

Siamo ciò che pedaliamo

DI GIANNI TAPINASSI

Sarà che andare in bici mette una gran fame, o forse che niente è più slow di una bella salita con molti tornanti. Ma a noi di Slow Food è sempre sembrato che l'abbinamento tra cibo e bicicletta sia davvero speciale, come un piatto di salame e fichi in una bella giornata estiva. L'occasione per dimostrarlo si è presentata lo scorso 26 maggio, quando, in occasione dello Slow Food Day, ha preso il via dalla Fortezza la 1° Bicilettata del Gusto, una pedalata in libertà per le strade fiorentine alla scoperta degli artigiani del gusto, organizzata in collaborazione con l'associazione "Firenze in bici". Appuntamento alle 12,30 in Piazza Bambini e Bambine di Beslan, accanto all'ingresso della Fortezza dove si stava svolgendo la IX edizione di Terra Futura; sotto un cielo inizialmente imbronciato – forse perché prezzolato dalla lobby degli automobilisti -, un gruppo rumoroso ed eterogeneo di ciclisti si è ritrovato per dare voce alla richiesta di una città



BICICLETTATA DEL GUSTO

più slow e vivibile, in cui gli amanti delle due ruote possano muoversi con maggiore libertà e sicurezza. Un serpente di circa 20 ciclisti di tutte le età – capitanato dal portabandiera Francesco Ranzani, allegramente ignaro dell'itinerario da seguire - si è poi dipanato per le vie del centro cittadino, incurante del traffico del sabato (ed anche di qualche senso vietato). Sovvertendo le consuete regole del palato, l'itinerario è iniziato... dal dessert; la prima sosta è stata infatti alla gelateria Il Re Gelato di Tony Cafarelli, dove al gruppo sono stati offerti un gelato all'olio extravergine su crostino croccante ed un assaggio di gelato al cetriolo e feta greca. Inforcate di nuovo le bici, il gruppo ha raggiunto l'Osteria dell'Ortolano in via degli Alfani, dove l'amico Massimo Zetti ha offerto un assaggio di ricotta e marzolino prodotti da un caseificio del nostro territorio, accompagnata da miele d'acacia e da una composta di sua produzione. Vagamente annessa dal vino, la comitiva ha poi raggiunto la Tripperia del Magazzino in Piazza della Passera, dove ha potuto degustare i totani di bosco (alias trippa frita) e le polpettine di lampredotto prodotti da Luca Cai. Ultima tappa da 'Ino, in via dei Georgofili, dove sono stati proposti i panini d'autore di Alessandro Frassica. Abbandonate le sponde dell'Arno, il gruppo si è infine cimentato nell'ascesa verso il Piazzale Michelangelo, che è stato affrontato dal versante più duro, cioè dalla Torre San Niccolò. Sui primi tornanti, com'era prevedibile, il gruppo si è sgranato ed ha cominciato a perdere pezzi, complici anche la trippa ed il lampredotto che iniziavano il loro lavoro ai fianchi. In singolare concomitanza con il Giro d'Italia – che in quel momento stava attaccando i primi tornanti dello Stelvio – anche la Bicilettata del Gusto ha vissuto il suo momento eroico, in cui le modeste pendenze delle Rampe si trasfiguravano fino ad assumere le sembianze ed i contorni del Tourmalet. L'itinerario si è concluso alle 16 circa al mitico Ex Bologna, dietro il Piazzale, dove intere generazioni di fiorentini hanno appreso i primi rudimenti del pattinaggio a rotelle, a prezzo di innumerevoli ginocchi scorticati. Qui la comitiva ha assistito alla presentazione della nuova Guida alle Birre d'Italia 2013 edita da Slow Food, nel corso della quale tre fra i birrifici toscani che hanno ricevuto premi e menzioni (Birreria dell'Amiata, Bruton, Birreria del Forte), hanno proposto una degustazione delle loro migliori birre (birre che hanno gettato in un abisso di voluttà il palato riarso dei ciclisti...). Lubrificata dall'alcool, la comitiva ha poi imboccato la via del ritorno, con la sensazione che occasioni come queste siano davvero preziose per riscoprire nei fatti (e nei chilometri) il legame tra cibo e territorio, e per proporre nuove forme di condivisione e convivialità. Torneremo quindi presto a dare vita ad iniziative in cui, prima di stimolare le vostre papille gustative, metteremo alla prova il vostro cuore e le vostre gambe.



