

Lezioni in condotta

DI ALESSANDRO SCHENA

Cari Soci, vi annunciamo con piacere la nascita di una nuova iniziativa che si affianca a quella dei Master di Slow Food organizzati a livello nazionale: le "Lezioni in Condotta". Queste "Lezioni" vogliono essere un momento di approfondimento più snello e meno articolato dei Master, ma soprattutto la vera innovazione è rappresentata dal fatto che non saranno i docenti a parlare, ma direttamente i produttori o artigiani del gusto. Le "Lezioni in Condotta" saranno articolate in due appuntamenti, uno teorico in cui il relatore ci parlerà dell'argomento trattato e, ove possibile, presenterà attraverso una piccola degustazione i suoi prodotti, e l'altro "pratico", in cui andremo a visitare il produttore nel suo laboratorio / negozio. Secondo noi, questo tipo di iniziativa rappresenta anche un'occasione di fare "Educazione" nell'acquisto di prodotti alimentari e quindi, di diventare più consapevoli di cosa vuol dire una spesa buona, pulita e giusta e anche più sana! Il prossimo appuntamento è con Filippo Caioli dell'Antica Dolce Forneria di S.Casciano Val di Pesa. Naturalmente in questa lezione si parlerà di farine, lieviti, acqua, lievitazione, panificazione, etc. Le date sono il martedì 9 novembre alle 21.00-23.00, presso l'Antico Spedale del Bigallo, e la visita al produttore sabato 13 novembre. In questo secondo appuntamento avremo modo di vedere le tecniche di produzione e ci fermeremo per una pranzo-merenda con le specialità proposte dall'Antica Dolce Forneria. Il costo complessivo è di 30 € per i soci e di 35 € per i non soci, da pagare al momento della prenotazione. Il numero massimo di partecipanti è 20. Per ulteriori info contattate Alessandro Schena al 347 3620639.

Biblioteca, luogo di coltura

DI STEFANO BELTRAMINI



Se andate sulla terrazza al secondo piano di BiblioteCaNova Isolotto avrete la piacevole sorpresa di incontrare Cavoli, Insalata, Melanzane e molte altre verdure. Siete arrivati al BibliOrto: un orto - assolutamente biologico - coltivato grazie all'impegno di un gruppo di volontari appassionati. Persone che poco avevano avuto a che fare con la terra si stanno appropriando di nuove tecniche e saperi; e la terra (anche se pensile) li ripaga. I BibliOrtolani si sono organizzati:

oltre a progettare e realizzare un primo terreno (con impianto di irrigazione, compostiere, pacciamatura) stanno allargandosi per coltivare tutta la terrazza e, nelle prossime settimane, avvieranno nuove colture in una parte nel giardino sottostante, con l'idea di coinvolgere sempre più persone interessate a questa forma di apprendimento. Nato dalla collaborazione fra Slow Food Toscana e Quartiere 4-Comune di Firenze, BibliOrto è un progetto di educazione sensoriale, ambientale e al consumo voluto in biblioteca per arrivare a un pubblico diverso da quello degli orti sociali e scolastici. Si tratta di un'attività che Slow Food Firenze intende proporre anche in altre situazioni.

BibliOrto c/o **BiblioteCaNova Isolotto** - via Chiusi, 4/3A - Firenze

CALENDARIO EVENTI E INIZIATIVE DELLA CONDotta



sabato 6 novembre, ore 10.30 - Visita Azienda Petreto, Pranzo Osteria Da Melo

La mattina sarà all'insegna della Pourriture Noble, la muffa nobile (*Botrytis Cinerea*), visiteremo le vigne, la cantina e degusteremo varie annate. Ci trasferiremo poi nell'osteria Da Melo. Menù: Antipasti misti di Mèlo, Primo piatto tra quelli in menù (per avere un'idea cliccate qui) e cannolo siciliano accompagnati da Podere Sassaie e Colli Fiorentini. Costo tutto compreso 30€ per i soci e 35 per i non soci. Prenotazioni: info@slowfoodfirenze.it oppure 346 7897691



sabato 6 novembre - Corso cucina provenzale (ore 16.30) e cena (ore 20.30) - L'Aioli e altre «pomate»

Isabelle Chabot ci accompagnerà alla scoperta della "odorosa e dorata «pommade» (pomata)" che dà il suo nome al piatto 'nazionale' dei Provenzali. Oltre ad iniziare i partecipanti al rito dell'Aioli, il corso propone di realizzare altre salse: Le Pistou, La Tapenade, Le Sausson, L'Anchoïade (accugiata), Il Caviar d'aubergine (caviale di melanzana) e La Brandade de Morue (baccalà mantecato). MENU cena: Aperitivo con assaggi di varie salse: Tapenade, Brandade, Pistou, Anchoïade, ecc. Il Grand Aioli e il suo grand bazar di ortaggi, legumi, uova e baccalà, Crostata di albicocca al profumo di lavanda. Costo del corso è di 30 € per i soci e 35 per i non soci (max 20 iscritti). Corso + aperitivo + cena 60 € per i soci 70 per i non soci. Solo aperitivo + cena 40 e 45. Per iscrizioni e info: Alessandro Schena al 347 3620639.



