

Soddisfazioni...

DI STEFANO BELTRAMINI (SEGRETARIO DELLA CONDOTTA)
E FRANCESCO RANZANI (RESPONSABILE MASTER OF FOOD)

Melo (Cutigliano - PT), una mattina di luglio.

L'azienda "I Taufi" ha due sedi, una si trova a monte, dove il bosco lascia spazio ai pascoli, con l'agriturismo e gli alloggi estivi delle vacche, l'altra a valle (per modo di dire) con il caseificio, gli alloggi invernali, i campi strappati ai boschi. Ci troviamo qui con Daniela Pagliai, che conduce l'azienda insieme al marito Valter Nesti. Insieme a noi c'è Toni Caffarelli "Re Gelato". Cosa hanno da dirvi un grande gelataio siciliano trapiantato a Firenze e una produttrice di latticini vaccini a latte crudo e biologico della Montagna Pistoiese? Proviamo a raccontarlo. Andiamo spesso a "I Taufi" perché le mucche (quasi tutte di razza Bruna, rustiche e tranquille), vuoi per il paesaggio, vuoi per la qualità del pascolo, sono piuttosto contente e fanno un buon latte. Daniela lo trasforma con perizia in formaggi, ricotte, yogurt, burro, raveggioli, quando ci ha detto della sua intenzione di produrre gelato l'associazione con Toni Caffarelli è venuta spontanea.



Toni Caffarelli e Daniela Pagliai

Toni è un grande gelataio (o piuttosto uno chef del gelato?), conosciamo la sua capacità di interpretare ingredienti non usuali in sottile equilibrio fra eresia e disciplina. Ricordiamo il gelato al Luppolo presentato allo Slow Food Day del 18 giugno scorso, così come il gelato all'Olio che è una presenza fissa nel laboratorio di viale Strozzi, assieme - naturalmente - a molti altri gusti magari più consueti, ma mai banali. Ecco perché abbiamo organizzato l'incontro. Abbiamo così visto nascere sotto i nostri occhi un nuovo nodo della rete di Terra Madre, con Toni che dava consigli sulle modalità di produzione e commercio del gelato e Daniela che illustrava le varie fasi della filiera cui presiede e le caratteristiche dei suoi prodotti. Il giorno dopo le macchine di "Re Gelato" hanno lavorato il latte de "I Taufi". Curiosi, abbiamo chiamato Toni che ha definito "sublime" il fior di latte proveniente dai pascoli. È nata una collaborazione, non è a chilometro zero, ma ci sembra un buon inizio. Quest'estate i turisti della montagna pistoiese - e noi fra loro - hanno potuto gustare gelati lavorati da "Re Gelato" su prodotti "I Taufi": Ricotta, Yogurt con Fragoline di Bosco, Fior di Latte e altro ancora. Al di là della soddisfazione che questa piccola operazione di grande valore ha portato, ci aspettiamo un'evoluzione: da un lato vorremmo che il produttore - Daniela - acquisisse dall'artigiano - Toni - le conoscenze necessarie a produrre gelato in proprio, dall'altro sarebbe molto interessante avere in città gelati ottenuti da prodotti della nostra montagna, provenienti da mucche contente. Lavoriamo per questo e speriamo di proporre presto ai nostri soci un evento che racconti questa storia.



I PROSSIMI MASTER

Di seguito trovate i Master of Food con relativa cronologia che stiamo attivando.

BIRRA (4 lezioni):
in corso

CAFFÈ (1 lezione):
19 ottobre 2011

TÈ (1 lezione):
26 ottobre 2011

SPESA QUOTIDIANA (2+1 lezioni):
novembre 2011

PASTICCERIA (1 lezione):
dicembre 2011

VINO 2° LIVELLO (4 lezioni):
gennaio 2012

DISTILLATI (1 lezione):
febbraio 2012

PANE E CEREALI (2 lezioni):
marzo 2012

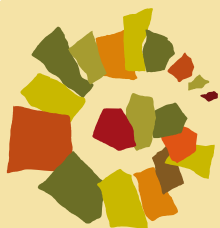
EDUCAZIONE SENSORIALE (3 lezioni):
aprile 2012

