro intervento con i ragazzi speciali è stato quello di riuscire a fare gli gnocchi e ha avuto un successo strepitoso!

Voglio anticiparvi che anche la Scuola Cani Guida per Ciechi della Regione Toscana, a Scandicci, è molto interessata a una futura esperienza laboratoriale con gli ipovedenti.

L'impegno richiesto è tanto, ma sappiamo che ci riusciremo grazie al contributo che tutti voi saprete darci.

Un affettuoso saluto e ancora grazie!

Mariella

# \\* NOTIZIE DALLA CONDOTTA \*\

## DAL CONSIGLIO DIRETTIVO

Il Consiglio Direttivo (Comitato di Condotta) si è riunito in seduta il 20 febbraio 2024, su piattaforma Meet, per discutere e approvare il Bilancio 2023 da presentare all'Assemblea dei Soci, la cui convocazione è stata decisa per il 14/03/24

Verbale della riunione del 20/02/24: [bit.ly/SFS240220-Verbale](https://bit.ly/SFS240220-Verbale)

## DALL'ASSEMBLEA DEI SOCI

L'Assemblea dei Soci si è riunita in seduta ordinaria il 14 marzo 2024 su piattaforma Meet per approvare il Bilancio di esercizio 2024 e per nominare i Delegati per l'Assemblea Regionale Toscana.

Verbale dell'assemblea del 14/03/24: [bit.ly/SFS240314-Verbale](https://bit.ly/SFS240314-Verbale)

## DALL'ESECUTIVO

L'Esecutivo si è riunito il 28 febbraio 2024, per definire varie questioni (tesseramento, eventi, convocazione assemblea, proposta delegati, convocazione Gruppo Comunicazione, festa a Campi Bisenzio). Il giorno 11 marzo 2024 l'Esecutivo ha partecipato a un incontro del Corso di Formazione "Educamensa" organizzato da Qualità & Servizi per genitori e Commissioni Mensa. L'Esecutivo si è riunito inoltre il 19 marzo 2024 per fare il punto della situazione sul programma della Festa a Campi Bisenzio e per gli ultimi aggiustamenti in vista delle quattro serate sul tema del vino. Il 7, il 12 e il 27 aprile 2024 l'Esecutivo ha affrontato alcune urgenti questioni burocratiche e programmatiche relative alla festa a Campi, oltre alla gestione ordinaria.

## DAI GRUPPI DI LAVORO

Il giorno 7 marzo 2024 si è riunito, su piattaforma Meet, il **Gruppo Comunicazione** con due studentesse dell'Istituto Universitario Europeo, interessate ai temi del cibo e della biodiversità, con attenzione alla sostenibilità e alle iniziative locali.

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



## PRANZO ALL'AZIENDA AGRICOLA RONCIGLIANO

(25 FEBBRAIO 2024)

di Carmen Di Giuseppe

Domenica 25 Febbraio la nostra socia Daniela Danti ci ha ospitato presso la sua Azienda Agricola a Roncigliano, sulle colline di Scandicci. Era una bellissima domenica di sole e le colline di Scandicci sono sempre una scoperta per chi viene da lontano e per chi vive nelle vicinanze perché ricche di paesaggi mozzafiato. Daniela ci ha accolto nella sala da pranzo dove abbiamo trovato una lunga tavolata e un bel camino acceso che, ovviamente, ha creato un'atmosfera calda e accogliente.

Il menù preparato da Daniela è stato scelto e cucinato con cura, una vera esplosione di gusti e sapori. Abbiamo iniziato il pranzo con una semplice, ma sempre buona e gradita, fetta di pane con l'olio. Il pane lo produce in casa Daniela con una miscela di grani antichi del Molino Paciscopi di Montespertoli e, rigorosamente, con il lievito madre. Ottima la pasta con i ceci cucinata con la scelta accurata degli ingredienti: ceci rossi di Montespertoli, che hanno la





caratteristica di essere piccoli e saporitissimi, la pasta di grani antichi del Molino Paciscopi e la sapiente aggiunta del rosmarino e della cotenna, lo hanno arricchito di un gusto che non ci hanno fatto rinunciare a una seconda scodella. Originale è stata la scelta del secondo piatto: un peposo di capra con la pera cotto a fuoco lento e basso che hanno reso la carne morbidissima e molto gustosa. Daniela ci ha spiegato che la capra non ha quel sapore “selvatico” tipico della pecora e, cosa che ci ha fatto sorridere, ci ha detto che la capra, a differenza di altri animali, è un animale pulito, non mangia niente di ciò che è in terra ed è attratta dai frutti degli alberi sui quali si arrampica per raggiungerli. Il contorno di rape e cicoria ha completato questo squisito secondo piatto.

