

Aprirete bene le agende

Ben ritrovati dopo la pausa vacanziera, tante le date da mettere in agenda!



19 settembre - h 20:30



Firenze e Scandicci
si incontrano a cena
Castello dell'Acciaiuolo,
Scandicci

Soci di Slow Food Scandicci e Firenze si sono cimentati spesso in cucina al Bistrot del Mondo. Stavolta lo fanno in maniera organica: tre "cuochi" di una condotta e tre dell'altra. I "fiorentini" presentano tre piatti della tradizione, gli "scandiccesi", avendo il loro territorio accolto negli ultimi 50 anni gruppi diversi di persone provenienti da ogni parte d'Italia, controbattano con altri tre da varie regioni. Alla fine, sicuramente tutti soddisfatti

MENU

- Arancini di riso (Nini Accetta)
- Coccoli con il prosciutto del Fracassi e formaggio di capra delle Fornaci (Francesco Ranzani)
- Ravioli sardi con ricotta e limone, pomodoro e basilico (Ilenia Primavera)
- Gnudi burro e salvia (Leonardo Torrini)
- Polpettone di ciccina bona con mostarda e olive (Gian Marco Mazzanti)
- Pastiera napoletana (Salvatore Mustardino)

VINO

Chianti Colli Fiorentini (Fattoria di San Michele a Torri)

Costo: non soci € 26,00, soci € 23,00

Prenotazioni: 055 7351620 - 3468857447



Master dei distillati

una tira l'altra



Slow Food
Firenze

numero lezioni: 1 + 1

Sede del master: Sede Slow Food presso Villa Bandini (Primo piano) Via di Ripoli 118, Firenze

data: ore 21:00 - martedì 25 // mercoledì 26 settembre 2012

docente: Luca Gatteschi

Martedì 25 // **Distillati di cereali - Whisky, vodka, gin**

Mercoledì 26 // **Distillati di succo di canna da zucchero e di melasse. Distillati di agave - Rum-rhum-ron, tequila, mezcal**

Costo master

Singola serata € 30,00 / entrambe € 50,00

Non soci offerta: Tessera Slow Food + 2 serate € 65,00.

Per i giovani (fino a 30 anni) € 25,00 singola serata / entrambe € 45,00

Tessera Slow Food + 2 serate € 50,00.

NB: I soci che hanno partecipato durante il 2012 ad almeno un master hanno diritto ad una serata a scelta gratuita.

Pagamento tramite bonifico bancario su conto intestato a Slow Food Firenze

IBAN IT 36 X 03242 02800 CC1024003339

nella causale specificare il nome e il tipo di master.

Iscrizioni entro: 16 settembre 2012

tel. 348 0451120 - master@slowfoodfirenze.it



**Ti muovi in bici?
Meriti un premio!**

Giornata dedicata alla
mobilità sostenibile
22 settembre dalle h 10

Presso Le Murate - P.zza Madonna della Neve

In occasione della Giornata Europea "In città senza la mia auto" **Slow Food** sarà ospite dell'associazione FIAB FirenzelnBici presso le Murate con un proprio punto informativo. VENITE A TROVARCI (ulteriori dettagli sul sito >>)

EXPO
RURALE
TOSCANA 2012
Alle radici del futuro

20 - 23 settembre
h 10:00/20:00

FIRENZE, Parco delle Cascine

Uno spaccato a 360° sul mondo rurale, promosso dalla Regione Toscana: 6 ettari open air, 5500 mq di spazi coperti in cui saranno chiamati a raccolta tutti coloro che non hanno mai abbandonato il mondo rurale, ma che anzi lo hanno scelto come stile di vita nel segno della qualità e dello sviluppo. Per mantenere e valorizzare la ruralità come sfida per il futuro.



