

Rete di Terra Madre: ci siamo

DI STEFANO BELTRAMINI

La señora Mercedes vive a Quillón, 430 Km da Santiago de Chile dove si reca almeno una volta alla settimana per portare al mercato i prodotti della sua fattoria insieme alle uova – azzurre – delle sue galline. Si tratta di un breve viaggio, se lo rapportiamo alle distanze che caratterizzano il suo paese, il Cile: oltre 5000 km fra il punto più a nord (uno dei luoghi più caldi al mondo) e il punto più a sud (con i venti, i ghiacciai, le piogge della Patagonia). [\[web link\]](#) Dona Alda e Valdmir vivono a São Tomé e Príncipe, due isole equatoriali del Golfo di Guinea, la più grande ha una estensione di 65 km per 25; fanno parte di una associazione di produttori solidali che si occupa di commercializzare i prodotti dei 30 soci: spezie, caramelle, confetture, frutta secca e candita, olio di cocco e di palma, farine e caffè, oltre a frutta e verdura fresca. [\[web link\]](#) 5000 km – 65 km. Forse in questi numeri c'è già una cifra del nostro breve incontro, la diversità di ogni donna e uomo in ogni angolo del mondo, diversità di condizione, storia, abitudini, relazioni, geografia: alla fine del viaggio verso Torino Mercedes è pimpante, Alda e Vavá più provati, noi e loro, tutti insieme, più ricchi. Questi ospiti sono stati con noi qualche giorno. Con loro, grazie anche alla Condotta di Scandicci, abbiamo visitato alcuni produttori ed artigiani del cibo della nostra zona, e (nel corso di un programma molto "fast"), abbiamo proposto una breve ed irrinunciabile visita della nostra città, li abbiamo accompagnati a Torino, per rendere possibile la loro partecipazione a Terra Madre/Salone del Gusto. Anche Firenze, così, ha potuto partecipare alla rete di Terra Madre, e avviare relazioni che speriamo portino altre occasioni di incontro e progetti. Si tratta di una solidarietà che non ha niente di umanitario: pura **fratellanza** - attorno al linguaggio del cibo che si trova sempre più al centro di relazioni multiformi e articolate -, e **restituzione**, perché è arrivato il momento in cui l'occidente deve saldare qualcuno dei secolari debiti che ha con il sud del mondo. Speriamo di avere presto l'occasione di portare ai nostri soci un racconto dettagliato di queste intense giornate, nel frattempo diamo per iniziata la campagna fiorentina per Terra Madre 2014: abbiamo recapiti, comunicazioni, referenti e possiamo pensare insieme alla prossima opportunità che avremo, prepararci al meglio ad accogliere degnamente gli ospiti o anche verificare la possibilità di andarli a trovare (sognare è obbligatorio). Già da ora raccogliamo le vostre proposte e disponibilità. Qué le vaya bien Señora Mercedes; Muita saude, até logo Dona Alda e Dom Valdmir. Un abbraccio. info@slowfoodfirenze.it



Dona Alda Quaresma e Valdmir Leite presso lo spazio della Comunità dei produttori solidali di São Tomé e Príncipe a Terra Madre

18 dicembre 2012 - h 20:15

 **Cena degli Auguri di Natale alla maniera napoletana!**

Antico Spedale del Bigallo

Organizzata e cucinata dal Comitato di Condotta con la sapiente direzione della nostra napoletana doc Maria Sammarco.

MENU

Pizza di scarole
Impepata di cozze
Vermicelli alle vongole veraci
Pesce al vapore (secondo il pescato) condito con olio, pepe e limone sfusato di Sorrento
Baccalà e capitone fritti
Insalata "di rinforzo"
Frutta fresca e secca
"Struffoli" natalizi

Vini Campani dell'Azienda Agricola
Ciro Picariello e in abbinamento al dolce Karma
Claus del Birrifico Karma (cfr box sotto)

Prezzo: 37 € soci Slow Food, 45 € non soci
Prenotazioni: info@slowfoodfirenze.it - 320 4308110

Cena del 18 Dicembre: cosa si beve? Un'azienda e i suoi vini, e per finire...

