Slow Food®
Siena

COR MAGIS TIBI SENA PANDIT

PERIODICO DI INFORMAZIONI
DELLA CONDOTTA SLOW FOOD DI SIENA

in questo numero **pag.**

dal vostro Fiduciario	*2*
cosa bolle in pentola	*5*
cosa ci riserva il futuro	*6*
per chi non c'era	*8*
letto per voi	*9*
visto per voi	*10*
provato per voi	*11*
le ricette	*12*
l'angolo dei giochi	*12*
presenta un amico	*13*
modulistica	*14*

2

APRILE 2007

Slow Food®
SIENA
PERIODICO DI INFORMAZIONI DELLA CONDOTTA SLOW FOOD DI SIENA

redazionale

Cari amici Slowfoodosi,

con piacere vi annuncio che la nostra Condotta è in crescita: nel resoconto relativo ai dati associativi del mese di Marzo si evidenzia un aumento del 9,8% in più rispetto allo stesso periodo dello scorso anno che fa salire a 212 il numero dei soci. La Condotta senese è al terzo posto in Toscana dopo quelle di Scandicci (423) e di Firenze (412); seguono il Monteregio (195), Pistoia (141) e Prato (114) mentre tutte le altre condotte contano meno di 100 soci.

A questo proposito informo tutti i Soci che il 12 maggio (come nello scorso anno), effettueremo, a Rocca di Castagnoli, anche la prevista assemblea annuale con la presentazione del bilancio.

La campagna associativa 2007 sta dando i primi frutti: datevi da fare perché le cene/degustazione per due persone gentilmente offerte dai ristoranti e osterie del senese sono ben 15. Unica condizione per correre il rischio... di vincere è regalare l'associazione ad un amico (od amica) o convincerlo a farsi socio usando il modulo che troverete alla fine di questa *newsletter*, ma leggete meglio a pag.11 tutte le spiegazioni del caso.

La voglia di divenire soci Slow deve comunque scaturire principalmente dal desiderio di "condivisione" di quegli ideali e quelle filosofie che ci rendono più consapevoli del mondo che ci circonda, su tutto ciò che riguarda l'ECOGASTRONOMIA e - sempre di più - tutto ciò dovrebbe essere compreso e condiviso da coloro con i quali ogni giorno interagiamo e che da Slow Food traggono visibilità e collaborazione: gli amministratori, i commercianti, i produttori di vino, di salumi, di formaggio, di olio dovrebbero divenire soci Slow perché orgogliosi di divenirlo e non perché talvolta insistentemente invitati.

A questo proposito voglio invitarvi a sottoscrivere la petizione organizzata insieme a Coldiretti "**DIFENDIAMO L'ETICHETTA**" ; volendo conoscere l'origine dei prodotti che mangiamo, inviate i vostri amici a fare altrettanto, seguendo le indicazioni sul sito nazionale (www.slowfood.it).

Un altro suggerimento: al momento della dichiarazione dei redditi compiete un gesto di attenta consapevolezza destinando il 5 per mille delle imposte alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità, riportando il codice **94105130481**
potrete contribuire alla realizzazione di progetti mondiali per una agricoltura sostenibile e di qualità.

Un prossimo appuntamento importante, relativamente a materie che ci stanno a cuore sarà **Slow Fish**, il Salone del pesce sostenibile, che si terrà a Genova dal 4 al 7 di Maggio.

Durante Slow Fish, manifestazione internazionale organizzata da Slow Food e Regione Liguria, sarà presentata un nuovo libro (della serie Terra Madre) "Guarda che mare" di Silvio Greco e Cinzia Scaffidi, edito da Slow Food Editore. L'obiettivo della pubblicazione è fornire al lettore alcuni strumenti per comprendere le dinamiche culturali, economiche e sociali che sottendono al mondo della pesca e della gestione delle risorse rinnovabili. Il testo vuole anche fornire indicazioni sui comportamenti virtuosi da adottare, a livello individuale e collettivo, per innescare fenomeni di controtendenza rispetto alle attuali situazioni di allarme riguardanti i mari, i cambiamenti climatici, le acque interne, gli stock ittici.

