



# 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>Cosa bolle in pentola</i>	9
<i>Cose nostre</i>	10
<i>Letto per voi</i>	12
<i>Provato per voi</i>	13
<i>Le ricette raccontate</i>	13
<i>Il cibo nella storia e nell'arte</i>	14
<i>L'angolo dei giochi modulistica</i>	15

# 11

DICEMBRE 2010





redazionale



# Slow Food<sup>®</sup> SIENA

PERIODICO DI INFORMAZIONI DELLA CONDOTTA SLOW FOOD DI SIENA

*Cari soci e amici di Slowfood,*

come ormai tutti saprete, siamo giunti al momento di dare nuova linfa vitale alla Condotta di Siena.

Dopo essere stato riconfermato Fiduciario per tre mandati, a fine anno, alla scadenza del mio incarico, passerò il testimone al mio successore.

Pertanto (come ho già avuto modo di comunicare ufficialmente il 10 dicembre alla Cena degli Auguri durante il Terra Madre Day al Castello di Modanella), il Comitato di Condotta, come previsto dallo Statuto, ha individuato ed eletto l'amico Duccio Lazzeretti - che tutti conoscete come mio prezioso collaboratore - per il ruolo di Fiduciario che assumerà il suo incarico dal 1 Gennaio 2011.

Questo però non significa la mia uscita dalla Condotta perché, in base alle nuove norme e regole associative dettate all'ultimo Congresso Nazionale (per le quali gli incarichi, sempre più numerosi e gravosi nell'ambito Slow Food, devono per forza essere ridistribuiti all'interno del Comitato), continuerò ad occuparmi, a livello di Condotta, solo ed esclusivamente degli eventi, degli incontri conviviali e dei Master.

Perciò mi troverete ancora...in trincea a combattere fra menù, ristoratori, date e prezzi per garantire ai Soci, anche in futuro, quegli standard qualitativi per i quali mi sono sempre battuto e che hanno contribuito a far diventare la Condotta senese quello che è oggi; anche se adesso le cose sono cambiate, molte delle attività vengono orientate più al sociale che al conviviale (come Presidi, Terra Madre, Orti, Educazione, ecc), e non dimentichiamo che la nostra Condotta contribuisce attivamente a sostenere Terra Madre avendo raccolto, proprio la sera del 10 dicembre, i fondi necessari alla realizzazione di uno dei "Mille orti in Africa".

E' pur vero che diventa sempre più difficile accontentare tutti: siamo oltre 200 soci, e c'è sempre chi la vuole lessa e chi la vuole arrosto, chi brontola perché la roba è troppa e chi perché è poca, chi dice che costa troppo e chi dice che è troppo condita. Ma è normale che sia così...

E' la biodiversità tra le persone che è bella.



Ed io sono sereno perché, sostanzialmente, so che in ogni cosa che ho fatto ho profuso la stessa passione e la stessa enfasi: magari mi sono stancato ed ho sottratto tempo prezioso alla mia famiglia (che non finirò mai di ringraziare) ma questo mi ha reso felice perché, almeno qualche volta, sono riuscito a soddisfare anche gli altri. Far capire la filosofia del "Buono, pulito e giusto" non è sempre facile e perseguibile, ma l'importante è provarci ed io, specie in questi ultimi anni, non ho mai perso di vista questo principio fondamentale.

Se poi, sollecitati da qualcuno, siamo andati anche in qualche locale di un livello... non proprio Slow, non voletemene per questo, tenendo comunque presente che nessuno era obbligato a partecipare.

In ultima analisi posso affermare di essere soddisfatto perché in questi anni sono riuscito a creare un gruppo coeso di amici che, con piacere, si inventa il modo di incontrarsi anche al di fuori di Slow Food.

Ringrazio perciò tutti per il sostegno, la simpatia e l'affetto che mi avete da sempre dimostrato contribuendo, con la vostra assidua partecipazione, a rendere la nostra Condotta una delle più numerose ed attive d'Italia.

Ed alla vigilia del suo mandato, auguro a Duccio che la continuità del vostro appoggio gli consenta di raggiungere nuovi e più ambiziosi traguardi.

Nell'occasione formulo il mio più caloroso augurio di serene festività e...  
Buon 2011 *slofooddoso* a tutti !

*Marco Bechi*





per chi c'era

...e chi non c'era!

