

2011: un bilancio a due facce per la Condotta di Firenze

DI ANTONIO CIAPPI Responsabile dei Progetti

Dopo un anno di attività ci siamo trovati, come Comitato di condotta, a svolgere il tradizionale compito di fare un bilancio dell'anno passato e a programmare le attività per il 2012. Lo spirito era quello giusto, né troppo "serioso", né troppo goliardico e dopo aver messo in evidenza le numerose buone, pulite, e giuste iniziative promosse dalla condotta durante il 2011, aver sottolineato la crescita del numero dei tesserati, riconosciuto di aver applicato concretamente il principio dell'autosostentamento e della buona gestione della condotta e il finanziamento di due Orti in Africa, ci siamo guardati diritto negli occhi e ci siamo chiesti con onestà: "E ALLORA?". Allora... abbiamo convenuto - cercando per quanto possibile di farlo con serietà e trasparenza, senza secondi fini e con grande schiettezza - che indipendentemente dall'apporto degli altri componenti della Condotta e del Comitato allargato, dalla sparuta apparizione di qualche



socio più giovane e dal contributo sempre gradito dei soci produttori, la nostra visibilità, o meglio, quella della nostra Associazione a livello locale, è assai ridotta. È iniziata allora una sorta di autoanalisi: abbiamo riconosciuto che la prima responsabilità di questa mancanza o ridotta capacità di "fare opinione" a livello locale, indipendentemente dalle scelte e dai grandi temi portati avanti a livello nazionale, sta non nella incapacità di prendere posizione sui tanti argomenti su cui dovremmo intervenire come comitato di condotta e come singoli, ma nella timidezza o paura di fare "Politica" nel senso greco del termine (Politikos). E cioè di fare, e dichiarare, scelte ben precise su tutto ciò che si riferisce alla città e alla sua vita sociale, al suo sviluppo, alla educazione dei suoi abitanti, alla sua economia e al suo essere (o meno) sostenibile. Facendo davvero nostri i principi di Slow Food e cercando di declinarli nella nostra realtà in maniera più incisiva. Vorremmo quindi rinnovare il nostro impegno per *scendere in campo* (forse presto anche *nel campo*) cercando di far fare un salto di qualità alla Condotta: come? Solo con il contributo ed il sostegno di tutti, anche coloro che, pur riconoscendosi nei valori di Slow Food, ancora non fanno parte della nostra Associazione. Parliamone... e intanto buon 2012.

[>] [commenta l'articolo sul sito](#)



I PROSSIMI MASTER OF FOOD

TECNICHE DI CUCINA in corso (4 lezioni):
24-25/01; 31/01-01/02; 07-08/02; 14-15/02

VINO II° LIVELLO (4 lezioni):
22//28 Febbraio, 6/13 marzo 2012

PANE E CEREALI (2 lezioni):
aprile 2012

EDUCAZIONE SENSORIALE (3 lezioni):
maggio 2012

CUCINE ETNICHE (1 lezione):
giugno 2012

CALENDARIO EVENTI E INIZIATIVE DELLA CONDOTTA



Sabato 11 febbraio: Giornata di raccolta delle erbe spontanee nel Chianti

Si fa un po' di movimento, si impara a conoscere le erbe, si raccolgono e si mangiano in un simpatico ristorante, l'*Uscio e Bottega*, che si trova a Sicelle (Castellina in Chianti) Spesa: 20 € a testa per i soci, 25 per i non soci. Ritrovo: alla Pieve di San Donato in Poggio alle 9:30. Raccolta erbe fino alle 12:30, poi si puliscono le erbe raccolte ed alle 13:30 si mangia! Nel pomeriggio passeggiata a piedi (per digerire!) e visita di San Donato in Poggio.



Giovedì 16 Febbraio - ore 20:15 «Cena Vegetariana» a buffet presso l'Osteria dell'Ortolano in collaborazione con la **Comunità del Cibo della Zona Geotermica** (podere Paterno e Antica Filiera).

