

Gemellaggio tra Condotte

12 novembre: Firenze incontra Harima

DI GIUDITTA GENTILE

Presso l'Antico Ospedale del Bigallo a Bagno a Ripoli si è svolto il primo incontro della Condotta di Firenze con un Convivium internazionale: la Condotta giapponese della città di Harima. La giornata di gemellaggio si è svolta in occasione della importante Rassegna di cinema giapponese. L'incontro con il numeroso gruppo di Harima è iniziato con la partecipazione al laboratorio di produzione artigianale di tofu. Questo formaggio è un alimento diffuso in quasi tutto l'estremo oriente: ricavato dalla cagliatura del latte di soia e pressato in blocchi a forma di parallelepipedo. Dopo aver assistito alla spiegazione e alla dimostrazione del Maestro alcuni di noi si sono cimentati nella sua produzione, con risultati incoraggianti... La serata è proseguita con la cena all'insegna della convivialità e dell'intercultura. I commensali giappo/fiorentini hanno avuto occasione di provare un inedito confronto tra prodotti quali il tofu, l'oden e preparazioni come la tempura di verdure seguiti da piatti tradizionali preparati da due Trippai fiorentini come il crostino di poppa e crema di trippa, zuppa di centopelli e trippa alla fiorentina. Nel gruppo del Sol levante erano presenti anche il fiduciario Seiichi Hirai, due cuochi, un produttore di Sake, (che ci ha fatto assaggiare il suo ottimo "vino di riso") e un trasformatore di prodotti ittici. A tutti i nostri ospiti giapponesi, per la bella esperienza insieme: Grazie/Arigato!



Una domenica al frantoio

DI SONIA DONATI

Domenica 12 dicembre si è svolta la visita al *Frantoio OLCAS* (loc. Carbonile), che chiudeva il ciclo di lezioni del Master Olio. Al Frantoio Nico Sartori, proprietario della *Fattoria Altomena*, ci ha spiegato in modo chiaro e dettagliato le varie e delicate fasi di lavorazione delle olive e di estrazione dell'olio. Dopo questa interessante lezione ci siamo trasferiti al nuovo punto vendita "Il Quartino" (Pelago), di proprietà della "Marchesi de' Frescobaldi", dove Luisa ci stava aspettando per la degustazione organolettica di alcuni olii e del Laudemio 2010 Frescobaldi, assaggiato nel rarissimo bicchiere professionale blu (fantastico!). La visita si è conclusa con un piacevole ristoro a base di stuzzicanti assaggi di prosciutto, soprassata, formaggio, accompagnati da due ottimi vini, il Rosso Bel Campo e l'ottimo Pomino Vendemmia Tardiva. Vorrei ringraziare, anche a nome di Slow Food Firenze, i partecipanti alla visita, per le domande e l'interesse dimostrato; Nico Sartori, un vero Maestro del mondo dell'olio; Luisa Valentini per la collaborazione e cordialità; il Frantoio Olcas e la Marchesi de' Frescobaldi, per la disponibilità ad ospitarci nei loro locali.



LAUDEMIO (termine della tradizione medievale) indica la parte migliore del raccolto, quella riservata al signore. Il consorzio Laudemio viene istituito nel 1986 grazie alla volontà di un gruppo di circa 30 olivicoltori proprietari di aziende ubicate nel cuore della Toscana. Il loro intento è stato quello di identificare, trasformandoli in normativa di produzione, i più razionali criteri di esecuzione delle varie fasi di coltivazione, fissando l'analisi dei territori, i sistemi di conduzione degli oliveti, di raccolta del frutto, la frangitura, la conservazione, l'imbottigliamento, fino al confezionamento finale, proteggendo così la qualità rara che dall'agricoltura deriva.