5 Marzo 2010

**"CI VUOLE FEGATO...E ALTRO"**  
all'Hostaria IL CARROCCIO a Siena



7 Marzo 2010

**"STESSA SPIAGGIA,  
STESSO MARE E...RISTORANTE"**  
al Ristorante l'Oasi  
a Marina di Bibbona (Livorno)

20 Marzo 2010

**"SALUTO ALLA PRIMAVERA"**  
all Fattoria de'Barbi a Montalcino

Marco Bechi  
fra Stefano Cinelli Colombini  
e Nicola Ulivieri





per chi c'era

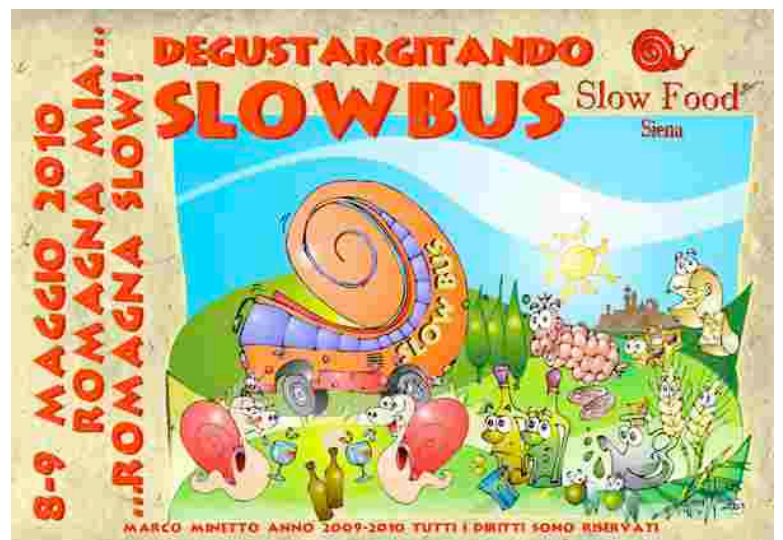
...e chi non c'era!

*Aprile 2010*  
**“Master of Food  
IL FORMAGGIO - 1° livello”**  
alla Tuscan Wine School a Siena



*18 Aprile 2010*  
**“LA BANDITA DEL BARONE”**  
al Castello di Brolio

*8/9 Maggio 2010*  
**“ROMAGNA MIA ...SLOW”**  
gita a Ravenna e Comacchio





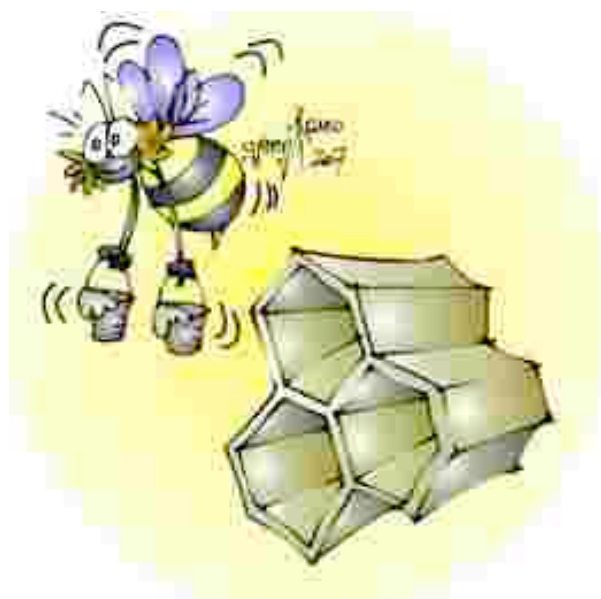
per chi c'era

...e chi non c'era!

*22 Maggio 2010*  
**“SENESI IN CASENTINO”**  
gita a Camaldoli e Soci (AR)



*28 Maggio 2010*  
**“E CHI NON PIZZA IN COMPAGNIA”**  
alla Vecchia Miniera a Siena



*6 Giugno 2010*  
**“A TAVOLA CON LE API”**  
incontro didattico-gustativo con i bambini  
organizzato da Clelia Cirillo  
e Marco Minetto  
a Pievescola





per chi c'era

...e chi non c'era!

**12 Giugno 2010**  
**"UN'OASI DI GUSTO"**  
al Ristorante Oasi a Follonica (GR)



**18 Giugno 2010**  
**"5° GIOCO DEL PIACERE SULL'OLIO"**  
all'Osteria "Antico detto" a Vagliagli (SI)



**18 Settembre 2010**  
**"SPIZZICHI E BOCCONI D'ITALIA:  
stasera cuciniamo noi"**  
all'Agriturismo Armaiolo (SI)





per chi c'era

...e chi non c'era!

**9 Ottobre 2010**  
**ASPETTANDO TERRA MADRE**  
**CON LA MASCULINA**

in collaborazione  
con la Condotta Colli Superiori del Valdarno  
a Badia a Ruoti (AR)

*Un intervento del Consigliere Nazionale Marco Minetto  
con Marco Bechi e Gianrico Fabbri,  
Fiduciario della Condotta Colli Superiori del Valdarno*



**5 Novembre 2010**  
**“UN CANTO A SORPRESA”**

al Ristorante “Il Canto”  
presso la Certosa di Maggiano a Siena



**13 Novembre 2010**  
**“SLOW WINE”**  
Presentazione della nuova  
Guida sul vino  
a Montalcino (SI)

*Roberto Burdese*  
*Presidente Slow Food Italia*  
*e Marco Bechi*





per chi c'era

...e chi non c'era!

