

Tre Terra Madre al Teatro del Sale

DI CINZIA SCAFFIDI

Le due serate al Teatro del Sale sono state... tre, ma io una me la sono persa, mannaggia...

Abbiamo iniziato il 7 Dicembre, con un Terra Madre Day lievemente anticipato. Come funziona il Teatro del Sale lo sapete: si cena ritmati dall'annuncio dei piatti che escono dalla cucina, in una specie di self service che è più un "mutual" service. Cioè, è vero che c'è un buffet e bisogna servirsi, ma quasi nessuno serve solo se stesso. Chi si alza da tavola per andare a prendere qualche piatto nuovo chiede sempre "voi che volete?" "che vi porto?". E la volta dopo si alzerà un altro e farà lo stesso. Insomma, se possiamo fare riferimento al bel poster del Teatro del Sale, opera di Giulio Picchi: "ser-vi-amo". Dopo cena un saluto e il racconto di cosa è Slow Food, cosa è Terra Madre, che ci stiamo a fare nel locale di uno dei più famosi chef d'Italia. E poi musica, certo, perché è questo che fanno le persone che amano la Terra e la natura: cantano, ballano, si divertono e si vogliono bene.

La seconda serata è stata una Tombola, il 18 dicembre, e me l'ha raccontata il Torrini il mattino dopo, al telefono. Mi ha raccontato di una serata con tanta gente e tante tombole, con premi di tutto rispetto (tra cui un acquerello di Staino, bottiglie di valore e anche una cena al Cibreo per 8 persone!). Mi ha raccontato di un incasso, che Picchi ha interamente consegnato alla Condotta. Mi ha raccontato che c'era tanta gente, e naturalmente tanta gente di fuori Firenze, e quasi tutti "non del giro" di Slow Food, sicché è stata una bella

occasione per raccontare quel che facciamo a chi non ci conosce.

Ma prima di dirmi tutto questo mi ha detto la cosa più importante: mi ha detto che si è divertito da morire e che è stata una serata bellissima.

La terza serata è stata il 21 marzo, stavolta il dopo cena eravamo noi, il Picchi ed io, insieme a Raffaele Palumbo, dolce e rigoroso insieme, che ci ha moderato (anzi, quello da moderare era il Picchi, con me si va via lisci) meravigliosamente. Abbiamo chiacchierato per più di un'ora di cibo salute agricoltura futuro bellezza giustizia... insomma Terra Madre, e Slow Food che l'accompagna. E, di nuovo, è stato divertente. Anche se è un altro modo di divertirsi, pensando, capendo, ascoltando e riflettendo. Ma è un piacere comunque. E la gente andava via ringraziando e sorridendo.

Perché la meraviglia che ci è toccata in sorte è - non c'è altro modo, né altro senso - di far parte di questa Associazione: sorridendo. Se no il mondo non lo cambiamo.



CALENDARIO EVENTI E INIZIATIVE DELLA CONDOTTA



Giovedì 18 Aprile // Alla scoperta delle Osterie d'Italia Cena presso l'Osteria del Rosso, ore 20:30 prezzo 30 € per i soci e 35 € non soci. MENU DEGUSTAZIONE **Antipasto** Il "Classico Toscano", Carpaccio di manzo con carciofi. **Primo** Ravioli all'ortica fatti in casa al burro e salvia. **Secondi** Polpette di carne, Coniglio porchettato. **Contorni** Fagioli all'olio, Carciofi al tegame. **Dolce** Zuccotto della casa. Per le prenotazioni telefonare ad Alessandro Schena 347 3620639



Sabato 20 Aprile // Brunch d'autore Incontri e degustazioni al Caffè Letterario delle Murate in collaborazione con l'Assoc. La Nottola di Minerva (12€ con bicchiere di Franciacorta 15€). Ore 12.00 - Presentazione del libro "Racconti Gastronomici" Einaudi ed. a cura di Laura Grandi e Stefano Tettamanti. Parteciperanno i produttori: Valerio Latini di Mosto Bolero, Macelleria Falorni Suino grigio, Pastificio Pasta d'Autore. Responsabile Gian Marco Mazzanti.