Il vino che ha ben accompagnato questo gustosissimo menù è stato il Vino Biologico di Roncigliano del 2019. La chiusura perfetta e sorprendente è stata la crostata con mousse di ricotta e arancia. Daniela aveva preparato la crostata non con la classica pasta frolla, ma con una base di biscotti digestive e aveva preparato la mousse di ricotta e panna scegliendo la ricotta di pecora della Garfagnana, con l'aggiunta delle scorzette di arance e del sale rosa: veramente molto, molto buono! Non vi perdetevi le foto, vi verrà l'acquolina in bocca!

Complimenti Daniela e grazie!

Foto e video: [bit.ly/SFS240225](https://bit.ly/SFS240225) (Maria Teresa Compagnino, Corrado Gioia, Leonardo Fallani)



Azienda Agricola  
**RONCIGLIANO**

**AZIENDA AGRICOLA RONCIGLIANO**

Via di Roncigliano 6 a/b, 50018 Scandicci (FI)

055768951 / [info@roncigliano.com](mailto:info@roncigliano.com) / [roncigliano.com](http://roncigliano.com)



## LA PASTA ARTIGIANALE DI GIOVANNI FABBRI (9 MARZO 2024)

di Nada Fabbrizzi

Sabato 9 Marzo siamo stati accolti da Giovanni Fabbri nel museo dove conserva una variegata collezione di strumenti per la produzione della pasta, che la sua famiglia ha raccolto nella sua lunga attività di produzione della pasta. Ambiente piccolo e raccolto pieno di fascino, qui Giovanni ci ha parlato di alcuni dei grani da loro utilizzati come il Senatore Cappelli e il Verna, illustrandoci le caratteristiche nutrizionali e organolettiche; ha preparato un po' di impasto con farina di semola e acqua e poi, lavando più volte l'impasto, ha separato il glutine dagli amidi facendoci notare come il glutine, sviluppata la maglia glutinica, assomigli molto a una gomma da masticare. Ci ha anche parlato della sua lunga collaborazione con diverse università italiane ed estere per gli studi nutrizionali della pasta (in particolare per le intolleranze alimentari). Ci siamo poi spostati nel pastificio per una visita agli ambienti di lavoro, in particolare le celle di essiccazione dove abbiamo potuto verificare con i nostri occhi la temperatura di essiccazione al di sotto dei 40 °C, che permette di mantenere valori nutrizionali e digeribilità della pasta da loro prodotta.





Durante tutta la visita la passione con cui Giovanni ci ha parlato del suo lavoro ci ha veramente coinvolto. Ci siamo poi spostati a Impruneta al ristorante Nyx, dove abbiamo potuto gustare una pasta semintegrale che ci è stata servita per prima al naturale, accompagnata da ciotole contenenti acqua di cottura; aggiungendo via via piccole quantità di acqua abbiamo potuto vedere come assorbiva il liquido cambiando consistenza, un sapore veramente unico di questa pasta di qualità altissima. Abbiamo continuato la degustazione, con la pasta condita con olio e formaggio e con un sugo di pomodoro e carne.

Durante il pasto Giovanni ci ha raccontato degli aneddoti, per esempio come era nata la pasta a forma di astronave che ci era stata servita. Nel 1954, durante una partita della Fiorentina, dal cielo piovve una strana lanugine bianca, la partita fu interrotta e allora si disse che erano stati gli UFO. Suo nonno dopo qualche mese commissionò degli stampi a forma rotonda come piccole astronavi, così nacque la pasta che oggi abbiamo degustato.

Si è continuato con una deliziosa tagliata accompagnata da patatine fritte e alla fine del pasto Giovanni ci ha fatto dono di una confezione della sua meravigliosa pasta.

Una giornata veramente speciale! Grazie a Patrizia e Giovanna per l'organizzazione di questa esperienza unica.

Foto: [bit.ly/SFS240309](https://bit.ly/SFS240309) (Alberto Mucchi)



PASTIFICIO ARTIGIANALE FABBRI

Piazza Emilio Landi 18, 50022 Strada in Chianti (FI)

055858013 / [info@pastafabbri.it](mailto:info@pastafabbri.it) / [pastafabbri.it](http://pastafabbri.it)



## ACCADEMIA POPOLARE DEL GUSTO: INCONTRO CON IL VINO NEL RACCONTO DEI VIGNAIOLI

### 1. "IL VINO SI FA IN VIGNA": INCONTRO CON L'AZIENDA PAOLO E LORENZO MARCHIONNI A VIGLIANO (20 MARZO 2024)

di Vanessa Conti e Massimo Pallanti



Il 20 Marzo 2024 la Condotta Slow Food di Scandicci ha organizzato il primo di quattro incontri dedicati al mondo del vino. Titolo di questa prima serata è stato "Il vino si fa in vigna", ospite l'azienda agricola Vigliano di Paolo e Lorenzo Marchionni. Azienda nata da una passione dei loro genitori, i quali l'acquistano per dedicarsi a questa attività che, da un inizio solo per uso familiare, si è trasformata poi in una realtà ben consolidata sul territorio.

