



# Slow Food<sup>®</sup> 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>Master of Food</i>	6
<i>cosa bolle in pentola</i>	8
<i>letto per voi</i>	9
<i>provato per voi</i>	10
<i>le ricette raccontate</i>	11
<i>l'angolo dei giochi</i>	13
<i>modulistica</i>	14

# 7

DICEMBRE 2008





## redazionale

*Cari soci e amici di Slowfood,*

prima di tutto auguro a voi ed alle vostre famiglie che possiate passare delle feste serene e un po' *Slow*, senza troppo stress da "regali" o cenoni pantagruelici.

Possiamo dire che l'anno che sta per chiudersi, zeppo di impegni e partecipazioni, è stato anche particolarmente ricco di soddisfazioni per Slow Food Siena, che nel 2008 annovera nel suo carnet iniziative e consensi che superano la normale attività. Infatti, oltre agli incontri gastronomici ai quali i soci hanno sempre risposto con entusiastica partecipazione, molti sono stati i momenti diversi nei quali la nostra Condotta si è trovata seriamente impegnata.

Questo è stato l'anno del Salone del Gusto e di Terra Madre a Torino alla quale è seguita "Terra Madre in Toscana" il giusto gusto 3a Edizione organizzata insieme a Ucodep.

Il nostro lavoro per questo progetto è iniziato a Giugno a Radicondoli al Ristorante Boscaglia dove, con "Merendendo", abbiamo iniziato a raccogliere i fondi necessari per offrire i biglietti aerei alla delegazione libanese partecipante a "Terra Madre", ed è proseguito in Settembre nel Chianti a Montechiario dove è stato organizzato un ricco evento etnico che, attraverso musica, cibo e cultura, si è concluso con una cena espressamente preparata da Lucia Zucconi e nel quale tutto era "arabo", dalla musica al dolce. Il contributo dei soci senesi è stato uno dei più alti in toscana, ben 3.000 €.

Alla fine di Ottobre dopo il salone, grazie alla generosità della Socia Stefania Griccioli che ha ospitato i sei delegati libanesi presso la villa di famiglia a Montechiario, e ai soci Randall Stratton e Francesca Cinelli che hanno ospitato i tre francesi nel proprio Castello di Spannocchia, i delegati hanno trascorso il loro soggiorno informativo/didattico/culturale in provincia di Siena, conclusosi poi con una cena in loro onore, che si è svolta all'Orto dei Pecci martedì 28 Ottobre.

Ma nel mese di giugno si è svolto anche un altro importante evento: la presentazione, al Santa Maria della Scala, del Festival del documentario organizzato da Luca Zingaretti, magistrale interprete della serie televisiva del Commissario Montalbano, il quale è divenuto socio onorario della nostra Condotta e con il quale sono state costruite le basi per una più proficua collaborazione per l'anno venturo.

Vorrei ricordare anche l'apprezzamento della Direzione nazionale di Slow Food, che ha annoverato questa nostra Newsletter fra le migliori che vengono pubblicate in Italia premiando simbolicamente alcuni membri della piccola tavola con l'ingresso al Teatro del Gusto nella passata edizione del Salone.

Dallo scorso mese siamo anche stati invitati a presenziare - nei mesi di novembre e dicembre - al Mercatale di Sovicille, intelligente quanto raro esempio di "filiera corta" nella nostra provincia, la cui finalità è quella di creare un punto di incontro con piccoli ma qualificati produttori di derrate alimentari del nostro territorio. Con questa partecipazione - che si tiene ogni terzo sabato del mese nella piazza principale del paese - stiamo così favorendo una migliore diffusione dei principi Slow ai quali, in ultima analisi, lo stesso Mercatale si ispira. Dal nostro stand, al quale hanno dato entusiastica partecipazione Duccio Lazzeretti, Marco Minetto e Clelia Cirillo, abbiamo distribuito materiale divulgativo/informativo su Slow Food raccogliendo, oltre l'interesse e la curiosità di molti visitatori, anche qualche iscrizione alla nostra Condotta.