9/13 novembre, ore 21/12 - Lezione in condotta: il pane vedi articolo "Lezioni in condotta".



Giovedì 11 novembre, ore 20.30 - Festa orti, Cena all'Osteria de l'Ortolano

Per la giornata nazionale degli orti in condotta festeggeremo con una cena presso l'Osteria de l'Ortolano tutta a base di verdure fornite dall'az. agricola La Talea. ANTIPASTO: Flan di Cavolfiore e Cacio, con Carpaccio di Fiore di Cavolo. PRIMO PIATTO: Crema di Zucca alla Menta e Pepe, Spaghettoni ai Porri e Pecorino. SECONDO PIATTO: Medaglioni di Cardi con Sfogliatelle di Patate. DESSERT: Torta di Carote. Vini della Fattoria PODERE PALAZZINO di Monti in Chianti: 25 € per i soci, 30 € per i non soci. Per iscrizioni: Alessandro Schena 347 3620639.

segue >>



venerdì 12 novembre, ore 20.30 - Incontro fra condotte - SF Firenze incontra SF HARIMA (Giappone)

Durante la Rassegna di cinema giapponese abbiamo organizzato una lunga giornata di gemellaggio. Ore 15.00: la condotta di Harima verrà accompagnata in visita all'azienda agricola La Talea. Ore 18.00: laboratorio di produzione del TOFU. Un alimento diffuso in quasi tutto l'estremo oriente ricavato dalla cagliatura del latte di soia e dalla pressatura in blocchi a forma di parallelepipedo. Ore 20.00 cena conviviale di confronto tra i prodotti giapponesi (Tofu, Oden e Tempura di verdure di Harima) e piatti preparati dai trippai fiorentini (crostino poppa, crostino di crema di trippa, zuppa di centopelli, trippa alla fiorentina). Termineremo con dolci sorprese. Il costo è di 5 € per il laboratorio e di 25 € per i soci e 30 per i non soci per laboratorio + cena. Prenotazioni a info@slowfoodfirenze.it oppure 346 7897691



sabato 13 novembre, ore 11.00 - Presentazione di Slow Wine 2011

Slow Food Editore e Slow Food Toscana organizzano la presentazione di "SLOW WINE 2011... Storie di vita, vigne e vini in Italia" con la collaborazione di Slow Food Siena e del Consorzio del Brunello di Montalcino. Ore 11.00 al Teatro degli Astrusi presentazione della guida con il Presidente di Slow Food Italia Roberto Burdese, il Presidente di Slow Food Toscana, Raffaella Grana, un Curatore nazionale Giancarlo Gariglio e autorità locali. Ore 15.00 degustazione, al Centro congressi, di oltre sessanta vini toscani che hanno avuto il riconoscimento "Grande Vino", "Vino Quotidiano" e di vini di aziende contrassegnate da "Bottiglia" e "Moneta" sino alle ore 19.00. Saranno presenti tutti i componenti del "Gruppo vino" toscano che hanno fatto le visite nelle aziende, assaggiato i vini e compilato le schede finali. Costo comprensivo di una copia della guida e bicchiere, 25 € ingresso per 2 con una sola guida 40 €



20-21 novembre - Secondo week-end slow: Petricci (Gr) tutti i dettagli nel box arancione di pagina accanto.

TENETEVI PRONTI PER...