Leggete i dettagli nella pagina con le iniziative più importanti

Carlo Petrini (Presidente internazionale Slow Food)
con Marco Bechi (Fiduciario Slow Food di Siena)
alla scorsa edizione di Slow Fish

Slow Food Siena 2007 - Tutti i diritti riservati - Ogni riproduzione e' permessa

Slow Food®
SIENA
PERIODICO DI INFORMAZIONI DELLA CONDOTTA SLOW FOOD DI SIENA

Genova
4 - 7 Maggio 2007

A Slow Fish *(Fiera di Genova dal 4-7 Maggio 2007)*, **manifestazione internazionale totalmente dedicata al mondo ittico e alle sue problematiche organizzata da Slow Food e Regione Liguria, partecipano le comunità della pesca, già protagoniste a Terra Madre 2006.**

Consapevolezza, conoscenza, educazione, quotidianità sono i termini che sintetizzano Slow Fish 2007, non solo fiera ma momento di confronto e sensibilizzazione sul tema delle **acque**, della **pesca** e del **consumo del pesce**.

Come far fronte alla preoccupante perdita di biodiversità nei mari, soprattutto nel Mediterraneo, che rischia di diventare irreversibile? Il primo passo è la consapevolezza dello stato delle acque e del loro ecosistema, attraverso un momento di riflessione comune.

Slow Fish vuole far conoscere questo stato di cose, ma anche **fornire esempi ecosostenibili** – e replicabili - di pesca, e modalità di consumo del pesce rispettose della stagionalità che privilegino specie presenti nel mare a noi più vicino, fresche, buone e sane.

Questo è l'obiettivo: divulgare una diversa cultura delle acque.

Educazione alimentare quindi, ma anche dell'ambiente e del mare. Perché un consumo consapevole e sostenibile, un comportamento attivo verso la salvaguardia degli ecosistemi legati alle acque possono cominciare a cambiare le cose.

Ricondurre le problematiche ambientali relative alle acque a comportamenti quotidiani praticabili dal grande pubblico, è un altro degli obiettivi di Slow Fish. In linea con la filosofia portata avanti da Slow Food nei suoi vent'anni di attività, alla teoria deve corrispondere sempre l'esperienza; per questo da Slow Fish verranno indicazioni concrete sul consumo e gli stili di vita, praticabili da tutti, tutti i giorni.

Delle comunità presenti, molte sono formate da donne, depositarie di tecniche e saperi antichi, di metodi di pesca o di lavorazione del pesce che non possono garantire i quantitativi catturati dai grandi pescherecci o prodotti dall'industria conserviera, ma che sanno rispettare gli ecosistemi costieri e la stagionalità del pescato.

Alcune significative comunità della pesca che vedono le donne protagoniste, e che saranno presenti a Slow Fish 2007:

Ghana - *Pescatori e affumicatrici di pesce di Chokomey*
Senegal - *Trasformatrici e venditrici di pesce*
Cile - *Raccoglitrici di alghe di Pichilemu*
Thailandia - *Federazione dei piccoli pescatori del sud della Thailandia*
Marocco - *Pescatori di cozze della provincia di Tiznit*
Mauritania - *Bottarga di muggine delle donne Imraguen* (Presidio Slow Food)

Slow Food Siena 2007 - Tutti i diritti riservati - Ogni riproduzione e' permessa
www.slowfoodsiena.it - slowfoodsiena@email.it - tel. 339 4977937 - fax 0577 317821

Genova
4 - 7 Maggio 2007

- "Slow Food Toscana"
- "Fondazione Slow Food per la Biodiversità – ONLUS"
- "Enoteca Italiana"

presentano a

"SLOW FISH", Genova, 4-7 maggio 2007

OSTERIA DELLA TOSCANA
"Una Toscana d'Acqua"

Programma

Venerdì 4
– Acqua controllata, esperienze di acquacoltura sostenibile Toscana
Sabato 5
– Acqua salata, la piccola pesca sostenibile
Domenica 6
– Acqua protetta, la pesca nelle aree marine protette
Lunedì 7
– Acqua dolce, realtà dall'acqua interna di acquacoltura e piccola pesca

Ogni giorno si svolgeranno incontri, conferenze, dibattiti sulle campagne promosse dall'Associazione Nazionale, sui Progetti della Fondazione Slow Food per la Biodiversità, suoi progetti della Regione Toscana e di Slow Food Toscana.