Infine un'ultima nota: a chiusura della Cena degli auguri, svoltasi il 13 Dicembre al Castello di Modanella in collaborazione con Tangosiena con la partecipazione di oltre cento soci, abbiamo devoluto 300 Euro al progetto lanciato da Slow Food Toscana per lo sviluppo della Rete di Terra Madre Toscana.

Infine una comunicazione: Tangosiena ha deciso che per i soci Slow senesi che volessero aderire ai loro corsi di tango (che inizieranno il 26 gennaio) praticherà uno sconto speciale.

Contattate direttamente [tangosiena@tangosiena.it](mailto:tangosiena@tangosiena.it).





per chi c'era

...e chi non c'era !

*Vogliamo ricordare alcune delle iniziative  
attuate da Agosto 2008 ad oggi,  
argutamente interpretate  
dall'amico/socio Marco Minetto*

*venerdi 19 Settembre*

**“Libano in Chianti per Terra Madre”**

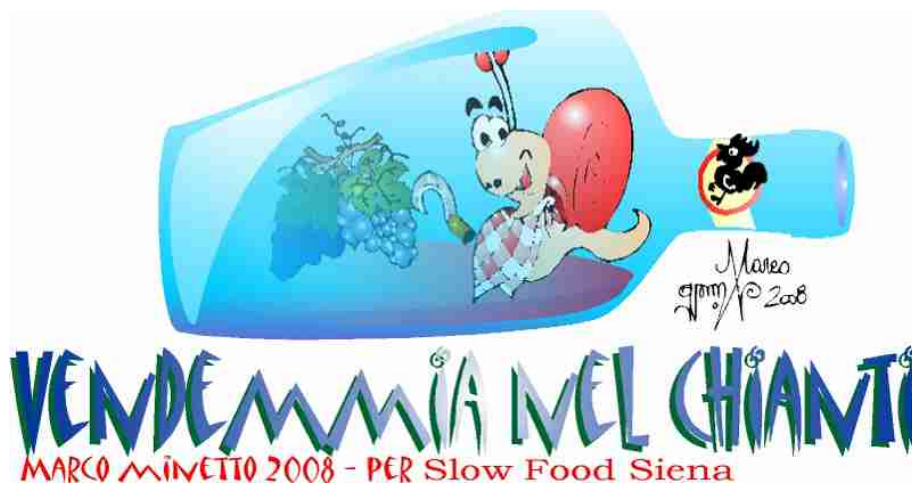
a Montechiaro con Lucia Zucconi  
incontro con la cultura, la musica,  
i sapori e le immagini del Libano



*sabato 4 Ottobre*

**“La vendemmia nel Chianti”**

pranzo di ricordi e suggestioni al Castello di S.Donato in Perano





per chi c'era

...e chi non c'era !

sabato 18 Ottobre

**Giudicarmangiando 2<sup>a</sup> puntata**

Ristorante Boscaglia - Opificio del Bosco a Radicondoli



venerdì 7 Novembre

**“Ricordi di...gusto”** alla Vinsantaia

a Castelnuovo Berardenga

con i vini dell'Azienda Agricola Pacina





per chi c'era

...e chi non c'era !

*sabato 29 Novembre*

**"Thanksgiving.....again"**

al Castello di Spannocchia - Chiusdino

Incontro con la storia della mezzadria delle nostre campagne raccontata nei libri di Delfino Cinelli e la festa più americana per antonomasia



*sabato 13 Dicembre*

**CENA degli AUGURI**

al Castello di Modanella - Serre di Rapolano

in contemporanea in tutte le condotte toscane





## Master of Food

### “Il Pesce”

Pesca, acquisto e conservazione

Nel mese di ottobre e distribuito in quattro serate, all’Orto dei Pecci a Siena si è tenuto il tanto atteso Master of Food sul Pesce.

