

editoriale

Educare al valore del cibo: gli obiettivi della nostra condotta

DI LEONARDO TORRINI

Fiduciario della condotta di Firenze

Da alcune settimane quotidiani e telegiornali si occupano delle rivolte in diversi paesi del Nord Africa, tese a conquistare democrazia e libertà, senza però ricordare che tutto ha avuto origine da una protesta per l'aumento del prezzo del pane. Per noi, abitanti della parte "sviluppata" del mondo, è facile comprendere la lotta per la democrazia, mentre abbiamo ormai dimenticato quella per il pane, e più in generale per l'accesso al cibo (anche se tutta la storia europea è attraversata dalle rivolte per il pane: chi non ricorda, ad esempio, quella a Milano descritta da Alessandro Manzoni nei "Promessi Sposi" e in cui viene coinvolto Renzo? O le foto delle file di persone davanti ai panifici delle nostre città alla fine della seconda guerra mondiale?).

La nostra visione del cibo è cambiata, grandi e fornitissimi scaffali nei centri commerciali ci hanno abituati a trovare qualsiasi tipo di prodotto in tutte le stagioni, a prezzi sempre più bassi ma spesso di qualità sempre più scadente. Non diamo più valore produttivo, etico, sociale e neanche nutrizionale al cibo, malgrado se ne parli continuamente e ovunque. Eppure agli inizi del 1800 Brillat-Savarin diceva "Dimmi quel che mangi e ti dirò chi sei": per questo motivo l'educazione alimentare è diventato uno degli obiettivi principali nel programma della nostra condotta. Progetti come gli "orti in condotta", le serate "una tira l'altra", gli incontri con produttori e artigiani professionisti sono fondamentali per capire, conoscere, scegliere con consapevolezza i nostri alimenti e per ridare il giusto valore al cibo.

Sono progetti difficili e faticosi da realizzare che hanno bisogno di aiuto, scambi di idee e collaborazioni, anche con altre condotte. Un'idea che ci piace, ad esempio, è quella di Giuliano Meini, fiduciario della condotta di Pisa, il quale ha proposto di realizzare una lezione rivolta ai bambini proprio per spiegare loro l'importanza del cibo, partendo dal fatto che non tutti ne hanno a disposizione così tanto da poterlo sprecare e gettare via come succede da noi. Stiamo pensando a come realizzarla ed ogni contributo sarà molto gradito.

Vorremmo anche che la collaborazione con la condotta di Pisa fosse la prima di molte altre perché crediamo profondamente nell'idea di "fare rete", che è uno dei valori fondanti di Slow Food, nel rispetto dell'autonomia e dell'identità di ciascuna condotta, ma avendo ben presente l'unità di intenti e la direzione comune verso la quale si muove la nostra Associazione: buono, pulito e giusto!

CALENDARIO EVENTI E INIZIATIVE DELLA CONDotta



16, 23, 30 marzo e 6 aprile 2011

In Beer We Trust: 4 serate dedicate alle birre americane introvabili. Tematiche affrontate: panoramica generale, Indian Pale Ale, il Belgio negli States, special beers. 5 birre in degustazione per ogni serata. Il prezzo a persona per tutte e 4 le serate è di euro 60 € (inclusa la tesserà Livingstone). TUTTO ESAURITO



sabato 12 marzo 2011 - Cena Beneficienza Selvapiana: Fattoria di Selvapiana, località Selvapiana (Rufina). Lo scopo della serata è quello di raccogliere fondi per il sostentamento dell'attività del gruppo "Energia Per lo Sviluppo", operante attualmente in aree remote del Senegal con la costruzione di impianti fotovoltaici per l'elettrificazione di piccole strutture pubbliche, come ambulatori medici attualmente privi di energia elettrica, in alcuni villaggi rurali. Durante la serata verrà illustrato il progetto in corso da Teo Tanturli.