DI PAOLO PALAZZINI

Siamo a Summonte in provincia di Avellino, in zona pedemontana ai piedi del massicciolo del Partenio, qui, dal 1997, l'ex geometra **Ciro Picariello** con la collaborazione di tutti i componenti della famiglia si prende cura dei suoi 7ha di terreno coltivati a vigneto (5 ha a Fiano e 2 ha a Bacca Rossa :Aglianico, Sciascinoso e Piediroso) situati in alta collina nei comuni di Summonte e Montefredane ad un'altitudine tra i 550 e 650 metri con esposizione sud-sud-est. È il fiano il protagonista indiscusso dei suoi vini per il quale **Ciro** si è da sempre prefissato il progetto di farne un grande bianco da invecchiamento, proprio per questa convinzione lo fa uscire in commercio con un anno di ritardo. Un vino che esprime rigorosamente il proprio terroir d'origine. L'uva matura tardivamente in un clima con forti escursioni termiche su un terreno dal substrato vulcanico, grazie a questo ed al lavoro rispettoso di **Ciro** in cantina (il vino affina in acciaio) nasce un vino ricco di profumi, complesso e dinamico dalle caratteristiche note minerali e fumè... in continua evoluzione. Discorso a parte merita il **Brut Contadino**, uno spumante da uve fiano vendemmiate anticipatamente in modo da avere acidità e caratteristiche organiche adatte alla >>

Otto in Condotta

DI STEFANO BELTRAMINI

<< spumantizzazione. Un metodo classico a tutti gli effetti, riferimento in bottiglia senza alcun dosaggio ne sboccatura, vive coi suoi lieviti (autoctoni) e riposa a "testa in giù" posizione nella quale viene commercializzato lasciando al degustatore l'atto del "degorgement"... Il greco di tufo è l'ultimo nato caratterizzato anch'esso dal terroir si esprime in frutto fragrante e mineralità, naso sulfureo molto fresco, meno complesso del fiano ma "pronto" prima e di ottima bevibilità "Ho avuto la fortuna di nascere in una zona di tradizione vitivinicola e di condividere questo sogno con mia moglie Rita, ha reso possibile fondare una azienda agricola nel 1997 e produrre uve di qualità. La cantina per la trasformazione delle nostre uve nasce nel 2004 per ottenere vini di qualità". Per concludere la serata la birra di uno dei protagonisti principali del movimento brassicolo campano, il birrifico Karma di Alignano in provincia di Caserta. Nato nel 2007 e capitanato dal birraio Mario Cipriano assaggeremo in anteprima la birra natalizia Karma Klaus perfetta sui dolci impreziosita con cannella, vaniglia e bergamotto.

Il Fiduciario di Firenze ha firmato l'impegno con Slow Food Italia: sono ufficialmente istituiti otto orti nel territorio della nostra condotta. Giunge a termine un lungo ed intenso lavoro di contatti, sopralluoghi, riunioni, incontri. Abbiamo cominciato a maggio a andare nelle scuole a verificare dove erano presenti i gruppi più motivati, dove a volte erano già avviate esperienze di orto che magari avevano necessità di un incoraggiamento, di ricompattarsi. Ma ancora prima la condotta aveva avviato cene ed eventi di finanziamento realizzati - come sempre da volontari - con la speranza



Bimbi all'opera nei nidi.

