

Appunti di viaggio...

DI CRISTINA BELLACCHINI (COMITATO ALLARGATO)

Dal 7 al 9 ottobre una piccola rappresentanza della condotta ha compiuto un'incursione all'interno del parco nazionale del Cilento e Vallo di Diano, visitando aziende agricole e laboratori di trasformazione dei tipici prodotti di questo affascinante territorio.

Il Cilento è una parte della Campania, in provincia di Salerno, poco conosciuta rispetto alla costiera amalfitana e alle isole. È tuttavia un territorio ricchissimo di bellezze naturali, con una bellissima costa sovrastata da colline e monti ricoperti di profumata macchia mediterranea e fitti boschi di: pini, lecci, querce, castagni, olivi. La prima tappa della nostra visita è stato il caseificio tenuta Vannulo vicino Paestum, con bellissime bufale "autogestite" senza nessun apparente condizionamento umano. Gli animali vanno da soli in fila per la mungitura automatizzata e si rilassano con apposite spazzole "massaggianti". L'azienda è biologica e i prodotti (mozzarella, yogurt e ricotta) sono superbis: il tempo inclemente ci ha concesso una tregua per la visita alla splendida area archeologica di Paestum, mentre sotto un temporale violento, con cielo e mare cupi e affascinanti, c'è stato l'incontro emozionante e commovente con la famiglia di Angelo Vassallo ad Acciaroli di Pollica, Acciaroli è ormai un luogo emblematico e se sarà raccolta l'eredità del sindaco ucciso molto potrà essere fatto per valorizzare un territorio ricchissimo in natura e cultura, e prodotti di straordinario interesse. Il sole è ricomparso il mattino seguente ad accompagnarci lungo la panoramica cilentana fino a Pollica, dove abbiamo visitato il castello medievale, accuratamente restaurato, per poi proseguire con la visita all'azienda vinicola San Giovanni a Punta Tresino, vicino a Castellabate. Una giovane coppia con figli, in completa armonia con il territorio di questo bellissimo promontorio/isola davanti a Capri ed Ischia, produce ottimi vini da vigne autoctone, ritrovate e ripiantate in un luogo unico. Nel pomeriggio ci siamo diretti verso Marina di Pisciotta per incontrare i pescatori che pescano, con la tecnica della rete *menaica*, a trama larga, le alici (presidio Slow Food), per poi lavorarle in un piccolo laboratorio. Cena da Vito Puglia, al "Perbacco" di Pisciotta, incantevole ristoro tra olivi secolari. Il terzo giorno, l'ultimo, rotta verso Prignano Cilento, per visitare l'azienda Santomiele, che lavora il fico bianco del Cilento. È una lussuosa "boutique" del fico secco e tutti abbiamo gradito la visita e la degustazione dei vari prodotti. Ultima visita, prima del ritorno, alla azienda vinicola De Conciliis, sempre a Prignano, con assaggi della produzione di ottimi rossi e bianchi interessanti. Un grazie di cuore a Giancarlo Capacchione, fiduciario della condotta del Cilento per la sua compagnia cordiale ed affettuosa e uno speciale ringraziamento a Maria Sammarco per l'inappuntabile organizzazione della "missione".



Le bufale, Tenuta Vannulo



Azienda vinicola San Giovanni, Punta Tresino



Laboratorio lavorazione Alici di Menaica, Pisciotta



Santomiele, Fico bianco del Cilento, Prignano



Consegna del Diario Slow Toscana alla moglie di Angelo Vassallo



I PROSSIMI MASTER OF FOOD

SPESA QUOTIDIANA (2+1 lezioni):

15 // 22 novembre 2011

DISTILLATI (1 lezione):

dicembre 2011 (data da definire)

TECNICHE DI CUCINA (4 lezioni):

24 // 31 gennaio 2011

7 // 14 febbraio 2012

VINO 2° LIVELLO (4 lezioni):

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



11 novembre: Cena Festa Orti ore

20:15 Antico Spedale del Bigallo di Bagno a Ripoli. In occasione della Festa Nazionale dell'Orto in Condotta. Organizziamo e cuciniamo per voi una cena speciale. MENU: Crostini ai funghi Porcini con salame e finocchiona di San Michele a Torri e Giardiniera di verdure sott'olio Home Made, Tagliolini al pesto di cavolo nero, Minestra di pane alla Mirella, Flan di broccoletti al vapore con salsa di acciughe di Menaica, Cinghiale alla maremmana. Prezzo 25 € per i soci e 30€ non soci. Prenotare a: info@slowfoodfirenze.it o 348 0451120.