CALENDARIO EVENTI E INIZIATIVE DELLA CONDOTTA



lunedì 24 gennaio, ore 21:00 - Lezione in condotta: il cioccolato. Laboratorio Pistocchi, via Ponte di Mezzo 20. Dalla fava al cacao, dal cacao al cioccolato, dal cioccolato alle torte: Claudio Pistocchi partirà da brevi cenni sulla produzione percorrendo tutta la filiera del prodotto cacao, fino ad arrivare al suo utilizzo in cucina/pasticceria. Assaggeremo diversi tipi di materie prime, bevande, dragees e praline per finire con la Torta Pistocchi in varie versioni. Costo a persona: 28 euro soci, 33 euro non soci (comprensivo di una torta 250 grammi). Il corso è esaurito ma per partecipare alla prossima edizione, scrivi una mail a master@slowfoodfirenze.it o telefona: 346 7897691



giovedì 3 febbraio, ore 17:00 Gusto e consumo. 1° Incontro: "Gusto, dunque sono". A cura di Slow Food Toscana e BiblioteCaNova Isolotto: le iniziative del BibliOrto. Paolo Gramigni, esperto di Educazione Sensoriale, ci introdurrà alla scoperta di tutto ciò che il senso del gusto, da solo, può rivelarci. Come si "ascolta" un gusto? Quanti sono i gusti? È possibile descrivere agli altri le sensazioni provate? Queste ed altre le domande cui si cercherà di dare risposta per cominciare a formare una "coscienza del gusto" che rimarrà un importante punto di riferimento per ognuno dei partecipanti e uno spunto per la voglia di approfondire. Partecipazione gratuita previa registrazione telefonando alla biblioteca (055 710834).



giovedì 10 febbraio, ore 16:30 Gusto e consumo. II° Incontro: "Alla ricerca della bottega ideale". A cura di Slow Food Toscana e BiblioteCaNova Isolotto: le iniziative del BibliOrto. Con la guida di Paolo Gramigni, i consumatori-gustatori seguiranno un mini-itinerario presso gli esercizi commerciali del quartiere 4 che perseguono politiche di filiera corta, produzione sostenibile, commercio equo. In che modo i commercianti sostenibili verificano la filiera produttiva? Quali sono le strategie di approvvigionamento? Quali sono le differenze rispetto alla grande distribuzione? E agli esercizi commerciali convenzionali? Cosa cambia per il consumatore? E per il produttore? Prezzi, qualità, marketing, alla ricerca della bottega perfetta. Appuntamento presso la BiblioteCanova Isolotto. Per registrarsi telefonare alla biblioteca (055 710834).

TENETEVI PRONTI PER...

4 serate di degustazione birre americane introvabili presso il Livingstone Club di Viale Redi.



Mercoledì 16 febbraio, ore 20:00, Osteria dei Riffaioli - Serata speciale con il nostro amico Silvio detto il Mangiafoco! la cena avrà come tema "la granda: carne di razza piemontese Presidio Slow Food e i vini di Suvereto con l'azienda la Bulichella". Il Menù della serata prevede: Battuta a coltello con sale grosso di Trapani, Cuore di manzo saltato in teglia condito con aglio, prezzemolo e pepe; Stracciatella per scardassi, Spaghettoni Cavalieri con ragù di brincelli in bianco alla salvia e rosmarino, Troia lesi con mostarda di mangiafoco + salsa verde, Vera cioncia con purè di patate, Mousse di ricotta con cioccolato caldo o frutti di bosco. Il prezzo della serata è di 35 € per i soci e di 40 per i non soci. Prenotazione obbligatoria chiamando l'osteria allo 055 5088070. ViazPonte alle Riffe, 2-4/R (angolo via Boccaccio) - Firenze



venerdì 25 febbraio, ore 20:00 - I presidi slow food Siciliani e Toscani nella cucina di Mèlo. Menù della serata: Palamita del mare di Toscana con passatina di lenticchie di Ustica e cipolla cotta sotto cenere. Cavatelli al ragù bianco di agnello di Zeri con pistacchi di Bronte e finocchietto selvatico di Rosano. Pollo del Valdarno al mandarino tardivo di Ciaculli, olive infornate e moscato. Biancomangiare alle mandorle di Noto con salsa al fico secco di Carmignano. Vini di vitigni autoctoni minori dell'Azienda "Dalle Nostre Mani". Costo a persona 40 € per i soci, 45 non soci. Prenotazioni all'Osteria da Mèlo: via di Rosano 198, Bagno a Ripoli, tel. 055 6519000.

non hai ancora risposto al questionario Slow? richiede 3 minuti [clicca qui](#)



