

### Un anno vissuto erboristicamente

DI FRANCO LODINI

*Comincia con la newsletter di febbraio una 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: volete mettere offrire agli amici una misticanza di erbe di campo invece delle solite lattuga e romana insaporiti?*

Vi parlerò perciò di erbe e bacche che fanno parte della "fitoalimurgia": tranquilli, non è una parolaccia, è una parola di origine greca che significa semplicemente "la conoscenza dell'uso delle specie vegetali (soprattutto erbe spontanee) a scopo alimentare". Cercherò di farvi conoscere l'erba (o la bacca) più interessante, mese per mese, senza infruscarvi la testa con elenchi di erbe da raccogliere e metterò possibilmente qualche foto, sia del contesto in cui si trova sia dell'erba stessa, illustrandovi anche i dettagli importanti per riconoscerla. Userò il nome volgare più conosciuto (i nomi però possono variare di zona in zona, anche a distanza di qualche km) ma metterò senz'altro anche il nome in latino; questo faciliterà le vostre ricerche perché la classificazione delle piante in latino è conosciuta in tutto il mondo. Infine, se il caso, darò qualche consiglio culinario, assolutamente già sperimentato da me (e non trovato su Internet). Ma prima di andare a caccia di erbe qualche regoletta basilare è bene conoscerla, ecco, una tantum, un piccolo decalogo:

1. 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, possibilmente però distante da strade trafficate e da zone inquinate (e frequentate da animali domestici, come il cane che si diverte a pisciarci sopra...)
2. Bisogna un po' studiarle, è inevitabile, non si può raccogliere di tutto di più, bisogna sapere quello che si cerca e dove lo si cerca. Generalmente non ci sono controindicazioni ma qualche erba può contenere sostanze che a qualcuno (magari allergico) possono dare noia, motivo in più per studiarle bene.
3. Memorizzate i luoghi di raccolta e osservate soprattutto i fiori, che aiutano a distinguere le erbe; spesso, quando le raccoglierete, i fiori non ci saranno ma se avete notato le fioriture d'estate saprete dove cercare in primavera e in altre stagioni (quindi non è tempo perso fare qualche passeggiata estiva anche se non raccoglierete niente).
4. Preferite quelle di stagione, ogni stagione ha le sue erbe e le sue bacche anche se la primavera naturalmente è il periodo migliore per trovare erbe adatte per fare ottime misticanze e per disintossicare l'organismo, depurando anche il fegato, sovraccaricato dall'alimentazione invernale.

5. La raccolta deve essere fatta con attenzione, le erbe non vanno strappate ma tagliate alla base con la lama di un coltello, scegliendo gli esemplari più intatti, freschi, di giusta maturazione, cioè né troppo giovani, né troppo vecchi; possibilmente una prima pulitura deve avvenire in loco (sarà più facile dopo a casa, lavarle e prepararle). Non importa avere il falchetto e il sacco come Panoramix, basta un coltello e un cestino di vimini o un sacchetto di carta (le erbe devono "respirare" e non restare chiuse e appiccicate nei sacchetti di plastica).



6. Non raccoglietene in quantità industriale, pensate che per fare una bella porzione di insalata ne bastano 30 g per cui non è il caso di portarle a casa per poi tenerle nel frigo ad appassire: meglio andare una volta di più (fa anche bene alla salute camminare) e preparare misticanze raccolte in



#### CALENDARIO EVENTI E INIZIATIVE DELLA CONDOTTA



**Sabato 9 febbraio // Giornata di raccolta delle Erbe** con abbinato il pranzo al ristorante "Uscio e Bottega" a Sicelle (Castellina in Chianti). Programma: h 10.00 ritrovo presso il parcheggio della Pieve di S. Donato in Poggio, spostamento nel luogo adatto per la "ricerca" delle erbe di stagione, h 12.00 pulitura delle erbe raccolte per poi essere cucinate dal ristorante, h 13.00 Pranzo (prezzo 20€ per i soci e 25€ per i non soci). MENU: Crostino d'antipasto, primo, frittata, insalata e/o erbette lessate con le erbe raccolte da noi. Prenotazioni al 335 393050 (Franco Lodini).