9-12 maggio // Slow Fish Genova, [sito web >>](#)



11-12 maggio // Weekend Slow all'Argentario in collaborazione con il gruppo trekking di Grassina. Programma: **11 maggio 2013**

13.00 ritrovo presso il ristorante L'Oste Dispensa (Osteria d'Italia e dell'Alleanza): pranzo e saluto da parte della condotta di Orbetello, illustrazione presidio SF: bottarga di Orbetello, [sito presidi >>](#)

15.30/19.00 visita presso l'azienda biologica La Selva e alla tenuta dell'Uccellina www.laselva-bio.it - www.tenu-uccellina.it

20.30 cena presso il ristorante L'Oste Dispensa Il pernottamento è presso l'hotel VILLA AMBRA sulla spiaggia di Giannella. www.hotelvillaambra.com **12 maggio 2013**

Ore 9.30 partenza per il trekking: Anello delle fortezze di Porto Sant Stefano. Durata 4/5 ore. Livello escursionistico base. Pranzo al sacco.

Ore 16.00 ritorno a Firenze.

(Gli orari delle visite alle aziende potranno subire aggiustamenti) Il prezzo è di 115 € per i soci e di 125 € non soci. Prenotazioni Cristiana Viti (329 4220650; crivit@virgilio.it)




mercoledì 15 maggio // Aperitivo Slow alla Divina Pizza Graziano ci farà assaggiare le sue migliori pizze fatte con un impasto che utilizza esclusivamente il lievito madre e con ingredienti selezionati, di cui alcuni anche biologici. Ore 19.00-21.00 prezzo 14 € per i soci e 17 € per i non soci, nel prezzo è compresa una bevuta. Indirizzo Via dell'Agnolo ang. Borgo Allegri. Info e prenotazioni Alessandro Schena tel. 347 3620639



martedì 21 maggio // Alla scoperta delle Osterie d'Italia Cena presso l'Osteria "La Casalinga" ore 20.30 prezzo 28 € per i soci e 33 € per i non soci. MENU: **Antipasti** Pecorino e Baccelli. **Insalata** di Trippa. **Primi piatti** Risotto alla Fiorentina (rigaglie di coniglio), Penne del Pastore (pomodoro fresco, ricotta e basilico). **Secondo piatto** Peposo dell'Impruneta servito con piselli e patate della Fattoressa. **Dolce**

Pere al vino con gelato di vaniglia. I vini saranno offerti dall'Azienda Vinicola Castelvecchio di Filippo Rocchi che gentilmente metterà a disposizione il Chianti Colli Fiorentini Castelvecchio e l'8, Canaiolo in purezza. Prenotazioni Alessandro Schena tel. 347 3620639

 **25 maggio 2013 // SLOW FOOD DAY** la rivoluzione con il cibo in 300 piazze italiane. Quest'anno, per il terzo appuntamento, il tema è la lotta agli sprechi. Stiamo organizzando l'appuntamento in piazza per la città di Firenze, presto saranno disponibili i dettagli della manifestazione.



Oltrepò programma

Week End Slow 4-5 maggio 2013

Un nuovo weekend slow organizzato in collaborazione con le condotte dell'Oltrepò e di Vigevano e Lomellina. Un viaggio/incontro per Terra Madre in compagnia dei ragazzi allevatori e produttori di caprini del Podere le Fornaci di Greve. Durante il tragitto ci racconteranno la loro storia, il susseguirsi delle stagioni nella loro attività e a destinazione termineremo la nostra esperienza con un incontro tra produttori e coproduttori per migliorare, insieme.

