

### editoriale

## editoriale

L'anno scorso si è svolta l'Assemblea delle Condotte a Fiumicino, nella quale è stato deciso di dare inizio ad un percorso della durata di un anno ai fini di ridisegnare le Condotte: fotografando lo stato dell'arte, i progetti e la programmazione futura. Durante questo anno si è cercato di coinvolgere persone nuove che avessero idee diverse per dare una nuova struttura, caratterizzata dalla definizione di ruoli specifici. Percorso che ha portato ad un rinnovamento delle cariche dirigenziali avvenuto con lo svolgimento dei Congressi di Condotta, di quelli regionali e di quello nazionale. Il nostro congresso che si è svolto in ritardo rispetto ai termini stabiliti, ha prodotto un parziale rinnovamento nelle cariche dirigenziali della condotta e allo stesso tempo un radicale rinnovamento nel pensiero e nel modo di agire. Grazie alla definizione dei ruoli è stata ridotta la centralità della carica di fiduciario, affiancandogli le figure del segretario e del tesoriere. Diversamente dal passato è stato eletto prima il Comitato di Condotta, che ha poi nominato il Fiduciario al suo interno. Le figure individuate, oltre al segretario e al tesoriere, hanno il compito di portare avanti i progetti (comunicazione, orti in condotta, master ecc...) e la comunicazione. Per dar modo di accogliere e seguire nuove idee e iniziative abbiamo costituito anche un comitato allargato. Il nostro intento è quello di formare un gruppo ampio e coeso per una gestione più collegiale e partecipata della condotta. Le porte sono aperte per chiunque abbia idee e voglia di svilupparle. Le nostre iniziative mireranno alla conoscenza, all'educazione e a Terra Madre. Auguri a tutti per un viaggio lungo quattro anni che faremo in modo di rendere bello e soddisfacente.

Un caro saluto slow  
Leonardo Torrini  
*Fiduciario Slow Food Firenze*

## Il nuovo Comitato di Condotta

Il Comitato di Condotta di Slow Food Firenze è così composto:

- Il **FIDUCIARIO** guida il Comitato di Condotta e ne è il punto di riferimento; ha rapporti continui con Slow Food Toscana e Slow Food Italia; assieme agli altri membri del Comitato è presente agli eventi organizzati dalla Condotta. Tiene contatti, accordi e collaborazioni con le organizzazioni ed istituzioni locali; coordina l'attività degli altri membri del Comitato. Per gli anni 2010-2014 il Fiduciario di Slow Food Firenze è **Leonardo Torrini**. Leonardo, come Responsabile della Comunità dei Trippai Fiorentini, svolge anche l'incarico di Responsabile delle Comunità del Cibo che collabora per lo sviluppo di nuove comunità del cibo e coordina quelle esistenti; fra le sue attività c'è anche l'organizzazione di eventi di divulgazione e conoscenza dell'attività delle Comunità del Cibo.
- Il **TESORIERE** cura l'amministrazione della Condotta, controlla il libro cassa, tiene i rapporti con le banche, con il commercialista, si preoccupa del costante adeguamento alle norme che regolano le attività di associazioni senza scopo di lucro e relaziona periodicamente il Comitato di Condotta sulla situazione finanziaria. **Gian Marco Mazzanti** riveste questo ruolo.
- Il **SEGRETARIO** assiste il Fiduciario nello svolgimento dei compiti istituzionali; aiuta i vari componenti del Comitato di Condotta nelle questioni generali, fungendo insieme al fiduciario da punto di riferimento. L'incarico di Segretario è attribuito a **Stefano Beltramini**.

## IL COMITATO ALLARGATO

Il Comitato di Condotta ha voluto mettere in risalto, nel documento programmatico dei prossimi 4 anni, il ruolo del Comitato di Condotta Allargato (CCA), perché crede nella condivisione delle scelte, che, in una condotta come Firenze, sono tante e a volte difficili da prendere. Il ruolo, quindi, del CCA è di affiancare nella sua azione il Comitato di Condotta. Il CCA è suddiviso in gruppi tematici e fanno riferimento ad almeno un componente del comitato di condotta ed è aperto a tutti i soci che hanno voglia di dedicare un po' del loro tempo nelle modalità più consone alle proprie esigenze. Qui sotto riportiamo l'elenco dei soci che hanno aderito, suddivisi già nei gruppi di lavoro.