La cena sarà a "buffet", sotto la guida dello Chef Stefano Frassinetti, che ha gentilmente disposto la propria professionalità al sostegno dell'iniziativa di solidarietà. Prezzo a persona 20 € (contributo maggiore ben accetto...). Per le prenotazioni contattare la Sig.ra Elisabetta Dei al numero 380 3037562 o scrivere a dei@sansonesrl.it oppure la Sig.ra Laura Carli (347 0005158 - l.carli@chellisrl.it)

sabato 19 marzo 2011 ore 13.00 - Pranzo da Vinandro "Il Presidio del Prosciutto Bazzone della Garfagnana" in Piazza Mino da Fiesole 33. In questo appuntamento avremo modo di conoscere il presidio del Prosciutto Bazzone e il suo produttore Elso Bellandi dell'Antica Norcineria di Ghivizzano (LU). Prezzo 27 € per i soci e 32 € per i non soci. Referente Alessandro Schena, telefono 347 3620639. Menu:



ANTIPASTO: PROSCIUTTO BAZZONE DELLA GARFAGNANA, SALAME MONDIOLA, GUANCIA, CROSTINI DI FEGATINI
PRIMO: TORTELLI RIPIENI DI CAVOLO NERO E PANCETTA CROCCANTE
SECONDO: STRACOTTO AL CHIANTI CLASSICO E PATATE IN FORNO E FAGIOLI ALL'OLIO
DOLCE: CANTUCCINI CON IL VIN SANTO
VINO: CHIANTI DI RUFINA I VERONI



lunedì 21 marzo 2011 ore 21.00 - Corso cioccolato Pistocchi (IIIª edizione): Laboratorio Pistocchi in via Ponte di Mezzo 20, Firenze. Dalla fava al cacao, dal cacao al cioccolato, dal cioccolato alle torte: Claudio Pistocchi partirà da brevi cenni sulla produzione

È ufficiale!!! Partiamo col

Master in tecniche di cucina

Grazie ad Antonio Ciappi, alla SIAF e al Comune di Bagno a Ripoli che concederanno la "loro" cucina e alla poetica conduzione di Antonio Tubelli (il docente)

il 18-19 e il 26-27 aprile 2011

www.slowfoodfirenze.it
master@slowfoodfirenze.it



27-30 maggio 2011



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 € soci, 33 € non soci (comprensivo di una torta 250 grammi). Per iscrizioni e informazioni scrivere a master@slowfoodfirenze.it o telefonare 346 7897691



martedì 22 marzo 2011 ore 20.30 - Cena "Bollicina e Valtellina? Why Not?" Una serata sperimentale presso il nuovo Caffè Desiderio, in Piazza Niccolò Tommaseo 5, località Settignano, con i nuovi gestori Michele (fiorentino) e Francesca (valtellinese). Prenotazioni direttamente presso il Caffè Desiderio al 055 697687. Questo il Menu:

APERTURA DI PETALI DI BRESAOLA E PAN DE SEGHEL, **PRIMO PIATTO** DI PIZZOCCHERI DI TEGLIO, **SECONDO PIATTO** DI CERVO IN SALMI, **DULCIS IN FUNDO...** LA BISCIOLA VALTELLINESE, A FINE PASTO L'AMARO TANEDA DELLA FAMIGLIA ERICINI DI BORMIO **VINI IN ACCOMPAGNAMENTO** MAISON VIGNOBLES VERGNES DE MARTINOLLES (METODO CLASSICO DEL SUD-OVEST DELLA FRANCIA) IN PARTICOLARE: BLANQUETTE DE LIMOUX, CREMANT DE LIMOUX ROSÉ E BLANQUETE METHODE ANCESTRALE Il costo della serata è di 30 € per i soci e di 37 € per i non soci.



16 aprile 2011 ore 10.00 - Cantina del Sabato "Casa al Vento" (Referente Alessandro Schena). Andremo a visitare un'azienda emergente della zona "Classica" del Chianti Classico (www.borgocasaalvento.com) situata a Gaiole in Chianti. Il ritrovo sarà in viale Europa davanti al Caffè Piansa alle ore 10.00. Dopo la visita alla Cantina ci fermeremo a pranzo nel loro ristorante. Il menu ed il prezzo ve lo comunicheremo quanto prima tramite e-mail.

