



Slow Food[®] Siena



COR MAGIS TIBI SENA PANDIT



PERIODICO DI INFORMAZIONI
DELLA CONDOTTA SLOW FOOD DI SIENA

in questo numero *pag.*

<i>redazionale</i>	2
<i>Per chi c'era e chi non c'era...</i>	3
<i>Cosa bolle in pentola</i>	7
<i>Letto per voi</i>	9
<i>Provato per voi</i>	10
<i>Le ricette raccontate</i>	12
<i>Il cibo nella storia e nell'arte</i>	13
<i>L'angolo dei giochi</i>	14
<i>modulistica</i>	15

9

SETTEMBRE 2009





redazionale

Cari soci e amici di Slowfood,

innanzitutto debbo scusarmi con voi per il ritardo con il quale questo numero vede la luce, o meglio, va in rete.

Purtroppo un'interminabile serie di impegni e complicazioni di diversa natura della redazione (che non dimentichiamo è costituita da volontari), e mie personali (fra le quali, in primis, problemi familiari) mi hanno tenuto lontano dal nostro periodico appuntamento nel quale, oltre ai vari contributi di soci, facciamo insieme un...ripasso dell'attività trascorsa e, cosa più importante, la presentazione di quella futura.

Ma è di quella appena trascorsa che vi voglio ora parlare, trattandosi di un evento realizzato con la collaborazione di molti di voi.

Prima però sarà bene ricordare, a chi ancora non lo sapesse, il significato del progetto "Bougafer" di Terra Madre, al quale anche la nostra Condotta ha dato un significativo contributo.

Matteo Fabbri, socio della Condotta del Valdarno di Slow Food Toscana, insieme a Michela Lenta e Serena Milano della Fondazione Slow Food per la biodiversità e Francesco Sottile, docente di coltivazioni erboree dell'Università di Palermo e collaboratore Slow Food, la scorsa primavera (2008) hanno visitato diverse comunità del Marocco; lo scopo del viaggio è stato quello di valorizzare il lavoro svolto dagli agricoltori locali.

Sono state visitate diverse associazioni e cooperative fra cui "Du Gran Casablanca" per l'allevamento degli animali e la produzione del Cous Cous; l'associazione "Oasis du sud" per la trasformazione di datteri (*m'hammid*); la comunità che produce lo zafferano di Taliounine e la provincia di Alnif dove viene coltivato e prodotto il locale Cumino.

Da quest'ultima coltivazione nasce il progetto Bougafer (che appunto prende il nome dalla montagna che sovrasta la provincia di Alnif) di Slow Food per aiutare gli agricoltori a risolvere sia i loro problemi di carenza idrica che di acquisire specifici macchinari con cui lavorare il prodotto. Inoltre è previsto un progetto per la creazione del presidio del Cumino di Alnif che potrebbe già essere presentato al Salone del Gusto 2010.

Ma torniamo a noi...

L'evento che vi voglio raccontare è appunto quello di "STASERA CUCINIAMO NOI", che si è tenuto il 12 Settembre, ospiti di Francesca Cinelli e Randall Stratton nel loro suggestivo Castello di Spannocchia.

In un clima di goliardico entusiasmo e di partecipazione, una decina di soci si sono rimboccati le maniche e, segregati nella cucina del castello, hanno preparato la cena, dall'antipasto ai dolci, per quasi 70 commensali.

Direi che l'evento è stato la sublimazione della collaborazione e dello spirito di gruppo; e questo da parte di tutti indistintamente, sia da coloro che hanno operato alla preparazione, ai fornelli ed infine alle rigovernature, sia ai commensali che hanno partecipato numerosi all'iniziativa.

Tutto questo ci ha consentito di raccogliere la non trascurabile somma di 1200 Euro, prontamente devoluta al progetto "Bougafer" di Terra Madre.





per chi c'era

...e chi non c'era !

1-2-3 Maggio

“DEGUSTARGITANDO 2009”

“Tra vernaccia, verdicchio e verdi valli”

Gita gastronomico/culturale nelle Marche

Vogliamo ricordare alcune delle iniziative attuate da Maggio 2009 ad oggi, argutamente interpretate dall'amico/socio Marco Minetto



14 Maggio

“GIOCO DEL PIACERE SUI VINI E LIEVITI INDIGENTI”

all'Enoteca di Siena





per chi c'era

...e chi non c'era !

22 Maggio

“A TAVOLA COL DIZIONARIO”

all'Officina della Cucina Popolare di Colle Val d'Elsa

per la presentazione/distribuzione

del “Dizionario delle cucine regionali” edito da Slow Food



6 Giugno

“SOLO PESCATO”

al Ristorante stellato “La Pineta” a Marina di Bibbona





per chi c'era

...e chi non c'era !