**Mercoledì 13 febbraio ore 20.30 // Alla scoperta delle osterie d'Italia** Cena presso il ristorante Coquinarius. MENU Antipasti: Crostini Integrali con Caprino, Marmellata di Fichi e Menta, Patè di fegato con riduzione di vin santo e pane tostato, Petto d'oca con cipolline all'aceto balsamico, vino: La Maliosa Bianco Maremma Toscana 2009 (Trebiano Non Filtrato). Primi: Tortelli di patate al ragù d'anatra, Crema di Zucca e Ceci, vino: Il Balzo Chianti Rufina Paolo Ponticelli



parte il progetto

### Più vicino è più buono: ora vendiamo a Km 0

Presentazione del Progetto e aperitivo

Presentato nell'ottobre scorso al Parlamento di Terra Madre di Alberese, il progetto *Più vicino è più buono, ora vendiamo a Km 0* (di fatto uno spaccio di prodotti locali - ma non solo - su ruote) entra nella fase operativa. La cittadinanza di Bagno a Ripoli da tempo sollecitava l'impresa che cura la ristorazione nelle mense scolastiche del Comune a dar vita ad un gruppo di acquisto e ad estendere il progetto alle famiglie. È stato così che SIAF spa - conosciuta per il ricorso a prodotti di filiera corta e a momenti di educazione alimentare - ha espresso questo progetto che, grazie al finanziamento della **Regione Toscana**, porterà alla realizzazione di una vera e propria rete tra produttori, trasformatori (ristoratori) e consumatori. Sono coinvolti quattro soggetti: il **Comune di Bagno a Ripoli** (coordinamento/supporto organizzativo), la **SIAF spa** (supervisione, garanzia per e verso i produttori coinvolti), la **Cooperativa Sociale Liberamente** (commercializzazione itinerante e cura del mezzo impiegato per la vendita, avvalendosi del lavoro di persone in stato di disagio o svantaggio), la **Condotta Slow Food di Firenze** (conoscenza diretta e verifica delle aziende coinvolte, controllo sulle buone pratiche, consulenza sulla valorizzazione di produzioni tradizionali, contatti per proposte di prodotti non locali). È una sfida affascinante che merita il massimo impegno di tutti i partecipanti e in primo luogo della nostra Condotta.

**Giovedì 14 marzo presso la Scuola Media Redi**, via di Belmonte, ci sarà l'inaugurazione e la presentazione del progetto, con l'allestimento di un mercatino dei produttori e agricoltori già coinvolti. Seguirà un aperitivo-cena realizzato dai ragazzi della scuola nel corso di un laboratorio di cucina.

2010 (Sangiovese, Colorino). Secondi: Sformatini Carote e Patate, Filetti di Maiale con Miele e Timo serviti con Crema di Cipolle, vino: Muledei Toscana IGT Az.Ag. Muledei 2009 (Syrah, Sangiovese). Dolce: Bocconcini di cioccolato fondente, vino: Vin Santo Gabriele Buondonno Panzano in Chianti. Prenotazioni 347 3620639 (Alessandro Schena). Prezzo 30 € per i soci e 35 € per i non soci.



**Sabato 16 febbraio** // Slow Food Firenze partecipa a **Socialtrekkinginfesta**, la Festa del camminare: 14.15 ritrovo in piazza Signoria sotto la statua di Cosimo I per una "passeggiata a sorpresa" per il centro di Firenze. Dettagli sul sito [+](#)



**Mercoledì 20 febbraio ore 19.00-21.30** // **Aperitivo dal Vinaino** 2° appuntamento (dopo la Casa del Vino) al vinaino di via de' Neri All'antico Vinaio. Tema serata: *Polpette, polpettine e schiacciata all'olio calda con i salumi del Salumificio Magazzini di Montespertoli*. Prenotazioni 340 3424340 (Gian Marco Mazzanti). Prezzo 10 € non soci, 8 € soci.