CALENDARIO EVENTI E INIZIATIVE DELLA CONDotta



Venerdì 8 giugno // ASSEMBLEA ANNUALE ore 20:00, presso la sede di Villa Bandini, Sala Paradiso Vedi box



Sabato 16 giugno - VINI E TERRITORI: RUFINA Andiamo all'esplorazione dei territori del vino cominciando da Rufina, una vera nicchia definita "Il più alto fra i Chianti" secondo gli stessi produttori. Visitiamo

due fattorie slow della zona: partenza ore 9:30 per visitare in mattinata Selvapiana, azienda-bandiera della denominazione che per prima ha stabilito la fama della longevità dei rossi della zona. Ce ne renderemo conto con una mini-verticale di annate di Riserva che farà seguito alla degustazione dei vini in commercio e alla visita di campi e cantine. Dopo un pranzo leggero sempre in fattoria nel pomeriggio ci spostiamo a Frascole, in un ambiente semi-montano con tracce etrusche, dove si producono vini di personalità fra cui un eccezionale Vin Santo. Costo di partecipazione 18 € per i soci, 25 € per i non soci. Prenotazione a info@slowfoodfirenze.it entro il 10/06. La visita sarà effettuata con mezzi propri con appuntamento alle ore 9:30 davanti all'Holiday Inn di viale Europa. Consigliato abbigliamento campestre.



Assemblea annuale 2012

8 giugno 2012 - h 20:00
VILLA BANDINI - PRIMO PIANO
VIA DI RIPOLI 118, FIRENZE

ORDINE DEL GIORNO

1. relazione sull'attività svolta nell'anno 2011;
2. approvazione del rendiconto economico/finanziario per l'anno 2011 – deliberazioni inerenti e conseguenti;
3. Congresso Slow Food Internazionale: discussione sulla bozza di documento;
4. progetti per il prossimo anno di attività;
5. varie ed eventuali.

Seguirà BUFFET DI ASSAGGI

Possono partecipare all'assemblea tutti i soci iscritti all'associazione alla data fissata per la riunione. Ogni socio ha diritto ad un voto, espresso personalmente e non delegato ad altri.

Confermare la presenza a: info@slowfoodfirenze.it



24 giugno RACCOLTA FONDI PER IL MEYER (in collaborazione con ristorante SUD). Presso Villa Bardini. Cena in giardino con i fuochi.



martedì 3 luglio // CENA PER GLI ORTI SCOLASTICI FIORENTINI Terrazza del Bigallo. A tutto fritto: In questa cena prepareremo i classici della frittura della nostra tradizione a partire dalla salvia, fiori e zucchine, borragine (se si trova) per andare al classico fritto di coniglio e pollo e perché no anche la trippa! E poi arancini, suppli, gnocco fritto, uovo fritto, cervella, calzoni fritti, latte fritto per dolce (il menù dettagliato ve lo comunicheremo appena pronto!)



mercoledì 11 luglio // CENA CHIUSURA MASTER DEL PESCE "Andar per regioni": In questa cena proporremo alcuni piatti della tradizione regionale italiana a base di pesce (meglio se "povero"). (il menù dettagliato ve lo comunicheremo appena pronto!)

A settembre stiamo preparando

"Slow Foot" Trekking con visita in aziende produttrici di vino o cibarie

Visita all'Azienda Vinicola I Balzini (Barberino V. D'Elsa), abbinando la visita S.Cristoforo (cerealicoltore biodinamico).

Le condotte di Firenze e Scandicci cucinano per i soci! La cena sarà fatta da Bobo all'Acciaolo

Weekend Slow: Noli e dintorni (SV) con visite aziende (Mazzanti, Ciappi e Schena)

Visita alla Cooperativa dei pescatori di Massa Carrara: (gruppo di acquisto di Niccolò Mattei - Biologo) una giornata con laboratorio sulla preparazione delle acciughe sotto sale (eventuale gita in barca per la pesca).

buone vacanze slow
dalla condotta di Firenze



ci rivediamo a settembre

Resoconto delle 4 serate gratuite alla scoperta di prodotti eccellenti

DI ANTONELLO PROCACCINI



1 serata

17 aprile // CIOCCOLATO

ospite e relatore **Claudio Pistocchi**



La platea era composta essenzialmente di giovani (perfino un vispo bimbo di circa un anno) che hanno abbattuto impietosamente il mio tentativo di alzare l'età media della sala (meno male!). Su tutti il personaggio Pistocchi. Si tratta di una persona amabilissima che con un'affabulazione coinvolgente ma equilibrata ci ha condotti "piano piano" (alla Marzullo per intenderci) nel mondo affascinante e contraddittorio (la dolcezza del prodotto deve pagare il conto all'amarezza e la violenza dei "cartelli" che regolano e gestiscono raccolta, stoccaggio e vendita del prodotto nei paesi di produzione) delle "fave di cacao" che sono la vera essenza di quello che noi comunemente e impropriamente chiamiamo "cioccolato". Le piccole pastiglie di cioccolato a percentuale di cacao e burro di cacao crescente (dal 51% al 99%) hanno impegnato le nostre "papille" che sono state ricompensate, a fine serata, dall'esplosione di gusto finale assaporando mini porzioni della torta Pistocchi. Una considerazione finale, nella torta Pistocchi c'è il suo inventore, un velo scuro (la polvere di cacao sulla torta, la curata peluria sul viso di Claudio) su un cuore dolce (la "ganache" del ripieno della torta, il viso di Claudio quando ha parlato della sua invenzione prima, della sua bambina di 11 mesi dopo e del fatto che non vede l'ora di farle assaggiare la torta all'età di un'anno e mezzo). Bella Persona, bella serata. La prossima sarà sull'olio. Continua...