23 Giugno

“GIOCO DEL PIACERE SULL’OLIO”

all’Azienda Agraria “Il Ciliegio” alle Badesse (Siena)



18 Luglio

“MARE E TERRA DI MAREMMA”

al Ristorante "Il Pirata" di Follonica





Slow Food[®] SIENA

PERIODICO DI INFORMAZIONI DELLA CONDOTTA SLOW FOOD DI SIENA

per chi c'era

...e chi non c'era !

12 Settembre

“STASERA CUCINIAMO NOI”

al Castello di Spannocchia



cosa bolle in pentola



Slow Food
SIENA

PERIODICO DI INFORMAZIONI DELLA CONDOTTA SLOW FOOD DI SIENA

Le prossime iniziative

Sabato 10 Ottobre

“Il Pranzo della Vendemmia” e Giudicarmangiando IV Edizione”

Continuiamo la serie di appuntamenti alla scoperta dei locali segnalati sulla guida Osterie d'Italia con la scoperta dei piatti proposti nella guida stessa. Per quel giorno ognuno riceverà una scheda da compilare e potrà essere “critico” in maniera giocosa e scrivere le sue opinioni sul locale, l'accoglienza, i piatti proposti come un vero redattore della Guida. Inizieremo la nostra giornata alle ore 11 vicino a Gaiole in Chianti, all'Azienda Rocca di Castagnoli dove effettueremo una visita nelle vigne e in cantina per vedere le fasi della vendemmia e dove brinderemo con Pergoline IGT bianco toscano 2008; poi ci recheremo all'Osteria del Ponte via A. Casabianca, 25 Gaiole in Chianti (SI) dove troveremo in sala Antonio Cabizza (per gli amici Antonello) e in cucina Arjan Cela che serviranno e prepareranno per noi il seguente menu:

per iniziare

Fettunte chiantigiane con pomodoro, fagioli zolfini, porcini e tartufi

abbinare a Molino delle Balze IGT Toscana 2007

poi la pasta fresca fatta in casa

Tortelli al tartufo

Straccetti al ragout toscano

abbinare a Chianti Classico DOCG "Rocca di Castagnoli" 2006

e per continuare

Assaggi di carne “La tagliata” di manzo con porcini

Cinta con radicchio rosso grigliato e scaglie di pecorino

abbinare a Chianti Classico DOCG Riserva “Poggio ai Frati” 2005

al termine, per farci la bocca dolce,

Mousse di cioccolato e arancia

Schiacciata con l'uva

abbinare a Vin Santo del Chianti Classico

Disponibilità solo 40 posti

solo €30.00 per i soci e di €35.00 per gli aspiranti tali

Prenotazioni entro il 3 ottobre o ad esaurimento

Sabato 24 e Domenica 25 Ottobre

“AMIATANDO...PER L'AMIATA GIRELLANDO”

Un fine settimana goloso (in auto propria) percorrendo il Monte Amiata nella parte maremmana a in quella senese

**vedi il programma
a pag 8**



Sabato 12 Dicembre, ore 20

“CENA degli AUGURI”

in contemporanea con tutte le Condotte toscane

Nota bene

Alcune iniziative potranno subire variazioni per motivi tecnici; in tal caso sarete tempestivamente avvertiti.

Si accettano le prenotazioni per quello che preferite

e altro arriverà.....buon divertimento!

Le iniziative sono riservate ai soci Slow Food con precedenza a quelli di Siena; eventuali posti disponibili saranno messi a disposizione dei “curiosi” aspiranti soci



cosa bolle in pentola



Slow Food
SIENA

PERIODICO DI INFORMAZIONI DELLA CONDOTTA SLOW FOOD DI SIENA

Sabato 24 e Domenica 25 Ottobre

“AMIATANDO...PER L'AMIATA GIRELLANDO”

Programma

Un fine settimana goloso (in auto propria) percorrendo il Monte Amiata nella parte maremmana e in quella senese

Sabato 24

partenza per Roccalbegna dove Angela e Simone del Caseificio “Il Fiorino” (presente in Eataly) ci accoglieranno alle 11 insieme a Roberto Tonini, Fiduciario di Grosseto, per una visita e una degustazione dei loro prodotti ormai famosi oltralpe; al termine, verso le 14.30 proseguiremo per Santa Fiora dove, con Claudia Pierguidi effettueremo una visita guidata nei due centri storici più antichi della montagna, Abbadia San Salvatore e S. Fiora.