L'evento si è focalizzato sul tema del vino biologico naturale, con approfondimenti sulle differenze tra il vino naturale e il vino biologico e convenzionale e sulle difficoltà nella scelta di una vinificazione naturale volta a garantire il rispetto della terra e delle materie prime. Questa scelta, e il desiderio di restituire il terreno meglio di come lo hanno trovato, sono alla base della filosofia dell'azienda.

L'incontro ha offerto spunti di riflessione sul ruolo del viticoltore e sulle scelte di consumo consapevole. Solo una cura accorta e gentile del terreno e delle piante, l'attenzione alle variazioni climatiche, alla scelta dei giusti tempi sia di raccolta che di fermentazione, oltre che a divisione in più vasche durante il processo di fermentazione, aiuta a tenere sotto controllo eventuali problemi di vinificazione, senza però scongiurarli completamente. Ci è stato spiegato come il vino naturale si ottenga con fermentazione da lieviti già presenti sull'uva o in ambiente senza aggiunte o correzioni, come invece avviene in vini convenzionali o biologici non naturali. Questo rende il processo di vinificazione molto più suscettibile a mutazioni ed errori. Per questi motivi, il metodo naturale è molto più rischioso degli altri e

quindi, più difficile e impegnativo da seguire. Va detto che, fortunatamente, negli ultimi anni l'attenzione e l'apprezzamento del consumatore verso prodotti a basso impatto ambientale e rispettosi della natura e delle tradizioni ha permesso a molte aziende di riavvicinarsi a questo metodo.

Nel corso della serata la parte descrittiva è stata accompagnata dalla degustazione di tre vini dell'azienda: *L'Erta* Trebbiano 2021, *Rossovigliano* Rosso IGT 2021, *L'Erta Poggio della Bruna* Rosso IGT 2019. Attraverso questi è stato possibile concretizzare i concetti esposti e apprezzare le varie sfumature sensoriali che l'attento lavoro, prima in vigna e poi in cantina, riesce a far emergere da questi vini.



I partecipanti, quindi, hanno potuto degustare vini biologici e naturali, apprezzandone le caratteristiche organolettiche e la loro complessità.

Ad accompagnare la degustazione, provvidenziale è stata la fornitura di pizze gentilmente offerte da uno dei partecipanti titolare della rosticceria-ristorante "I tre sapori" a Firenze

Foto: [bit.ly/SFS240320](https://bit.ly/SFS240320) (Leonardo Fallani)

*a Vigliano*

PAOLO E LORENZO  
MARCHIONNI

AZ. PAOLO E LORENZO MARCHIONNI A VIGLIANO

Via Carcheri 309, loc. Vigliano, 50055 Lastra a Signa (FI)

[vigliano.com](http://vigliano.com)

## 2. "DALL'UVA AL VINO": INCONTRO CON L'AZIENDA OTTOMANI (26 MARZO 2024)

di Maria Teresa Leonessi

Era tanto. Era da tanto che non assistevo ad una degustazione così emozionante. Sono socia di Slow Food da pochissimo tempo e mai avrei creduto di poter rivivere quelle sensazioni nate ormai una decina di anni fa, quando mi dilettao a fare servizio come sommelier ai diversi eventi enologici sparsi qua e là in questa meravigliosa regione che è la Toscana.

Se dovessi usare un termine per definire la serata sarebbe "ORIGINALE", oltre che emozionante. L'originalità regna sovrana durante tutta la serata. Originale l'etichetta che intravedo sulle bottiglie poste sul tavolo all'ingresso della sala: otto mani disegnate, una sopra l'altra a simboleggiare il lavoro manuale dei quattro soci dell'azienda protagonista. L'azienda si chiama proprio OTTOMANI e il loro modo di fare vino è più che originale, è tradizione, sensibilità e professionalità.