CUCINE ETNICHE (1 lezione):
maggio 2012

facebook®

diventa fan della

Condotta di Firenze



Tenda Rossa, Chef Bradley, Tony Cafarelli

pollo, coniglio, agnello,
manzo. le carni eccellenti
dei presidi

14 ottobre 2011 - ore 20:30

Il 14 ottobre Slow Food Firenze torna al ristorante *La Tenda Rossa* di Cerbaia con un evento internazionale. Siamo stati contattati da Slow Food Miami per una collaborazione con un noto chef americano, Chef Bradley del ristorante Michael's genuine food. Per la nostra condotta sarà un momento di ripartenza e una nuova apertura verso l'alta ristorazione: in questa occasione vorremmo coniugare i massimi livelli della gastronomia e la cucina tradizionale, armonizzando i caratteri distintivi di Slow Food - buono, pulito e giusto - con i vertici della cucina italiana.

MENU

Benvenuto

Gli ori verdi ~ Toni Cafarelli, Il Re Gelato

Antipasto

Tartare di razza piemontese La Granda 🌻, capperi di Salina 🌻, prezzemolo, pomodorini confit, scalogno croccante ~ Chef Bradley, Michael's genuine food

Primo

Cappellotti di gallina bionda piemontese 🌻 con foglia al cruschello e mandorle tostate ~ Cristian Santandrea, La Tenda Rossa

Secondi

Coniglio di Carmagnola 🌻 con castagne, purè di carote e salsa al vino rosso ~ Chef Bradley, Michael's genuine food

Agnello sambucano 🌻 con mele di antiche varietà e crema di stracchino delle valli Orobiche 🌻 ~ Cristian Santandrea, Tenda Rossa

Dolce

Brioche siciliana con gelato di ricotta e fichi d'india ~ Toni Cafarelli, Il Re Gelato

Vini

Cecchi (Castellina in Chianti, SI), Coppo (Canelli, AT)

Il costo della serata, vini inclusi, è di:

70 € per i soci

85 € per i non soci.

Prenotazione obbligatoria a:

info@slowfoodfirenze.it o 348 0451120

Tenda rossa

Piazza del Monumento, 11
50020 Cerbaia in Val di Pesa (Fi)

Master del caffè

19 ottobre 2011



Nel XVI secolo, i sacchi di caffè prendono la via di Istanbul, salpano dalle coste della Turchia destinati al porto di Venezia, si diffondono in Europa come spezia preziosa, riservata a pochi e proibita sino all'assoluzione di Papa Clemente VIII. Purtroppo il caffè è osannato dai poeti e dal popolo che lo interpretano nero come la notte, forte come la morte e dolce come l'amore. Il caffè, di specie Arabica e Robusta, è commerciato e consumato in grande quantità in tutti i continenti, preparato con differenti metodi: Espresso in Italia; infuso e speziato nei Paesi produttori; bollito in Turchia, filtrato in Europa e Stati Uniti. L'etichetta delle confezioni

di caffè incomincia a riportare oltre alle specie e alle proporzioni nella miscela anche indicazioni di origine. La corretta conservazione e la macinatura adeguata contribuiscono al quotidiano piacere della "tazzulella 'o caffè". Tre serate per conoscere il caffè: una dedicata all'espresso, un'altra al caffè d'origine, una terza al caffè nei cocktail e nei dessert.

Caffè Espresso

La tazzina quotidiana

Elisir profumato e gustoso, il caffè espresso è melodia quotidiana, un ritornello che accompagna il risveglio, la pausa di lavoro, la fine di un pranzo e mille altri momenti della giornata. Italiano il metodo e il brevetto del sistema meccanico per ottenerlo. Per noi abitanti del Bel Paese la millenaria storia del caffè si ferma qui, davanti alla tazzina di porcellana bianca e alla crema color nocciola. Parliamo di espresso al bar e in famiglia, di miscele di Arabica o Arabica e Robusta, degustando i Presidi Slow Food di Huehuetenango nel Guatemala e Harena in Etiopia, preparati con la macchina a pressione.



20 € + tessera Slow Food (25 € tessera Terra Madre)

Per i giovani (fino a 30 anni): 20 € + tessera a 10 €

34 € master caffè + master tè

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 9 ottobre

master@slowfoodfirenze.it - tel. 348 0451120

Master del tè

26 ottobre 2011



Il tè ha avuto la straordinaria capacità di interagire con vari paesi e culture, trasformandosi da bevanda povera e monacale a cerimonia religiosa, occasione mondana, semplice colazione o rinfrancante pausa di lavoro. Tutto questo in una modesta, essenziale, raffinata, elegante, aromatica tazza di tè.