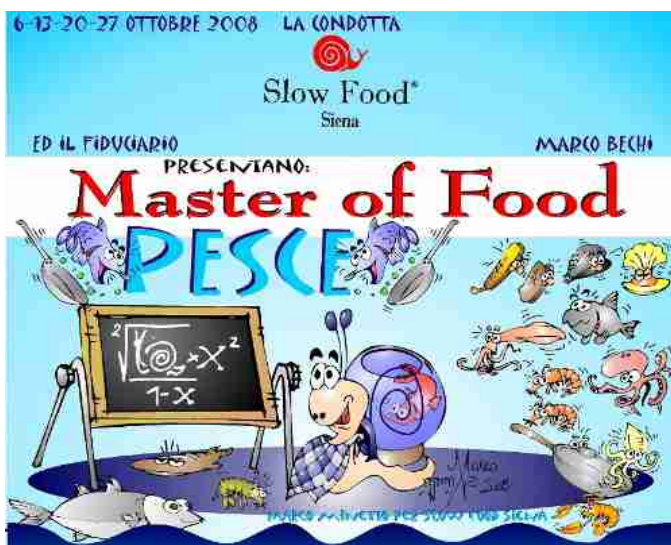
Condotto dallo chef Alessandro Broccia di Firenze, affiancato da un’instancabile Giulia, il corso ha toccato - come in un viaggio affascinante - tutti gli innumerevoli aspetti riguardanti le varie tipologie di pesce, la pesca, la conservazione, la cucina, esposti dal docente in maniera piana ed esauriente.

I partecipanti hanno potuto così approfondire le loro conoscenze in materia anche con nozioni inedite e spesso opposte ai luoghi comuni che talvolta accompagnano la scelta e l’utilizzo di questo tipo di alimento.

Tutte le serate sono state caratterizzate da esercitazioni pratiche di cucina e concluse con ghiotte degustazioni sulle diverse tipologie di pesce trattato, che hanno consentito di conoscere/apprezzare tecniche e metodologie il più delle volte sconosciute al grande pubblico dei consumatori.



*Presentazione di un’ “esercitazione pratica”*



*Il gruppo dei partecipanti alla chiusura del corso*



per chi ci sarà

Slow Food<sup>®</sup>  
SIENA

# Master of Food



*Attenzione*

Attenzione : solo per chi ha effettuato "Pesce", prenotando "La Carne" avrete lo sconto di 30.00€ + in regalo "Storia e cultura della gastronomia"

Avrà un'ulteriore detrazione chi ha già effettuato nel 2008:  
2 Master = 20.00€ 1 Master = 10.00€

Ecco le date per il 2009

## **LA CARNE**

(5 lezioni × 170.00) min. 15 persone

in **gennaio '09**

con degustazione di prodotti adeguati ogni sera

## **STORIA E CULTURA DELLA GASTRONOMIA**

(3 lezioni × 75.00)

in **febbraio '09**

*naturalmente se verrà raggiunto il numero previsto di partecipanti per ogni corso.*

## **NOVITA' nel 2009**

in marzo

in aprile

in maggio

in ottobre

in novembre

**BIRRA**

**VINO 1° livello**

**FORMAGGIO 1° livello**

**VINO E TERRITORIO 3° livello**

**FUNGHI E TARTUFI**



**cosa bolle in pentola**



**Slow Food**  
**SIENA**

PERIODICO DI INFORMAZIONI DELLA CONDOTTA SLOW FOOD DI SIENA

## **Anteprima 2009**

*Sabato 24 Gennaio ore 20,15*

**“Strippiamoci ai Pecci” ovvero “Trippa 5 : la rinascita”**

con i mitici trippai fiorentini Silvia e Leonardo Torrini  
all’Orto de’Pecci a Siena

*Venerdi 6 Febbraio ore 20,15*

**“Sporcelliamoci”**

all’Osteria del Circolo a Santa Colomba - Monteriggioni

*Sabato 7 Marzo*

Bistrot del Mondo - “Osteria da Bobo all’Acciaolo”  
all’interno del Castello dell’Acciaolo a Scandicci (FI)

**“A tutto Cous Cous”**

Incontro con la mitica Marilù Terrasi di San Vito Lo Capo - Trapani  
che ci ammalierà con le sue tre diverse interpretazioni di *Cous Cous*,  
dal pesce, alla carne al dolce