La tradizione vuole che il vino sia fatto di UVA ed è proprio questo a guidare la filosofia di questa piccola ma originale Azienda. L'idea di fondo è fare un vino biologico che sia totalmente espressione del territorio e per raggiungere questo obiettivo l'uva deve essere manipolata il meno possibile: nessun prodotto chimico deve circolare tra i filari delle vigne se non in quantità minima. E come tradizione vuole, la vendemmia diventa un momento cruciale per la loro produzione. Vengono infatti selezionate solo le uve migliori e saranno loro stesse a indirizzare la loro successiva vinificazione in cantina. La sensibilità dei soci di Ottomani si fa avanti proprio in questo momento. In base all'uva, sempre diversa in quanto condizionata dall'andamento climatico sempre più variabile di questi ultimi tempi, viene scelta una determinata vinificazione, un determinato contenitore e un determinato affinamento. Il coraggio e la sensibilità umana prende il sopravvento sulla qualità delle uve anche se sono queste ultime a guidare la scelta. Questa sinergia tra l'uomo e la terra rende la produzione del vino di questa azienda originalmente quasi poetica.



È la poesia che si ritrova in un particolare contenitore utilizzato solo per quelle uve affini, che hanno un'esposizione particolare, a Nord - Nord/Est, uve piccole, sane e con una certa acidità. Solo loro possono riposare e vinificare nell'antico e originale contenitore che è l'ANFORA di terracotta. Non avevo mai assaggiato un sangiovese vinificato in un'anfora e non avevo idea di quello che avrei potuto provare all'assaggio. L'ho trovato unico, originale, non troppo tannico. Questo perché, come hanno spiegato, è la porosità di questo antichissimo contenitore, usato vari millenni fa in Georgia, che chiarifica naturalmente il tannino. C'è una micro-ossigenazione che accelera il processo, tipico di una vinificazione che avviene per sottrazione, invece della tradizionale estrazione.

Senza entrare nel merito tecnico che non mi compete, ho capito che le follature sono tutte manuali ed è proprio questa dedizione e questo lavoro meticoloso che ci fa poi trovare un vino giovane, puro, elegante e con i classici sentori del sangiovese: una vera passeggiata tra le vigne!

La professionalità di quest'azienda la si percepisce in ogni parola. Usare l'anfora, il cemento oppure il legno, a seconda dell'uva che arriva in cantina, denota una conoscenza e una professionalità uniche nel suo genere. Per quanto riguarda il vino vinificato nel cemento, le uve provengono dal Nord, in particolare da Strada in Chianti, dove il territorio presenta altre caratteristiche come il galestro ed argilla in quantità differenti, ma tali da rendere idoneo l'uso del cemento prima e della bottiglia poi. Il risultato è un Sangiovese in purezza dove trascende ancora una volta la loro visione di tradizione, regalandoci un vino altrettanto elegante, con un tannino un po' più presente e che mi conduce per la seconda volta tra le vigne!

Per quanto riguarda infine il terzo Sangiovese, il Chianti Classico Riserva vinificato nelle grandi botti di rovere rigorosamente toscano, siamo davvero a contatto con l'anima del territorio. Il legno trasferisce struttura al vino anche perché le uve sono quelle provenienti dai grappoli dei vigneti più antichi. Il rovere toscano esalta dolcemente la frutta e questo vino, destinato all'invecchiamento, mi offre i sentori tipici che solo un buon calice può regalare quando si vuole esaltare una pietanza importante, quelle delle grandi feste dove ogni padron di casa che si rispetta vuole fare bella figura.

Tre splendidi vini quelli di stasera, egregiamente presentati da Enrico Giovannini e Alessandro Bombassai in questo evento molto ben organizzato da Slow Food di cui ho il piacere di far parte.

Foto: [bit.ly/SFS240326](https://bit.ly/SFS240326) (Leonardo Fallani)



**AZIENDA AGRICOLA OTTOMANI**

Via di Pancole 119, 50027 Strada in Chianti (FI)

3318498568 / [agricolaottomani@gmail.com](mailto:agricolaottomani@gmail.com) / [ottomanivino.com](http://ottomanivino.com)

### 3. "LA SFIDA DEL RECUPERO DI VITIGNI DEL RINASCIMENTO": INCONTRO CON L'AZIENDA PIANDACCOLI (9 APRILE 2024)

di Armando Pedullà

Terza e penultima serata di incontri con il buon vino organizzata da Slow Food Scandicci. Protagonista l'azienda agricola Piandaccoli di Lastra a Signa. L'azienda nasce nel 2005 per la volontà e la passione di Giampaolo Bruni e con un obiettivo preciso e coraggioso: ridare vita ad antichi vitigni della Toscana dell'Ottocento.

