

18 giugno: Grazie 1000

DI STEFANO BELTRAMINI (SEGRETARIO DELLA CONDOTTA)

Dimenticare qualcuno nei ringraziamenti: è questa la preoccupazione più grande, ora che tutto è stato fatto e che del 18 giugno in piazza della Repubblica rimane un piacevole ricordo. Diciamo subito, allora, che Slow Food Firenze ringrazia tutti e che, se qualcuno non si sente ringraziato abbastanza la responsabilità è di chi scrive queste righe e della sua memoria labile, non dell'associazione. Ringraziamo quindi le tantissime persone - cittadini e turisti - che sono venute a trovarci e a scambiare due chiacchiere con noi. Lo Slow Food Day - 25° compleanno della Chiocciola - è stato un successo: bene il tesseramento, bene i laboratori, interesse per i prodotti presenti, ma soprattutto la certezza di essere una realtà attiva fra la gente, che ci conosce, ci stima, ci sorride e ci impegna a crescere ancora. Con quello che abbiamo raccolto è stato possibile avviare il nostro secondo Orto in Africa, e anche questo rappresenta un importante successo. Un grazie enorme ai soci di Slow Food Firenze che, in misura diversa ma con lo stesso impegno, hanno reso possibile tutto questo, e un altro a chi ha guidato le degustazioni raccontando sapori, aromi, impegno e fatica che si trovano nascosti nei prodotti buoni, puliti e giusti. Ma questa occasio-



ne voleva celebrare soprattutto l'incontro con chi lavora in mille forme ingegnose e diverse per produrre la bellezza del cibo e della cultura di cui esso - a sua volta - si nutre: prodotti dell'orto, formaggi, confetture e conserve, salumi, miele, olio, gelato, birra, caffè, vino, erano con noi in piazza, insieme ai rispettivi produttori cui va il nostro ultimo e più importante ringraziamento.

Antica Norcineria di Ghivizzano;
Azienda Agricola Pandolfini Giovanni;
Cecchi;
Fattoria di Piazzano e Rolando Bettarini;
L'Osteria dell'Ortolano e Massimo Zetti;
Podere Le Fornaci;
Podere Le Rocche e Marzio Carletti;
Re Gelato e Toni Cafarelli;
Real Beer e Franco Fratoni;
Frantoio Santa Tea e Serena Gonnelli;
I Geppi di Silli e Michele Porcu;
Conti, I sapori della Toscana, e Stefano Conti;
Alimentari Baroni e Alessandro Baroni;
Circolo Ricreativo F.Pucci di Ponte a Mensola.

I PRODUTTORI

I PROSSIMI MASTER



Questi sono i Master of Food con relativa cronologia che vorremmo attivare a partire dall'autunno.

BIRRA (4 lezioni):
settembre 2011

CAFFÈ (1 lezione):
ottobre 2011

TÈ (1 lezione):
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

buone vacanze slow
dalla condotta di Firenze



ci rivediamo a settembre



CHEESE 2011
LE FORME DEL LATTE

BRA | CUNEO | 16-19 SETTEMBRE