Cena sui presidi

sabato 4 dicembre - Cantine del Sabato visita al Castello di Ama

giovedì 9 dicembre - Pranzo per i dipendenti del Comune di Bagno a Ripoli

giovedì 9 dicembre - Presentazione Manuale "Il piacere dell'orto" BiblioteCaNova Isolotto

venerdì 10 dicembre - Cena TERRA MADRE DAY Casa del Popolo di Ponte a Mensola

venerdì 10 dicembre - pranzo scuole del Comune di Bagno a Ripoli

lunedì 13 e 20 dicembre - Aspettando Natale. Sulla slitta le birre natalizie Italiane e Belge Livingstone Club

venerdì 17 dicembre - Cena degli auguri

Terra madre day



Diario slow della gita a Premilcuore

DI GIANMARCO MAZZANTI

In un mondo che trova ridicolo tutto ciò che non è complicato, alcuni soci della condotta Slow Food Firenze, si sono recati in Romagna, e più precisamente a Premilcuore (prov. di Forlì-Cesena), per un weekend dove la semplicità del gesto e l'accoglienza ricevuta hanno fatto sì che si sia potuto parlare di cibo all'insegna della cultura, dell'amicizia e della convivialità. Una due giorni intensa di avvenimenti dove tanti sono stati gli spunti per (ri)scoprire il valore del cibo nell'epoca della globalizzazione. Il gruppetto (18 persone, tutti soci Slow Food) è arrivato a Premilcuore, comune facente parte del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna, verso le 10: prima tappa presso l'azienda di Giuseppe Perini. Perini, del quale ricordiamo la piacevole ospitalità, è allevatore "da sempre" di bovini di razza romagnola e, tra i suoi esemplari, ci sono anche due magnifici tori campioni nazionali nelle loro categorie. L'azienda, bio-dinamica e dotata di impianto fotovoltaico, è gestita con passione dal proprietario e dal figlio che si occupano personalmente degli animali, in questo periodo quasi tutti a giro nei vari pascoli della zona, e di un particolare allevamento di cinghiali che vengono incrociati con le varie razze presenti in azienda. Verso mezzogiorno, ci siamo spostati al Centro Visite del Comune, dove l'accoglienza è stata a dir poco eccezionale: ad attenderci c'erano il Sindaco (Luigi Capacci) e il Presidente della Pro-Loco. Due passi nel borgo di Premilcuore, visita al Museo della Fauna e, a seguire, pranzo-buffet con le specialità del luogo. Sul tavolo, imbandito appositamente dagli amici Riccardo e Angela, tra le tante cose c'erano tortelli alla lastra, piadine, salumi, ravvioli e castagne. In occasione dell'incontro è stato regalato al Sindaco il libro di Carlo Petrini "Terra Madre - Come non farci mangiare dal cibo". Nel primo pomeriggio interessante visita al mulino Mengozzi dove abbiamo potuto vedere "dal vivo" l'antica macina in pietra macinare del mais; il mulino non è più in attività, ma è ancora perfettamente funzionante grazie al costante restauro della famiglia Mengozzi. Nel tardo pomeriggio siamo poi andati alla Trattoria il Cervo (loc. Montalto) per assistere "in diretta" alla preparazione dei famosi "Tortelli alla lastra" (grossi tortelli farciti di patate e zucca da mangiare con i salumi o il formaggio) cominciando dalla preparazione della sfoglia e del ripieno e finendo con la loro cottura. A seguire c'è stata la cena che è stata un trionfo dei primi piatti romagnoli, tutti rigorosamente preparati a mano dai proprietari-chef della trattoria, Luigi e Antonietta:

passatelli in brodo, tortelli di erbe al burro e salvia, tagliatelle ai funghi e tagliatelline al ragù; per finire tortelli alla lastra con salumi. Il giorno dopo è cominciato con una passeggiata per le stradine del borgo di Premilcuore, tra l'altro infiocchettato a festa per la sagra della Castagna; visite nei vari negozi e in particolare sono state apprezzate le due macellerie e il negozio di frutta e verdura, dove non abbiamo mancato di fare "preziosi" acquisti. Rapido spostamento e questa volta siamo andati in un piccolo caseificio, Il Boschetto, dove si produce un delizioso ravaggiolo (presidio Slow Food). Paola, la proprietaria, ci aspettava per farci vedere come si realizza il ravaggiolo e il marito Ivano, invece, ci ha fatto visitare la stalla con la simpatica presenza di una ventina di mucche, per lo più da latte, di varie razze. Per il pranzo, invece, siamo andati al Ristorante Fiumicello dove abbiamo degustato altre specialità del luogo: cappelletti (chiaramente fatti a mano) in brodo, polenta (chiaramente macinata a pietra in loco) con il cinghiale e tagliata di razza romagnola. Anche qui la cordialità di Giuseppe e di Lorena abbinati alla qualità dei piatti, hanno portato a concludere la gita con uno strepitoso successo. Considerazione finale: grazie Premilcuore!! Un grazie sincero, non solo perchè la prima "uscita" della nuova Condotta di Firenze non la scorderemo mai, ma perchè ancora una volta abbiamo capito che veramente si può parlare di cultura, amicizia e convivialità attraverso il cibo senza bisogno di fare chi sa che cosa.