4 maggio

h 7.30 - ritrovo a Firenze
 h 11.30 - visita ad azienda Agricola Lino Verardo a San Ponso (fraz. di Pontenizza) www.ghiottonepavese.com
 h 12.30 - Colazione con prodotti dell'azienda: salame, pane, formaggio
 h 14.00 - partenza per Casale Staffora e visita all'azienda agricola Daniele Fossati (allevamento di razza Varzese) www.nutrireilmiato.it
 h 17.30 - visita a Azienda Vitivinicola Montelio con la guida di Mario Maffi, enologo di riferimento dell'Oltrepò www.aislombardia.it
 h 19.00 - trasferimento a Montù Beccaria - Loc. Moirano - presso Az. Andi Fausto azienda biodinamica referente di Terra Madre Lombardia www.andifausto.com
 h 20.30 - cena in azienda
 Pernottamento presso azienda Andi Fausto e az. La casa dei nonni in camera doppia.

5 maggio

h 9.30 - partenza per visita ad azienda vitivinicola Claudio Bisi a S. Damiano al Colle www.aziendagrnicolabisi.it
 h 11.00 - partenza per azienda Il Boscasso, visita all'allevamento e pranzo www.ilboscasso.it

Costi e info

Con un minimo di 6 iscritti valuteremo la fattibilità di noleggiare un furgone. Prezzo 130 € per i soci 140 non soci (escluse le spese di viaggio: 100/150 € noleggio furgone, 180 circa benzina/autostrada. 6 persone max 55 a testa).

Iscrizioni entro il 28/04 via telefono al 3480451120 oppure info@slowfoodfirenze.it

Un anno vissuto erboristicamente

DI FRANCO LODINI

Secondo appuntamento della rubrica dedicata alla raccolta delle erbe di campo, un'antica attività "slow" di gente di campagna che si è persa ormai da tempo, ma che darà grandi soddisfazioni di gusto a chi imparerà a praticarla.

Prima dell'esplosione di centinaia di erbe che comporranno le nostre rinfrescanti e detossicanti misticanze primaverili vi voglio segnalare questa volta un paio di piantine che resistono nei campi tutto l'inverno e che non dovrebbero assolutamente mancare sulla nostra tavola.



La prima è la **cicerbita** (*Sonchus oleraceus*, in altre zone della Toscana, grespino, crespigno), una pianta facilissima da trovare, è dappertutto nei terreni smossi, è tanto brutta quanto buona e ottima per tutti gli usi: in questi giorni si possono trovare sia quelle invernali (se le cuocete, dimenticherete spinaci, bietole e altre erbette lessate) in grossi cespi, sia quelle tenere da insalata, che stanno già spuntando. Il sapore è dolce in entrambi i casi e serve ad attenuare la componente amarognola di altre erbe con cui la potete mescolare, ma anche da sola la cicerbita è eccezionale. Come molte consimili favorisce la purificazione del fegato ed ha un effetto tonico sull'organismo, contiene anche una buona dose di vitamina C. Una curiosità: i Maori della Nuova Zelanda utilizzano la linfa lattiginosa della radice come gomma da masticare.

La seconda è il **terracrepolo** (*Reichardia picroides*, conosciuta anche come lattughino, caccialepre): è molto comune sui greppi delle stradine di campagna, dove ci sono i muri a secco ed è facilmente riconoscibile per gli steli secchi che rivelano dove si trova la piantina (v.foto), altrimenti difficile da trovare, nascosta tra le altre erbe. Erba regina da insalata (anche se io ho provato a cuocere le foglie più coriacee e rovinata e sono ottime), si raccoglie tutto l'inverno, meglio dopo le gelate che rendono le foglie più croccanti. Provatela da sola, è veramente squisita. Ha proprietà diuretiche, rinfrescanti, depurative e antiscurbutiche.