**Sabato 2 marzo** // **Le parole per dire Terra**

Percorso di autoformazione e di lettura di gruppo che parte dalla centralità del cibo, si sofferma su quello che siamo e arriva a quello vogliamo fare. **PROGRAMMA:** 10.00 arrivo dei partecipanti, 10.15 lettura dell'agenda e nota metodologica 10.20 gioco di presentazione, 10.45 letture, 11.15 brainstorm *Il cibo è...*, 12.45 pausa pranzo, 14.15 letture, 14.45 Il gioco degli schieramenti, 15.30 letture, 15.45 Il gioco delle 7 parole: *Slow food è...*, 17.00 Visio Gallery: *Slow food Firenze azione...*, 17.30 Il gioco del cestino, del comodino e del baule, 18.00 termine dei lavori. Il corso, partendo da una lettura ragionata degli ultimi documenti, affronta una riflessione sulla centralità del cibo e sulla pluralità delle sue implicazioni. Nella rincorsa ad organizzare iniziative ed eventi, infatti, a volte vi è il rischio di perdere di vista le coordinate culturali ed ideali che disegnano l'orizzonte del nostro agire. Per questo, la riflessione sul cibo si sposta nel corso dell'incontro dapprima su "quello che siamo", sull'identità di Slow Food a oltre 20 anni dalla sua costituzione, per approdare a spunti d'idee su quello che vogliamo fare e sulle pratiche della nostra vita associativa. Un modo per riannodare i fili semantici che collegano la riflessione teorica all'agire pratico. Il corso si svolge adottando tecniche di partecipazione attiva, attraverso tecniche "di gioco" che coinvolgono direttamente i partecipanti. Per le tecniche adottate il corso richiede la partecipazione di min di 10 ed max 20 persone. Trattandosi di un per-corso in cui ogni segmento è la conseguenza del precedente è sconsigliata la partecipazione parziale all'incontro. Prenotazioni a: [info@slowfoodfirenze.it](mailto:info@slowfoodfirenze.it)



**Domenica 3 marzo** // **Bici Slow** Nell'ambito della fiera BiciFi Slow Food Firenze e Firenzeinbici organizzano l'iniziativa *Un pranzo in bici, pedalata culturale/gastronomica per le vie di Firenze*. Un itinerario alla scoperta di luoghi non convenzionali e piatti della "tradizione". Visiteremo 3 artigiani del gusto per un pranzo itinerante. Ulteriori dettagli a breve.



**Giovedì 7 marzo** // **Cena alla trattoria San Michele all'Arco** (della Fattoria S. Michele a Torri). Prima della cena visiteremo i due spazi dell'azienda, situati in via dell'Agnolo 101/r e in via de' Rustici 6/r. Ritrovo ore 18.45 in via dell'Agnolo 101/r. MENU: Assaggio di Prosciutto di Cinta Senese Dop e Crostini della Fattoria, Tagliatelle al ragù di salsiccia di Cinta Senese Dop, Penne Broccoli e mandorle, Sella di Cinta al forno (scamerita) con contorno di patate arrosto e bietole saltate con pomodorini, Dolce della casa. Vini: San Michele Chianti Colli Fiorentini Docg 2010; Chicchi Rossi Igt 2011 (nuovo vino uscito a dicembre fatto con tutti vitigni complementari del Chianti). Prezzo soci 28 €, non soci 33 €. Prenotazioni 347 3620639 (Alessandro Schena).

giornata. Imparerete poi con l'esperienza quali si conservano più a lungo e quali invece, più delicate, vanno usate subito.