Inoltre, incontri con i Produttori ed i Pescatori Toscani, con i Produttori dei Presìdi Toscani e del Mondo, con i rappresentanti delle Comunità del cibo Toscane e del Mondo.

Slow Food Siena 2007 - Tutti i diritti riservati - Ogni riproduzione e' permessa

Slow Food®
SIENA
PERIODICO DI INFORMAZIONI DELLA CONDOTTA SLOW FOOD DI SIENA

cosa bolle in pentola

dal 4 al 7 Maggio a Genova

Slow fish

Salone internazionale dedicato al mondo ittico
e alle sue problematiche

sabato
12 Maggio - ore 11

I prodotti della Laguna di Orbetello incontrano il Chianti a Rocca di Castagnoli

il martedi e il giovedi dall'8 al 24 Maggio

MASTER of FOOD
"Il VINO 1° Livello"

all'Hotel More di Cuna
a Monteroni d'Arbia

sabato
9 Giugno - ore 11

"Pesce si, ma che c'é, c'é"

visita all'Azienda Agricola "Gualdo del Re" a Suvereto
e poi a Piombino per un assaggio dei prodotti freschi
del nostro mare secondo la filosofia de
"Il Garibaldi innamorato" (*Osteria chioccioluta*)
solo con il pescato reperito la mattina stessa
al mercato ittico e, naturalmente,
i vini di Gualdo del Re

26-27 Maggio

"DEGUSTARGITANDO Abruzzo : dall'Adriatico alla Maiella"

Escursione enogastronomica
ala scoperta dei luoghi
e dei sapori abruzzesi

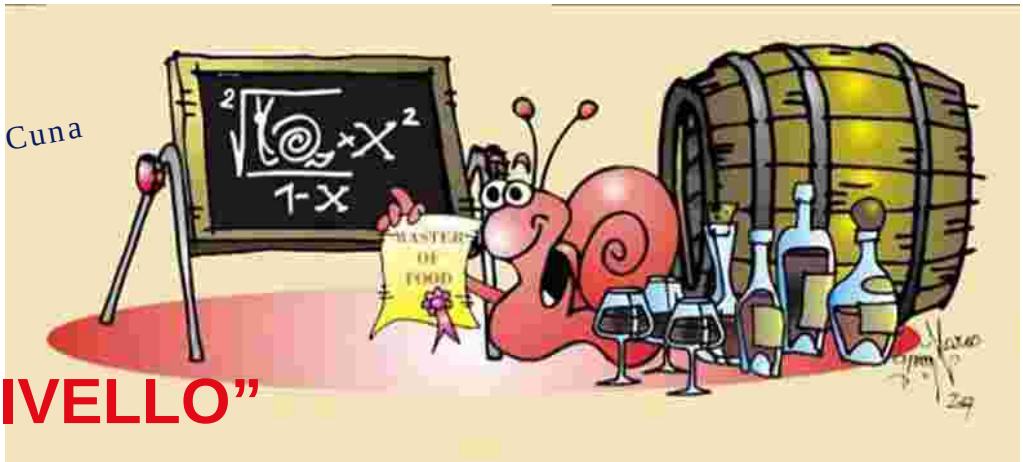
Le iniziative
sono riservate ai soci Slow Food
con precedenza a quelli di Siena;
eventuali posti disponibili
saranno messi a disposizione
dei "curiosi" aspiranti soci

Slow Food Siena 2007 - Tutti i diritti riservati - Ogni riproduzione e' permessa
www.slowfoodsiena.it - slowfoodsiena@email.it - tel. 339 4977937 - fax 0577 317821

cosa ci riserva il futuro

8 - 10 -15 -17 -22 24 maggio
(il martedi e il giovedi)

nei locali dell'Hotel More di Cuna
Monteroni d'Arbia



Master of Food
"IL VINO 1° LIVELLO"

Il corso "**Vino I livello**" sara' dedicato all'apprendimento delle nozioni elementari per una corretta degustazione, con lezioni incentrate sull'esame visivo, olfattivo, gustativo, senza trascurare alcuni accenni ad aspetti fondamentali quali la conservazione, il rapporto tra vite, vigna e cantina, la geografia del vino.