Inizieremo da Santa Fiora con il suo centro storico e le famose ceramiche di Della Robbia. Proseguiremo per Abbadia con visita della Cattedrale e del centro storico per finire alla bottega del fabbro; a seguire aperitivo da Barbara Pinzi Pinzuti con assaggio di due delle nuove annate prima di concludere il pomeriggio. Alle ore 19.30 circa arrivo in hotel, assegnazione delle camere e breve relax prima della cena alle ore 21.

Durante la cena, con un menu preparato dal K2, brinderemo insieme a Daniela Filippi (Fiduciaria) e con i soci della neo condotta dell'Amiata Senese che avranno il piacere di condividere con noi l'evento.

Domenica 25

dopo la bella colazione al K2 alle ore 11.00 appuntamento all'Azienda Bio

Amiata per una visita guidata da Fabio Pinzuti poi pranzo al Vivo d'Orcia alla Taverna del Pian delle Mura

dopo pranzo, per chi vuole, escursione libera a Campiglia d'Orvia per la Festa del Marrone .

Nel pomeriggio inoltrato rientro a Siena.

La disponibilità di posti per pernottare al K2 è esaurita;

la spesa complessiva comprendente tutto il programma indicato è di 145 Euro per i soci e di 170 Euro per gli aspiranti tali; supplemento singola 10 Euro

per chi vuole è disponibile il solo pernottamento, previa verifica, in alberghi vicini al K2 con gli stessi servizi)

Sarà comunque possibile partecipare anche solo alla cena del sabato al K2

(32 Euro per i soci e 37 Euro per gli aspiranti tali) insieme ai soci della condotta amiatina e/o al pranzo della domenica alla Taverna del Pian delle Mura al Vivo d'Orcia (35 Euro per i soci e 40 Euro per gli aspiranti tali)





letto per voi

“Riconosco solo due aperitivi: un bicchiere di acqua in estate e un piatto di ostriche in inverno”

Le soffitte e le seconde case nascondono spesso tesori inaspettati. Ed è proprio in una di queste che ho avuto la fortuna di trovare il volumetto oggetto della recensione di questo numero della newsletter. La prima volta che l'ho visto mi sono trattenuto dal chiederlo in prestito sperando di trovarlo in libreria ma sembrava irreperibile: la curiosità per un titolo del genere era tanta e, chiedendolo in prestito, ho scoperto anche il motivo: il saggio è stato stampato nel 1906 da Bietti e ristampato fino al 1966, ormai un po' di tempo fa!

Basato sulle opere di Jean-Marie Parmentier, “Il re dei cuochi”, faceva parte della fortunata serie di manuali di cucina che partiva da “Il re dei cuochi” e terminava con il pomposo “L'imperatore dei cuochi”: non si tratta solo di un manuale di cucina con ricette, ingredienti, dosi, ecc. ma un vero e proprio trattato di economia domestica, materia ormai caduta nel dimenticatoio dal secondo dopoguerra, ma che puntualmente si ripresenta nei periodi di crisi.

Fin dall'inizio si nota la datazione dell'opera, con termini come “dindo” per il tacchino, “becco” per caprone, ecc., termini un po' desueti che riportano alla mente i racconti di nonni e genitori.

Le varie sezioni in cui il libro è diviso non devono essere lette necessariamente nell'ordine in cui si trovano e come ogni manuale può essere consultato a seconda della necessità; si passa così dalla disposizione dei posti a tavola per le colazioni e i pranzi, alle regole per stilare un menu, dalla scelta delle carni più adatte per ogni piatto alla conservazione delle varie pietanze, per finire con le ricette vere e proprie.

La composizione dei menù è forse la sezione che risente maggiormente dell'età dell'opera: le nozioni di dietistica sono cambiate, i gusti si sono evoluti, le occasioni di pranzi importanti e lo stile sono, spesso, completamente differenti; quasi nessuno si sognerebbe di fare un pranzo di 7 portate la domenica, figuriamoci tutti i giorni!

I curatori, basandosi sul pensiero del nutrizionista francese Parmentier, hanno elencato numerosi esempi di vellutate, zuppe, brodetti dimenticando nel modo più assoluto il caposaldo della dieta mediterranea “la pasta” ed hanno, quindi, stilato bozze di menù in cui si privilegiano gli antipasti e robusti secondi di carne o pesce.

Per quanto riguarda la spesa, caposaldo di ogni economia, tanto più in quella domestica, “Il re dei re dei cuochi” si rivela molto attuale: suggerisce di affidarsi al macellaio di fiducia, per farsi consigliare il pezzo di carne più adatto alla preparazione che vogliamo fare e non di scegliere il taglio migliore per tutte le occasioni, accorgimento che fa risparmiare e che produce i risultati migliori in cucina.