Comune di Bagno a Ripoli: questione di gusto

DI STEFANO BELTRAMINI

Ci piace raccontare quello che succede a Bagno a Ripoli, territorio che è parte rilevante della nostra Condotta. L'amministrazione comunale è cosciente dell'importanza delle scelte gastro-alimentari rispetto al benessere della cittadinanza e ha deciso di assumere in pieno il ruolo che un'istituzione può svolgere in questo campo. Alle belle intenzioni "da convegno" Bagno a Ripoli ha fatto seguire i fatti: nei programmi di refezione scolastica, nei calendari di iniziative che promuovono forme di consapevolezza alimentare, nell'attenzione non banale con cui i fatti alimentari sono legati alle attività culturali, si rivela una sensibilità che vorremmo diventasse la regola fra gli amministratori di enti locali. Cosa c'è a Bagno a Ripoli che in altre zone manca? Probabilmente un insieme di volontà positive e concordi che coinvolgono istituzioni, impresa, scuola, cultura, società e la capacità di valutare in termini complessi e di lungo periodo le ricadute positive (anche economiche, è bene dirlo!) di questa politica in termini di salute, benessere, cultura, educazione, ambiente, socialità. Le scuole hanno un ruolo centrale per veicolare questi contenuti, infatti il programma di attività previste per le prossime settimane inizia dalle scuole per coinvolgere gran parte della popolazione. Le iniziative nell'ambito di "La Fiera dell'Est" sono aperte al pubblico e gratuite (portate un oggetto da riciclare come vaso - barattolo, innaffiatoio giocattolo, contenitori per alimenti), quelle nelle scuole sono riservate ai ragazzi delle classi IV e V delle scuole del territorio e ai genitori. Slow Food Firenze sarà presente e attenta.

- **9-18 marzo, 6 aprile alla Scuola Elementare Lilliano e Meoli, Grassina** **Genitori si diventa... in cucina!** I ragazzi saranno condotti dai tecnici dell'impresa SIAF attraverso le delizie delle buone pratiche gastronomiche, e confezioneranno per i genitori piatti Buoni, Puliti e Giusti
 - **Mercoledì 9 marzo** **Pesce Azzurro** - Tortino di Alici, Sugherello al Forno
 - **Venerdì 18 marzo** **Recupero del Pane** - Pappa col Pomodoro, Pane Fritto, Dolce di Pane
 - **Mercoledì 6 aprile** **Laboratorio sensoriale** - Lasagne Vegetariane condotto da Paolo Gramigni
- **18-20 marzo all'interno della manifestazione LA FIERA DELL'EST: Venerdì 18 marzo, ore 10,00-12,00 al circolo ACLI Grassina** **Oggi recuperiamo... la frutta** laboratorio di preparazione di marmellate con frutta di stagione e merenda offerta dai bambini/e delle classi prime di Croce a Varliano e **Domenica 20 marzo, dalle 11,00 L'Orto nel Secchio:** coltivare un orto dentro oggetti riciclati
- **1 aprile alla Scuola Media Granacci** **Genitori si diventa... in cucina!** Ancora sotto la guida dei tecnici SIAF i ragazzi realizzeranno una "Apericena Alternativa": stuzzichini preparati con ingredienti di filiera corta da servire ai genitori ospiti. In collaborazione con Slow Food Internazionale.



ricetta dell'orto

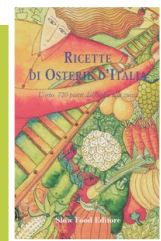
gnocchetti tricolore

Una ricetta per celebrare il 150° anniversario dell'Unità d'Italia con i prodotti dell'orto, dal libro "Ricette di osteria d'Italia" Slow Food Editore

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di patate, 2 etti di spinaci, 2 barbabietole rosse cotte al forno, 3 uova, 3-4 etti di farina di frumento, 2 etti di grana padano, olio extravergine di oliva, sale e pepe. Per il condimento: 5-6 foglie di salvia, 40 g di burro, 50 g di ricotta affumicata stagionata. Tempo di preparazione e cottura: 1 ora e mezza

Cuocete le patate con la buccia in acqua salata, lessate e strizzate gli spinaci. Pelate e passate le patate allo schiacciap patate e dividetele in 3 parti uguali. Impastate la prima con spinaci, un uovo, 1/3 del grana, due cucchiai di olio, poco sale e un etto di farina (la quantità può variare in base alle patate utilizzate). Aggiungete alla seconda parte di patate le barbabietole rosse schiacciate o frullate, mantenendo inalterati gli altri ingredienti. Gli ultimi gnocchetti li confezionerete solo con patate, uovo, farina, olio, sale e pepe. Preparate i 3 tipi di gnocchetti, mescolateli. Cuoceteli in abbondante acqua salata e preparate burro e salvia in padella. Scolate gli gnocchi, saltateli in padella. Cospargeteli di abbondante ricotta grattugiata nei piatti.