COMUNICAZIONE: **Giuditta Gentile**, Francesco Ranzani, Rossella Degl'Innocenti, Silvia Vieri, Riccardo Miniati

TESSERAMENTO: **Alessandro Schena**, Alessio Bongini, Massimo Zetti, Roberto Caini

COMUNITÀ DEL CIBO: **Leonardo Torrini**

TURISMO SOSTENIBILE: **Antonio Ciappi**, Franco Lodini, Ingrid Krueger, Giovanni Fattori

MASTER E LEZIONI IN CONDOTTA: **Francesco Ranzani**, Gianmarco Mazzanti, Stefano Beltramini, Sonia Donati, Riccardo Miniati, Cristina Conti

ORTI IN CONDOTTA: **Chiara Tacconi**, **Antonio Ciappi**, Giuditta Gentile, Claudia Astarita, Giulia De Razza

EDUCAZIONE NELLA SCUOLA: **Gianmarco Mazzanti**

GRUPPO D'ACQUISTO: **Alessandro Schena**, Massimo Curradi, Mirabelle Madignier

MERCATI DELLA TERRA: **Leonardo Torrini**, Silvia Vieri

OSTERIE D'ITALIA: **Gianmarco Mazzanti**, Leonardo Torrini, Massimo Curradi, Alessandro Schena, Francesco Ranzani, Sonia Donati

ALTRE ASSOCIAZIONI: **Diego Landi**, Gianmarco Mazzanti, Stefano Beltramini

Walter Mucci: Consulenza legale, (Jolly)  
Lorenzo Donnini: Organizzazione di eventi  
Maria Sammarco, (Jolly)  
Danilo Conte  
Mauro Martelli, (Jolly)  
Marco Giuliani  
Silvano Zipoli Caiani  
Paolo Gramigni  
Filippo Masi: Organizzazione di eventi  
Patrizia Grasso: Organizzazione di eventi.

## CALENDARIO EVENTI E INIZIATIVE DELLA CONDOTTA



### 19 settembre, Mercato della Terra di San Miniato

Un percorso alla scoperta dei Mercati della Terra di Slow Food. Si parte con l'ultimo nato in terre di Toscana: il Mercato della Terra di San Miniato. L'incontro è previsto per le ore 10 in Piazzale Dante Alighieri a San Miniato Alto per la visita guidata fra i banchi dei produttori. Seguirà visita in azienda con buffet di prodotti del mercato (euro 15,00). Per aderire all'iniziativa telefonare al 346 7897691 o mail master@slowfoodfirenze.it



### 15 settembre, ore 21, Corso di avvicinamento al mondo del gelato

Un incontro di 2 ore con Antonio Cafarelli, tecnico gelatiere della gelateria IL RE GELATO, partendo dalla storia, le materie prime, le tecniche e la produzione in diretta. Al termine della serata saranno consegnati a ogni partecipante 500 g del gelato prodotto. Il costo è di euro 20 per i soci e 25 per i non soci. Presso il laboratorio de IL RE GELATO, Viale Strozzi 8R (minimo 6 massimo 12 iscritti) Iscrizione obbligatoria allo 346 7897691 oppure mail a master@slowfoodfirenze.it



### 24 settembre, ore 18,00 presentazione della Guida agli extravergini 2010 e lancio del Master olio

presso la libreria Giunti al Punto di Via de' Guicciardini, 51 R. Sarà nostra ospite l'azienda produttrice Torbianca segnalata con le "Tre Olive" sulla guida, che ci introdurrà ai processi produttivi e ci accompagnerà nella degustazione degli oli.



### 24 settembre, ore 20,00 Trattoria Da Burde

Cena per raccogliere fondi per la rete di Terra Madre. Il menù: Tagliere di salumi (ospiti d'onore: Mallegato e Mortadella di Prato) con Fichi di Carmignano, Passata di ceci piccini ai Gallinacci, Spaghettoni del pastificio Fabbri con Tarese del Valdarno e zafferano, Francolina con le Cipolle di Certaldo, Poppa rifatta con le Patate di Cetica, Schiacciata con l'Uva. In abbinamento i vini Lamole di Lamole. Costo di euro 35 vini inclusi di cui 25 verranno devoluti a Terra Madre. Le prenotazioni vengono raccolte direttamente dalla trattoria allo 055 317206.