Slow Food Firenze sarà presente con un banco informativo e con laboratori di degustazione.



venerdì 28 settembre - h 20:30

Cena di raccolta fondi per Terra Madre organizzata dalla trattoria **Da Burde** con i presidi di Toscana e vini autoctoni della regione più gourmet d'Italia...
Presto sul sito i dettagli e il MENU.

Terra madre



mercoledì 3 ottobre - h 20:30

Cena di raccolta fondi per Terra Madre organizzata dal ristorante-enoteca **Vinandro di Fiesole**

MENU
- Il nostro "Tonno del Chianti"
- Gnocchi con ragù dell'aia (anatra, faraona, coniglio)
- Coscio d'anatra brasato con rocchi di sedano
- Cantucci di Prato e Vin Santo.

Costo: non soci € 33,00, soci € 27,00
Prenotazioni: presso l'osteria 055 59121



Giovedì 11 ottobre - h 20:00

cena di presentazione di Toscana Cereali (organizzazione riconosciuta di produttori) presso l'**Antico Spedale del Bigallo**.

In cucina Francesca Cianchi e Salvatore Toscano (Mangiando mangiando, Greve in Chianti).
Presto sul sito i dettagli e il MENU.

Terra madre



5 Ottobre ore 18 presso l'Auditorium de LA NAZIONE in Piazza Beccaria a Firenze
Presentazione del libro *Liquori Salutari* di Renato Vicario >>

Festival delle generazioni

12-13-14 ottobre
h 10:00/21:30
FIRENZE, Piazza Santa Croce

All'interno de Il Dono delle Idee, una delle aree tematiche del Festival, esperti giovani e anziani metteranno a disposizione dei partecipanti le loro conoscenze sulle nuove tecnologie, sulla prevenzione, sull'orientamento dei giovani nel mondo del lavoro, sull'organizzazione del tempo libero.



Slow Food Firenze sarà presente con un banco informativo sugli Orti in condotta.

facebook
diventa fan della
Condotta di Firenze



La Nottola di Minerva promuove

iniziative in ambito letterario e artistico con modalità non convenzionali che coniugano leggerezza, semplicità e qualità.

Gli incontri offrono uno stimolo alla lettura, ricorrendo a linguaggi e ingredienti

interdisciplinari. **Arte culinaria, musica, scienza e creatività** sono aspetti che accompagnano la lettura e il testo che intende offrire un punto di partenza per un percorso di crescita personale e di gruppo. Promuovere la lettura diventa, inoltre, l'opportunità di incontrare autori e rappresentanti del mondo della letteratura del cibo, in un'ottica nuova, affrontando il tema del gusto e della cucina letteraria. Il ciclo di incontri intende portare letture tematiche e lezioni di esperti in spazi pubblici dedicati a ragazzi e adulti in un circuito sempre più allargato (Caffè Letterario Le Murate, luoghi di cultura, piazze, librerie...) con accostamenti inediti e degustazioni di prodotti selezionati e garantiti.

sabato 29 settembre - ore 17:00

LA CITTÀ PERFETTA DELL'ALVEARE

Come diventare assaggiatori. Lettura e laboratorio per ragazzi per conoscere i "cibi degli dei": Lettura a cura di Patrizia Mazzoni, dell'associazione AD-AR-TE.

Laboratorio a cura di Alberto Faticcioni (Nottola di Minerva) ed Andrea Niccolai Maestro Apicoltore.



Degustazione di miele polline e formaggi, a cura dell'associazione Slow Food Firenze.

Letture da:

- *Il miele. Tutti i segreti delle api*, Francesca Valente, Slow Food Editore
- *La vite delle api*, Maurice Maeterlinck, Rizzoli
"Dietro ogni formaggio c'è un pascolo d'un diverso verde sotto un diverso cielo (...); ci sono diversi armenti con le loro stabulazioni e transumanze; ci sono segreti di lavorazione tramandati nei secoli"
Italo Calvino

Giovedì 18 ottobre - ore 18:30

SHOKOLATE: Emozione gusto e magia del cioccolato

Dall'arte al gusto passando attraverso la scienza.