Orti in condotta, quando la terra fa scuola

DI CHIARA TACCONI

"Avvicinare i bambini alla terra facendo loro coltivare dei frutti e delle verdure più o meno conosciuti è un modo per educarli alla varietà, alla stagionalità, ai metodi di coltivazione biologici e bio-dinamici, al rispetto della natura e di tutte le creature viventi, ad incuriosirsi per ciò che è diverso e ad assaggiare ciò che loro stessi coltivano. Per Slow Food l'orto è uno strumento per far diventare il piccolo consumatore un coproduttore, cioè un cittadino consapevole che le sue scelte d'acquisto hanno delle ripercussioni sul mondo che lo circonda...". Nasce da qui il progetto internazionale Orto in condotta di Slow Food, che ha portato in tutto il mondo l'idea di creare orti nelle scuole e di farli diventare perno di tanti lavori in classe, uniti alla formazione per insegnanti e genitori e ad alleanze con le mense e le comunità del cibo.



Due orti, tanti protagonisti

La condotta di Firenze ha fondato due orti in condotta, uno alla scuola primaria "Marconi" di Grassina e l'altro alla "Scuola città Pestalozzi" di Firenze. Uno in aperta campagna e l'altro a fianco della basilica di Santa Croce. Grazie all'impegno di insegnanti, nonni e genitori, che veramente hanno preso a cuore il progetto, i bambini possono fare "sul campo" scoperte ed esperienze importanti, seminare e raccogliere, mangiare ciò che coltivano. Quest'anno purtroppo è stato caratterizzato da un clima piovoso e sfavorevole per i lavori nell'orto, nel frattempo gli insegnanti hanno però proseguito con un lavoro multidisciplinare sui temi suggeriti dall'orto. E per la festa nazionale degli orti (11 novembre) i volontari di Slow Food Firenze hanno organizzato (come in altre decine di scuole in contemporanea in tutta Italia) una degustazione di mieli diversi, di acacia, castagno e arancia, nelle due scuole. Con entusiasmo e grande partecipazione dei bambini, molti dei quali non avevano mai voluto assaggiare il miele fino a quel momento...

Dopo la pioggia, tutti al lavoro

"Il nostro orto segue i ritmi stagionali e quest'anno ha seguito... il diluvio - spiega Elisabetta Brunelleschi, maestra e nostra referente delle insegnanti per il progetto alla scuola di Grassina - a causa della pioggia per molte settimane non abbiamo messo piede nell'orto, ma è un'esperienza importante anche questa: i bambini capiscono che le coltivazioni sono strettamente legate alle condizioni climatiche. Finalmente, passata la stagione piovosa, siamo potuti tornare a lavorare nel nostro orto che adesso è pulito, bello anche da vedere, e spuntano agli, cipolle, piselli, baccelli, insalatine... A giorni metteremo anche delle piante aromatiche e le patate".



La geotermia e i suoi prodotti

programma

Week End Slow 1-3 aprile 2011

Questa gita offre spunti culturali ed enogastronomici. Conosceremo la realtà della geotermia toscana e come questa fonte rinnovabile di energia sia importante nella produzione anche alimentare (CCER = Comunità del Cibo da Energia Rinnovabile). Dal punto di vista enogastronomico avremo l'occasione di conoscere e visitare produttori in linea con i principi guida di Slow Food.