Produzione del Ravaggiolo dell'Appennino Tosco-Emiliano, Presidio Slow Food



Petricci

programma

Week End Slow 20 e 21 Novembre 2010.

Con la Comunità del Cibo di Petricci (Semproniano) per la VIII edizione di "PRODOTTI POVERI PER RICCHI SAPORI" Kermesse dei prodotti locali gustati e vissuti nelle dispense del paese insieme agli abitanti, nella più genuina ospitalità dei paesani. "Il paese di Petricci, nel comune di Semproniano, nella zona dell'Amiata, si è costituito come Comunità del Cibo nel 2009, si tratta del primo paese al mondo ad avere una strada intitolata a Terra Madre. Petricci è anche il primo esempio in Italia e il secondo al mondo di un intero Paese che entra a far parte di Terra Madre, ne esiste solo un'altro in Etiopia. Di solito, infatti, le comunità del cibo sono costituite da gruppi di produttori." Utilizzeremo mezzi propri: si raccomanda di raccordarsi con altri partecipanti per ridurre al minimo il numero delle auto utilizzate; Petricci si trova a circa 160 km da Firenze, il normale tempo di percorrenza è di 2h 30' - 3h. Gli orari per questo Week End saranno abbastanza flessibili... (molto spesso dopo che gli ospiti hanno preso familiarità con i paesani, gli incontri diventano auto gestiti).

Sabato 20 novembre

Ore 10.30 accoglienza e sistemazione, a scelta si potrà essere alloggiati nelle case ospitanti in paese o all'agriturismo Cortecvecchia www.agriturismocortecvecchia.it (a 3 km da Petricci). Ore 11.30 "Nel campo a cogliere le olive!": i produttori della Comunità del Cibo di Petricci ci accompagneranno negli oliveti e illustreranno tutto il ciclo di lavorazione di questo frutto d'oro. Dalla campagna ci trasferiremo al frantoio per una visita guidata e assisteremo alla frangitura delle olive. Potremo così assaggiare l'olio appena franto e altre specialità del paese. Saremo poi accompagnati per una passeggiata nella "STRADA DI TERRA MADRE", dove paesaggi, panorami e tramonti aiuteranno a raccontare Petricci e le sue storie: come e perchè il paese ha scelto di essere una Comunità del Cibo. Dalle ore 18.00 "Aprono le dispense!": ogni partecipante avrà a disposizione un coupon e una mappa per orientarsi fra le diverse pietanze proposte attraverso una cena itinerante. Ogni dispensa offrirà una delle portate previste*, preparate secondo la tradizione del paese. Per le strade musicisti e artisti popolari ci accompagneranno con canti e poesie.

*Tutto il menù dispensa per dispensa:

ANTIPASTI DI BRUSCHETTE VARIE, ZUPPA DEL FRANTOIANO, POLENTA CON CAVOLO, VELLUTATA DI PORRI, AGNELLO, FUNGHI FAGIOLI E SALSICCIA, DOLCI TIPICI, POLENTA DI CASTAGNE CON RICOTTA E VIN BRULÉ, CALDAROSTE IN PIAZZA, IL TUTTO ACCOMPAGNATO DA VARIO VINO LOCALE

Domenica 21 novembre

Ore 10.00 "Turismo Slow": visita guidata nell'antico borgo di Rocchette di Fazio, cittadella in posizione strategica e panoramica, abitata fin dall'anno 1000 e restaurata da qualche anno. Rientro a Petricci per l'ora di pranzo e riapertura delle dispense con le stesse modalità e le stesse portate della sera precedente (sui due giorni sarà così possibile conoscere tutte le proposte delle dispense). Durante la giornata possibilità di passeggiate in calesse (versando una piccola integrazione al conducente) per una panoramica più approfondita del paese e sempre accompagnati da musicisti e poeti estemporanei della terra amiatina.

Il prezzo a persona per questo fine settimana è euro 80,00 per i soci e euro 90,00 per i non soci, comprensivo di pernottamento in camera doppia con prima colazione, una degustazione, una cena e un pranzo.