SEGNALAZIONI



Il nostro responsabile Master of Food Francesco Ranzani parteciperà dal 3 febbraio, tutti i giovedì alle 21:30 e in replica la domenica, alla trasmissione "La scuola, Cucina di classe 2" su Gambero Rosso Channel canale 411 di SKY. Il primo ed unico Talent Show gastronomico prodotto in Italia che offre la possibilità ai non professionisti di entrare nel mondo della ristorazione. Tutor della trasmissione sarà **Igles Corelli**, noto chef trasferitosi recentemente in terre di Toscana con il ristorante Atman a Pescia. Particolare attenzione durante la trasmissione sarà posta sui presidi.

giovedì 27 gennaio, ore 20:30 - L'LESSO L'Osteria dell'Ortolano, via degli Alfani 91/r (nostro punto di tesseramento) Menu: insalata di zampa, stracciatella in brodo, a tutto lessato e dessert a sorpresa. Vini: Lambrusco di Castelvetro di Parma e Moscato. Costo 25,00 €. Prenotare allo 055 2396466 entro e non oltre il 25 gennaio.

Incontro con la cucina provenzale: "L'Aioli e le altre pomate"

DI MAURO MARTELLI

Lo scorso 6 novembre abbiamo partecipato con entusiasmo al corso sull'aioli e le altre pomate (salse) provenzali. L'incontro si è svolto in un clima accogliente e familiare presso l'abitazione di Isabelle Chabot, la nostra insegnante. Isabelle ha iniziato con alcuni cenni storici sulle origini dei piatti proposti e sulla loro diffusione avvenuta attraverso gli scambi commerciali che ruotavano sia intorno all'uso del sale della Provenza per conservare i cibi, in particolare le acciughe liguri e il merluzzo norvegese (che salato diventa baccalà), sia intorno al commercio del sapone di Marsiglia. Tipico della cucina Provenzale è l'utilizzo di erbe aromatiche: timo, salvia, rosmarino, origano, finocchio, alloro e soprattutto l'aglio. Abbiamo perciò iniziato dall'Aioli, che tradotto in italiano significa aglio e olio. Nella tradizione provenzale è la salsa per eccellenza, il caposaldo della cucina di quella meravigliosa regione. Abbiamo realizzato questa salsa con tanto aglio (rosso nella tradizione) pestato in un mortaio, con l'aggiunta di un tuorlo di uovo fresco e un po' di sale, amalgamando e rendendo il tutto cremoso e denso con aggiunta lenta di olio. Sembra facile... ma non è proprio così: durante il corso abbiamo provato a montare la salsa senza aggiunta di tuorlo d'uovo con il risultato che si è smontata per ben due volte! Questa salsa solitamente accompagna un bazar di verdure di stagione bollite, oppure ceci, baccalà uova sode e chiocciole di terra e di mare. È tradizione preparare questi piatti il venerdì, la domenica ed anche il Mercoledì delle Ceneri. Isabelle ci ha insegnato a preparare anche altre pomate per le verdure bollite, la zuppa e il baccalà mantecato: il Pistu (il pesto alla provenzale che si aggiunge al minestrone di verdure), la Tapenade (salsa a base di acciughe olive e capperi), la Sausson (acciugata), il Caviar d'aubergine (Caviale di melanzane), la Brandade de Morue (baccalà mantecato). All'ora di cena ai corsisti si sono aggiunti altri commensali e dopo un aperitivo provenzale abbiamo degustato i piatti preparati accompagnati da vini francesi della Provenza; per terminare un'ottima crostata di albicocche (che in stagione adatta viene aromatizzata con la lavanda).