Programma del corso

Breve traccia storica del vino di qualita'

La degustazione
Vari tipi di degustazione:
qualitativa/di riconoscimento/sul potenziale/per gli abbinamenti/per tipologia

L'esame visivo
Considerazioni generali. Come si osserva un vino e quali informazioni ne ricaviamo.
La limpidezza, l'intensità, la tonalità, la vivacità, la fluidità, l'effervescenza.
L'influenza della vigna

L'esame olfattivo
Origine dei profumi. Le varie famiglie chimiche che originano i profumi
Classificazione dei profumi

L'esame gustativo
I sapori fondamentali
Gli equilibri gusto/olfattivi
Elementi di carattere generale

Degustazione guidata di 4 / 5 vini diversi ogni sera

Partecipazione riservata solo soci Slow Food Euro 180,00
compreso il libro "Il piacere del vino", una borsa personalizzata
con 6 bicchieri da degustazione, dispensa del corso e attestato finale

Slow Food Siena 2007 - Tutti i diritti riservati - Ogni riproduzione e' permessa
www.slowfoodsiena.it - slowfoodsiena@email.it - tel. 339 4977937 - fax 0577 317821

Slow Food®
SIENA
PERIODICO DI INFORMAZIONI DELLA CONDOTTA SLOW FOOD DI SIENA

Sabato 12 maggio - ore 10

La Laguna di Orbetello incontra il Chianti
a Rocca di Castagnoli

programma

Alle ore 10 arrivo alla Rocca per la Riunione Annuale dei Soci *(prima convocazione)*
Saluto del proprietario e/o del direttore
Visita (tempo permettendo) ad una vigna (piccola passeggiata, si consigliano scarpe comode),
e successivamente alla cantina con assaggio di un campione di botte di un prodotto
"atto a divenire..."che berremo con il secondo piatto.
Alle ore 12, Riunione Annuale dei Soci *(seconda convocazione)*, con il seguente O.d.G.:
- Resoconto sull'attività della Condotta di Siena
- Resoconto amministrativo con presentazione ed approvazione del Bilancio
- Illustrazione sulle attività future e sul Congresso Internazionale in Messico
- Varie ed eventuali

A seguire, nella sala di Rocca di Castagnoli, degustazione dei prodotti della Laguna di Orbetello.

Ed ecco il menu:

Antipasto del pescatore

Cefalo affumicato su erbette di fosso
Ombrina affumicata con mele
Palamita *(presidio Slow Food)* sott'olio all'aceto balsamico e maggiorana
Crostino di crema di palamita *(presidio Slow Food)*
con vino bianco Molino delle Balze (Chardonnay) 2005

Primi piatti

Spaghetti alla chitarra con Bottarga *(presidio Slow Food)*
Zuppa rustica (fagioli e filetto di cefalo affumicato)
con Chianti Classico DOCG Rocca di Castagnoli 2004

Secondo piatto

Assaggi di Anguilla sfumata e Anguilla Scavecciata
e Filettino di spigola o orata con insalata mista
con la Riserva di Chianti Classico Poggio a' Frati 2001

e... prima di finire con il dolce

un assaggio di Stielle IGT - Rosso di Toscana
(tre bicchieri nella guida Slow Food - Gambero Rosso) 2000

Dessert

Sfratto di Pitigliano *(presidio Slow Food)*
con Vinsanto del Chianti Classico 1998

partecipazione riservata a 50 persone
prenotazioni entro il giorno 8 maggio o ad esaurimento.
Grazie all'ospitalità dell'Azienda Rocca di Castagnoli
che si occuperà dell'intera parte logistica e dei vini
la quota di partecipazione sarà di soli 30 Euro per i soci e 35 Euro per gli aspiranti tali