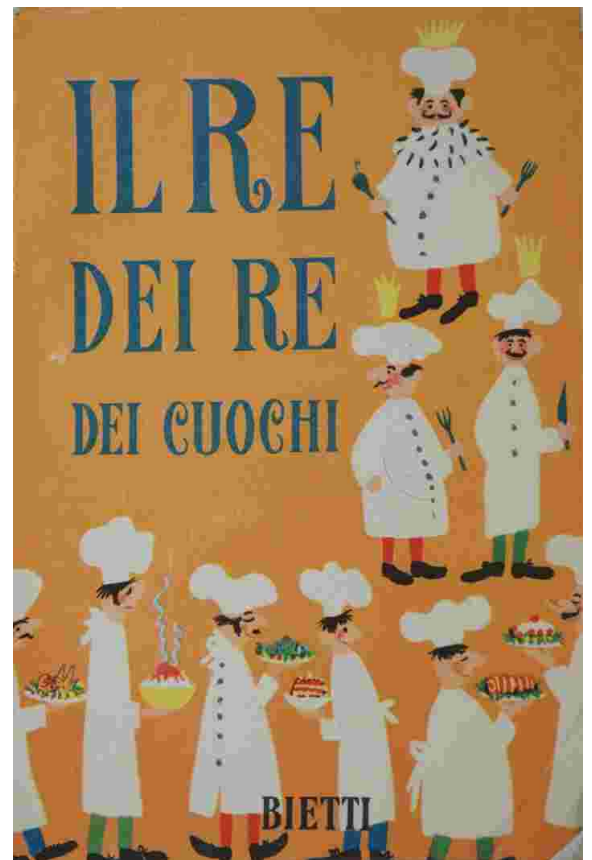
Nella sezione “ricette” il volume si rivela anche più moderno di libri scritti anche 50 anni dopo; è specificato che non saranno dati tempi di cottura, quantità esatte o istruzioni precise perché sono le cuoche che hanno davanti la materia prima, sicuramente diversa una dall'altra per tenerezza, consistenza, sapore.

Per le preparazioni vere e proprie, il manuale risente invece, del periodo in cui è stato compilato: intingoli e salse compaiono in tutti i piatti presentati mentre il burro è presente in misura maggiore dell'olio di oliva.

L'ultima sezione legata strettamente al cibo è quella della conservazione. A chi non è capitato di chiedersi, aprendo il frigorifero e vedendo limoni sbuffanti un fumo grigiastro, rimasugli neri di insalate o carote con un tenero vello di muffa, come facevano le nostre nonne senza il frigorifero. Parmentier suggerisce per il pesce questa soluzione, anche se consigliamo vivamente di non provarla: “in un paniere che si fa scendere nel pozzo, se c'è, sospendendolo a un piede dall'acqua”; ma “se il pesce comincia a putire, prendete del carbone di legna, rompetelo in piccoli pezzi ed empitene un sacchetto grosso come un pugno: mettetelo poi il pesce a bollire insieme al sacchetto”. L'utilizzo del carbone di legna era infatti considerato il miglior conservante antigas e antiputrefazione: ad esempio dei pezzi interi venivano gettati nei brodi per mantenerli buoni ancora per giorni...

Il volume termina con note sulla digeribilità dei cibi e con un elenco dei rimedi delle nonne che vanno dalla smacchiatura dei vestiti fino alla stiratura.

Per chi ne avesse una copia, sappia che in casa ha un piccolo tesoro: un libro che parla di un'epoca ormai lontana ma che per molti aspetti è ancora attualissimo.



Jean-Marie Parmentier (damme piere di)
IL RE DEI RE DEI CUOCHI
Trattato completo di alta e bassa cucina
con note del conte Celso di Candiano
(pagg. 378) Ed. Bietti, Milano, 1908





provato per voi

di Alberto LORENZINI

Sono stato in questo locale quasi per caso: la sera che sono andato non avevo nulla da fare e un invito all'ultimo minuto mi ha fatto prendere l'auto e andare in quel di Perugia.

Il ristorante ha un'ubicazione davvero invidiabile perché si trova nel bel mezzo del centro storico ed ha un terrazzino stile Giulietta e Romeo che guarda la piazza principale della città. Per accedere al locale si salgono alcuni scalini e ci troviamo in mezzo a scaffali di vino e distillati che dividono la sala principale da una saletta utilizzata per piccoli gruppi.

Nel salone c'è anche un bel pianoforte dove alcune volte si suona dal vivo musica Jazz, vera passione del titolare. L'arredamento è composto da un bel bancone e da tavoli apparecchiati con tovaglie di carta.

Il menù elenca solo gli antipasti mentre per i primi e i secondi ci si deve affidare alla descrizione delle persone addette al servizio, in quanto ogni giorno cambia la scelta. Comunque nel menù sono segnalati anche i prezzi dei primi e dei secondi.