Prezzo per i soci 22 € per i non soci 25 € (Prenotazioni all'Osteria dell'Ortolano tel. 055/2396466, Via degli Alfani 91r). Menu: *Insalatina di verdure e riso, Farinata di cavolo nero, Vellutata di patate e porri, Paccheri nell'orto d'inverno, Uovo del mugello all'occhio di bue, Pecorino al forno, Cassettina di spinaci e pinoli, Bocconcino di cardi, Ricottamisù, Martarè*. Compresi Vino Sangiovese di Castellina in Chianti, Vin Santo di Montespertoli, acqua e caffè.



giovedì 16 febbraio, h 19:00
Festeggiamo la **Settimana della Birra Artigianale**

con i nostri amici della **Birroteca di Greve** con la sfida **ALL RED**. La "9" del Birrifico Olmaia incontra la "Lilith" del Birrifico Bruton. **FREE BUFFET**.

È gradito l'abito rosso.



sabato 25 febbraio - ore 10:00 // Visita con degustazione a San Michele a Torri, presso la Fattoria (Via San Michele 36 - Scandicci). Descrizione della giornata:

breve storia della Fattoria e della posizione vinicola in cui è situata. Visita della parte esterna della cantina con spiegazioni di tutte le attrezzature utilizzate durante la vendemmia, visita della cantina interna e della cantina fonda con le botti e le barriques, visita dell'orciaia. Visita agli allevamenti di Cinta Senese e di Angus e Chianina, ci vogliono circa 30 minuti ad andare e 30 a tornare (molto importante: munirsi di stivali o scarpe da trekking, da usare nel caso in cui fosse piovuto da poco). Seguirà degustazione all'interno delle salette interne alla cantina di: 2 vini Chianti (Chianti Colli Fiorentini e Chianti Classico), 1 vino rosso IGT "Murtas", Vinsanto, Salumi Cinta Senese Dop, Bruschetta con olio extravergine di oliva "Laudemio", Formaggio pecorino con miele (tutto accompagnato dal pane semintegrale fatto con le farine del grano della Fattoria). Costo a persona: 15 € per i soci e 17 € per i non soci. Per prenotazioni telefonare ad Alessandro Schena, tel. 347 3620639



giovedì 15 marzo - ore 20:30 Cena all'Osteria Cipolla Rossa Menu: *Tarese del Valdarno, Mortadella di Prato, Prosciutto del Casentino con bruschette di fagioli di Sorana, Zuppa di cipolle di Certaldo con zoccolotti di pane all'olio, Rigatoni artigianali al pesto di fagioli di Sorana e Tarese croccante, Assaggio di rigatino di maiale grigio casentino sulla brace e insalata acetosa, Stufato alla Sangiovese, Pasticceria del Cipolla Rossa.* I Vini Sono Dell'azienda Castello Di Bossi. Prezzo per i soci 32 €, non soci 35 €. Per prenotazioni telefonare al ristorante: tel 055214210



venerdì 23 marzo - ore 20:15 Cena ai Riffaioli Ecco il menu: Collo di galletto ripieno con salse, Sfilacciato di pollo alle verdure di stagione, Pane alle noci con

lardo di cinta senese del Chini, Stracciatella con feccatini su brodo buono, Pappardelle con sugo cibeo vero vero, Guancia di manzo della granda saltata in teglia con aromi, Contorno di stagione (probabile rinforzino se l'oste l'è in bona), Dolce della Giulia a sorpresa. Vino scelto dall'oste Az. Agricola I Veroni, Caffè e ammazzacaffè. Prezzo 32 € per i soci e 35 € per i non soci. Telefonare direttamente al ristorante: 055/5088070



sabato 24 marzo - ore 16:00 - 18:30 "Miele, gente, api" presso la Sala Paradiso di Villa Bandini, Via di Ripoli 118 (grazie all'ospitalità del Quartiere 3) l'Associazione Regionale Produttori Apistici Toscani presenta i mieli vincitori o classificati al XXVI Concorso dei mieli toscani. Incontro con tutti i sensi attivi per incontrare, scoprire, capire, il mondo dell'imenottero più dolce. Lezione in Condotta-degustazione-chiacchierata con la partecipazione di esperti ed apicoltori per conoscere le eccellenze della produzione toscana. Prenotazione obbligatoria al 3337014864 entro il 15 marzo (max 15-30 partecipanti). Quota per rimborso spese docenti: € 5,00 soci, € 10,00 non soci.