Slow Food Siena 2007 - Tutti i diritti riservati - Ogni riproduzione e' permessa
www.slowfoodsiena.it - slowfoodsiena@email.it - tel. 339 4977937 - fax 0577 317821

Slow Food®
SIENA
PERIODICO DI INFORMAZIONI DELLA CONDOTTA SLOW FOOD DI SIENA

per chi non c'era

27 Gennaio
"La Signora in Giallo"
al Vecchio Maneggio a San Gimignano

Incontro degustativo culturale con lo zafferano di San Gimignano DOP

16 Febbraio
"Venerdi di magro....no sporcellata"
a Santa Colomba Monteriggioni

21 Febbraio
"Alla ricerca del Brunello perduto"
al ristorante Capriccio Siena

Incontro ragionato sulla degustazione di cinque Brunelli di Montalcino e un intruso

25 Marzo
"Olio volli, fortissimamente volli"
a Montenero d'Orcia

All'insegna della scoperta dell'olio, delle sue qualità

11-12-18 Aprile
Master "Spezie, aromi e aceto balsamico"
all'Hotel More di Cuna - Monteroni d'Arbia

20 Aprile
"Cena speziata e aromatizzata"
all'Osteria Il Contedino di Monteroni d'Arbia

Soluzioni dalla pag. 12

Sciarada : DI, VINO, DIVINO
Anagramma : FRANTOI, TRIONFA

Comitato di redazione

Marco Bechi *responsabile*
Andrea Burroni
Andrea Borghi
Duccio Lazzeretti
Alberto Lorenzini
Massimo Rusci
Marco Minetto *illustrazioni*
Mario Salvi *impaginazione*

Slow Food Siena 2007 - Tutti i diritti riservati - Ogni riproduzione e' permessa
www.slowfoodsiena.it - slowfoodsiena@email.it - tel. 339 4977937 - fax 0577 317821

Slow Food®
SIENA
PERIODICO DI INFORMAZIONI DELLA CONDOTTA SLOW FOOD DI SIENA

letto per voi

Dopo "Buono, pulito e giusto" del primo numero passiamo a "Buono da mangiare" edito da Einaudi.

Marvin Harris è stato per lungo tempo direttore del Dipartimento di Antropologia della Columbia University. Fra i maggiori sostenitori del materialismo culturale, ha approfondito gli aspetti legati alle relazioni fra cultura materiale e ambiente, concentrandosi soprattutto su aspetti demografici e produttivi.

Pubblicato in Italia per la prima volta nel 1990, questo saggio antropologico si spinge ad analizzare i tabù alimentari, nel tentativo di spiegare in che modo la scelta di ciò che è buono sia fortemente condizionata da fattori economici, religiosi e ambientali. Capire perché c'è chi mangia cani o insetti e chi non mangia mucca o maiale, può essere utile a tracciare dei ponti di comprensione interculturale tra civiltà e culture lontane, soprattutto in questo periodo di conflitti etno-globali.

Preferenze ed avversioni in materia di cibo sono dettate, secondo Harris, dal bilancio fra costi e benefici nella produzione dell'alimento stesso. Le cose definite "buone da mangiare" sarebbero quelle che, oltre a non fare male, sono facilmente disponibili e più vantaggiose in termini di rapporto fra calorie prodotte e calorie spese per ottenerle; in questo modo si spiegano le abitudini alimentari di quelle popolazioni che consumano insetti, carne di cavallo, o di chi considera peccaminoso il consumo di carne di maiale, di vacca, di cavallo, fino ad arrivare ad analizzare il perché del cannibalismo.

Un esempio dei tanti può essere la "sacra vacca indiana", tabù alimentare per la religione induista. In realtà la sacralità della mucca indiana, come il rifiuto del maiale nelle religioni islamica ed ebraica, sono fenomeni storico-ambientali che sfruttano la religione per condizionare le abitudini (in questo caso alimentari) dei suoi seguaci. Nel caso della mucca indiana si tratta di un animale che, sia dal punto di vista energetico che dal punto di vista alimentare, è più utile da vivo che da morto. La mucca, infatti, è la madre dell'animale da tiro meno costoso e più efficace in relazione alle condizioni sociali, al clima, al suolo e all'economia agricola del territorio dell'India. È l'animale che rende possibile l'agricoltura, che fornisce cibo (latticini) e quindi la vita di un popolo che si basava e si basa su di essa.