17 novembre: Caffè Scienza/Slow

Food Firenze ore 21:00 Incontro: *Scienza, gastronomia e culture del territorio: inizia il rito del pan coll'olio novo*, Antico

Spedale del Bigallo, Bagno a Ripoli. Ospiti Antonio Cimato (Ivalsea-CNR-Firenze) e Sonia Donati (Referente Toscana Guida Olio Extrav.). Dalle 19:30 buffet-degustazione al prezzo di 13 € per i soci e di 15 € non soci. MENU: Formaggi del Podere Paterno ed Antica Filiera (Comunità del Cibo), Salumi della Macelleria Tozzetti di Mercatale Val di Pesa, Bruschette con l'olio novo (Produttori Vari), Pasta al Pesto preparato dalla Parvus Flos (Comunità del Cibo), dolce. Vino della Fattoria di Piazzano. Chi fosse interessato solo al dibattito potrà fare la degustazione di bruschette con gli oli proposti al costo di 5 €.

Prenotazioni al 347 3620639 (Alessandro Schena).

26-27 novembre: weekend all'insegna dell'Extravergine (vedi box verde)

15//22 novembre: Master Spesa Quotidiana >>

10 dicembre: Terra Madre Day (in fase di definizione, maggiori dettagli a breve)



15 dicembre: Caffè Scienza/Slow

Food Firenze - ore 21:00 Incontro

Comportamenti alimentari e salute presso Circolo SMS Rifredi. Ospiti: Dr. Patrick Etievant (INRA Inst. Nat. De la Rech. Agronomique) e Dott.ssa Patrizia Gremigni (Biologa nutrizionista - Slow Food Firenze)

Cena degli Auguri (da definire)

**L'ombrina ti chiede pietà dal banco frigo?
Le pesche ti parlano con linguaggi sconosciuti?
Non perderti il...**

Master di spesa quotidiana



I grandi cambiamenti partono da piccoli gesti quotidiani. Per invertire rotta e modificare l'attuale sistema alimentare e il nostro approccio al cibo di tutti i giorni occorre generare curiosità e consapevolezza. Capire, conoscere, costruire a piccoli passi nuove forme di responsabilità e stimolare il piacere della scoperta è l'obiettivo di questo corso. Il Master Spesa Quotidiana trasmette in chiave teorica e pratica nozioni di base di cultura e politiche del cibo; interagisce con i sensi mediante esperienze comparative e di degustazione di prodotti della quotidianità; fornisce gli strumenti per scegliere i prodotti dell'alimentazione

di tutti i giorni, con particolare attenzione al territorio, alle risorse locali e alle esigenze e disponibilità di tutti. Possibilità da parte della condotta di integrare le due lezioni con una terza, dedicata a conoscere un'esperienza di produzione/distribuzione locale o alla visita guidata ad una realtà della grande distribuzione organizzata.

Prima lezione

Nella prima lezione i partecipanti discutono, interagiscono tra loro, riflettono su temi quali il rapporto tra il cibo quotidiano e il benessere dell'uomo, del pianeta, degli animali; dibattono sul legame tra prezzo, costo e valore per comprendere attraverso esempi, degustazioni e l'uso dei cinque sensi, il vero valore del cibo di tutti i giorni.

Seconda lezione

La seconda lezione è dedicata agli strumenti utili per operare scelte consapevoli. Si instaura un rapporto di "amicizia" con l'etichettatura degli alimenti, un alleato utile, spesso ricco di incongruenze; si comprendono i pro e contro dei diversi luoghi della spesa e i vantaggi del rapporto diretto tra produttore e consumatore con spazio dedicato a scoprire le ricchezze alimentari del proprio territorio.

Visita guidata

Durante le due lezioni sarà organizzata la successiva visita al mercato rionale di Sant'Ambrogio.

15 // 22 novembre, ore 21:00

Osteria de L'Ortolano

via degli Alfani 91/r, Firenze

50 € + tessera Slow Food (25 € tessera Terra Madre)

Per i giovani (fino a 30 anni): 50 € + tessera a 10 €

Il pagamento tramite bonifico bancario sul conto intestato a **Slow Food Firenze**

IBAN IT 36 X 03242 02800 CC1024003339

nella causale specificare il nome e il tipo di master.

Termine iscrizioni: entro 8 novembre

master@slowfoodfirenze.it - tel. 348 0451120

Festa Orto in Condotta

11 novembre 2011, ricorrenza nazionale

Cos'è il progetto Orto in Condotta?

A metà degli anni Novanta nasce a Berkeley (California) il primo School Garden di Slow Food, pensato e "coltivato" da Alice Waters, vice-presidente Slow Food Internazionale. In Italia l'Orto in Condotta prende avvio nel 2004 divenendo lo strumento principale delle attività di educazione alimentare e ambientale nelle scuole. Insieme agli studenti, gli insegnanti, i genitori, i nonni e i produttori locali sono gli attori del progetto, costituendo la comunità dell'apprendimento per la trasmissione alle giovani generazioni dei saperi legati alla cultura del cibo e alla salvaguardia dell'ambiente.