Le peripezie di un ultratrentenne alle prese coi fornelli

Gli ingredienti? Una bella Condotta, un Comune sensibile al *buono, pulito e giusto* e una mensa attenta a cosa mangiano i nostri bambini a scuola... e non solo! Grazie al connubio virtuoso tra Slow Food Firenze, Comune di Bagno a Ripoli e SIAF ha avuto inizio il 24 gennaio scorso la II^a edizione del Master in tecniche di cucina, questa volta su due turni, visto l'interesse dimostrato. Alessandro Manneschi, partecipante alla I^a edizione e talmente "assuefatto" da essersi iscritto anche alla II^a, ci racconta la sua esperienza.

DI ALESSANDRO MANNESCHI Socio Slow Food

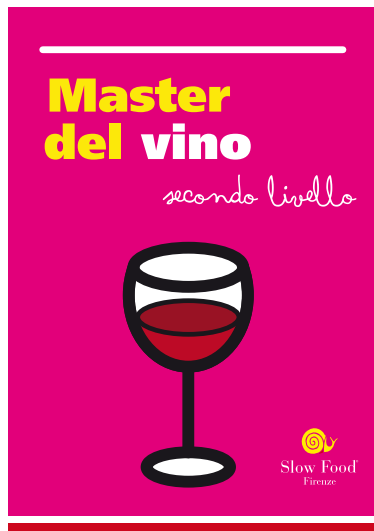
Tristi. Molto tristi. Ecco l'unico aggettivo che poteva venire in mente guardando un anno fa i miei fagiolini lessi, color verde smorto e mollicci. Niente a che vedere con quelli croccanti e verde smeraldo di oggi. La pasta fatta in casa non sembra più una delizia da nonne e l'arrosto tenero e perfettamente rosato non dipende più da una fortuita coincidenza ma è ormai la norma. Che la cucina sia arte lo dicono tutti, ma che alla base ci sia una profonda tecnica forse non lo hanno chiaro in molti e che questa tecnica sia accessibile a tutti ancor meno.



I partecipanti al Master edizione 2011.

Provate a chiederlo a chi come me ha avuto la fortuna di frequentare un Master in Tecniche di Cucina di Slow Food. Senza pretendere di diventare degli chef stellati, i quali ricordiamolo, a una grande fantasia e creatività uniscono una preparazione tecnica incredibile, in quattro splendidi incontri è radicalmente cambiato il mio approccio culinario. Ben venga qualche dito tagliato, qualche scottatura e perché no, il rimbrotto del docente nel vederti massacrare un cosciotto di coniglio. La cucina è cosa seria, conviviale, familiare, ma serissima e le cose vanno fatte per bene, tantovale altrimenti mangiare fast. Ed ecco che lavorando a testa bassa sul tagliere, sorseggiando in compagnia un po' di vino ed assaggiando sorpresi del risultato ciò che viene cucinato, trascorrono troppo in fretta le 4 serate. Non crederete certo che ora vi riveli cosa sia una brunoise o un mirepoix, quale sia la tecnica per ottenere un ottimo bollito o un superbo brodo di carne, o che vi sveli i segreti delle reazioni di Maillard per rendere un arrosto degno di questo nome spero? L'unica alternativa immagino sia fare come me, iscriversi al prossimo corso e divertirsi. Ah dimenticavo! Purtroppo esistono delle controindicazioni. Diventerete dei maniaci della cucina, così insopportabili che faranno cucinare sempre voi, e agli altri familiari non resterà che allargare il loro guardaroba.

Master vino II° livello



Nel secondo modulo vengono approfondite alcune tematiche già affrontate nel primo, soprattutto in ordine ai concetti e alle applicazioni delle tecniche di degustazione, che diventano sempre più profonde e complete. Vengono inoltre introdotti alcuni argomenti non ancora affrontati nelle lezioni precedenti – quali la classificazione dei vini, le indicazioni riportate in etichetta, l'abbinamento tra cibo e vino – che portano ad ultimare il percorso ideale del vino dalla vigna alla bicchiere (passando per la cantina di

produzione, lo scaffale del negozio, la propria cantina di casa e finendo per l'appuntamento in tavola). Due intere lezioni infine vengono dedicate a due particolari e importanti tipologie non ancora incontrate in questo percorso: i vini spumanti e i vini dolci.