Il saggio deve considerarsi, a mio parere, limitato all'analisi del passato: spiega, infatti, il perché delle scelte alimentari delle varie popolazioni, che alla fine sono diventate prescrizioni e divieti, ma non vengono prese in esame situazioni più attuali, in cui la possibilità di avere una scelta più ampia di cibi e un rapporto costi-benefici, non legato direttamente allo sforzo fisico, ha portato ad abitudini alimentari diverse. Non si spiegano altrimenti atteggiamenti verso il cibo in cui la decisione di nutrirsi o meno di un determinato alimento non dipende dalla difficoltà di approvvigionamento ma più da convinzioni etiche, come ad esempio i vegetariani, od dal prezzo come per alcuni cibi che danno, rispetto al costo, un contributo calorico e proteico limitato. Viene inoltre ignorato il fattore "gusto", poiché l'autore sostiene che ogni popolazione, alla fine, si convince che ciò che consuma è buono al palato e non che l'essere umano abbia trovato il modo di rendere gustoso al massimo ciò che aveva a disposizione.

Il libro non pretende, per stessa ammissione dell'autore, di spiegare tutte le innumerevoli sfaccettature riguardanti il consumo di cibo, ma solo di riflettere su alcune usanze. Le tesi sono sostenute con una disinvoltura talvolta spiazzante (suggerisco ai più sensibili in materia di leggere tutto il libro ed in particolare il capitolo "Cosucce" solo a stomaco vuoto), con un linguaggio diretto ed immediato, ma sempre con grande serietà scientifica, che aiuta a capire meglio l'affascinante mondo del cibo.

Duccio LAZZERETTI

Marvin Harris
BUONO DA MANGIARE
Enigmi del gusto e consuetudini alimentari

Ed. EINAUDI
Euro 10,00

Slow Food Siena 2007 - Tutti i diritti riservati - Ogni riproduzione e' permessa
www.slowfoodsiena.it - slowfoodsiena@email.it - tel. 339 4977937 - fax 0577 317821

Slow Food®
SIENA
PERIODICO DI INFORMAZIONI DELLA CONDOTTA SLOW FOOD DI SIENA

visto per voi

Benvenuti di nuovo a tutti!!!

Per conservare il filone della puntata precedente sulla globalizzazione, quella "cattiva", quella che annienta le diversità culturali, che omogeneizza, che appiattisce e che non riguarda solo panini con l'hamburger e cola, ma anche una bevanda ben più complessa e raffinata come il vino, vi propongo una pellicola di sicuro interesse per tutti: il documentario "*Mondovino - la guerra del gusto*" presentato a Cannes nel 2004 dal regista francese Jonathan Nossiter.

L'autore, indubbiamente appassionato di vino anche per la durata del documentario di oltre due ore di interviste e dibattiti, riesce a conquistare ed avvincere lo spettatore, bevitore o meno, proprio in virtù del suo occuparsi in profondità della questione del vino ed allo stesso tempo anche di qualcosa di più ampio e complesso.

Viaggiando dagli Stati Uniti alla Francia, passando per l'Italia, il Brasile e l'Argentina, Nossiter parte da una singola questione per affrontare un ventaglio molto ampio di discussione. Nello scenario di un piccolo paesino della Borgogna, Aniane, la questione è la lotta tra i produttori locali e la famiglia Mondavi.

I Mondavi, di origine italiana, hanno creato nella Napa Valley californiana un vero e proprio impero del vino, che dagli USA si è esteso a tutto il mondo. Tanto per fare un esempio i Mondavi sono direttamente o indirettamente proprietari di alcuni dei più prestigiosi marchi del vino toscano attraverso alleanze con la famiglia Antinori prima e Frescobaldi poi, producendo vini di grandissimo pregio, esaltati dal critico Robert Parker e supportati da un enologo famoso come Michel Rolland.