Dulcis in fundo (è proprio il caso di dirlo) una bacca: la **rosa canina** (*Rosa canina*). È un arbusto che si trova dappertutto: le bacche rosse danno una bella nota di colore alla campagna spoglia. La raccolta è difficoltosa per via delle spine (anche per questa umilissima rosa, antenata di tutte le rose coltivate, vale "non c'è rosa senza spine") per cui munitevi di buoni guanti. Aspettate le gelate che rendono morbida la bacca rossa da staccare e utilizzare per fare ottime marmellate dal sapore leggermente acidulo (trovate le ricette su molti siti web) ma mi raccomando non esagerate: è molto astringente e in Val d'Aosta la chiamano "gratacul", non dico altro...;

oppure fatele seccare e poi, tolti il più possibile i peli e le impurità (un lavoraccio... ma ne val la pena) ne ricavate dei pezzettini secchi da aggiungere alle vostre tisane: coloreranno il liquido di un bel colore rosso aggiungendo un gradevole sapore dolce-asprino. Contiene molta vitamina C.

Infine, di volta in volta riprenderò punto per punto il "decalogo" che misi per intero nella newsletter precedente, ecco il primo: cercare erbe non significa andare nella giungla o in cima alle montagne, moltissime erbe selvatiche sono a km zero, basta cercare un prato, un campo, un bosco vicino a casa, senza andar troppo lontano, ma il più distante possibile da strade trafficate e da zone inquinate (e frequentate da animali domestici, come il cane che si diverte a pisciarci sopra...).

Master of food: chiuso per ferie

C'era una volta una mail dove regolarmente arrivavano richieste di informazione riguardo i corsi e iscrizioni. C'erano una volta 6 master attivati in un anno con 106 partecipanti. E poi fu un master vino primo livello con 13 iscritti e 5 master consecutivi non attivati per mancanza di partecipanti. Dopo un bellissimo incremento nell'anno 2011/2012 che ci metteva tra le prime condotte a livello nazionale per attivazione di master siamo andati in blocco e non sappiamo il perché. La riforma del progetto Master of food ha sicuramente dato forza propulsiva che si è però affievolita nell'anno 2012/2013. Nonostante la qualità della proposta sia stata eterogenea sia in termini di contenuti che di costi, questo non è stata sufficiente per stimolare soci e simpatizzanti. Abbiamo avuto tutto d'un tratto una brusca inversione di tendenza. Mentre in passato le piccole condotte faticavano a raggiungere il numero minimo degli iscritti per l'avvio dei corsi, ora è la grande città che arranca. I motivi potrebbero essere molteplici, la crisi economica, la crisi del progetto formativo, la difficoltà di emergere nel mare di offerte "simili". Prendiamoci una pausa e riflettiamo. Potete scrivere alla mail master@slowfoodfirenze.it tutto quello che vi passa per la testa, critiche, suggerimenti e richieste. Ci risentiremo a settembre sperando di aver accumulato in questi mesi la voglia di ricominciare ad affrontare con impegno i temi che più ci sono cari per conoscere più da vicino i prodotti buoni, puliti e giusti.

Il responsabile Master of Food Firenze
FRANCESCO RANZANI

Più buono è più vicino: il furgoncino della spesa a filiera corta è partito

DI CHIARA TACCONI

È partito! Il furgoncino di Più vicino è più buono ha iniziato il suo viaggio per consegnare i prodotti di filiera corta a Bagno a Ripoli. E così anche chi non ha tempo di andare direttamente dal produttore (un vero peccato, perché le visite in azienda sono sempre utili e piacevoli) può approfittare di questo sistema. In pratica si tratta di fare gli ordini on line, scegliendo tra i prodotti di una bella rosa di aziende ripolesi, o fiorentine o toscane, e di scegliere il luogo di consegna. Il furgoncino ha un fitto calendario di consegne dal lunedì al sabato, in pratica visita gran parte delle scuole su territorio comunale e si ferma lì proprio negli orari di uscita, quando le famiglie vanno a prendere i bambini. Come per magia il furgone si apre e mette in mostra