Le salse preparate durante il corso di Aioli a casa di Isabelle Chabot

In visita a Petricci dove ogni giorno è Terra Madre

DI ROSSELLA DEGL'INNOCENTI

La rete di Terra Madre è costituita da tutti coloro che vogliono agire per preservare, incoraggiare e promuovere metodi di produzione alimentare sostenibili, in armonia con la natura, il paesaggio, la tradizione. Al centro del loro impegno c'è un'attenzione particolare per i territori, per le varietà vegetali e le specie animali che hanno permesso nei secoli di preservare la fertilità delle terre. (...) I primi nodi di questa rete sono state le comunità del cibo. Le Comunità del Cibo sono gruppi di persone che producono, trasformano e distribuiscono cibo di qualità in maniera sostenibile e sono fortemente legate a un territorio dal punto di vista storico, sociale e culturale. (www.terramadre.org)

Fra le immagini più belle che abbiamo portato con noi da Petricci c'è sicuramente quella delle mani di Giancarlo che ci mostrano le differenti specie di olive che si raccolgono in questo territorio: sono i frutti delle varietà *Moraiolo*, *Leccino*, *Frantoiano* e dell'autoctona *Olivastra*. Giancarlo ci invita a toccarle, a notare le differenze fra l'una e l'altra, la diversa taglia e consistenza, poi le mette in tasca, perché "queste non sono quelle cadute da sole, che sono ormai perse; buttarle in terra non posso, mi dispiacerebbe troppo, le porto al frantoio e le metto insieme alle altre". È cominciato così il nostro fine settimana a Petricci, ospiti della Comunità del Cibo di questo piccolo paese, 200 persone che qui vivono di agricoltura, allevamento, un po' di turismo. Sarebbe più corretto dire che resistono perché, come ci hanno spiegato loro stessi, non è facile tenerlo duro. Dopo la visita al frantoio e agli oliveti ci ha commosso Michela che, mentre ci offriva un piatto di assaggi di sua produzione (e che assaggi!) ci ha raccontato del giorno in cui sono venuti a prendere una parte del suo gregge di pecore, che ha dovuto vendere perché non ce la faceva più a tenerle tutte; il distacco dalle sue bestie, che conosce ad una ad una, è stato molto doloroso: quando sono



Giancarlo ci mostra le diverse cultivar di olive

venuti col camion per portarle via ha preteso che fossero trattate bene e ha insegnato ai trasportatori come prendere gli agnellini per caricarli sul mezzo: "glieli ho fatti prendere in collo ad uno ad uno, tenendoli per bene sotto la pancia, per la collottola mai, non sono mica dei pacchi!". Eppure, nonostante le tante difficoltà e le battaglie contro un mercato che non favorisce certo i piccoli produttori e non riconosce loro il giusto prezzo per la qualità che essi offrono, la comunità di Petricci continua a crederci. Per questo hanno abbracciato in pieno i valori e gli obiettivi di Terra Madre, tanto da dedicargli una bellissima strada del paese, Strada di Terra Madre, appunto. Anche noi abbiamo avuto la fortuna di percorrerla, al tramonto, sotto una luce dorata, nelle uniche ore di tregua che la pioggia ci ha concesso: lungo la strada le piccole borgate di Petricci, con le loro case in pietra, i pascoli, il monte Labro sullo sfondo, il castello di Rocchette di Fazio e la gola del fiume Albegna e più lontano il mare, l'Argentario, l'isola del Giglio, le prime luci di Porto Santo Stefano e Talamone. Quando siamo tornati in paese erano già stati accesi

Terra
madre
day

Terra madre Day

DI GIAN MARCO MAZZANTI

10 Dicembre 2010, Circolo F. Pucci di Ponte a Mensola



Farinata col cavolo nero

Il 10 dicembre scorso più di 1150 eventi in 125 paesi hanno sottolineato l'importanza del mangiare locale. La seconda edizione del Terra Madre Day ha coinvolto anche quest'anno migliaia di piccoli produttori, agricoltori, cuochi, educatori, giovani, in