Fra gli antipasti mi piace ricordare il misto di salumi e formaggi del norcino, una bella selezione fra cui spunta una mortadella davvero goduriosa, cosa un po' fuori zona penseranno molti ma che invece fanno anche in Umbria.

Come primi abbiamo provato le tagliatelle con sugo di faraona, fatte anche con le interiora dell'animale. A me sono piaciute molto ma forse sarebbe stato opportuno avvertire anticipatamente visto che le frattaglie a molti risultano scabrose. Molto buone anche le pappardelle al fuoco, dove nell'impasto c'erano i peperoni. Sempre fra i primi, da menzionare anche il *cous cous* con il nero di seppia.

Anche per i secondi la scelta è limitata a qualche proposta sempre di animali da cortile come pollo e faraona.

Concludendo con i dessert, devo segnalare un ottimo *cheese cake* al cioccolato bianco servito con delle sottilissime fette di pere, mentre si può scegliere anche una buona panna cotta al cappuccino, servita nell'apposita tazza da colazione.

La scelta dei vini presenta etichette prevalentemente umbre, come è giusto che sia, ed abbiamo pescato una doc di Assisi a base sangiovese e merlot molto carica ma che ben si accompagnava con i salumi e la pasta.

Una particolare nota di merito va al servizio che, avendo notato il nostro dubbio sulla scelta del vino, ci ha portato due calici e, aprendo le due etichette che ci sarebbero piaciute, ce l'ha fatte assaggiare.

La spesa si aggira sui 25 euro vini esclusi, pienamente giustificati sia per la qualità che per la *location*.



“BOTTEGA DEL VINO”

Via del Sole, 1 - 06122 PERUGIA
Tel. 075 5716181



Le ricette raccontate

anche
nel

sito web!



L'idea è quella di riservare sul nostro sito una sezione dedicata a “non professionisti” appassionati gastronomi, degustatori che si cimentano in cucina per gusto proprio, per deliziare gli amici o comunque che lo fanno per vera passione.

Vi chiediamo di inviarci solo ricette inventate e sperimentate da voi, si proprio da voi *gourmet* casalinghi, meglio se integrate da una storia che faccia da “contorno” letterario alla ricetta.

Eventualmente, se non ve la sentite, limitatevi a raccontarci un piccolo aneddoto, un contesto od una collocazione geografica in cui si ambienta bene il piatto proposto e la redazione, seguendo i vostri spunti, lavorerà di fantasia.

A novembre indiremo un referendum tra i soci per votare la “**RICETTA SLOW 2009**” tra tutte quelle pubblicate sul sito. Il socio o la socia vincitrice avrà la sua ricetta pubblicata sul numero natalizio delle News e parteciperà gratuitamente alla Cena degli Auguri 2009; tra l'altro verranno assegnate alcune bottiglie di vino messe a disposizione da cantine “amiche”.

Avanti, cari soci, che aspettate ?

Inviateci subito una foto del vostro piatto in primo piano con la sua storia a

ricettaraccontata@gmail.com

ed i vostri dati in modo da poter essere contattati.

Soluzioni dalla pag. 14

Falso accrescivo : LAMPI, LAMPONI
Zeppa : COCCOLATO, CIOCCOLATO





Le ricette raccontate

di Clelia CIRILLO

CREMA DI LIMONE CON LINGUE DI GATTO

Diciamoci la verità donne: una serata tra consimili rigenera la volontà di comprensione delle distanze con l'altro sesso! Tra noi si discorre senza contarsi le parole, al contrario di quanto avviene, eccezion fatta per gli amici gay, con i nostri compagni, mariti, padri, fratelli. Loro le centellinano le parole, è vero o no? E ci parlano solo se interpellati e per ragioni di vita o di morte, altrimenti è un superfluo, una perdita di tempo! E allora come restare calme e delle serene compagne, mogli, madri, sorelle, dinanzi al fatto che siano così "primitivi" in tanti aspetti della vita "malgrado noi"?!

E' stato in una di questi occasionali momenti di ricerca di equilibrio, e per prendere tempo sull'istinto di tirare il collo all'uomo con cui vivo che organizzai una cena tra amiche.

Dato che era estate, e noi tutte teniamo alla linea in questa stagione più che mai, preparai un menù colorato di tante verdure. Per dessert pensai ad una fresca crema di limone servita in delle coppettine da macedonia in cui affondavano come golose palettine delle lingue di gatto.

Sappiate però signore, che questo dolce non è poi così leggerino di calorie come potrebbe sembrare all'apparenza della foto, prendete bene nota degli ingredienti che vi riporto qui di seguito. Ma una cosa è certa: la squisitezza è indubbia.