Il recupero degli antichi semi è avvenuto durante la Seconda guerra mondiale e per puro caso. A Firenze alcuni preziosi sarcofagi dei Medici furono messi a riparo nel sottosuolo per proteggerli dai bombardamenti. Uno di questi, durante il trasporto, cadde e si aprì. Oltre alla salma conteneva oggetti preziosi e resti di cibo e tra questi tornarono alla luce antichi semi di uva non più presente nella viticoltura moderna.

La sfida dell'azienda fu quella di fare rinascere da questi semi i vitigni autoctoni di Toscana: Foglia Tonda, Pugnitello, Barsaglina, Mammolo.

Il primo vino presentato nella serata del 9 aprile è stato uno spumante rosé da uve Mammolo e denominato "Baciarmi". Gradevole, piacevole, fresco. Il secondo un vino rosso denominato "Barsaglina del Rinascimento", un rosso moderno da abbinare a carni bianche ma anche a qualche pietanza a base di pesce. Terzo vino presentato il "Foglia Tonda del Rinascimento", rosso robusto ed elegante da abbinare a carni rosse e selvaggina. A chiudere la presentazione "In Primis", anche questo un ottimo rosso che alle uve rinascimentali Pugnitello e Foglia Tonda associa il Sangiovese.



La serata si è chiusa con la sorpresa della presentazione della Fattoria Triboli, un'azienda agricola biologica con sede sulle colline di Impruneta. L'azienda produce in modo biologico ed ecosostenibile preziosi prodotti dall'olio di oliva al miele e alle salse artigianali e anche un sorprendente formaggio vegano. In questa preparazione il latte è sostituito da frutta secca (mandorle, noci, anacardi) fermentata e poi lavorata. Il risultato finale è un formaggio molto simile ai formaggi a base di latticini e adatto per una dieta vegana e per gli intolleranti al lattosio.

Foto: [bit.ly/SFS240409](https://bit.ly/SFS240409) (Raffaele Anzuoni, Giorgia Noviello)



**PIANDACCOLI**  
VINI DAL RINASCIMENTO

**AZIENDA AGRICOLA PIANDACCOLI**

Via di Piandaccoli 7, loc. Malmantile, 50055 Lastra a Signa (FI)  
Via Paganelle, 50041 Calenzano (FI) (punto vendita)

0550750004 / [info@piandaccoli.it](mailto:info@piandaccoli.it) / [piandaccoliwine.com](http://piandaccoliwine.com)



Slow Food®  
Scandicci



# NON SPRECHIAMO DIAMO UN SENSO CON I SENSI!

In occasione dello Slow Food Day una festa dedicata alle iniziative educative nella Piana fiorentina e al tema importante dello spreco alimentare

Struttura coperta Largo La Pira (di fronte al teatro Carlo Monni) - Campi Bisenzio (FI)

## Sabato 18 maggio 2024

- 9:00 Apertura del **Mercato Contadino** e del **Mercatino degli Orti Scolastici**
- 10:00 Proiezione di un filmato sulle tematiche della giornata
- 11:00 **Gioco dell'oca** con domande sullo spreco alimentare. Giochi sensoriali.
- 12:00 Pausa pranzo. Invitiamo i bambini a degustare **Legumisaurus: il panino preistorico** Vincitore del contest La Ricetta Verde 2023
- 15:00 **Laboratori delle Mani in pasta** per bambini. Giochi sensoriali

## Domenica 19 maggio 2024

- 10:00 Apertura. Giochi sensoriali e intrattenimento per bambini
- 10:00 **Dal germoglio al mulino. Maciniamo insieme**  
Laboratorio a cura di Marco Berretti (az. Cuore Verde)
- 12:30 **Pranzo a tempo di musica!** Con i **piatti anti-spreco** distribuiti dai volontari di Slow Food e la musica di **Quarto Podere**
- 14:30 **Diventiamo assaggiatori di olio**  
Laboratorio a cura di Marcello Paoli (az. Marcello Paoli)



Ingresso libero. Per informazioni:

convivium@slowsan.it / 3393009056 Mariella  
3487745775 Giovanna / 3496355031 Patrizia  
[www.slowfoodscandicci.it](http://www.slowfoodscandicci.it)

Con il patrocinio del Comune di Campi Bisenzio  
Si ringraziano Slow Food Italia e Qualità & Servizi



# \\* CONTRIBUTI DAI SOCI \*\

LE TESTIMONIANZE DEI VOLONTARI, DEGLI INSEGNANTI,  
DEI GENITORI... CON LE MANI IN PASTA!