Prima lezione

Degustazione introduttiva di 2 vini.

La degustazione: armonia ed equilibrio di un vino

Valutazione qualitativa e schede di degustazione

Cenni sull'abbinamento cibo-vino

Degustazione tecnica di 3 vini

Seconda lezione

Classificazione dei vini in Italia e in Europa

Denominazioni di origine

Come leggere l'etichetta

Degustazione tecnica "alla cieca" di 5 vini

Terza lezione

Vini frizzanti e spumanti: tecniche di produzione

Zone di tradizione

Come si degusta lo spumante

Degustazione tecnica di 5 vini spumanti

Quarta lezione

Vini dolci e passiti: tecniche di produzione

Zone di tradizione

Vini fortificati: tecniche di produzione

Degustazione tecnica di 5 vini dolci

mercoledì 22 febbraio // martedì 28 febbraio 2012

martedì 6 marzo // 13 marzo 2012 - ore 21:00

Antico Spedale del Bigallo

Via Bigallo e Apparita,14 – Bagno a Ripoli (Fi)

Costo

- soci fino a 30 anni € 150,00

- soci € 160,00

(i non soci possono partecipare sottoscrivendo la tessera annuale Terra Madre, costo € 25,00 oppure la tessera giovani al costo di € 10,00 sino a 30 anni).

I soci scaduti non possono più sottoscrivere la tessera Terra Madre

Iscrizioni (entro il 12 febbraio 2012)

tel. 348 0451120 - master@slowfoodfirenze.it

Pagamento anticipato tramite bonifico bancario

sul conto intestato a Slow Food Firenze

IBAN IT36X0324202800CC1024003339

causale: master vino



PER LA PRIMAVERA STIAMO ORGANIZZANDO

APERIPIZZA DA DIVINA PIZZA

VISITA ALL'AZIENDA AGRICOLA VINICOLA I BALZINI (Barberino V. D'Elsa) e **AZIENDA AGRICOLA SAN CRISTOFORO** (Gambassi Terme)

"SLOW FOOT" TREKKING

ALLA SCOPERTA DEL RIESLING Gita in Renania (27 aprile - 1 maggio)

WEEKEND SLOW A NOLI E DINTORNI (SV)

VISITA ALLA COOPERATIVA DEI PESCATORI DI MASSA CARRARA

segnalazione:

5 Cene per Mille Orti in Africa con Silvio Greco

(Coordinatore Area Ambiente Slow Food Italia)

PRESSO IL RISTORANTE "SUD"

3 FEBBRAIO 2012

TEMA DELLA SERATA: *Terre di Lucania*

Menu

ANTIPASTO

Affettati misti salumi tipici, formaggi olive nere etc.

Polenta di cicerchie, broccoli e olio nuovo

PRIMO

Pasta 'china al forno

SECONDO

Stracotto di manzo con peperoni cruschi

e carciofi al tegame

DOLCE

Delizia al limone, strega e nocciole

VINI

Cantine Lavis, Trento

1000 Orti in Africa

Slow Food sta lavorando ad un ambizioso progetto: creare mille orti in Africa, nelle comunità di Terra Madre, nelle scuole, nei villaggi e nelle periferie delle città. Una sfida lanciata lo scorso ottobre a Terra Madre: l'incontro mondiale delle comunità del cibo.

info e prenotazioni

Il prezzo della cena € 30,00

(parte del ricavato andrà per gli Orti)

Prenotazioni allo 055/28.90.20 (54 posti disponibili),

www.caffeitaliano.it

Ristorante SUD, Via della Vigna Vecchia 4r

(Zone Santa Croce) Firenze.

VENERDÌ 17 FEBBRAIO

Ultimo appuntamento

TEMA DELLA SERATA: *Il pesce povero*

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



2 motivi in più
per diventare socio

tessera a 65€

+ doppio OMAGGIO



~~22.00€~~
gratis!



~~24.00€~~
gratis!