**10 Dicembre 2010**  
**“FESTEGGIAMO MANGIANDO LOCALE”**  
incontro didattico-gustativo con i bambini  
organizzato e condotto  
da Clelia Cirillo e Marco Minetto  
presso la Biblioteca Comunale di Monteriggioni

festeggiamo  
mangiando  
**locale**  
alla **Biblioteca** comunale  
di **MONTERIGGIONI**  
via XXV aprile n. 38 - CASTELLINA SCALO  
ore 16.45 (ingresso libero)  
celebrazione della giornata mondiale di **TERRA MADRE**, dedicata  
ai bambini, che potranno festeggiare tutti insieme in **Biblioteca** nel  
pomeriggio del **10 dicembre 2010**.



**10 Dicembre 2010**  
**“TERRA MADRE DAY”**  
Girotondo intorno al mondo  
al Castello di Modanella (SI)



cosa bolle in pentola



# Slow Food<sup>®</sup> SIENA

PERIODICO DI INFORMAZIONI DELLA CONDOTTA SLOW FOOD DI SIENA

## Le prossime iniziative 2011

sabato 19 marzo

**“SALUTO ALLA PRIMAVERA A MONTALCINO”** da Loaker a “Corte Pavone”

Sabato 7 e Domenica 8 Maggio

**“SU PEI MONTI E PER LE VALLI...DELLA LUNIGIANA”**

Escursione in auto propria a Pntremoli, ultimo comune della regione toscana, a cavallo tra Liguria ed Emilia, alla scoperta dei loro Presìdi in collaborazione con Slow Food Lunigiana Apuana (per la prima volta saremo in “agriturismo”, per capire il vero volto del territorio e dunque con posti limitati, non lussuosi ma veri, suddivisi in quattro strutture con 5, 3, 4 e 5 camere)

Mercoledì 25 e Giovedì 26 Maggio

**“SLOW FISH”** a Genova

Sabato 11 Giugno

**“MARE...AMORE E FANTASIA IN MAREMMA”**

16-19 Settembre

**“CHEESE”** a Bra

Sabato 24 Settembre

**“STASERA CUCINIAMO NOI”** per Terra Madre

Sabato 8 Ottobre

**“PRANZO DELLA VENDEMMIA”** nel Chianti

### 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!



Se c'è qualcuno che voglia fare commenti o dare il suo contributo con proposte e suggerimenti può visitare il blog [www.marcobechi.it](http://www.marcobechi.it) attivato per stabilire un contatto più attivo con soci e simpatizzanti.  
Grazie !

Soluzioni dalla pag. 15

Serie di cambi di vocale : **MALE, MELE, MOLE**  
Anagramma a frase : **PANFORTE, PONTE FRA**

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





Vi informiamo che siamo stati invitati dall'Organizzazione del **Toc d'Oro** - Società della Giraffa 1872 - a far parte della giuria tecnica composta da cinque membri, per valutare le 17 cene tenute dal 30 novembre 2010 al 19 aprile 2011 (quasi ogni martedì sera) nei locali della società delle Giraffa.

*(Il Toc d'Oro è una manifestazione enogastronomica non professionistica tra le contrade di Siena)*  
Chi fosse interessato a partecipare (20,00€ vino escluso, prezzo unificato per tutte le cene) per “vivere l'ambiente e lo spirito di contrada” può prenotare direttamente a sua cura in contrada.

Dall'epoca della nostra ultima newsletter n.10 ad oggi si sono verificati, all'interno della condotta, anche altri significativi cambiamenti:

- Riccardo Guardabasso è uscito dal Comitato di Condotta; successivamente dalla Direzione regionale ha ricevuto l'incarico di “fotografo ufficiale” per gli eventi Slow in Toscana;

- Silvia Forni ed Andrea Gaglia sono usciti dal Comitato di Condotta;

- il ruolo di tesoriere (precedentemente svolto da Silvia Forni) è stato assunto da Massimo Rusci;

- Marco Minetto, già referente regionale del Nodo provinciale di Terra Madre, è stato nominato referente locale dei Circolini, dei Vignerons e di Terra Madre, nonché Consigliere Regionale e Nazionale.

Il 10 Dicembre, in occasione della Cena degli Auguri al Castello di Modanella è stata esposta la mostra fotografica "Immagini di Terra Madre" con foto scattate da Riccardo Guardabasso a Torino nello scorso ottobre e messe a disposizione da Slow Food Toscana; la mostra si è svolta grazie al contributo della "Busini Srl." di Colle Val d'Elsa e della "Foto Moderna" di Fanetti Gabriele di Siena.



**A conclusione dell'evento si comunica ufficialmente che sono stati raccolti 900.00€ utili alla realizzazione di un Orto in Africa.**





## Letto per voi

Nei mesi passati, mentre stavo decidendo il libro da recensire per la nostra *newsletter*, sono state presentate le firme a sostegno della moratoria sulla privatizzazione dell'acqua.