## LE TESTIMONIANZE DEI VOLONTARI

di Daniela Torricini

Tanti anni fa ho partecipato alla nascita, con la Condotta Slow Food di Scandicci, dei laboratori "Mani in pasta" per i piccoli soci KIDS. Nelle scuole di Scandicci, al Sant'Antonio con le scuole di Lastra e infine all'Acciaiole, sono passati tanti piccoli "cuochi" che sono oggi diventati genitori. Qualcuno mi ha riconosciuto a Scandicci dicendomi "Mi hai fatto fare la pasta e i biscotti da piccolo, ora lo faccio con mio figlio". Mi ha fatto molto piacere e a distanza di anni ho voluto di nuovo provare tale emozione. Ho fatto, con il nuovo gruppo "Mani in pasta", i laboratori nelle scuole dell'infanzia e primarie di Campi. È stato veramente bello e un gran successo tra gli insegnanti e i genitori. I cuccioli sono sempre favolosi!

di Elisabetta Baldi

Io volevo rendervi partecipi della mia gioia per aver nuovamente potuto ripetere, dopo l'interruzione causa Covid, questa esperienza con i bambini per il progetto "Mani in pasta". Tutte le volte è stata una sorpresa, in ogni classe c'era qualcosa di diverso nel modo di vivere questa esperienza, che per loro era una novità: vedere lo stupore e la sorpresa di questi bimbi (piccolini alle materne, un po' meno alle elementari) nel, prima pasticciare, poi rompere un uovo, imbrattarsi le mani, infine riuscire a portare a casa, mostrare alla mamma e condividere col resto della famiglia un vassoietto di cibo prodotto da loro.

Un grazie alle brave insegnanti che hanno partecipato e ci hanno resi partecipi (con foto) dei risultati. Come socia SLOW è stata una bella esperienza la conoscenza e la collaborazione con gli amici della condotta in questo progetto, oltre a ritrovarsi nei piacevolissimi incontri conviviali che la condotta riesce a organizzare. Spero che questi progetti possano continuare.



## IL PUNTO DI VISTA DI ALCUNI INSEGNANTI

di Emanuela Mallo (Scuola dell'Infanzia Gandhi – San Donnino)

Riscontro positivo in merito all'esperienza di "Mani in pasta" alla quale siamo stati contenti, insegnanti e bambini, di poter partecipare. Porgo i miei più sinceri ringraziamenti a tutta l'organizzazione che è stata disponibile e accogliente verso i bambini, i quali sono stati entusiasti di svolgere quest'attività. L'esperienza diretta con un prodotto alimentare da plasmare e trasformare in gnocchi è stata vissuta dai bambini con emozione e soddisfazione nell'aver creato qualcosa da portare a casa e poter degustare in famiglia. Molto apprezzata la preparazione dei bambini con cappellini personalizzati e grembiolini. Nei giorni successivi è stato molto piacevole e divertente ascoltare i racconti dei bambini su come hanno cucinato e condito gli gnocchi e su chi li aveva mangiati.

di Salvatore Stefano Limuti e Maria Cosentino  
(Scuola Primaria E. Salgari – Campi Bisenzio)

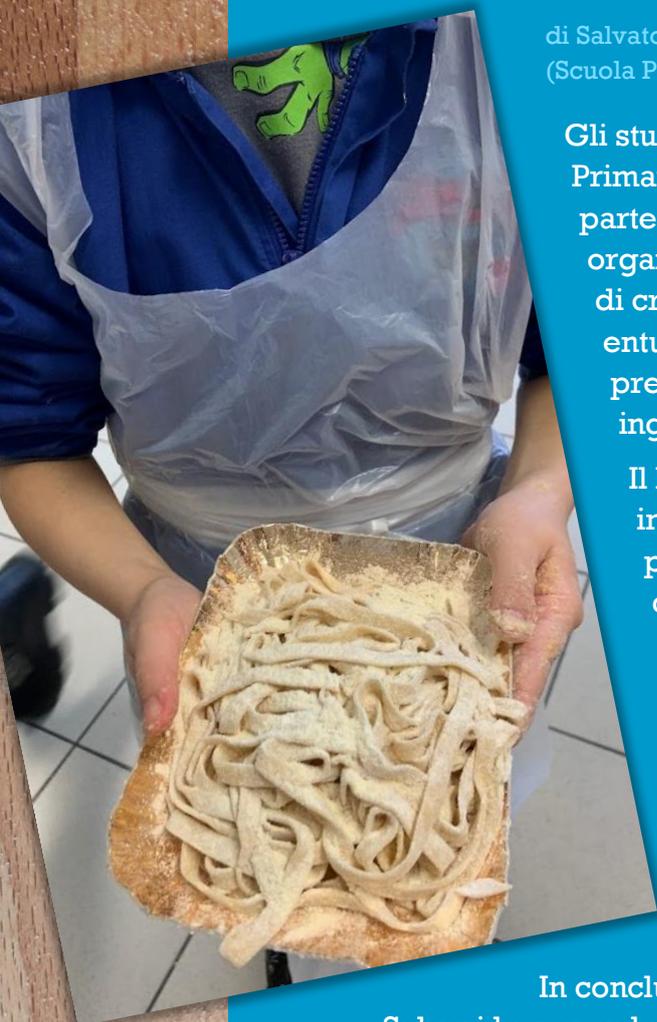
Gli studenti delle classi 1 A, 2 A, 3 A e 5 A della Scuola Primaria "E. Salgari" di Campi Bisenzio hanno recentemente partecipato a un coinvolgente laboratorio di cucina, organizzato da Slow Food, dando vita a un'esperienza unica di creazione di tagliatelle fatte in casa. In un'atmosfera di entusiasmo e divertimento, i bambini si sono cimentati nella preparazione delle tagliatelle all'uovo utilizzando ingredienti semplici ma genuini, come le uova fresche.