- Opere di cioccolato, Marina Calamai, Artista. L'ispirazione che nasce dal gusto.

- Emozioni gustative, Lucia Bacciottini, Nutrizionista.

Il piacere della mente in un cioccolatino.

L'arte del cioccolato, Andrea Bianchini. Laboratorio e degustazione del Maestro Cioccolatiere Fiorentino.



L'arte del gelato: il gelato al cioccolato nelle sue varianti a cura di Toni Cafarelli (gelateria: Re Gelato).

Letture da:

- *Il cioccolato: diario di un lungo viaggio*, Sara Marconi e Francesco Mele, Slow Food Editore
- *Cioccolato. Miti e storia di un celebre e raffinato alimento*, Marco Menabuoni, Nardini editore
- *Dolce come il cioccolato*, Laura Esquivel, Garzanti
- *Chocolat*, Joanne Harris, Garzanti
- *Fragola e cioccolato*, Senel Paz, Giunti
- *Il cioccolato. Il cibo degli Dei*, Mondadori
- *Cioccolato. Storia, leggenda, medicina, divagazioni e poi...*, Calderini
- *Dolceamaro: storia e storie dal cacao al cioccolato*, Zeffiro Ciuffoletti
"Quando ci si sente tristi e addolorati ecc. basta mangiare un po' di cioccolata o aspettare un po' di tempo perché tutto si metta matematicamente a bene" Tommaso Landolfi

per ulteriori informazioni: eventiletterari@lemurate.it

Master in orticoltura

1^a edizione



Master of Food
Il gusto di saperne di più



Slow Food
Firenze

numero lezioni: 3

Sede del master: Sede Slow Food presso Villa Bandini (Primo piano) Via di Ripoli 118, Firenze

data: martedì 2-9-16 ottobre 2012 - ore 21:00

docente: Bonaldo Agresti

Che le carote non crescono sugli alberi, lo sanno ormai in tanti, ma che i ravanelli si raccolgono anche sul balcone non è una informazione molto diffusa. Per non parlare delle erbe aromatiche, per profumare i piatti, delle zucchine, per cucinare il risotto, dei pomodori, per un'insalatina estiva... dei fiori per attirare gli insetti, della pacciamatura per conservare il suolo, del compost per trasformare i rifiuti in nuovo nutrimento. Coltivare il proprio cibo è divertente, interessante e rivoluzionario: il corso Master of Food di Orticoltura non fornisce un metodo preconstituito né una soluzione alle tante difficoltà che si incontrano nella coltivazione, in orto e sul balcone. Il corso si propone di ragionare insieme sui grandi temi dell'orticoltura e di invogliare al ritorno ad alcune pratiche antiche, quali la conservazione dei semi e l'osservazione della natura.

Prima lezione // Guardarsi intorno

le necessità dell'orto e di chi lo coltiva
i principi da seguire per un orto slow
il suolo: analisi, tutela e scelta
il compost
l'uso dell'acqua

Seconda lezione // Ambiente e equilibrio

orti scolastici, urbani, comunitari, sociali: i progetti di Slow Food
la progettazione delle coltivazioni
cenni su alcune pratiche utili: rotazione e consociazione
le possibili difese nell'orto
l'uso dell'acqua

Terza lezione // Ambiente e equilibrio

i semi: tipologie, scelta, conservazione
biologico e biodinamico, cenni sulle certificazioni
i Presidi: un esempio di certificazione

Costo master

70 € per i soci (soci giovani 65 €)

95 € per i non soci comprensivo di tesseramento (75 € giovani fino a 30 anni)

Iscrizioni entro: 23 settembre 2012

tel. 348 0451120 - master@slowfoodfirenze.it

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.

Master del vino

primo e terzo livello



III° livello 6-13-20-27 novembre
I° livello 7-14-21-28 novembre



offerta

Tessera Slow Food per gli iscritti alla biblioteca



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.