Crema di limone per 6 porzioni (modeste)

4 uova intere
300 gr di zucchero
60 gr di burro
2 limoni non trattati

Preparazione

In un recipiente mescolate con una frusta le uova, lo zucchero, il burro, la scorza grattugiata di due limoni non trattati e il succo degli stessi. Portate il tutto sul fuoco in un pentolino e lasciate cuocere per 5 minuti circa, avendo cura di girare con un mestolino di legno per tutto il tempo del divenire della crema.



Lingue di gatto per 6 porzioni (modeste)

100 gr di farina 00
100 gr di burro
90 gr di zucchero a velo (per dare profumo ai biscotti potete usarne circa la metà vanigliato)
3 albumi
sale

Preparazione

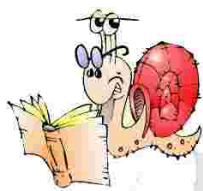
Lavorate a lungo il burro con lo zucchero a velo ottenendo un composto spumoso. Unite, poco alla volta, la farina setacciata e quindi gli albumi montati a neve soda. Mettete il composto in una tasca da pasticciare con la bocchetta rotonda e liscia, imburrate e infarinate una placca o usate la carta da forno e spremetevi dei bastoncini lunghi circa 6/8 cm, distanziandoli di un paio di cm l'uno dall'altro così da evitare che si attacchino durante la cottura. Mettete in forno a 200°C per 10 minuti circa.

Confezionate a piacere i due ingredienti. La crema, una volta riposata, può essere messa in frigo e servita fredda.

Ah dimenticavo, accompagnai questo dolce con l'eccellente Passito di Corzano 1999 che vi si sposava divinamente, ma vi avverto che semmai voleste ripetere l'abbinamento, sarà dura che ritroviate proprio quell'annata: ho comprato io una delle ultime bottiglie!

Avevo talmente parlato bene e riso di gran cuore come tra donne si sa fare, che decisi per il benessere mio e, a sua insaputa, per l'incolumità del mio compagno, che queste serate golose e rigeneranti andavano ripetute con cadenza almeno mensile. E se avessi messo su un gruppo di lettura? Incontri in cui ci si confronta su un bel testo letto e scelto precedentemente; una cena ovviamente che crei la giusta convivialità: dessert, caffè, ammazzacaffé, vini da meditazione e un buon sigaro. Addirittura alcuni appassionati si ritrovano esclusivamente per discorrere di un autore che hanno a cuore. Per esempio sono molto gettonati i club di amanti di Jane Austen. Ma per me e le mie amiche avrei scelto un'autrice più avventurosa e moderna, e soprattutto anche più prolifica di soli sei romanzi! Per cominciare, la Allende ho creduto potesse accogliere il favore di tutte quante, quelle di noi romantiche, quelle passionali e le rivoluzionarie!





il cibo nella storia e nell'arte

di Laura SALVI

Dei testi e brani sulla cucina medievale che ho avuto modo di leggere, mi sono rimasti impressi alcuni aspetti singolari sui quali vorrei stavolta richiamare l'attenzione dei nostri amici.

Quando pensiamo alla cucina medievale, è probabile che ci tornino alla mente suggestive immagini cinematografiche di tavole riccamente imbandite, con schiere di servitori che si aggirano fra i commensali sostenendo enormi vassoi colmi di selvaggine arrostate e cibi prelibati.

Ma non dobbiamo ignorare che quelli del Medioevo furono in realtà anni difficili anche per la gastronomia e questo non tanto perchè la maggior parte della gente...tirasse la cinghia (situazione rimasta praticamente invariata sino al XIX secolo) quanto perchè anche il cibo che giungeva sulle tavole dell'aristocrazia e dell'alto clero, benché abbondante, veniva cucinato con poca fantasia..

Infatti nel Medioevo solo due erano i metodi di cottura: le pietanze venivano bollite o arrostate, e spesso entrambe le cose in successione; il motivo (come desunto dalle ossa di banchetto rinvenute), era che il più delle volte le carni utilizzate provenivano da animali ormai inabili al lavoro e perciò destinati alla macellazione. Di conseguenza non deve meravigliare che la carne venisse prima bollita, poi pestata e ridotta in poltiglia ed infine condita con talmente tanti aromi che si perdeva quasi del tutto il suo originario sapore.

Le spezie erano molto presenti nella cucina del medioevo e sopperivano alla mancanza di sale, ingrediente preziosissimo che solo i ceti più alti, e non tutti, potevano permettersi.