di vedere un giorno concretizzarsi il progetto di aumentare sempre di più il numero di scuole coinvolte. In questi tempi di spending review abbiamo capovolto il progetto, riducendo l'impatto degli orti sulle denutrite risorse degli enti locali e delle scuole. A Firenze, per gli orti partiti quest'anno, è la condotta Slow Food che si impegna a coprire i costi per la formazione degli insegnanti, contrariamente a quanto è successo fino ad oggi in esperienze simili. Sono spesa

pubblica solo una parte delle attrezzature e le retribuzioni del personale coinvolto. Rispetto al programma "normale" degli orti, abbiamo deciso di integrare la teoria con periodiche visite sul campo di un cuoco, un orticoltore, un agronomo. Altra importante novità è il coinvolgimento di ogni grado di scuola dall'Asilo Nido alle Secondarie: sia nelle scuole che negli uffici abbiamo trovato una grande attenzione rispetto all'orto, che non è più visto come una declinazione di quella materia che chiamavamo un tempo "applicazioni tecniche" ed invece è ormai valutato come una grande opportunità di multidisciplinarietà, relazione e complicità fra tutti i soggetti presenti nella scuola. Una opportunità che parla di sapori e stagioni, biodiversità e terra, consapevolezza e futuro. È stato così possibile intercettare una richiesta latente e la disponibilità di istituzioni come il Comune di Bagno a Ripoli o il Comune di Firenze (in particolare il Quartiere 3 e i Servizi all'Infanzia della Direzione Istruzione). Slow Food Firenze segue da tempo gli Orti in Condotta della Scuola Primaria **Marconi** di Grassano (Bagno a Ripoli) e della **Scuola Città Pestalozzi** di Firenze, da quest'anno sono con noi anche l'Istituto Comprensivo del Galluzzo, con due orti (alla Scuola **Papini/Sauro** e alla Scuola **Damiano Chiesa**), tre Asili Nido del Comune di Firenze - **Palloncino**, **Pollicino** e **Rapa Patata**, e la Scuola per l'Infanzia **Grifeo**. A questi dobbiamo aggiungere, in una ideale rete degli orti di Firenze, gli amici del BibliOrto e i due orti che la nostra Condotta ha adottato in Kenya: l'orto comunitario di Iyech e l'orto scolastico di Itabua. Al recente Salone del Gusto/Terra Madre e al Congresso Internazionale di Slow Food il tema ricorreva: affollate tavole rotonde, l'orto di 400 mq -



Salone del Gusto, Terra Madre il meraviglioso Orto Africano

con piante, attrezzi, modi di irrigare e fertilizzare provenienti da tutta l'Africa -, iniziative sui semi, spazi gestiti da reti (virtuali e reali) di orti, il progetto **1000 orti in Africa**, gli stessi prodotti orticoli presenti con i loro produttori e molto altro, hanno mostrato che l'orto è un potente veicolo di cambiamento, di socialità, uno spazio in cui si comprende dal vivo la centralità del cibo nell'esperienza umana. Ecco il senso di ogni seme posato nella Madre Terra da miliardi di mani.



CALENDARIO EVENTI E INIZIATIVE DELLA CONDotta



Giovedì 13 Dicembre, ore 19:00 //

Aperitivo Slow: La Casa del Vino di Gianni Migliorini ci ospita, nello storico locale di via dell'Ariente 16r (www.casa-delvino.it), per un "Aperitivo Slow". Per l'occasione Gianni ci proporrà una degustazione di vini altoatesini abbinati alle gustose schiacciatine farcite con sgombri, aringhe, acciughe, ovvero il pesce azzurro sott'olio, specialità della casa. Prezzo soci € 7,00 non soci € 9,00.



7 dicembre 2012 ore 19:30
Cena Terra Madre day
Presso il Teatro del Sale

h 19:30 - 21:00 Cena
h 21:30 Spettacolo: Trio Radio Marelli
Presto ulteriori dettagli via mail.