*Sabato 21 Marzo*

**“Saluto alla Primavera”**

*Venerdi 1, Sabato 2, Domenica 3 Maggio*

**DEGUSTARGITANDO A....** (date confermate ma in via di definizione il programma)

*Sabato 6 Giugno*

**“E pesce sia....”** : alla scoperta di un menu dei nostri mari in un locale della costa

*Venerdi 12, Sabato 13 e Domenica 14 Giugno*

**Festival del Documentario** di Luca Zingaretti a Siena

*Sabato 10 Ottobre*

**“Il Pranzo della Vendemmia”**

in un locale del Chianti

*Sabato 12 Dicembre*

**“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!**





## letto per voi

Alla lettura di questo saggio di Manuel Vázquez Montalbán, “Contro i gourmet”, mi hanno avvicinato tre elementi ugualmente determinanti: l’ammirazione per lo scrittore, l’interesse per l’argomento enogastronomico e l’invettiva del titolo contro la dogmaticità nell’approccio con la gastronomia.

Come afferma l’Autore, è stato ormai rifiutato “il modello del gourmet selettivo e dittatoriale, codificatore di comportamenti, sostituito con quello dell’orientatore che propone una conoscenza complice attraverso il filtro dell’ironia comprensiva nei confronti di un vizio innocente”.

Siamo, cioè, passati da una figura che decide per gli altri e che indica ciò che è buono ad una che cucina, che mette a proprio agio l’ospite, che assaggia e fa assaggiare, che sperimenta uno o più stili, che svela la tavola per lasciar scegliere, che informa sulle diversità e le spiega.

Si passa dalla scoperta preistorica della cucina fino all’epoca dell’egemonia borghese in Europa. Il viaggio continua, poi, con le convenzioni della “liturgia del cucinare, mangiare e bere”, concentrandosi sul XIX secolo, quando ciascun commensale era considerato unico e si codificò l’indispensabile in cucina: arnesi, saperi fondamentali, tovaglie e vasellame, dislocazione a tavola degli invitati. Il rendere unico ogni invitato è stato un passo avanti, ma lo studio fine a sé stesso delle tecniche ha spesso portato all’eccesso di considerare più importanti questi aspetti, rispetto al sapore di quello che mangiamo, esaltando la competenza tecnica e l’apparenza più che il piacere puro e semplice di un cibo gustoso, arrivando a snaturare la cucina con la *nouvelle cuisine* o i piatti tanto in voga nella “Milano da bere” degli anni ‘80.

Un corposo capitolo affronta “Le cucine della Spagna”, dove il plurale è d’obbligo, dato che da una condizione storicamente variegata nasce una ricchezza insospettabile. Il lettore noterà come ciò che viene detto potrebbe essere attribuito alla cucina di tante realtà che per brevità o per scarsa conoscenza vengono considerate uguali. L’orientatore serve a far notare le diversità e poi lasciar scegliere ad ognuno ciò che preferisce, a far comprendere che è sbagliato ritenere la cucina toscana tutta uguale, quando bastano pochi chilometri per trovare piatti che non hanno che due o tre ingredienti in comune, per far sapere che la cucina messicana non è fatta solo da *tacos* e la cucina maghrebina da *kebab* ma che cambiano da regione a regione, che la cucina statunitense non è solo *hamburger* ma che ha una ricchezza che merita di essere conosciuta.

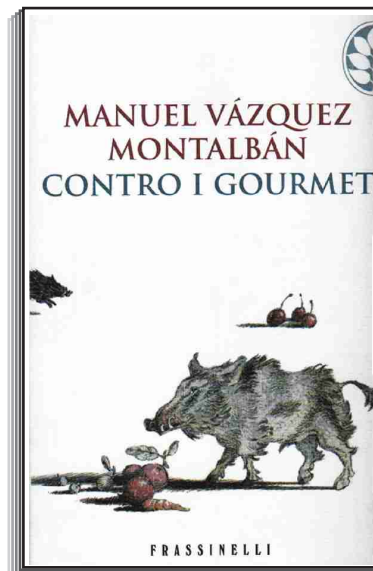
Un approfondimento a parte meritano i piaceri elementari del “pane, vino, formaggio e prosciutto”, dove spicca l’accento sul pane e pomodoro catalano, inevitabile per chi lo aveva visto già comparire più volte nelle trame dei romanzi dell’autore. La parte dedicata al vino però, pur esauriente, è trattata con troppa fretta, ed è uno dei pochi passi dove si nota l’età del testo.