La festa nazionale

L'11 novembre Slow Food festeggia l'estate di San Martino con tutti gli orti della rete nazionale. Giunta alla IV edizione, la Festa Nazionale dell'Orto in Condotta quest'anno ricade in data palindroma: 11 novembre 2011 (11-11-11). La merenda dei bambini, che sia quella dell'intervallo o quella del pomeriggio, sarà il tema della festa. Al mattino le classi si cimenteranno nel Gioco del Piacere: per offrire un'alternativa alle solite tipologie di alimenti che vengono consumate a merenda faremo degustare loro pane e olio. Ma non finisce qui... Quest'anno ci piacerebbe dare avvio, in occasione della festa, ad un percorso didattico sul tema dei cereali che coinvolga anche successivamente le comunità dell'apprendimento e quelle del cibo. Le classi interessate potranno approfondire l'argomento prendendo contatti con le comunità del cibo presenti sul proprio territorio, al fine di creare una rete di esperienze fatta di interviste, di visite in azienda, di racconti, di ricette narrate e preparate: parlare con i nonni, con i vicini, farsi raccontare come facevano una volta la spesa, cosa c'era sulle loro tavole e come realizzavano i prodotti che oggi troviamo confezionati sugli scaffali dei supermercati non è una ricerca fine a se stessa, ma un'occasione di approfondimento e di conoscenza tra i soggetti della comunità che è alla base dei progetti di Educazione Alimentare di Slow Food. I lavori sviluppati dalle classi che decideranno di partecipare potranno essere presentati in occasione del prossimo Salone del Gusto.

Per quanto riguarda la nostra Condotta, la mattina il gruppo educazione sarà alla Scuola Marconi di Grassina e il pomeriggio alla Scuola Città Pestalozzi (Firenze).



Un weekend all'insegna dell'Extravergine

Un intero fine settimana dedicato all'olivo e all'olio. Si comincia sabato presso Enoteca Obsequium e la domenica si entra in campo!

sabato 26 novembre

Laboratorio sull'olio

Extravergine di oliva, una spremuta di frutta di stagione, presso Enoteca Obsequium, in Borgo San Jacopo 62 a Firenze, dalle ore 16:30 alle 18:00. Un laboratorio di gusto alla piacevole scoperta della qualità legata ai paesaggi, alle varietà, alla sapienza millenaria di olivicoltori e frantoiani. Presentazione del "Manifesto Slow Food in difesa dell'olivicoltura italiana" attraverso l'assaggio guidato di sei oli. Costo 5 € per i soci 10 € per i non soci.

domenica 27 novembre

Raccolta olive e cena

- ore 10:00 - 13:00 spiegazione e inizio della raccolta
- ore 13:00 - 14:30 pranzo in oliveta (ogni partecipante si porta il proprio cestino)
- ore 15:00 trasferimento al frantoio, dove verranno spiegate le varie fasi di lavorazione delle olive, al termine ogni partecipante alla raccolta delle olive porterà a casa una bottiglia di olio
- ore 16:00 pulizia, cambio vestiario ecc.
- ore 17:00 circa: Dibattito sul Manifesto dell'olio di Slow Food (aperto a tutti). Come si degusta l'olio: assaggio di 6 oli
- ore 20.00 cena

Il produttore è Nico Sartori in località Carbonile, comune di Pelago. Costo della giornata intera 35 € per i soci e 42 € per i non soci. Costo della sola cena 30 € per i soci e 35 € per i non soci. Maggiori dettagli saranno dati ai partecipanti (luogo, orario di ritrovo, etc.) Ogni partecipante alla raccolta, dovrà venire con adeguato abbigliamento, in particolare guanti e scarpe antiscivolo.

— Prenotazione obbligatoria:

info@slowfoodfirenze.it

cell. 348 0451120 (Francesco Ranzani)

DIC
10
2011

Terra
madre
day



Slow Food®

www.slowfood.com/terramadreday

segnalazione:

AGRIKULTURAE

Sabato 12 novembre 2011 - Dall'alba al tramonto
BiblioteCanova Isolotto

Appuntamento per un'economia solidale fra contadine/i, cittadine/i, produttrici/ori, artigiane/i, consumatrici/ori, buongustaie/ai, ecocompatibili, inquiete/i, sobrie/i, consapevoli, equosensibili...
[+ info qui \(volantino dell'iniziativa\) >>>](#)

A.S.C.I. Toscana e GAS Quartiere4

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



C'è un altro modo per dirlo

Il patrimonio dell'Associazione sei tu.