**9-10 ottobre, Weekend Slow** a Premilcuore (vedi articolo nel box rosso della pagina seguente).



### 12, 19 e 26 ottobre, Master Olio

Ore 21, presso la libreria Melbookstore - Via De' Cerretani, 16. Docente Sonia Donati. Il prezzo è di € 75,00 per i soci sapienti (i non soci possono sottoscrivere la tessera annuale terra madre a € 25,00) e di € 60,00 per i soci giovani (i non soci fino a 25 anni possono sottoscrivere la tessera socio giovane di € 10,00). Iscrizioni entro il 2 ottobre - tel. 346 7897691 - master@slowfoodfirenze.it

- Il RESPONSABILE DEL TESSERAMENTO collabora con l'ufficio corrispondente della sede nazionale di Bra e ha rapporti continui con i punti di tesseramento sul territorio; è attivo nella promozione di Slow Food, e offre agli altri membri del comitato strumenti e indicazioni per poter raccogliere nuove iscrizioni. Aggiorna il registro dei soci e ne cura le indicazioni di reperibilità attraverso strumenti come indirizzario, email, ecc. Questo incarico è sotto la responsabilità di **Alessandro Schena**.
- Il RESPONSABILE DEI MASTER OF FOOD si occupa dell'organizzazione dei "Master of food", i corsi sui diversi temi legati al cibo dedicati ai soci di Slow Food. È suo impegno è cercare di attivare i corsi mai tenuti nella Condotta; oltre ai Master of Food organizza altri momenti di formazione in collaborazione con le associazioni e i produttori che maggiormente rispecchiano le tipicità e i saperi del territorio fiorentino. Un'altra sua attività è una ricerca continua per proporre visite ai produttori, artigiani del cibo, momenti di approfondimento e formativi al di là della forma/corso. Questo ruolo è svolto da **Francesco Ranzani**.
- I RESPONSABILI DEI PROGETTI per la complessità di azione richiesta e per offrire garanzie di assoluta continuità a questo settore, considerato strategico, questa carica è la sola ad essere gestita da due persone congiuntamente; esse coordinano i vari progetti in cui è coinvolta la Condotta, e ne seguono l'andamento anche in collaborazione con il Comitato Allargato. I due Responsabili dei Progetti per Slow Food Firenze sono **Chiara Tacconi** e **Antonio Ciappi**.
- Il RESPONSABILE DELLA COMUNICAZIONE pianifica, mette in atto e coordina tutta l'attività di comunicazione di cui la Condotta ha bisogno. Nella sua azione ha a disposizione tutti gli strumenti di comunicazione attivati dalla Condotta e la collaborazione di un gruppo tematico nel Comitato Allargato. In modo che tutte le attività della Condotta vengano condivise, organizzate, comunicate e poi documentate con efficacia, puntualità, tempestività e chiarezza. Le pagine web, la Newsletter, le pagine dei social networks, sono gli ambiti principali del suo impegno. Di questo compito si occupa **Giuditta Gentile**.
- Il RESPONSABILE DEI RAPPORTI CON ALTRE ASSOCIAZIONI ED ENTI ha il compito non semplice di favorire i rapporti con altre realtà che hanno finalità o attività vicine a quelle di Slow Food; verifica la possibilità di partecipare a iniziative diverse organizzate in collaborazione con altri; coordina i rapporti con le altre associazioni e istituzioni. Responsabile in questo campo è **Diego Landi**.

## Presidi Slow Food: sappiamo tutti cosa sono?

DI GIAN MARCO MAZZANTI

Molto spesso assaporando un prodotto tipico locale, vi sarà capitato di leggere sulla sua confezione, le tre parole magiche: "Presidio Slow Food". Sicuramente tutti associamo questi "termini" a qualcosa di buono e di tipico ma, chi di noi, sa veramente cosa significano queste tre parole? Facciamo un salto indietro nel tempo e vediamo di cosa si tratta. Il progetto dei Presidi nasce in Italia nel 1999 sfruttando una ricerca dell'Arca del Gusto che aveva catalogato centinaia di prodotti agroalimentari a rischio d'estinzione. Slow Food, partendo da questa ricerca, entrò così nel mondo della produzione andando ad incontrare i produttori e lavorando con loro per aiutarli a promuovere e far conoscere i loro prodotti. In concreto l'opera dei Presidi è stata ed è quella di contribuire a salvare numerose razze animali, specie vegetali, formaggi, pani e salumi che rischiano l'estinzione, aiutando, così, centinaia di produttori a proseguire nelle loro attività. Non fu facile superare le diffidenze degli stessi produttori e degli enti pubblici, ma, dopo pochi mesi, i Presidi attivi erano circa 90. I primi due furono quello del "Cappone di Morozzo" in Piemonte e quello del "Fagiolo zolfino" in Toscana. Attualmente i Presidi, in Italia, sono 177 e rappresentano il risultato di un lavoro di 10 anni che ha affermato con forza valori fondamentali come la tutela della biodiversità e la tutela dei saperi produttivi tradizionali e dei territori. Nel 2008 Slow Food Italia ha accolto una richiesta dei produttori creando e assegnando un "contrassegno" (un logo grafico che non è la chiocciola di Slow Food) di identificazione e di valorizzazione da apporre sulle confezioni dei prodotti, per consentire ai



consumatori di identificare i prodotti in questione tutelandosi dai falsi. Da sottolineare il fatto, invece, che la commercializzazione dei prodotti dei Presidi è svolta sempre ed unicamente dai produttori e Slow Food non è assolutamente partecipe di eventuali ricavi sulle vendite. In Toscana i Presidi sono attualmente 17 e questo è l'elenco:

- Bioldo della Garfagnana
- Bottarga di Orbetello
- Fagiolo di Sorana
- Fico secco di Carmignano
- Mallegato
- Marocca di Casola
- Mortadella di Prato
- Palamita del mare di Toscana
- Pane di patate della Garfagnana
- Pecorino della Montagna Pistoiese
- Pollo del Valdarno
- Prosciutto Bazzone
- Prosciutto del Casentino
- Razza Maremmana
- Sfratto Goym
- Tarese del Valdarno
- Testarolo artigianale pontremolese

Per saperne di più visita il sito dedicato ai presidi: [www.presidislowlowfood.it](http://www.presidislowlowfood.it)



Slow Food Firenze ricorda Angelo Vassallo sindaco di Pollica e vicepresidente Cittaslow

## Una due giorni romagnola

### programma

**Sabato 9 e domenica 10 ottobre** abbiamo organizzato un weekend culinario nel paese di Premilcuore (Premaicur in dialetto romagnolo) nell'appennino toscano-romagnolo. Il programma prevede, subito dopo l'arrivo in loco con mezzi propri, alle 10:30 la visita l'Azienda Agricola Perini – Azienda biologica con allevamento bovino di Razza Romagnola e cinghiali ungheresi. A pranzo degusteremo prodotti tipici locali (piadina, salumi, raveggiolo, ricotta, ...) con la presenza dei responsabili dei presidi del Raveggiolo e della Razza Romagnola.

Il pomeriggio inizierà con una passeggiata nel centro storico del borgo di Premilcuore (bandiera arancione Touring Club). Prima di cena assisteremo al workshop sulla preparazione dei "tortéj in tla lastra" (tortelli alla lastra: sfoglia, ripieno, confezionamento). La cena si terrà alla "Trattoria del cervo". Il menù prevede: Passatelli in brodo, Tortelli di patate burro e salvia, Tagliatelle ai funghi, Tagliatelle al ragù, Tortelli alla lastra con salumi e per finire Zuppa inglese.

Il pernottamento sarà presso l'agriturismo "L'antico frutto". Domenica alle 8:30, dopo una colazione con dolci fatti in casa, avremo la visita al caseificio "Boschetto" con dimostrazione di produzione del raveggiolo e della ricotta (si consiglia di portare borse frigo per eventuali acquisti), seguita dalla visita al Mulino Mengozzi (Mulino in pietra del XIII sec. ancora funzionante). Seguirà il pranzo presso il "Ristorante Fiumicello", che ha approntato il seguente menù: Tagliatelle al ragù, Cinghiale in umido (allevamento Perini), Bistecca di Romagnola (allevamento Perini), dolce.

Concluderemo con una passeggiata prima del rientro Firenze.

Il prezzo comprensivo di tutto è di **euro 85 per i soci** (65 senza pernottamento) e **95 per i non soci** (75 senza pernottamento).

L'iscrizione obbligatoria allo 346 7897691 oppure mail a [master@slowfoodfirenze.it](mailto:master@slowfoodfirenze.it)



## Salone Internazionale del Gusto

Torino  
Lingotto Fiere  
21-25 ottobre



**cibo + territori**  
2010 una nuova geografia del Pianeta

[www.salonedelgusto.it](http://www.salonedelgusto.it)

## 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](http://slowfood.it)

**presso i seguenti locali amici attivi al momento:**

OSTERIA DELL'ORTOLANO in Via degli Alfani 91/r

TRIPPAIO DI GAVINANA P.zza del Bandino (zona V.le Europa)

LIBRERIA GIUNTI AL PUNTO Via de' Guicciardini 51 R (P.te Vecchio)

**i punti di tesseramento sono in fase di revisione.**

Fare o rinnovare la tessera è il primo passo per aderire alla filosofia Slow Food e per essere artefice – attraverso gli eventi conviviali, i momenti di educazione al gusto e la salvaguardia della biodiversità alimentare - di un cibo buono, pulito e giusto.

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



C'è un altro modo per dirlo

Il patrimonio dell'Associazione sei tu.