Il capitolo 8 è dedicato ai formaggi, alla loro classificazione e al loro ruolo in cucina. Il capitolo 9 vede il prosciutto protagonista. Il capitolo è incentrato sulla realtà spagnola, che appare giustificata, ma non completa, soprattutto per una nazione come l’Italia dove la produzione del prosciutto è tanto diversificata.

Il decimo capitolo chiarisce quanto Montalbán aveva detto chiudendo il primo “Contro i gourmet come apprendisti teologi, anche se la loro non è la peggiore teologia che incombe sull’operazione del mangiare”.

L’ultimo capitolo è, a parere di chi scrive, il più attuale e illuminante, nonostante parli degli anni ottanta. Si chiama “verso una teologia dell’alimentazione”. È un capitolo in stretta correlazione con i temi affrontati nel primo e passa in rassegna i temi delle diete, della grassezza e della magrezza nella storia, dello sport, della cura del fisico e della chirurgia plastica. Tutte spie della nuova religione imperante, “la religione del corpo”. Da qui prende le mosse anche il “razzismo dietetico” nei confronti dei grassi, non solo del grasso patologico che fa male alla salute, parlo delle forme mediterranee, di quelle forme che mettono allegria; non è forse anche Babbo Natale un po’ in sovrappeso?

“Contro i gourmet” è stato tradotto in italiano nel 2005, anche se l’edizione originale spagnola risale a venti anni prima. Questo può determinare che alcune idee siano cambiate ma nel suo complesso il saggio rimane attuale e ci mostra come ci facciamo condizionare dai sacerdoti del cibo, al punto da perdere di vista l’infinito piacere di azzannare un semplicissimo panino al formaggio.



Manuel Vázquez Montalbán

**CONTRO I GOURMET**

(pagg. 242) Ed. Frassinelli - ISBN 9788876848810 - € 15,00





## provato per voi

di Alberto LORENZINI

“Meraviglioso...” cantava Domenico Modugno  
“Ti hanno inventato il mare! ti sembra niente il sole?... la luce del mattino?”.

E' meravigliosa anche la montagna, con i suoi colori, le sue sfumature, i suoi profumi che ritroverete nei piatti di Michele Valotti della Trattoria La Madia in provincia di Brescia.

Il locale si trova a Brione, piccolo comune fra Brescia e il lago d'Iseo, nell'alta Franciacorta che potete ammirare dalle enormi finestre della sala dove vi accoglierà, con una gentilezza davvero unica, la moglie di Michele nel proporvi i meravigliosi menù.

Non ci sono altri termini per giudicare le carte che dovrete leggere e studiare, perché qui si viene anche ad imparare. E' un locale “carogna” come lo stesso Michele scrive nella *homepage* della trattoria: lui infatti annota nei menù pure i numeri di telefono dei produttori oltre che gli indirizzi; è un maestro, secondo me, della ricerca e della valorizzazione del piccolo produttore, che onestamente ed in modo ‘giusto e pulito’ vende le sue chicche al ristorante.

Ed allora iniziamo questo percorso educativo e gustativo con una ottima **giardiniera di verdure**, un **misto di salumi** (dove a rotazione si posso trovare **violino d'agnello**, **carpaccio di asino** o **prosciutti** di straordinaria stagionatura); le spettacolari **lumache al forno** abbracciate da una saporita fetta di guanciale; lo **strachìparat**, un misto di formaggi fusi con cipolle e salvia oppure una delicata **ricotta di bufala**, che non proviene dalla Campania, bensì da un piccolo allevamento della Valcamonica. Fra i primi da non perdere i classici **casoncelli alla bresciana** con burro vanigliato, talmente dolci da sembrare appunto un dessert, oppure un gustoso risotto con cicoria e il **fatulù**, un formaggio stagionato locale con riduzione al Braulio (noto digestivo valtellinese).

I secondi prevedono sempre il **Manzo all'olio**, piatto tipico bresciano, oppure un semplice ma strabiliante pollo allo spiedo accompagnato da diverse composte e salse. Il pollo vi giuro che è ottimo come quello allevato in casa, dove la carne è soda e saporita proprio come quello che allevava mia nonna.