Spinto dalla quarta di copertina che mi sembrava estremamente attuale, ho cominciato a leggere "Il mercante d'acqua", anche se la copertina faceva pensare più ad una bella favola per ragazzi delle medie che ad un racconto denso di tematiche sociali.

Il libro narra la storia di Sergio, un giovane insoddisfatto della sua vita in città e della sua famiglia distante e concentrata solo sul lavoro, che dopo aver viaggiato in lungo e in largo, trova nella gente di Terra Secca la realizzazione dei suoi ideali.

La popolazione vive sull'isola di Terrasecca in armonia con la natura, il progresso e la sete di potere non sono ancora giunte. L'acqua, bene primario, viene utilizzata - approfittando della siccità - come mezzo per sfruttare la popolazione che, trovandosi in una situazione precaria, è costretta ad accettare le condizioni imposte dalla persona più ricca dell'isola, Malebù, e a vendere i pozzi e la possibilità di approvvigionarsi liberamente di acqua come era stato fino ad allora.

Malebù ha tutte le caratteristiche di un imprenditore ottocentesco, è un "capitalista classico" che vede nei lavoratori soltanto manodopera da sfruttare per ricavarne il massimo profitto. Alla sua morte subentra il nipote, che decide di prendere in considerazione le richieste salariali e sociali del villaggio. La vita sull'isola sembra così migliorare. Anche perché il nuovo padrone permette agli operai di diventare consumatori dei propri prodotti creando, in questo modo, nuove esigenze di consumo.

Da qui si innesca un percorso vizioso: verranno importati beni fino ad allora sentiti come inutili, stili di vita più agiati sono propagandati come migliori in assoluto, si passerà in questa maniera dalla semplice vendita di acqua all'acqua gassata, fino a disporre di una miriade di bibite gassate e multicolori.

Dallo sfruttamento delle risorse idriche si giunge, quindi, alla creazione di un impero economico che, alla fine, genera dissidi interni alla stessa popolazione inizialmente unita; da una parte si ha la fazione degli anziani e di coloro che sono strenui sostenitori della necessità di ritornare completamente alla situazione iniziale, dall'altra dei giovani e di chi è favorevole al progresso e non vuole rinunciare a nessuno dei privilegi e delle comodità acquisite.

E' un libro che in poche pagine permette di ripercorrere tutte le tappe dello sviluppo economico mostrandone i pregi e i difetti, i vantaggi che offre e i danni che arreca; certo, in alcuni punti l'autore calca molto la mano su alcuni stereotipi della critica altermondialista al progresso, ma nel complesso risulta di agile lettura senza risultare pesante.



Francesco Gesualdi  
**IL MERCANTE D'ACQUA**

(pagg. 164) Ed. Feltrinelli,  
ISBN 9788807840791 € 8,00





provato per voi

di Alberto LORENZINI

Ecco una bella novità 2010 per la ristorazione del centro Italia.

Siamo nel comune di Gualdo Cattaneo, più precisamente nella frazione di Saragano, fra Perugia e Todi, immersi nelle bellissime colline umbre proprio nel bel mezzo della regione.

Da Siena siamo distanti circa un'ora e mezza di strada ma il mio consiglio è di andarci di giorno per apprezzare al meglio il panorama che circonda questa piccolissima e raccolta frazione: intorno a voi vedrete i Sibillini, l'Amiata e la valle del Tevere ma, ancor prima di volgere lo sguardo lontano, godetevi gli olivi, i boschi e le vigne che circondano il paese e che durante l'autunno offrono i colori più belli.

Il ristorante che vi suggerisco si trova proprio in mezzo al paese, dove la maggior parte degli appartamenti sono di proprietà della *country house* facente parte del ristorante stesso.

Prima di entrare nel locale però si incontrano sia una bottega dove vendono prodotti enogastronomici locali che una raccolta *cigar room*.

L'interno del ristorante è rustico elegante, con muri in pietra sabbiati e pavimento di mattoni. L'arredamento, con tovaglie color avorio e apparecchiatura senza alcuna concessione a frivolezze varie, è di quel classico rassicurante che non passa mai di moda.

Lo *chef* del locale, Riccardo Benvenuti, è un trentenne con alle spalle collaborazioni con Alajmo e Uliassi, dai quali ha appreso tecniche di cotture più performanti e presentazioni più gradevoli, ma questo non significa che non sia attento alla tradizione: tutt'altro. Egli parte dalla tradizione e unisce ad essa la fantasia. Ecco quindi iniziare il nostro pranzo con un benvenuto di *capocollo di "porco cinturello orvietano" al vapore con crema di patate*, molto delicato e piacevole.