Ma allora qual è il problema?

È che secondo alcuni, tra cui Nossiter e molti dei produttori di vino di Aniane e non solo (che hanno un approccio tradizionalista con quel qualcosa legato al territorio che solo quella terra e non un'altra, solo quella vite e non un'altra, può dare al sapore del vino) fa sì che il vino prodotto da questa vera e propria multinazionale, che ha un approccio più innovativo, sia del tutto simile se non addirittura uguale, indipendentemente che venga prodotto in Francia, in California, in Italia o in Argentina. Non c'è legame con quell'insieme di fattori geologici (il terreno), geografici (la posizione delle vigne), climatici e via dicendo che fa sì che il vino derivante dalla vendemmia di quella specifica vigna posta in quello specifico sito sia diverso da qualunque altro.

È per questo che gli abitanti di Aniane si oppongono ai Mondavi, gli innovatori, che ottengono il vino principalmente dalla cantina, omogeneizzando il gusto mondiale con vini simili tra loro e semplificati nel gusto in modo da incontrare i favori di una fetta più ampia possibile di consumatori.

Fa altresì riflettere il fatto che un critico come Robert Parker riesca ad essere così influente da condizionare il mercato vinicolo facendo nascere il timore di una omologazione del gusto legata al progresso tecnologico piuttosto che allo sviluppo del territorio di provenienza; sconcerta anche la capacità mediatica di questi degustatori che di fatto hanno il potere, con un loro voto favorevole sulla stampa che conta, di far alzare i prezzi in maniera vertiginosa, spingendo una bottiglia anche da 35 a 110 Euro nel giro di un anno. La fortuna del consumatore è che, in ultima analisi, il gusto di un vino rimane pur sempre soggettivo e sta solo quindi a lui valutare un prodotto.

Il documentario dà lo stesso spazio ad entrambe le posizioni. Nossiter vuole dare allo spettatore materiale su cui pensare, lasciando poi ad ognuno di trarre le proprie conclusioni.

Andrea BURRONI

Slow Food Siena 2007 - Tutti i diritti riservati - Ogni riproduzione e' permessa

provato per voi

Il mio viaggio lungo lo stivale, per piacere o per lavoro, stavolta mi ha portato a Roma, dove ho avuto modo di provare molti locali più o meno buoni; visto che segnalarne solo uno mi sembrava riduttivo, ne indico tre che, pur differenziandosi per impostazione, offrono tutti prodotti di qualità.

Il primo locale che vi segnalo è l'Osteria "Felice", nell'animato quartiere Testaccio. L'osteria propone un menù schiettamente romano che i ragazzi del servizio vi illustreranno a voce. Alcuni miei colleghi mi avevano parlato di questo locale sostenendo fosse,per i primi piatti, il migliore di Roma. Incuriosito, sono andato a provarlo e mi unisco a loro nel dirvi che qui ho degustato l'amatriciana e i tonnarelli cacio e pepe più buoni che abbia mai trovato. Nell'amatriciana, perfetta nel sapore, si distingueva un buon guanciale ed il sugo non era pesante come purtroppo spesso accade. I tonnarelli vi verranno addirittura mescolati davanti ai vostri occhi con dell'ottimo cacio e pepe. Come secondo vi consiglio di assaggiare l'abbacchio al forno con le patate, dove la cottura è giusta e le patate saporite ma soprattutto non unte o bruciate. Le materie prime di questi piatti sono ben selezionate, e si può concludere con una crema di mascarpone con cioccolato caldo da leccarsi i baffi.
La lista dei vini propone buone etichette laziali, anche di agricoltura biologica.
Il prezzo si aggira sui 35 euro.