Si possono trovare anche piatti di pesce proveniente dal vicino lago d'Iseo.

Si conclude in bellezza con la panna cotta ai mirtili, morbida e cremosa come poche, oppure farsi tentare da un bel piatto di formaggi (che potete scegliere guardando i due grandi frigoriferi) e, vi assicuro, fra caprini e formaggi d'alpeggio c'è da farsi davvero del male.

Esistono menù degustazione fra cui uno, adatto ai neofiti, che prevede un misto di antipasti, due primi, due secondi e dessert alla modica cifra di 32 euro e vi posso garantire che io stesso ho fatto fatica ad arrivare in fondo.

La carta dei vini, particolarmente ricca, elenca pure tanti piccoli produttori della zona ed addirittura vengono spiegate le tecniche di lavorazione delle uve.

Ed anche i prezzi sono meravigliosi: un pasto medio viaggia sui 30 euro e, con un'ottima bottiglia di vino, si sfiorano appena i 40, ma di fronte a tanta attenzione e bontà sono davvero pochi.

Ah, dimenticavo: fino a poco tempo fa i gestori erano alla ricerca di un aiuto cuoco: se non mi vedrete più a Siena provate a cercarmi qua.

## Trattoria “LA MADIA”

Via Aquilini 5 - Brione (BS)  
Tel. 0308940937  
Chiuso Lunedì e Martedì  
Ferie in inverno a Febbraio

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



## 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](mailto:ricettaraccontata@gmail.com)

ed i vostri dati in modo da poter essere contattati.

Soluzioni dalla pag. 13

Cambio di lettera : FA IL CENONE, FELICE ANNO  
Anagramma a frase : TACCCHINO, TACCUINO





## Le ricette raccontate



### LE “MATITE VERDI”

Era la prima volta che partecipavo ad una serata salsa e fui immediatamente, completamente travolta emotivamente, dal ritmo della *clave* e dalla straordinaria energia sprigionata dalla vorticoso *rueda* che si formò nella sala quando il dj mise su l'esaltante pezzo che così cantava: “*La clave mi gente, la clave llama la salsa, salsero se llama yo vengo...*”. Di seguito, un brano romantico liberò i danzatori alla *rueda* che tornarono all'intimità del ballo a due.

E' possibile che per la grande sensualità di questa musica o chissà perché, mi venne un pensiero peperino osservando le coppie: avevo la sensazione di capire da come i ballerini si muovevano che tipo di amanti fossero! Quella lì dev'essere aggressiva, quello lì impacciato, quell'altro noioso; e c'erano delle coppie che sprigionavano una invidiabile armonia...Mi saltò agli occhi un ragazzo che aveva una guida molto decisa ma non prepotente, e che si divertiva, si divertiva moltissimo. Questo stesso ragazzo mi invitò a ballare, continuammo per molti pezzi e ...Wow, che intesa, e che buon odore che aveva!

Rincontrai il mio cavaliere in altre serate danzanti e dopo qualche settimana, quando era ancora un tantino presto e “pericoloso” invitarlo da me anche per un caffè, ci concedevamo, in una precoce e calda primavera, delle lunghe passeggiate e delle altrettanto lunghe soste, seduti nelle vicinanze di una fontana, il cui rumore di sottofondo conciliava il colloquiare. Avevamo preso l'abitudine, nelle nostre uscite, di portarci dietro due bicchierini e una bottiglia di vino dolce che aiutava a sciogliere le nostre inibizioni nel raccontarci. E fu proprio per una di queste particolari sere che mi inventai il dolce in questione, preparando con gran cura le matite verdi: biscottini di pasta frolla impastati con, e rivestiti di granella di pistacchio. Volevo che scrivessero, sotto mia dettatura, di un'importante storia d'amore.

La difficoltà di questa ricetta, una volta preparata una semplice pasta frolla, sta nella scrupolosità che richiede la preparazione di ogni singolo biscotto. Bisogna avere occhio nel rullare le matite per farle più o meno tutte uguali, stando attenti che l'impasto non si spezzi mentre lo si lavora. Per la bontà del frollino lo spessore è molto importante, più snella è la matita, più il gusto del pistacchio è deciso e il biscotto saporito.