Ciò che dava colore ai cibi erano le salse a base di erbe aromatiche: sandalo, cannella, zenzero, cumino, more di gelso. Il padrone di casa poteva andar fiero di tali pietanze che, in un periodo in cui una libbra di zafferano valeva un cavallo di razza ed una noce moscata veniva barattata con una mezza dozzina di buoi, costituivano un segno inequivocabile della sua ricchezza ed un'ostentazione della propria nobiltà: basti pensare infine che un convivio poteva prolungarsi anche per cinque giorni, tra musicisti, saltimbanchi ed esibizioni fatte per omaggiare i commensali convenuti.



Dai pochi testi sulla gastronomia medievale giunti sino a noi possiamo però dedurre che mancasse la concezione di una sequenza ordinata dei piatti come oggi la intendiamo; i banchetti importanti prevedevano "servizi" successivi, ognuno dei quali comprendeva un insieme di piatti diversi che, piccanti o delicati che fossero, venivano portati in tavola contemporaneamente.

Gli arrostiti serviti durante i convivi non dovevano essere rifiutati dai commensali, poiché un tale gesto sarebbe stato interpretato come un segno di debolezza al pari, per gli uomini, di non mangiare le carni con le mani; i tovaglioli non esistevano e per pulirsi le dita si usava la tovaglia se non addirittura il mantello dei cani che, sempre presenti nelle case dei signori, si aggiravano sotto la tavola in attesa di qualche osso.

Il modo più raffinato era quello di lavarsi le mani in tazze contenenti acqua di rose: ma questo tipo di trattamento non era in uso in tutte le corti e, laddove la ciotola veniva offerta, era segno di rispetto accettarla.

Nelle case principesche vi era una folla di servitori sotto la guida di uno "scalco". I coppieri provvedevano al servizio delle bevande ed il "trinciante" (d'estrazione nobiliare) presiedeva al taglio delle carni: infatti le posate non esistevano e, verso la fine del '300, solo le dame hanno cominciato ad utilizzare una sorta di forchetta a due denti (chiamate appunto *bidenti*).



l'angolo dei giochi *di Andrea BORGHI (le soluzioni a pag. 11)*

Falso accrescitivo

I FRUTTI DI BOSCO

Tuoni e **xxxxx** all'orizzonte,
ma non temo gli acquazzoni;
qui le ceste son già pronte
per cercar more e **xxxxxxx**,
ma anche mirtilli ed uva spina,
ribes o altre bacche rare:
marmellata e gelatina
voglio a casa preparare.

Zeppa

IL PIACERE DEL CACAO

Quando a casa son tornato
i miei bimbi ho **xxxxxxxxx**
con amore, tenerezza
e tante dosi di "dolcezza":
varie barre ben compatte
fondenti oppure al latte
di squisito **xyxxxxxxxxx**
ho a ciascuno regalato.



Comitato di redazione

Marco Bechi *responsabile*
Andrea Borghi
Duccio Lazeretti
Alberto Lorenzini
Massimo Rusci
Clelia Cirillo
Marco Minetto *illustrazioni*
Mario Salvi *impaginazione*



*Per informazioni e approfondimenti
visitate anche gli altri siti:*

www.fondazione Slow Food.it
www.slowfood.it
www.slowfoodtoscana.it



SCHEDA DI ADESIONE A SLOW FOOD (SIENA)

* Nuovo socio * Rinnovo

Condotta Cod. 11118
 Cognome Nome
 Indirizzo Prov. 11
 Città Cap. 11111 Cell.
 Tel. abit. Uff. Sesso * M * F
 Professione
 Indirizzo e-mail @
 Hai figli di età inferiore ai 13 anni? * Sì * No Data di nascita 11/11/11

Pagamento * **in contanti al fiduciario Marco Bechi**
 * **Bonifico su Banca Toscana Filiale di Siena intestato a Slow Food**
Condotta di Siena c/c 5252/36 Abi 3400 Cab 14200 (allego ricevuta)

Titoli tra cui effettuare la scelta per l'utilizzo del Bonus da 16/00:
Esclusi i soci giovani, famigliari e Slow Kids

	Pubblico	Soci
* Chiocciola-spilla dorata	5,00	
* Osterie d'Italia 2008	20,14	16,00
* Locande d'Italia 2007/2008	18,00	16,00
* Osterie & Locande d'Italia in lingua inglese	22,00	18,00
* Guida agli oli extravergini 2007	14,00	10,50
* Guida al vino quotidiano 2008	14,50	10,50
* L'Italia del pane	13,00	10,50
* Salumi d'Italia	14,00	10,50
* L'Italia dei dolci	13,50	10,50
* Formaggi d'Italia	14,00	10,50
* Formaggi di Francia	13,45	10,50
* Mozzarelle di bufala	9,30	8,00
* Il Dizionario di Slow Food	12,00	10,50
* Guida ai vitigni d'Italia	14,00	10,50
* Guida ai vitigni del mondo	12,40	10,50
* Guida alle birre del mondo	14,98	10,50
* Dire fare gustare, percorsi di educazione del gusto nella scuola	16,50	13,00
* Le forme del latte, manuale per conoscere il formaggio	16,50	13,00
* Il piacere del vino,	16,50	13,00
* Extravergine, manuale per conoscere l'olio di oliva	13,00	10,50
* Atlante delle vigne di Langa	23,24	21,00
* Fotografie di C. Letti, Bacco in Toscana	30,47	26,00