gli scaffali pieni di prodotti, il banco frigo, le ceste di chi ha ordinato la spesa, le cassette di frutta e verdura. E chi non ha fatto in tempo ad ordinare on line può comprare quello che è disponibile in giornata: ortaggi, conserve, prodotti da forno e altro ancora, tutto di filiera corta, tutto di aziende vicine. Naturalmente chiunque può ritirare la spesa

ordinata (o fare acquisti) davanti a qualsiasi scuola, non è necessario avere un figlio che la frequenta. Ma la scelta è strategica: questo progetto nasce dopo anni di alleanze e felici sperimentazioni sul territorio che mettono al centro l'educazione al gusto, cominciando dai bambini e dalle loro famiglie. È un progetto presentato al parlamento di Terra Madre lo scorso ottobre ad Alberese e che all'inaugurazione è stato presentato dal presidente di Slow Food Roberto Burdese. Dal 17 al 19 maggio il furgone sarà presente a Terra Futura, Fortezza da Basso Firenze.

A cosa serve Promuovere un'alimentazione più sana a partire dalle scuole e dalle famiglie; facilitare l'acquisto di prodotti di filiera corta; creare una rete tra produttori locali, trasformatori (ristoratori) e consumatori; diffondere prodotti agricoli (e non solo) buoni puliti e giusti e ricette tradizionali; rispettare l'ambiente in cui viviamo.

Chi è coinvolto Comune di Bagno a Ripoli: coordinamento e supporto organizzativo; SIAF spa (mensa scolastica del territorio): supervisione, garanzia per e verso i produttori coinvolti; Cooperativa Sociale Liberamente: mette a disposizione la piattaforma web www.cambiospesa.it si occupa della commercializzazione itinerante e cura del mezzo impiegato per la vendita, impiega persone in stato di disagio o svantaggio; Condotta Slow Food di Firenze: si impegna a visitare e verificare le buone pratiche nelle aziende



ELENCO DEI PRODUTTORI



[Caseificio Seggiano](#)
[Azienda Agricola La Talea](#)
[Azienda Agricola Toti Leonardo](#)
[Azienda Agricola Filippini Luca](#)
[Azienda Agricola Chelazzi Marco](#)
[Azienda Agricola San Cristoforo](#)
[Azienda Agricola Fattoria Ramerino](#)
[Pastificio Fabianelli](#)
[Azienda Agraria Scorgiano](#)
[Biscottificio del Pasticciere](#)
[Biscottificio Scapiigliati](#)
[L'Antico Pane a Legna](#)

Sportello Orti



La Condotta Slow Food di Firenze farà da associazione capofila per questo progetto, in collaborazione con SportelloEcoEquo. Slow Food Firenze ha deciso di mettere a disposizione il suo lavoro con Orti in Condotta, BibliOrto, Orti in Africa, per raccordarlo con le altre esperienze cittadine di lavoro sugli orti. Scolastici, solidali, condivisi - se vuoi/hai notizie rivolgiti a: info@slowfoodfirenze.it o, in orario di apertura dello Sportello Orti, venendo di persona, attraverso Skype - il contatto è "Slow Food Firenze".

Orti per Firenze

AZIONI

- gestire uno sportello informativo per chi vuole avviare un orto (scuole, gruppi spontanei, collettività);
- raccordare le diverse associazioni e gruppi che seguono progetti di orto condiviso, scolastico o collettivo;
- fare nodo per una rete cittadina di orti;
- sostenere la diffusione dell'orto in ambito scolastico come attività strategica complessa, multidisciplinare, intergenerazionale;
- inserire orti già attivi in percorsi educativi;
- raccogliere disponibilità (di persone, terreni, canali informativi, strumenti...);
- facilitare percorsi di educazione sensoriale, conoscenza di produttori, cuochi, figure della formazione;
- curare microeventi gastro-ortolani (degustazioni, laboratori del gusto, lezioni, visite in azienda);
- attivare e coordinare collaborazioni (sui progetti che richiedono per loro natura e dimensione momenti di consorzialità, o per realizzare economie di scala);
- produrre un evento annuale di verifica e festa con il coinvolgimento di tutti gli orti attivi.