Ma l'ingrediente più prezioso che non vale solo per questa ricetta, è quello di operare con passione, bisogna pensare al momento che la persona che volete conquistare mangerà ciò che avete preparato. Quel momento vale tutto il vostro impegno.

#### Ingredienti

300 gr. di farina  
100 gr. di zucchero  
1 uovo intero  
150 gr. di burro  
una puntina di cucchiaino di bicarbonato  
120 gr. di pistacchi sgusciati e dolci  
scorza grattugiata di un limone non trattato



Il panetto di pasta frolla va preparato disponendo a cratere la farina, lo zucchero, e lavorandovi all'interno l'uovo, il bicarbonato, la scorza di limone, i due terzi di granella di pistacchi e il burro di già ammorbidito a temperatura ambiente. Prima di procedere a modellare i biscotti, soprattutto se avete le mani calde, mettete il panetto ottenuto in frigorifero per una decina di minuti.

A questo punto, tagliate via via un pezzettino di pasta dal panetto, rotolatelo lavorando con tutt'e due le mani cercando di ottenere una sorta di bastoncino di spessore di un mezzo centimetro circa e della lunghezza di cinque; ripassate poi ogni biscotto nella granella restante e infilate un pistacchio intero in una delle basi del nostro cilindretto perché rappresenti la punta della matita.

Cuocete a 180° per 20 minuti circa. Potete usare la carta da forno piuttosto che imburrare la teglia dove avete adagiato le matite.



Quando il mio cavaliere assaggiò il primo biscotto non mi disse nulla, solo mi sorrise, e quel bel sorriso fu fonte d'ispirazione per dettare alle mie matite un menù speciale per una cena da me e tutta la magia di una lunga notte d'amore.



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

### *Cambio di lettera*

#### THANKSGIVING AGAIN

A Spannocchia con fermento  
abbiam vissuto questo evento  
e gustato senza freno  
un ottimo xxxxxxxx ripieno,  
la zuppa di zucca e le patate,  
la salsa rossa, le torte adorato:  
questi piatti per benino  
li ho annotati sul xxxxyxxx.

### *Anagramma a frase*

#### BUONE FESTE !

Per le feste che arrivano presto  
c'è chi parte per viaggi lontani,  
chi xx xx xxxxxx di San Silvestro  
con gli amici o i parenti più cari,  
chi stappa champagne e spumanti  
nell'allegria di un caldo ritrovo;  
comunque un augurio va a tutti quanti:  
Buon Natale e Xxxxxx Xxxx Nuovo!



#### 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](http://www.fondazione Slow Food.it)  
[www.Slow Food.it](http://www.Slow Food.it)  
[www.Slow Food Toscana.it](http://www.Slow Food Toscana.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

* Chiocciola-spilla dorata	5,00	Soci
* 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

<b>Collana Terra Madre</b>		
* 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. Sorì San Lorenzo	12,40	10,50
* V. Shiva. Dalla parte degli ultimi	13,50	10,50
* C. Scaiffidi S. Greco Guardia che mare	13,50	10,50

<b>Itinerari Slow</b>		
* 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. Hiernéis, Ludwig a tavola  
 \* L. Carnacina, A la carte  
 \* A. Simon, 24, Mark Lane  
 \* Renato Gualandri

\* Il cuoco piemontese 18,50  
 \* V.V. Pochlëbkin, Storia della vodka 13,00  
 \* M. Godard, Il gusto dell'agro 18,50  
 \* M. Jackson, Storie nel bicchiere 10,50  
 \* G. MacDonogh, Gastronomia e giudee, Vita di Brillat-Savarin 12,40  
 \* Pantaleone da Confienza, Trattato dei latticini 10,33  
 \* A. Atorre Château Lumière 13,50  
 \* N. Rival Il buongustaio eccentrico 10,50

**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 18,07  
 \* Ricette delle Osterie d'Italia. IL PESCE 18,00  
 \* Ricette delle Osterie d'Italia. L'ORTO 18,00  
 \* Ricette di Osterie d'Italia - IDOLCI 18,00

**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

TOTALE FINALE EURO 9,00

**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**