2 serata

24 aprile // OLIO

Sonia Donati con la sapiente collaborazione di Giacomo GRASSI e Nino SARTORI (produttori) ci ha introdotto nel mondo "magico" e contraddittorio dell'olio e dell'olivo/a. E qui casca l'asino! direbbe Totò. Attraverso un'intelligente e un po' "crudele" (per noi ignari consumatori delle grandi distribuzioni) degustazione di differenti tipi d'olio ci hanno portato - dovrei dire per mano ma è più corretto



dire per "papilla" - a scoprire il sapore buono, pulito e giusto (per dirla alla Slow Food/pensiero) di alcuni e a quello piatto e rancido di altri, risultati essere stati acquistati alla grande distribuzione. Al di là di questo, i tre relatori della serata hanno colpito per la professionalità e la passione nel parlare di un frutto - l'oliva- e di una produzione- l'olio- che hanno una storia secolare come le piante che li originano e le generazioni di uomini che li coltivano. Sono tornato verso mezzanotte a casa, dormivano tutti, ho aperto la credenza ho preso l'olio "bono" che prendo tutti gli anni dallo stesso produttore e quello di una bottiglia acquistata proprio ieri mattina al supermercato superscontato e rigorosamente "extravergine d'oliva", li ho versati in due bicchierini e ho ripetuto gesti e rumori vocali fatti qualche ora prima durante la degustazione e... avevano proprio ragione. Da domani l'olio EVO farà i conti - e i gargarismi - anche con me!



3 serata

3 maggio // GELATO
ospite e relatore **Tony Cafarelli**



Tony ha sequestrato ed ammaliato i presenti, per circa due ore e mezzo, sottoponendoli ad una lava incandescente (da eruzione Etna, visto che è siciliano, verace, di Patti) di aneddoti gustosi della sua professione e della sua famiglia - il padre in particolare - unita alla degustazione di due gelati (ma è riduttivo perché erano dei veri e propri dessert) e del cannolo classico, dai gusti prepotenti, aggressivi ma evocativi di territori e tradizioni. Il primo, al sapore di mozzarella racchiuso in una conchiglia di pomodoro asciugato in forno, guarnito

da basilico fresco tritato e accompagnato da un crostino al pomodoro; il tutto condito con olio EVO. Una "caprese" da passeggio! Il secondo, un boccolo di gelato con Feta greca e cetriolo accompagnato da una salsa al cetriolo ed un trito di aglio che faceva commuovere, nel senso che le lacrime erano dovute sia al gusto ma anche al suo intenso ed aggressivo aflore. Il terzo, un cannolo costruito sotto gli occhi dei presenti (con pochi sapienti gesti del giovane e bravo nipote che ha collaborato con lui) accompagnato dagli "amarcord" di Tony e dalla raccomandazione, dell'ultrasettantenne padre fattagli il giorno prima al telefono, di mettere nei pomodori anche il prosciutto cotto a dadini: "così vengono più saporiti!" Che dire: viva l'Italia... viva il Re... viva il gelato!



4 serata

8 maggio // MIELE
A.R.P.A.T.



Sono andato alla serata con l'interrogativo di perché l'Associazione Regionale per la Protezione del Territorio Toscana (A.R.P.A.T.) gestisse un evento di questo genere. Il dubbio si è chiarito quando Duccio Pradella, Presidente dell'Associazione Regionale Produttori Apistici Toscani (A.R.P.A.T.) con identico acronimo, ci ha illustrato l'affascinante mondo delle api. Tre personaggi ci hanno edotto sul mondo variegato del miele e degli insetti che lo producono: Duccio (il romantico - entusiasta); Michele (il tecnico); Andrea (il passionale). Tutti, con in comune preparazione, professionalità e simpatia con le quali ci hanno fatto degustare mieli di castagno, acacia, tiglio; melata di metcalfa (la parola è strana ma il gusto è particolare e intenso); polline e accostamenti con ricotta e formaggio. A conclusione delle quattro serate verrebbe spontaneo dire "dulcis in fundo" se non fosse che prima di ieri sera abbiamo degustato anche cioccolato e gelato, passando dall'olio certo non dolce ma dai sapori comunque intensi e piacevoli. Un'esperienza, quella delle serate a tema, già fatta e sicuramente da ripetere, con un'affluenza sempre molto alta (anche in relazione alla capienza della sala che ha ospitato i quattro eventi). Un bravo a chi ha organizzato e chi ha saputo, in poco tempo e spazio, aprirci una finestra di conoscenza e gusto sul e nel contesto nel quale vive e lavora.

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



Tessera Slow Food per gli iscritti alla biblioteca



Gli iscritti alla Biblioteca di Villa Bandini si possono associare a Slow Food sottoscrivendo la tessera per il progetto rete Terra Madre BiblioSlow a **25 €** (per il primo anno)
I giovani fino a 31 anni **10 €**