Il laboratorio ha offerto un'opportunità pratica per imparare e divertirsi insieme. I sorrisi e la creatività erano palpabili mentre i piccoli chef lavoravano alla creazione delle loro tagliatelle personalizzate, aiutati dai volontari di Slow Food. Dalle mani in pasta al risultato finale, il laboratorio ha catturato l'attenzione e l'interesse di tutti, dimostrando che imparare può essere un'esperienza divertente. Con grande entusiasmo, i bambini hanno portato a casa le loro creazioni culinarie, condividendo la gioia di un'attività che ha non solo stimolato il loro interesse per la cucina, ma ha anche promosso la collaborazione e la creatività.

In conclusione, il laboratorio di tagliatelle fatte in casa alla scuola Salgari ha non solo arricchito il curriculum degli studenti, ma ha anche creato un ricordo duraturo di una giornata divertente e istruttiva.

di Ilaria Secci e Erica Ragoni (Scuola dell'Infanzia – Istituto Comprensivo Signa)

Le operatrici volontarie di Slow Food hanno aiutato i bambini a preparare gli gnocchi di patate: è stata un'esperienza gradevole e formativa. Inoltre le famiglie hanno cucinato gli gnocchi inviandoci foto delle ricette preparate.



## DALLA SEZIONE CUI "I RAGAZZI DEL SOLE" DI CAMPI BISENZIO

di Alessandra Milo

È stata una bella esperienza. Un'opportunità per tutti, ciascuno con le proprie abilità, per sperimentare, divertendosi, e avvicinarli all'arte della cucina e della preparazione degli gnocchi...e che soddisfazione poi mangiarli!!!

Grazie ai gentilissimi volontari di Slow Food che con pazienza hanno accolto e aiutato i nostri ragazzi. Un grazie va anche alle educatrici della Cooperativa Macramè, che ci hanno gentilmente ospitato nella loro sede.

Fare rete è sempre molto importante. Speriamo quindi di avere la possibilità di poter realizzare altri laboratori, belli come questo.



## ...E INFINE LA TESTIMONIANZA DI UNA GIOVANE CUOCA!

di Morgana

Oggi abbiamo fatto un progetto molto bello che ci ha insegnato a fare gli gnocchi in cucina e abbiamo imparato molto.

Speriamo che la prossima volta tornerete per le tagliatelle!

# \\* SEGNALIAMO... \*\

## DONA IL TUO 5x1000 A SLOW FOOD SCANDICCI APS

Come **Associazione di Promozione Sociale (APS)** iscritta al Registro Unico del Terzo Settore (RUNTS), Slow Food Scandicci può essere scelta come destinataria della quota del 5x1000 dell'IRPEF, che ogni contribuente è invitato a devolvere alla finalità di sua preferenza.

Per devolvere il 5x1000 a Slow Food Scandicci APS, nella sezione apposita del Modello Unico, 730 o CUD, metti la tua firma nel riquadro "Sostegno degli enti del terzo settore, etc." e, sotto la firma, nello spazio "Codice fiscale del beneficiario", inserisci il codice fiscale di Slow Food Scandicci APS **05812040482**.