OBIETTIVI

- una rete degli orti della città;
- consapevolezza alimentare e sensoriale
- coscienza diffusa del legame tra il cibo e la terra

Dal 16 Aprile, in via dell'Agnolo 1/D:

Ogni 3° martedì del mese dalle 16:00 alle 19:00

Tesseramento e Punti Slow a Firenze

Dove e come fare la tessera, e soprattutto perché

Ci sono mille modi per appartenere a Slow Food.

Se volete diventare socio è possibile fare o rinnovare la tessera:

- durante gli eventi di Slow Food Firenze
- sul sito internet slowfood.it
- presso i seguenti locali amici attivi al momento:

OSTERIA DELL'ORTOLANO Via degli Alfani 91/r (zona P.za del Duomo)
Referente: Massimo Zetti; h: 9.00-19.00; Tel. 055/2396466; info@osteriafirenze.com

IL TRIPPAIO DI GAVINANA P.zza del Bandino (zona V.le Europa)
Referente: Leonardo Torrini (Fiduciario); h: 9.00-14.30 / 16.00-19.00;
Tel. 338/3361036; leonardo.torrini1@tin.it

LIBRERIA GIUNTI AL PUNTO Via de' Guicciardini 51r (zona P.te Vecchio)
Referente: Massimo Masini; h: 9.00-19.00; Tel. 055/2302384; firenze6@giunti.it

OSTERIA CIPOLLA ROSSA Via de' Conti 53r (zona S. Lorenzo)
Referente: Nicola Schioppo; h: 09.00-12.30 / 18.30-20.30;
Tel. 055/214210; nicolaschioppo@gmail.com

VINANDRO P.za Mino 33 - Fiesole
Referente: Alessandro Corradossi; h: 14.30-18.30 (escluso il lunedì);
Tel. 055/59121; alecorradossi@gmail.com

LA DIVINA ENOTECA Via Panicale 19/r (zona Stazione)
Referente: Livio Del Chiaro; h: 10.00-20.00 (escluso il lunedì);
Tel. 055/292723; info@ladivinaenoteca.it

LA BUCA DEL VINO Via Porta Romana 129/r (zona Porta Romana)
Referente: Marco Stoppioni; h: 16.30-19.30 (escluso domenica)
Tel. 055/2335021; info@labucadelvino.it

LA BOULANGERIE DEL RIFRULLO Via dei Rondinelli 24/r (zona Stazione SMN)
Referente: Sandra Zanettin; h: 10.00-12.00 / 15.30-18.00 (escluso domenica)
Tel. 055/281658; boulangerie@ilrifrullo.com

NEW ENOTECA-WINE BAR COQUINARIUS Via della Oche 15r (zona via Calzaiuoli)
Referente: Igor Bettarelli; h: dalle 09.00 fino a tarda sera
Tel. 055 2302153; coquinarius@gmail.com



Gruppo d'acquisto DI SLOW FOOD FIRENZE

Possiamo acquistare, senza limiti di quantità e senza spese di spedizione, prodotti dei Presidi Slow Food e di produttori scelti per l'attenzione alla nostra filosofia.



info:
Alessandro Schena: 347 3620639
alessandro.schena@gmail.com
www.slowfoodfirenze.it



seguici su twitter!

DA OGGI È ATTIVO IL CANALE DI
Slow Food Firenze



Orari apertura Sede Slow Food Firenze

Villa Bandini - Primo piano
Via di Ripoli 118, Firenze

Nuovi orari di apertura

Lunedì h 15:30 - 18:00

Giovedì h 15:30 - 18:00