Ma ecco che la fantasia prende il sopravvento con l'antipasto e il **baccalà, burrata, cavolfiori e polvere di tandoori** che è presentato come dei ravioli, dove al posto della sfoglia c'è il baccalà, il ripieno è di burrata, il cavolfiore fa da contorno e la polvere di *tandoori* oltre a profumare molto il piatto, dà un bel tocco di colore.

Si torna rapidamente sul tradizionale rivisitato, con la **zuppa di pane e olio, fagiolo Risina di Spello e broccoli** leggermente piccanti, servita in un bicchiere a forma conica separando i vari ingredienti. Una volta affogato il cucchiaino però, anche se qualcuno avesse avuto dei dubbi circa la presentazione, si sarebbe complimentato con lo chef perché l'insieme è equilibrato, piccante al punto giusto e veramente buono. Noi, per esagerare un po', abbiamo richiesto anche un altro primo, ovvero le **pappardelle al ragù di coda di chianina, olive nere e polvere di pomodoro**, un modo per degustare la coda in una maniera diversa dalla solita "vaccinara".

Fra i secondi si raccomanda il **capretto allo spiedo con cialda di patate e carciofi**, dalla cottura impeccabile dove la crosticina esterna della carne è davvero superlativa.

Con i dolci si ritorna nel campo della fantasia con la "**spuma al doppio cioccolato, gelato al té earl grey e granita al lime**", presentata da un lato con il cioccolato bianco e dall'altro con il fondente, sotto ad essi una pallina di gelato al té, profumatissimo ed infine, sul fondo del bicchiere, un assaggio di granita al lime che rinfresca il tutto.

Si beve prevalentemente umbro, anche se la carta presenta diverse etichette nazionali ed estere. La spesa del "menù degustazione" si aggira sui 40 euro bevande escluse e più o meno lo stesso prezzo alla carta: il pretesto per una bella e rilassante esperienza in definitiva non troppo distante da Siena.



Via della Chiesa, 2  
loc. Saragano - Gualdo Cattaneo (Perugia)

tel. 0742 98 636  
cell. 331 6894369  
<http://www.lalocandadelpretesaragano.it>  
[info@lalocandadelpretesaragano.it](mailto:info@lalocandadelpretesaragano.it)

Chiuso tutto il martedì e il mercoledì a pranzo





## Le ricette raccontate

di Clelia CIRILLO



## GOLOSE DECORAZIONI PER L'ALBERO DI NATALE

Noi grandi pensiamo erroneamente che i bambini, durante le feste, siano felici essenzialmente per la speranza che Babbo Natale porti loro i regali che hanno descritto con tanta cura e dovizia di particolari nelle letterine che gli hanno inviato.

In realtà, se andiamo un po' indietro con i ricordi, penso che come me, molti di voi ricorderete un'altra cosa che ci dava un'enorme contentezza a quell'età: era lo stare insieme più tempo con i nostri genitori e parenti e fare delle cose divertenti. Per esempio, era molto piacevole giocare a tombola o a a carte. E poi, eravamo sempre così fortunati noi piccoli in quei giorni, praticamente vincevamo sempre!

I grandi, mamma e papà, zii, nonni, a Natale avevano un'attenzione particolare per noi piccini, prendevano molto sul serio il fatto che quei momenti fossero speciali; abbondavano racconti, storie di ogni tipo e ovviamente quello della Natività.

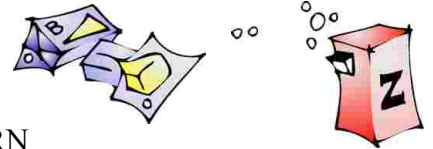
E nei preparativi per le feste, un momento molto gioioso era di sicuro addobbare l'albero di Natale, cercando di stare attenti a non farsi scivolare di mano gli addobbi fragili, anche se ogni anno, puntualmente, qualche perdita c'era, e allora a raccattare i cocci era una costante come le urla della mamma: *"Fermi tutti, ci penso io a raccogliere i vetri"*.

Date queste premesse, vorrei innanzitutto invitare tutti gli adulti a dedicare per le prossime feste tanto tempo ai nostri bambini: figli, nipoti, amici. E vorrei, a tal proposito, suggerire una ricetta di come decorare in modo speciale un albero di Natale insieme ad uno a più bambini, con biscotti decorativi e neve di pop corn.

Per i biscotti va benissimo la vostra ricetta di famiglia; io vi riporto quella classica mia della pasta frolla che è la stessa che seguo per realizzare anche la crostata. Usare dei taglia biscotti a forma di alberelli, di animaletti, stelle comete può essere d'aiuto, oppure lavorate di fantasia, modellando la pasta per realizzare delle decorazioni personalizzate. Prima di infornare, fate un buchino nel frollino che servirà per farci passare il nastro per poi appenderlo ad un ramo del nostro albero di Natale e infine, cospargete il dolcetto di granella di zucchero che simula i fiocchi di neve.