una delle più grandi manifestazioni globali per valorizzare il consumo locale e la produzione sostenibile del cibo. Anche a Firenze si è svolto uno degli eventi per festeggiare il Terra Madre Day e poter così contribuire alla realizzazione di "Mille orti in Africa", la nuova sfida di Slow Food per creare orti nelle scuole, nei villaggi e nelle periferie delle città africane. Il progetto intende garantire la formazione a contadini e giovani, favorire la conoscenza dei prodotti locali e della biodiversità, promuovere il rispetto dell'ambiente, rafforzare lo spirito di collaborazione. E proprio per reperire fondi da devolvere a questo progetto Slow Food Firenze ha organizzato una cena al Circolo Ricreativo Pucci di Ponte a Mensola. In cucina i volontari della Condotta, capitanati dallo chef Antonio Ciappi (membro del Comitato di Slow Food Firenze), con piatti pensati per dare risalto alle produzioni agricole e ai cibi del nostro territorio. Questo il menù: Polpettine di cardi e poppa fritta con insalatina di cavolo verza, Farinata con cavolo nero, Lasagna vegetariana, Stracotto alla fiorentina con rapini saltati, Frittelle di farina di castagne con ricotta al caffè. Successo strepitoso di tutti i piatti, ma una particolare segnalazione alle Polpettine di cardi, alla Lasagna vegetariana e alle Frittelle di farina di castagne. Successo anche di pubblico: la sala era gremitissima e questo ha permesso di raccogliere la cifra necessaria alla realizzazione di un orto in Africa. Un ringraziamento a tutti gli intervenuti, in particolare al vice-sindaco di Bagno a Ripoli Alessandro Calvelli, al capo dell'Ufficio di Gabinetto del Sindaco di Firenze Lucia De Siervo e all'assessore alla casa del Comune di Firenze Claudio Fantoni, che sostengono con passione la nostra associazione. Grazie anche al Circolo Pucci che ci ha ospitato con grande disponibilità.

tutte le foto degli eventi
nell'album online

picasaweb.google.com/slowfoodf



i fuochi di fronte alle dispense e si vedevano già diverse persone (da sole, in coppia, in piccoli gruppi) spostarsi da una parte all'altra di Petricci per festeggiare la sagra "Prodotti poveri per ricchi sapori". In occasione di questa sagra novembrina tutto il paese si mobilita, si prepara il pane (bianco o con la farina di castagne), si fa assaggiare l'olio che viene prodotto a Petricci e quello della vicina Semproniano, si tagliano salumi e formaggi di produzione locale, si preparano zuppe (con i ceci, con porri e patate, frantoiana col cavolo nero, tutti prodotti degli orti di Petricci), si servono i secondi (agnello e maiale degli allevatori di qui), si preparano dolci, si offrono liquori, grappe e tortine di farina di castagne con la ricotta (di pecora, freschissima). A chi partecipa viene consegnato un coupon per ogni "fermata", un calice per il vino e poi si parte, facendo il giro delle dispense, locali più o meno piccoli che si affacciano sulle vie del paese. Alcune hanno tavoli e panche, il camino ed il fuoco acceso, dove tutti vengono accolti con grande cordialità e disponibilità, in una atmosfera allegra, resa ancor più "calda" da suoni e canti che accompagnano gli improvvisati pellegrini. È tra una zuppa e l'altra che abbiamo conosciuto Laura: con lei ci siamo dati appuntamento per l'indomani, per la visita al borgo di Rocchette di Fazio: 21 abitanti. Nonostante la pioggia battente, che proprio non ci ha risparmiato, siamo riusciti ad apprezzare la bellezza di questo piccolo gioiello della nostra Toscana, arrampicato su una rupe a picco sul fiume Albegna. Un borgo ricchissimo di storia e di leggenda, che Laura conosce ed ama profondamente, tanto da aver scelto di viverci con la famiglia. Intorno



Il borgo di Rocchette di Fazio

una natura incontaminata, dove diverse specie animali in via di estinzione hanno trovato rifugio. Il nuovo giro delle dispense all'ora di pranzo ci ha consolato per tutta la pioggia che abbiamo preso... eppure nonostante la stagione pessima c'erano alcuni coraggiosi avventori, fra cui una giovane coppia che veniva da Rimini! Miracoli di Petricci... Infine l'ultimo atto della giornata: il frantoio in funzione e i visitatori coinvolti (con gran soddisfazione) nella spremitura delle olive e nel ciclo di lavorazione, fino a vedere uscire dolcemente una cascatella di olio nuovo. A Giancarlo, Michela, Laura e a tutti gli abitanti di Petricci il nostro grazie per averci accolto con grande amicizia, per la passione, l'amore, la dignità con cui svolgono il loro lavoro e portano avanti i valori e i principi di Terra Madre. A presto!

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

NEW! **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

NEW! **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



NUOVA TESSERA DI SOCIO A VITA

scopri tutte le informazioni su www.slowfood.it e scarica il coupon per sottoscriverla