Il Tè verde giapponese Il profumo d'oriente

Il tè accompagna da millenni l'uomo nella sua storia e nel suo sviluppo,

lasciando tracce profonde nelle religioni, nell'economia ed in tutti gli aspetti culturali. In Giappone il tè ha influenzato notevolmente l'arte e la filosofia e si presenta sotto molteplici aspetti: bevanda conviviale, dissetante infuso estivo, rito raffinato o persino cerimonia esclusiva, quasi religiosa. Il tè ci farà da filo conduttore in un piacevole viaggio di scoperta di questo affascinante paese. Naturalmente non mancheranno assaggi di tè, abbinati a piccola pasticceria, per coniugare piacere e conoscenza.

Il master si terrà presso l'Antico Spedale del Bigallo
20 € + tessera Slow Food (25 € tessera Terra Madre)
Per i giovani (fino a 30 anni): 20 € + tessera a 10 €
34 € master tè + master caffè

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 16 ottobre
master@slowfoodfirenze.it - tel. 348 0451120



offerta master



caffè + tè a ~~40€~~ 34€



Cilento

programma

Week End Slow 7-9 ottobre 2011

Il Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, Patrimonio mondiale dell'UNESCO, non identifica solo un territorio ricco di biodiversità, aree marine protette, importanti siti archeologici. Piccoli paesi fuori dal tempo, tradizioni autentiche, produzioni uniche elette a Presidio Slow food: un breve viaggio tutto da assaporare...

1° giorno

- Tarda mattinata: arrivo a Paestum
- Visita guidata al caseificio *Tenuta Vannulo* con pranzo a base dei prodotti dell'azienda
- A seguire, visita guidata all'area archeologica e al museo di Paestum
- Pomeriggio: trasferimento in albergo e sistemazione
- Sera: trasferimento ad Acciaroli di Pollica, visita del borgo
- Cena ad Acciaroli con menu di pesce presso il ristorante *Il Rosso e il Mare*
- Rientro in albergo

2° giorno

- Mattino: visita al *Museo vivo del mare* e al centro studi sulla *Dieta Mediterranea*
- Trasferimento a Punta Tresino in località Lago di Castellabate
- Visita all'*Azienda vinicola San Giovanni* - degustazione dei vini e spuntino in azienda
- Primo pomeriggio: rientro in albergo per breve sosta
- Pomeriggio: trasferimento a Marina di Pisciotta - *incontro con i pescatori* che spiegheranno la tecnica di pesca delle "Alici di Menaica" (Presidio Slow Food)
- Cena a Pisciotta presso l'*Osteria Perbacco*
- Rientro in albergo

3° giorno

- Mattino: trasferimento a Prignano Cilento, presso *Santomiele*, azienda di trasformazione del fico bianco del Cilento, visita guidata e degustazione di alcuni prodotti dell'azienda
- Trasferimento a poche centinaia di metri, presso l'*Azienda vinicola De Conciliis* - visita in cantina e pranzo-buffet con degustazione di alcuni prodotti dell'azienda.
- Al termine: rientro ai luoghi di provenienza.

Il soggiorno sarà presso l'hotel La Vela (4 stelle) in località Pioppi di Pollica, www.lavelapioppi.com

Il prezzo a persona per questo fine settimana è di 200 € per i soci e 230 € per i non soci, escluse spese di viaggio e bevande.

È possibile usufruire per il viaggio di un pulmino a noleggio, gestito dalla Condotta, al costo orientativo di 70/90 €.

Anticipo di 80 € da versare direttamente al fiduciario* o tramite bonifico bancario sul conto intestato a Slow Food Firenze IBAN IT 36 X 03242 02800 CC1024003339.

Nella causale specificare il nome e il riferimento alla gita nel Cilento.

Termine iscrizioni: entro 30 settembre

Per prenotazioni e informazioni:
info@slowfoodfirenze.it
348 04.51.120 - 320 43.08.110

* Leonardo Torrini "Il trippaio di Gavinana"
Piazzetta del Bandino - Firenze

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.