I° GIORNO

- Partenza ore 09.30 per Radicondoli con sosta alle Pianacce (visita autoguidata della centrale ENEL)
- Arrivo alla Parvus Flos alle 11.30 e visita all'azienda (produttrice di basilico e facente parte della Comunità del Cibo da Energia Rinnovabile)
- 13.00 Degustazione-pranzo con visita al caseificio Antica Filiera (anch'essa facente parte della CCER)
- 15.00 Arrivo a Larderello: visita al Museo della Geotermia e della centrale ENEL
- 17.30-18.00 Partenza per Sassetta all'agriturismo Podere la Cerreta dove ceneremo e dormiremo www.cerreta.it L'azienda La Cerreta prepara tutte le pietanze quasi esclusivamente con i propri prodotti e utilizza solo verdura e frutta di stagione.

II° GIORNO

- Partenza alle 09.30-10.00 per Monterotondo Marittimo
- 10.30 inizio trekking sulle fumarole geotermiche (itinerario da definire che può durare 2-3 ore), pranzo a sacco. In alternativa visita di Monterotondo Marittimo e/o della Azienda Agricola Arcadia dove allevano la cinta senese ed appartenete alle Comunità del Cibo di Slow Food (anche in base alle condizioni meteo)
- 16.00 incontro con la Condotta SF Montereio e visita con degustazione al caseificio Podere Paterno (appartenenti alla CCER) con possibilità di acquistare i prodotti
- 18.00 Ritorno alla Cerreta: cena e pernottamento.

III° GIORNO

- visita azienda o percorso centro benessere (ingresso 30 € a persona; durata 3 ore circa)
- ore 11.00 visita Azienda olearia e conserviera Olivodoro di Suvereto
- ore 12.30 visita con pranzo-degustazione all'azienda di vino La Bulichella www.bulichella.it L'azienda La Bulichella è presente nella guida Slow Wine ed è stata premiata per un vino, che rientra tra i primi 5 vini in Italia per rapporto qualità/prezzo.
- ore 16.00 rientro a Firenze

PREZZO

175 € per i soci, 195 € i non soci comprensivo di: 2 gg di trattamento di M/P, pranzo del venerdì, degustazione all'az. La Bulichella. Prezzo per chi volesse venire solo sabato e domenica: 95 € per i soci, 110 € per i non soci (le prenotazioni verranno confermate dall'agriturismo solo una settimana prima) **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** Telefonare al numero 347 3620639, referente: Alessandro Schena. È necessario pagare una caparra del 50% al momento della prenotazione.



Se i piccioni attaccano, l'orto diventa "in cassetta"

Alla Scuola città Pestalozzi la storia dell'orto è stata abbastanza complicata. Dopo gli inizi pieni di soddisfazione, l'orto è stato invaso dai piccioni, complice una vicina che li nutriva abbondantemente.

Genitori e insegnanti non si sono dati per vinti e hanno fatto appello alle autorità finché l'attacco aereo non è stato fermato. Purtroppo le analisi sul terreno hanno evidenziato pericoli sanitari e il giardino e l'orto sono stati chiusi. Adesso i piccioni sono lontani, il terreno è bonificato ma manca l'autorizzazione sanitaria per rientrare. E credete che si siano arresi? Neanche per sogno. L'orto non ha mai smesso di esistere, ha soltanto "traslocato" in una zona del giardino rimasta accessibile. Nel laboratorio di falegnameria i ragazzi hanno costruito cassette e cassoni, funzionali e anche molto belli. "Nell'orto in cassetta abbiamo continuato a coltivare i prodotti di stagione – racconta Matteo Bianchini, insegnante referente della Pestalozzi – cipolle, aglio, fagiolini e altro ancora.

Alcuni gruppi di bambini invece si sono dedicati a un lavoro basato sui fiori". I prossimi mesi saranno cruciali per gli orti: raccolto delle verdure invernali, e poi via a pomodori, zucchine, insalate... Nel frattempo ci saranno i consueti corsi di formazione per insegnanti, con esperti formatori di Slow Food, che per questa terza annualità si dedicheranno a: cultura e storia della gastronomia, mappatura dei prodotti del territorio, studio e realizzazione di giochi e attività da riproporre in classe con i ragazzi sulle tematiche dei primi due incontri.



Corso di formazione insegnanti 2010, presso la Scuola Città Pestalozzi, Firenze



Orto in cassetta, Scuola Città Pestalozzi

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 BUCAL 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