SOSTEGNO DEGLI ENTI DEL TERZO SETTORE ISCRITTI NEL RUNTS DI CUI ALL'ART. 46, C. 1, DEL D.LGS. 3 LUGLIO 2017, N. 117, COMPRESSE LE COOPERATIVE SOCIALI ED ESCLUSE LE IMPRESE SOCIALI COSTITUITE IN FORMA DI SOCIETA', NONCHE' SOSTEGNO DELLE ONLUS ISCRITTE ALL'ANAGRAFE

FIRMA *Mario Rossi*  
Codice fiscale del beneficiario (eventuale) **05812040482**

**Cosa faremo con il tuo 5x1000?** La nostra è un'associazione no profit, che ha come scopo quello di difendere il cibo buono, pulito e giusto. Il tuo 5x1000 servirà per organizzare iniziative a supporto di questa missione; per promuovere la cultura del cibo nelle scuole, nella società e con le istituzioni; per sostenere tutti i produttori, trasformatori e distributori virtuosi del nostro territorio, che lavorano ogni giorno seguendo questo principio.

**Il 5x1000 è gratuito.** Esprimere la scelta di devolverlo a un'associazione come la nostra non costituisce una spesa aggiuntiva, in quanto il 5x1000 è una quota dell'IRPEF che andrebbe comunque versata allo Stato. Puoi devolvere il 5x1000 anche se non sei tenuto a presentare la dichiarazione dei redditi. Per maggiori informazioni, puoi recarti presso CAF o uffici postali.

**Il tuo sostegno è importante!** Se credi anche tu nei nostri valori, aiutaci a difenderli. Per migliorare il nostro territorio e la qualità di quello che mangiamo, per il bene nostro e del pianeta.

## APPELLO PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE

È di pochi giorni fa la notizia dell'appello lanciato dal fondatore di Slow Food Carlo Petrini per chiedere al Governo italiano di inserire l'educazione alimentare come insegnamento obbligatorio negli istituti scolastici di ogni ordine e grado.

All'appello, che verrà presentato ufficialmente il 30 maggio, è associata una sottoscrizione, che ha l'obiettivo di raggiungere un milione di firme entro la fine dell'anno.

Potete leggere il testo completo dell'appello dal sito seguente, dove potrete anche apporre la vostra sottoscrizione:

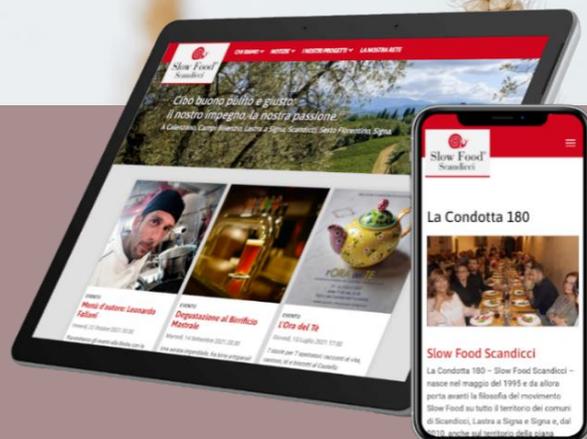
[appelloeducazionealimentare.it/appello/](http://appelloeducazionealimentare.it/appello/)



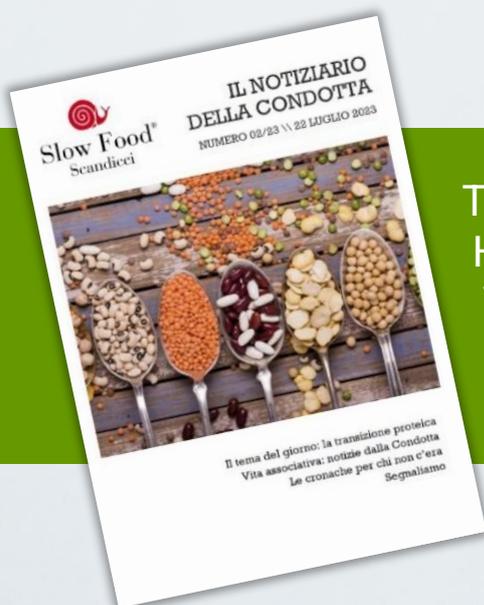
Appello al governo italiano per inserire l'educazione alimentare all'interno degli insegnamenti di ogni ordine e grado di Carlo Petrini

Per tutte le informazioni sui nostri progetti, sugli eventi che organizziamo e sulle 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!



Ti piace il nostro notiziario?  
Hai suggerimenti o segnalazioni su temi da sviluppare?  
Vuoi proporci un tuo contributo?

Scrivici a [convivium@slowscan.it](mailto:convivium@slowscan.it)!

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

Associazione di Promozione Sociale iscritta al Registro Unico del Terzo Settore

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

 [convivium@slowscan.it](mailto:convivium@slowscan.it)

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

 [facebook.com/slowfoodscandicci](https://facebook.com/slowfoodscandicci)

 [instagram.com/scandiccislowfood](https://instagram.com/scandiccislowfood)