7. Appena tornati a casa comincia il lavoro più lungo (e più uggioso), la pulitura e la lavatura: se non l'avete già fatto prima nel campo, prima si tolgono la terra, le impurità e le essenze estranee, poi si levano le parti secche o danneggiate e rotte; se ci sono radici vanno un po' grattate (io uso il coltello all'incontrario, cioè la parte non affilata della lama) poi si mettono nell'acqua e si lavano e sciacquano molto bene anche più di una volta, magari aggiungendo un po' di bicarbonato che aiuta a eliminare lo sporco (anche se, attenzione, non disinfetta!). Infine si centrifugano come una normale insalata, togliendo più acqua possibile (così si conservano meglio: se c'è l'acqua potrebbero marcire). Dentro un sacchetto, senza essere compresse, resistono nel frigo anche diversi giorni.
8. Imparate a miscelarle bene e nella quantità giusta, preparare una miscela è come fare un cocktail: alcune erbe saranno la "base", altre dal sapore più deciso saranno complementari e serviranno per aggiungere aromi e profumi; se aggiungete come decorazione dei fiori commestibili, ricordatevi (come per i cocktail) che l'occhio vuole "solo" la sua parte.
9. Conditele appena prima di mangiarle, spesso l'aceto e l'olio, se lo mettete troppo tempo prima, le "cuociono" e le fanno afflosciare; e, inutile dirlo alla gente di Slow Food, usate naturalmente ingredienti di prima qualità: avete fatto una gran fatica a cercarle e pulirle, non sciupate tutto con un olio qualsiasi (quindi meglio un extravergine locale, lo stesso dicasi per l'aceto, io ne uso uno fatto in casa).
10. Infine diffondete le vostre conoscenze e scambiatevi esperienze ed informazioni: non abbiate paura, le erbe non sono tartufi o funghi che si trovano in certi posti segreti, ce n'è dovunque e per chiunque ed è bello anche andare a raccogliere con gli amici.

## L'erba di questo mese: il raperonzolo (*Campanula rapunculus*)



Chi pensasse che d'inverno non ci siano erbe da raccogliere si sbaglia alla grande! In questo periodo perciò vi suggerisco una piantina che è veramente eccezionale e che da sola vi farà gustare delle insalate sfiziosissime: il raperonzolo. Si trova soprattutto nei greppi delle stradine di campagna ma se non si conosce bene la pianta non è facile da trovare. È più facile scoprirla quando d'estate c'è il fiore, una campanula appunto, di color blu-violetto. Anche la rosetta basale di foglie si può confondere con tante altre simili, osservate allora bene la foglia, è di forma ovale come nella foto ma può essere anche più lunga, è liscia e non è pelosa, ha i margini a dentellatura arrotondata; si distingue bene se guardate la pagina inferiore per le venature sottili di cui è solcata. La sicurezza matematica l'avete quando estraete la radice, la parte più prelibata: fate attenzione perché se non state attenti e tirate troppo, si spezza il picciolo delle foglie e la radice rimane nel terreno, difficile da trovare ed estrarre. Io uso un coltello per le vongole per estrarla perché così sono sicuro di non andare troppo in profondità e lacerarla o spezzarla, insomma si deve operare come un dentista che leva un dente avendo cura di non romperlo e di toglierlo intero. La radice è bianca e avvolta da una pellicina che quando si gratta viene via. L'inverno è il momento migliore per la raccolta dei raperonzoli perché le radici, dopo le prime gelate, sono croccanti; questa erbetta si trova anche nei mesi precedenti, ma con radici un po' mollicce.

Dopo averle pulite accuratamente lavatele bene: le radici più piccole le potete lasciare attaccate alle foglie, quelle più grandi separatele dalle foglie e tagliatele a pezzi a vostro piacimento. L'inulina e la vitamina C presenti nella radice la rendono un efficace diuretico e rinfrescante. In particolare l'inulina favorisce la digestione, riduce la produzione di gas intestinali ed ha un effetto lassativo. La radice, priva di amido, può essere consumata anche dai diabetici. Si può mescolare ad altre entità ma vi assicuro che mangiata da sola è la morte sua!!!