### PREPARAZIONE

Fate una fontanella con la farina, versare al centro lo zucchero, l'uovo, il burro, il bicarbonato e la scorza grattugiata del limone. Impastare. L'impasto diventa più compatto se viene lavorato su un piano di marmo e se avere le mani fredde! Se notate che è troppo morbido, mettetelo in un piatto coperto con un canovaccio pulito e lasciatelo in frigorifero per un'oretta. A questo punto, tirate la sfoglia e fate i vostri biscotti. Disponeteli a distanza di almeno un paio di centimetri nella teglia imburata o rivestita di carta da forno e cuoceteli a 180° fino a doratura desiderata.



### NEVE DI POP CORN

Fate scoppiettare un gran numero di pop corn e infilateli più o meno fitti l'uno dall'altro con ago e filo creandone dei festoni della lunghezza desiderata.

### INGREDIENTI per circa 20 biscotti:

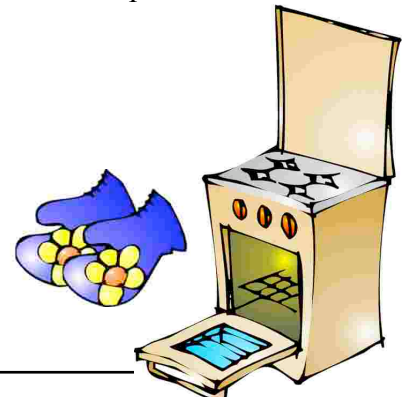
300 grammi di farina 00  
100 grammi di zucchero  
1 uovo intero  
150 grammi di burro

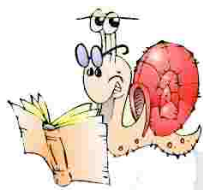


Scorza grattugiata di un limone non trattato  
La puntina di un cucchiaino da caffè di bicarbonato di sodio

Riguardo al quantitativo di pop corn vi voglio solo dare questo suggerimento: comprate parecchio mais, perché tra i pop corn più piccolini e poco adatti ad essere infilati e quelli che si mangiano, prima di creare i festoni necessari, bisogna averne a disposizione tanti tanti.

Buon Natale a tutti



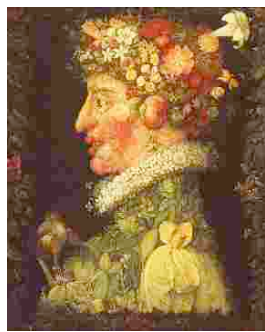


## il cibo nella storia e nell'arte

Autore eclettico e fantasioso, **Giuseppe Arcimboldi** (1527-1593) rappresenta l'apice della pittura fantastica rinascimentale e, creando il genere delle "teste composte", ha lasciato un'impronta profonda nell'arte del suo tempo, anche se il senso ludico della sua ricerca si trasforma – almeno allo sguardo dell'uomo di oggi – in una profonda inquietudine.

L'aggettivo «arcimboldesco» è ormai sinonimo di bizzarro, stravagante, eccentrico, sorprendente, surreale, mentre il «segreto» dello straordinario successo delle sue composizioni antropomorfe che appaiono come dei complicati *puzzle* di frutta, verdure, fiori, uccelli, pesci, conchiglie e oggetti vari, sta nell'ambiguità fra l'osservazione dei particolari e dell'insieme unitario. Tutto dipende dalla distanza da cui si osservano queste opere: ad uno sguardo ravvicinato si è colpiti dalla brulicante presenza di innumerevoli elementi dipinti con estrema precisione naturalistica mentre, allontanandosi, il tutto si ricompatta per formare un'immagine strana ma assolutamente verosimigliante di teste (o meglio di mezzi busti) con accentuate connotazioni espressive, anche se al limite del grottesco.

Fra le sue opere più celebri sono le quattro tavole raffiguranti, in forma di ritratto allegorico, le quattro stagioni, che furono pensate per fronteggiarsi a coppie sulle pareti della residenza imperiale - ogni stagione rivolta ad un elemento - secondo quelle corrispondenze tra microcosmo e macrocosmo care alla filosofia aristotelica.



L'**INVERNO** è dipinto come un vecchio la cui pelle è un tronco nodoso, con escoriazioni e rigonfiamenti del legno a rappresentare le rughe e la pelle rovinata dall'età. La barba, rada e poco curata, è resa tramite radici o piccoli rami mentre la bocca è formata da due funghi. L'occhio è una spaccatura nera del legno, così come l'orecchio è ciò che resta di un ramo spezzato; i capelli sono un groviglio di rami, accompagnato sul retro da una serie di piccole foglie.

La veste dell'uomo è una semplice stuoia di paglia, su cui però è ricamato uno stemma che forse rimanda al committente dell'opera.

La **PRIMAVERA** è rappresentata da una grande varietà di fiori: la pelle del viso e le labbra sono petali rosa, boccioli e corolle, i capelli sono un bouquet variopinto e rigoglioso, gli occhi sono bacche di belladonna. Una collana di margherite ne orna il collo, mentre il corpo è coperto da una vasta selva di foglie diverse. Si nota una preponderanza dell'iris sul seno della donna, mentre l'orecchino è formato da un'aquilegia; assieme al giglio che risalta sul capo, si tratta di fiori con una valenza simbolica molto evidente, con un'iconografia lontana da quella italiana.