Collana Terra Madre		
* Terra Madre	21,50	18,00
* Etone/Tibaldi. Cibo d'Africa	13,50	10,50
* Wendell Berry. La risurrezione della rosa	13,50	10,50
* C. e L. Bourguignon. Il suolo un patrimonio da salvare	12,40	10,50
* Sir Albert Howard. I diritti della terra	12,40	10,50
* George Ritzer. La globalizzazione del nulla	12,40	10,50
* E. Steinberg. Sori San Lorenzo	12,40	10,50
* V. Shiva. Dalla parte degli ultimi	13,50	10,50
* C. Scaffidi S. Greco Guardia che mare	13,50	10,50

Itinerari Slow		
* Ponente Ligure	9,80	8,00
* Barolo e Barbaresco		
* Montalcino e Montepulciano	11,00	9,00
* Allo Adige-Siddirolo	11,00	9,00

Collana asSaggi
 * V. Corrado, Notiziario delle produzioni particolari del Regno di Napoli
 * Casa Domitici
 * P. Artusi, Autobiografia
 * T. Hiernois, Ludwig a tavola
 * L. Carnacina, A la carte
 * A. Simon, 24, Mark Lane
 * Renato Gualandri

* Il cuoco piemontese
 * V. V. Pochièbbin, Storia della vodka
 * M. Godard, Il gusto dell'agro
 * M. Jackson, Storie nel bicchiere
 * G. MacDonogh, Gastronomia e giudee, Vita di Brillat-Savarin
 * Pantaleone da Confienza, Trattato dei latticini
 * A. Atorre Château Lumière
 * N. Rival Il buongustaio eccentrico

Le Ricette di Osterie d'Italia
 * Monteferrato * Cuneo * Liguria * Langa
 * Valle d'Aosta * Sua Maestà il Raviolo * Lombardia * Veneto
 * Emilia * Costa degli Etruschi * Firenze e Chianti
 * Abruzzo * Porti Marchigiani * Puglia * Sicilia
 * Ricette delle Osterie d'Italia, 630 piatti della cucina regionale
 * Ricette delle Osterie d'Italia. IL PESCE
 * Ricette delle Osterie d'Italia. L'ORTO
 * Ricette di Osterie d'Italia - IDOLCI

Edizioni in lingua straniera
 * A Wine Atlas of the Langhe in lingua inglese 23,24
 * Italian Cheese in lingua inglese 14,00
 * Osterie & Locande d'Italia in lingua inglese 22,00
 * Terra Madre in lingua inglese 21,50
 Buono omaggio da scalare 16,00
 Eventuale differenza da sommare al costo tessera

* Tessera Socio Sapiente 58,00
 * Tessera Socio Sapiente Triennale 158,00
 * Tessera Socio Giovane (fino a 30 anni, non riceve il libro omaggio) 25,00
 * Tessera Socio Familiare (riceve l'omaggio specifico) Socio Sapiente 21,00
 * Tessera Socio Slowkids (fino a 13 anni, riceve l'omaggio specifico) 2,00

Altre proposte (non scaricabili dal buono omaggio)
 * Vini d'Italia 2008 (prezzo riservato ai soci) 24,00
 * Buono, pulito e giusto 15,50
 * Immagini del gusto - L'emozione dei Presidi 48,00
 * Italian Wines in lingua inglese 30,00
 * Osterie d'Italia in lingua tedesca 29,90
 * Slow Food Nation in lingua inglese 17,00
 * Slow Food Revolution 17,00
 * Slow Food Revolution in lingua inglese 17,00
 * Vini d'Italia in lingua tedesca 21,00
 * Slowfood arretrati n. cad. 29,90
 * Chiocciolina argento 8,00
 * 9,00

TOTALE FINALE EURO

OBBLIGATORIA LA FIRMA PER IL CONSENSO
 In base al Codice della Privacy D.lgs. 196/03, esprimo il consenso al trattamento dei miei dati personali per l'adempimento delle attività e finalità associative di Slow Food.

Data 11/11/11 Firma

Campagna associativa 2009
Contattate Marco Bechi al nr. 3394977937
E.mail fiduciario@slowfoodsienna.it www.slowfoodsienna.it