*Un suggerimento: conditela con un po' di aceto balsamico, olio e sale e aggiungete delle scaglie di parmigiano, avrete così un ottimo secondo. Buona raccolta!*

## Master della birra



Quattro serate per avvicinarsi al mondo della birra, una delle bevande alcoliche più antiche che l'uomo conosca, che affonda le radici nella nascita stessa delle grandi civiltà. Scopriremo, in modo divertente ma serio, che le birre sono molto di più dell'idea stereotipata del binomio pizza + bicchiere di bionda. Parleremo di materie prime, di tecniche produttive, di stili e geografia, senza trascurare le modalità di conservazione, di servizio, la scelta dei bicchieri, gli abbinamenti. Durante il Master of Food assaggeremo assieme una ventina di birre, italiane e non, che ci aiuteranno ad intuire le storie di uomini, di territori, di cultura, di tradizioni nascoste dietro ogni bicchiere.

### Prima lezione

Presentazione del Master of Food, le caratteristiche e la geografia delle materie prime, il loro utilizzo durante le fasi della produzione del mosto. Introduzione alla degustazione, con assaggio guidato di 5 birre.

### Seconda lezione

La trasformazione del mosto in birra, l'accento alle tecniche di alta e bassa fermentazione. Le tipologie di confezionamento, la filtrazione, la pastorizzazione, la rifermentazione in bottiglia. Degustazione di 5 birre.

### Terza lezione

La geografia della birra, le principali nazioni birrarie (Belgio, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, ...). Introduzione al concetto di stile birraio, l'analisi del legame tra la birra e il territorio con un approfondimento sulla situazione italiana. Degustazione di 5 birre.

### Quarta lezione

La fermentazione spontanea, l'antico e meraviglioso mondo dei lambic. Indicazioni sulla conservazione delle birre, sul loro servizio (temperatura, bicchieri e tecnica) e sui loro abbinamenti. Le birre più alcoliche, da invecchiamento, o che fanno stile a sé. Degustazione di 5 o 6 birre.

**lunedì 4 // 11 // 18 // 25 marzo 2013, ore 21:00**

**Antico Spedale del Bigallo**

Via del Bigallo e Apparita, 14 - Bagno A Ripoli

Costo:

**120 € per i soci**

**145 € per i non soci comprensivo di tesseramento**

(100 € giovani fino a 30 anni + 10 € di tessera)

Iscrizioni entro il 24 febbraio

**master@slowfoodfirenze.it - 3480451120**

I pagamenti devono essere fatti tramite bonifico intestato a Slow Food Firenze **IBAN IT36X0324202800CC1024003339** nella causale specificare nome, cognome e il tipo di master.

## I nuovi Orti in condotta

DI CHIARA TACCONI



Dopo quelli storici della primaria "Marconi" di Grassina e della "Scuola Città Pestalozzi" di Firenze, abbiamo inaugurato altri sei Orti in condotta in altrettante scuole fiorentine, tre dei quali all'interno di asili nido. I bambini coltivano con l'aiuto di insegnanti, nonni e genitori, e non è che l'inizio: seguitemi sul nostro sito, foto e aggiornamenti "sul campo"!