L'**ESTATE** è il solo dei dipinti a portare la firma di Arcimboldo, anche se la sua paternità non è messa in dubbio per i restanti tre. Il soggetto è ancora una donna, ma ha il viso rivolto verso destra: questo crea quindi una divisione a coppie dei dipinti del ciclo. Il volto è costituito non di fiori ma di frutti, verdure e ortaggi: le ciliegie ornano l'orlo della capigliatura e si ritrovano anche sul viso a comporre il labbro superiore; la guancia è formata da una pesca, il naso è un cetriolo, l'orecchio è una melanzana ed il sopracciglio una spiga di grano, mentre dal petto spunta un carciofo. Il vestito è formato interamente da grano; sul collo si nota la scritta GIUSEPPE ARCIMBOLDO, mentre sulla manica è inciso l'anno 1573.

L'**AUTUNNO** è rappresentato da un uomo dai lineamenti grossolani; come la Primavera, egli guarda verso sinistra: il collo, formato da due pere e da alcuni ortaggi, spunta da un tino disfatto mentre le sue doghe di legno sono tenute insieme da rami di salice. Il volto è formato da pere e mele; il mento è una melagrana mentre l'orecchio, un fungo, regge un pendente a forma di fico. Le labbra e la bocca sono formate dal riccio della castagna mentre la peluria del viso è resa tramite spighe di grano. La capigliatura è composta esclusivamente da uve e viti, alla cui sommità si trova una zucca.



## L'angolo dei giochi

### Serie di cambi di vocale

#### IL CIBO IN FAVOLA CAPPUCETTO ROSSO

Cosa porti nel cestino  
alla nonna che sta **xxxx**?

Una torta di **xyxx** colossale,  
o frittelle e un po' di vino?

Ma attenta al lupo in queste zone:  
la sua gran **xzxx** già ti aspetta;  
ti scambierà per una polpetta  
da pappar in un sol boccone!

### Anagramma a frase

#### I DOLCI SENESI DELLE FESTE

Da sempre al Natale tante delizie associ:  
i ricciarelli, fatti di mandorle tritate,  
i cavallucci, con l'anice e le noci,  
o il **xxxxxxx**, ricco di spezie profumate.

Sapori antichi, della Siena medievale,  
la cui dolcezza davvero consistente  
è data dai canditi e dal miele naturale:  
un autentico **xxxxx xxx** passato e presente.



**Dal 1/1/2011**

**Fiduciario Slow Food Siena**

Duccio Lazzeretti - tel. 345 3345237  
fiduciario@slowfoodsiena.it

**Eventi Conviviali e Master**

Marco Bechi - tel. 3394977937  
eventi@slowfoodsiena.it

**www.slowfoodsiena.it**

fax 0577 317821

#### Comitato di redazione

Marco Bechi *responsabile*

Andrea Borghi

Duccio Lazzeretti

Alberto Lorenzini

Massimo Rusci

Clelia Cirillo

Marco Minetto

Mario Salvi

*illustrazioni  
impaginazione*



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

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

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

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



per fare  
a rinnovare l'iscrizione  
a **Slow Food**



Nuovo socio  Rinnovo

Tessera numero | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Condotta: **SIENA** ..... Cod: | 1 | 1 | 8 |

Cognome: ..... Nome: .....

Data di nascita: | | / | | / | | Sesso:  M  F

Indirizzo: .....

Città: ..... Prov.: | | | | Cap. | | | |

Professione: .....

Tel. .... Cell. ....

E-mail: .....

Cod. Fisc. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**Socio Slow Food** ..... € 65,00

Il socio riceve la guida Osterie d'Italia e la guida Slow Wine

Desidero ricevere la rivista Slowfood  link via email  copia cartacea

**Socio Slow Food** ..... € 58,00

Desidero ricevere la rivista Slowfood  link via email  copia cartacea

**Socio Slow Food con rinnovo automatico** € 50,00

È obbligatorio compilare il rinnovo automatico dell'iscrizione a pagina 4

Desidero ricevere la rivista Slowfood  link via email  copia cartacea

**Socio Rete di Terra Madre** ..... € 25,00

Desidero ricevere la rivista Slowfood  link via email  copia cartacea

Indicare il nome del progetto: .....

Indicare il ruolo del socio: .....

**Socio Slow Life** ..... € 600,00

Desidero ricevere la rivista Slowfood  link via email  copia cartacea

**Socio Giovane (fino a 30 anni)** ..... € 10,00

Il socio giovane riceve la rivista online e non riceve il libro omaggio

**Socio Familiare** ..... € 21,00

Il socio familiare riceve la spilla Chiocciola dorata

Indicare il nome del Socio Slow Food: .....