FINALMENTE PARTE IL Gruppo d'acquisto DI SLOW FOOD FIRENZE

Potremo acquistare, senza limiti di quantità e senza spese di spedizione, prodotti dei Presidi Slow Food e di produttori scelti per l'attenzione alla nostra filosofia.



info: giopesca49@libero.it
tel. 329 9559520
(Lunedì 15:30-18:30, Giovedì 90:30-12:30)

novità

Educazione e gastronomia fra Santa Croce e la Fortezza

DI ANTONELLO PROCACCINI



Nel mese di ottobre la condotta di Firenze si è impegnata in due importanti manifestazioni cultural-gastronomiche, che le hanno permesso di "scaldare i muscoli" in previsione della partecipazione al grande incontro di Terra Madre e del Salone del Gusto a Torino. Gli eventi di cui parlo sono il Festival delle Generazioni (12,13 e 14 ottobre in Piazza Santa Croce) e la Fiera di Firenze (dal 18 al 21 ottobre alla Fortezza da Basso). La prima manifestazione è stata un grande evento nazionale che si è proposto quale osservatorio privilegiato per l'incontro tra generazioni diverse. In piazza Santa Croce erano presenti 20 gazebo per lo scambio di idee preziose tra giovani e anziani. Uno di questi è stato allestito dalla condotta di Firenze che ha

presentato gli orti urbani come idea e pratica che unisce persone di età diverse: i bambini e i nonni nelle scuole (con il progetto degli Orti in Condotta), gli adulti in altri contesti (il Bibliorto, l'orto in biblioteca di BibliotecaCaNova Isolotto sostenuto da Slow Food, è stato scelto come esempio). Esperienze che permettono di rinnovare e approfondire i concetti "evergreen" del buono, pulito e giusto! Più "modaiola" la partecipazione alla seconda manifestazione in "Fiera" dove nel contesto di quattro giornate (e serate) no stop, tra shopping di qualità, show cooking e workshop gastronomici, aperitivi con buffet e performance musicali dal vivo, Slowfood Firenze ha allestito uno stand informativo e di presentazione delle ultime pubblicazioni: Slowine e Locande d'Italia 2013. Particolarmente seguite dal pubblico le esibizioni di chef da sempre amici e sostenitori della cucina "slow": l'esplosivo Tony CAFARELLI con i suoi "pazzi" gelati, Luca CAI custode rigoroso della tradizione fiorentina della Trippa, Paolo GORI simbolo della qualità, simpatia e ospitalità della Trattoria "Da Burde", la creatività e l'originalità di Francesca CIANCHI con i suoi fingerfood e le prelibatezze vegetariane, e per finire Paolo TIZZANINI de "L'Acquolina" con il suo splendido stufato alla "sangiovese". Educazione al rispetto per l'ambiente e per la cultura del cibo, soprattutto per le giovani generazioni, ma anche spettacolarità e buon gusto della cucina: due aspetti dei mille volti di Slow Food!



Orari apertura Sede Slow Food Firenze

Villa Bandini - Primo piano
Via di Ripoli 118, Firenze

orari di apertura:
Lunedì 15:30 - 18:30
Giovedì 9:30 - 12:30

Per Natale puoi regalare un master!

15-22-28 Gennaio

Il master della carne [+ info]

Docente: Giancarlo Russo

Prezzo

100 € soci (90 € fino a 30 anni),
Non soci 125 € comprensivo di tessera
(100 fino a 30 anni)

Iscrizioni

entro e non oltre il 6 gennaio 2013

master@slowfoodfirenze.it

tel. 348 045.1120

Conferma iscrizione tramite bonifico bancario sul conto intestato a Slow Food Firenze
IBAN IT36X0324202800CC1024003339
causale: master carne

facebook

diventa fan della
Condotta di Firenze

Tessera Slow Food per gli iscritti alla biblioteca

offerta



Gli iscritti alla Biblioteca di Villa Bandini si possono associare a Slow Food sottoscrivendo la tessera per il progetto **Rete Terra Madre BiblioSlow** a 25€. I giovani fino a 31 anni 10€



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



C'è un altro modo per dirlo

Il patrimonio dell'Associazione sei tu.