**Orti per Firenze guarda la pagina [+]**

Terra  
madre  
day

## Terra madre Day

Una giornata (di Terra Madre) particolare

Il nostro Terra Madre Day si è tenuto il 7 dicembre al **Teatro del Sale**. Tutto è iniziato con il Fiduciario Torrini all'ingresso per accogliere gli ospiti e prosegue con gli onori di casa fatti da Fabio Picchi in persona: gentile con i rappresentanti della Condotta ed affettuoso con l'ospite d'onore ed amica Cinzia Scaffidi (direttrice del Centro Studi di Slow Food). Dopo il gradito buffet un filmato su Terra Madre ha preceduto l'intervento di Antonio Ciappi che ha introdotto alla platea le numerose attività della Condotta, il nostro modo di interpretare il "fare Terra Madre" a Firenze e ha ringraziato Fabio Picchi per la sua squisita ospitalità. È stata poi la volta di Cinzia Scaffidi con un intervento sul senso del Terra Madre Day e sulla centralità del cibo rispetto a molti aspetti della nostra esistenza. Picchi, con la nota eloquenza, ha messo in evidenza il ruolo della nostra associazione, e dopo lo spettacolo musicale si è inaspettatamente messo dietro il banchino dell'associazione e, come un socio di vecchia data, ha personalmente richiesto un contributo ai presenti. La serata si è conclusa con un impegno di grande importanza: la dedica di un intero numero del bollettino del Teatro del Sale (*L'Ambasciata*) alla nostra associazione, che richiederà un notevole contributo da parte della Condotta e che dovrebbe lanciare - con la sua uscita a marzo - una nuova serata dedicata a Slow Food con Carlo Petrini invitato d'eccezione. Con questa iniziativa è stato possibile rinsaldare i rapporti con uno dei ristoratori - ed operatori culturali - d'eccellenza della nostra città; abbiamo potuto così fare arrivare notizie da Slow Food e Terra Madre a un buon numero di persone altrimenti difficilmente raggiungibili. Ma il Terra Madre Day del Teatro del Sale non si è fermato qui. Fabio Picchi ha continuato nei giorni successivi a parlare della nostra associazione e dei progetti Slow Food nei suoi locali, e questo è culminato la sera del 18 dicembre con un partecipato tombolone natalizio con premi davvero ricchi: un lavoro autografo di Segio Staino, una cena per otto persone a "Il Cibreo" e molto altro. Tutto l'incasso della tombola, a sorpresa, è stato donato alla nostra Condotta, con un gesto davvero generoso, gradito ed apprezzatissimo da tutti noi. I fondi raccolti nelle due occasioni (oltre 1700 €) verranno utilizzati in parte per l'adozione di un terzo orto in Africa dopo quelli kenyan di Itabua ed Iveche, e in parte per sostenere i progetti della Condotta (soprattutto gli Orti scolastici e l'accoglienza per le delegazioni di Terra Madre). **L'unico modo possibile per chiudere questa cronaca è un grande ringraziamento a Fabio Picchi che ha trasformato una cena "particolare" in una gara di generosità, e allo staff del Teatro del Sale che ha saputo accogliere Slow Food con cordialità e competenza.**



## Biblioslow

DI STEFANO BELTRAMINI

La collaborazione con il Quartiere 3 del Comune di Firenze continua; abbiamo consegnato alla biblioteca di **Villa Bandini** la collezione completa delle opere di Slow Food Editore attualmente in circolazione e presto i bibliotecari le renderanno disponibili per il prestito. Si tratta di una quarantina di opere che vanno a svecchiare e integrare la già ricca bibliografia slow a disposizione degli iscritti alla biblioteca di Gavinana. Fa così un nuovo passo avanti il progetto Biblioslow, pensato proprio per tenere costantemente aggiornata questa sezione della biblioteca, grazie alla collaborazione di un gruppo di nostri soci-iscritti a Villa Bandini e al lavoro dei bibliotecari. **Presto online la bibliografia completa.**



## 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](http://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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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@ilirifrullo.com](mailto:boulangerie@ilirifrullo.com)

**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](mailto:coquinarius@gmail.com)



NEW

### 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](mailto:alessandro.schena@gmail.com)  
[www.slowfoodfirenze.it](http://www.slowfoodfirenze.it)



### Mercati della Terra

#### MERCATO DELLA TERRA MONTECATINI TERME

Sabato 2 febbraio 2013 - Via Mazzini  
(pressi Stazione)

Inaugurazione del nuovo Mercato della Terra  
nei locali dello storico mercato contadino. Ore  
9:30 incontro sul tema *filiera breve*, con Cinzia  
Scaffidi di Slow Food Italia e Marco Del Pistoia,  
responsabile biodiversità. Seguirà alle ore 12:00  
aperitivo e inaugurazione ufficiale.



### 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