**Socio SlowKids (fino a 13 anni)** ..... € 2,00

Il socio SlowKids riceve l'omaggio specifico

Via Mendicizia Istruita, 14 - 12042 Bra (Cn) Tel. 0172 419611 Fax 0172 421293  
E-mail: info@slowfood.it Web: www.slowfood.it

**CAMPAGNA ASSOCIATIVA 2011**

Copla per la serie nazionale - Compilare in stampatello

Titoli tra i quali il SOCIO SLOW FOOD sceglie un libro omaggio.

Per acquisto di ulteriori libri è valido il prezzo riservato ai soci

	Prezzo di copertina	Prezzo per i soci
<b>Guide</b>		
<input type="checkbox"/> Slow Wine 2011 - Novità	€ 24,00	€ 20,00
<input type="checkbox"/> Osterie d'Italia 2011	€ 20,00	€ 16,00
<input type="checkbox"/> Guida al vino quotidiano	€ 16,00	€ 12,50
<input type="checkbox"/> Guida alle birre d'Italia 2011	€ 15,00	€ 12,00
<input type="checkbox"/> Il buon poeta	€ 18,00	€ 14,50
<input type="checkbox"/> Locande d'Italia 2011	€ 18,00	€ 14,50
<input type="checkbox"/> Guida agli Extravergini	€ 14,50	€ 11,50
<input type="checkbox"/> Dizionario delle cucine regionali	€ 23,00	€ 18,50
<b>Manuali</b>		
<input type="checkbox"/> Il piacere dell'orto - Novità	€ 16,50	€ 13,00
<input type="checkbox"/> Olive fare gustare	€ 16,50	€ 13,00
<input type="checkbox"/> Extravergine	€ 13,00	€ 11,50
<input type="checkbox"/> Il piacere del vino	€ 16,50	€ 13,00
<input type="checkbox"/> Le forme del latte	€ 16,50	€ 13,00
<b>Ricette</b>		
<input type="checkbox"/> Ricette di Osterie d'Italia - Cucina regionale	€ 18,00	€ 14,50
<input type="checkbox"/> Ricette di Osterie d'Italia - La pasta	€ 18,00	€ 14,50
<input type="checkbox"/> Ricette di Osterie d'Italia - I dolci	€ 18,00	€ 14,50
<input type="checkbox"/> Ricette di Osterie d'Italia - L'orto	€ 18,00	€ 14,50
<input type="checkbox"/> Ricette di Osterie d'Italia - Le zuppe	€ 18,00	€ 14,50
<b>Per mangiare meglio</b>		
<input type="checkbox"/> Il miele	€ 14,00	€ 11,00
<input type="checkbox"/> Farne di pane	€ 14,00	€ 11,00
<input type="checkbox"/> Il compagno. Una storia vera, una due	€ 14,00	€ 11,00
<input type="checkbox"/> Il Cioccolato. Diamo di noi. Legge. Meglio	€ 14,00	€ 11,00
<b>Assaggi</b>		
<input type="checkbox"/> A Canari il boccone immaginario	€ 14,50	€ 11,50
<input type="checkbox"/> A. Attorre Schermo piatto	€ 14,50	€ 11,50
<input type="checkbox"/> G. Rabona Tagli scelti	€ 14,50	€ 11,50
<input type="checkbox"/> Jean Anthelme Brillat-Savarin Fisiologia del gusto	€ 14,50	€ 11,50
<b>Terra Madre</b>		
<input type="checkbox"/> E. Holt-Gonzalez R. Patel Food Rebels	€ 13,50	€ 10,50
<input type="checkbox"/> C. Ridge Nutrire il mondo è facile	€ 13,50	€ 10,50
<input type="checkbox"/> W. Smith Slow Money	€ 13,50	€ 10,50
<input type="checkbox"/> E.F. Schumacher Piccolo è bello	€ 13,50	€ 10,50

Eventuale differenza da sommare al costo tessera € | | | | | | | | | | | |

Altre proposte editoriali (non omaggiabili)

C. Petroni Terra Madre Come non fare mangiare dal cibo ..... € 12,00 ..... € 10,00

**Totale finale €** | | | | | | | | | | | |

**Pagamento:**

Al fiduciario

Bonifico Iban IT4480306946040100000015295 (allego ricevuta)

Versamento c/c postale 17251125 (allego ricevuta)

Carta di credito  Visa  AE  CartaSi  Diners  Mastercard

Numero | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Scadenza | | / | | / | | Firma: .....

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 | | / | | / | | Firma: .....

**PER L'ADESIONE  
A SLOW FOOD  
(SIENA)**



Contattate **Duccio Lazzeretti** al nr. 345 3345237  
E.mail [fiduciario@slowfoodsiena.it](mailto:fiduciario@slowfoodsiena.it) - [www.slowfoodsiena.it](http://www.slowfoodsiena.it)