PER I BAMBINI SOTTO I 10 ANNI LA PARTECIPAZIONE È OFFERTA DALLA COMUNITÀ DEL CIBO DI PETRICCI

I posti disponibili non sono illimitati, è preferibile prenotarsi con anticipo. Prenotazioni e informazioni: info@slowfoodfirenze.it oppure 346 7897691

DIC
10
2010

Terra
madre
day



Slow Food®

www.slowfood.com/terramadreday

Terra Madre con gli occhi di un giovane volontario

DI MARCO GIULIANI

Mercoledì 20 ottobre inizia con la sveglia che suona alle sei di mattina. Alle otto mi aspetta il treno che da Firenze mi porterà a Torino, dove si svolgerà Terra Madre 2010, e dove sarò uno dei seicento volontari. Appena arrivato a destinazione incontro Alessandro, un ragazzo livornese che scopro essere come me un "tutor notte", la figura incaricata di badare ai trasferimenti dei delegati e fornire supporto linguistico. Ci assegnano anche la stessa delegazione composta da Svizzera, Austria, Germania, Polonia, Ungheria, Serbia e Romania. Nel pomeriggio tra riunioni e trasferimenti al Lingotto incontriamo altri volontari, la facilità con cui si attacca bottone tra di noi è disarmante. Con gli altri tutor diamo una mano nell'allestimento degli stand dei presidi internazionali, e facciamo la conoscenza dei primi delegati: sono ancora in pochi, alcuni arriveranno in auto durante la notte. La mattina successiva infatti l'autobus per l'Oval del Lingotto è quasi pieno. Nel pomeriggio ci aspetta la cerimonia di apertura che nessuno vuole perdersi... e mentre stiamo facendo la coda per prendere servizio veniamo chiamati urgentemente da una coordinatrice: "Alcuni delegati sono in ritardo a causa degli scioperi in Francia, mancano dei portabandiera, dovete sostituirli" ci dice. Ci ritroviamo nei locali sotto le tribune, tra vestiti tradizionali e varie bandiere di ogni continente. Ad Alessandro viene data la bandiera del Nepal, a me quella di Haiti. Una volta entrati il colpo d'occhio è impressionante, il Palasport è gremito di gente che applaude la sfilata. Poi è la volta dei discorsi nella lingua nativa di 5 delegati, uno per ogni continente. Inizia l'etiope di lingua gamo Malebo Mancha Maze

(Etiopia – Africa), seguito da Adolfo Timotio, in rappresentanza degli amazzoni Guarani (Brasile – Americhe), Albina Morilova (Kamchatka – Asia), Ol Johan Sikku dei Sàmi (Laponia – Europa) e infine l'aborigena Aunty Beril Van Oploo (Australia – Oceania). Terra Madre è ufficialmente iniziata! Siamo al venerdì e nel vivo dei lavori quando vengo chiamato urgentemente da un'organizzatrice che ha bisogno di due persone. I delegati del Mali, rimasti bloccati per due giorni all'aeroporto di Parigi, sono completamente a digiuno. Al Salone del Gusto prendiamo una cassetta di pere e una pentola di minestrina di verdura e lenticchie che distribuiamogli affamati delegati. Con il mio francese stentato provo a spiegare ad una signora che guarda con sospetto la zuppa che le castagne non sono frutti di mare, ma un frutto! Si convince e mangia soddisfatta. L'Oval si sta svuotando, alcuni volontari accompagnano le loro delegazioni nei luoghi di pernottamento. Con gli altri tutor riesco a fare un gradito giro di assaggi tra gli stand del Salone del Gusto prima di iniziare il mio compito. In autobus ci raccontiamo le nostre giornate e cominciamo a conoscerci, in qualche modo ci sentiamo uniti nella nostra diversità. È sabato e finalmente riesco a incontrare la fiduciaria del convivium di Slow Food Oahu (Hawaii, USA) con la quale avevo avuto uno scambio di e-mail questa estate; ci diamo appuntamento (non prima di aver imparato la corretta pronuncia di "aloha"!) la mattina successiva per la conferenza "Slow Food nelle mense – European Schools for Healy Food". La domenica pomeriggio l'Oval viene invaso dall'entusiasmo dei ragazzi dello Youth Food Movement, seguito dalla grande cerimonia finale che si conclude sulle note di We Shall Overcome. Gli spettatori diventano un grande ed unico organismo danzante. Il lunedì è il giorno dei saluti e delle partenze, con la speranza e la promessa di rivedersi presto. Ognuno porterà con sé ciò che ha appreso, consapevole di doversi prendere cura del mondo, per sé e soprattutto per coloro che verranno dopo di lui.

Tesseramento e Punti Slow a Firenze e dintorni

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

NUOVA TESSERA DI SOCIO A VITA, scopri tutte le informazioni sul sito e scarica il coupon per sottoscriverla