Osteria "FELICE a TESTACCIO"
(segnalato anche nella guida Osterie d'Italia)
ROMA -Via Mastro Giorgio, 29
tel.06/5746800 - *www.*feliceatestaccio.com
chiuso la domenica

L'altro indirizzo che vi segnalo è quello di un simpatico *wine bar* nel quartire EUR, vicino alla stazione Laurentina della metro B.
Qui si viene per bere un buon bicchiere di vino scelto fra le centinaia di etichette (illustrate da Massimo, il gestore del locale), accompagnandolo con un piatto di salumi ma anche di primi come le crespelle ricotta e spinaci al pesto oppure con dei secondi, come un petto di pollo affumicato con sopra il lardo d'Arnaud unito ad una passata di ceci.
Si può concludere con un "*Tiramisù Express*", chiamato così perché alla base del bicchiere c'è il caffè espresso con alcuni biscotti, poi crema di mascarpone e una spolverata di cacao per completare.
Ci sono etichette ricercate su tutti i tipi di vino a prezzi davvero onesti. Ottimi i passiti per concludere la serata.
La spesa varia dai 15/20 euro per una bevuta accompagnata da un buon piatto ed un dolce.

Enoteca "VINUM VINI"
ROMA - Via dei Corazzieri, 32
tel 06/54220182
chiuso il sabato a pranzo e la domenica

Un'altra trattoria che vi segnalo si chiama "Monti", nel quartiere Esquilino, fra il Colosseo e la Stazione Termini, dove sarete accolti dalla famiglia Camerucci, di origine marchigiana, che da sempre gestisce questo locale proponendo una cucina delle sue origini unita a qualche piatto della tradizione romana.
I figli della bravissima cuoca vi spiegheranno il menù, suddiviso fra le proposte del giorno ed i piatti che, sempre disponibili, hanno fatto la storia del locale.
Vi consiglio di iniziare con gli antipasti misti con le olive ascolane davvero squisite, la crema fritta all'anconetana e il ciauscolo, tipico salume marchigiano aromatizzato all'aglio. Come primo piatto, ottimo il tortello al rosso d'uovo oppure le golosissime tagliatelle al ragù tirate come tradizione comanda. Per un secondo potrete provare uno stoccafisso all'anconetana oppure dei calamari ripieni, mentre come carne ho un favorevole ricordo di un'anatra glassata all'arancio.
Infine non dovrete dire di no al dolce; dopo averli provati tutti nelle diverse volte che ci sono stato, vi consiglio di partire dalla tradizione con il tortino di mele e zabaione per poi arrivare all'*aspic* di mango, ben presentato oltre che goloso.
Il conto, con una bottiglia di vino scelta da una lista con ricarichi onesti, si attesta sui 35/40 euro.

Trattoria "MONTI"
(segnalato anche nella guida Osterie d'Italia)
ROMA -Via San Vito, 13
tel. 06/4466573
chiuso la domenica sera e il lunedì

Alberto LORENZINI

Slow Food Siena 2007 - Tutti i diritti riservati - Ogni riproduzione e' permessa

le ricette

Tortelli di castagne al pecorino e olio bono

dosi x 6 persone:

400 gr di farina 00
200 gr di farina dolce di castagne
6 uova
600 gr circa di ricotta fresca di pecora
100 di castagne (marroni dell'Amiata)
fresche lessate e sbucciate
(si possono usare anche i marroni secchi)
Sale, pepe e noce moscata

Mettere in una terrina la ricotta, il sale, il pepe e una grattatina di noce moscata e lavorare bene finché il composto risulterà molto omogeneo.

Preparare la pasta, lavorando energicamente l'impasto di uova e dei due tipi di farina.

Dopo aver fatto riposare per una mezz'ora l'impasto coperto, stendere con il mattarello la pasta molto fine e ritagliare dei quadrati di circa 6x6 cm.

Mettere al centro di ogni sfoglia un cucchiaio dell'impasto ricoprendo poi con un altro quadrato di sfoglia e schiacciando i bordi con una forchetta.

Cuocere i tortelli in acqua salata, scolateli e serviteli ricoprendoli con abbondante pecorino stagionato grattato a scaglie generose.

Infine completate con un filo di olio bono e pepe grattato al momento e...buon appetito!

Flavio Biserni

Flavio Biserni e Carlo Petrini all'edizione 2006 di Terra Madre

Antica Fattoria del Grottaione
Ristorante
Via della Piazza - 58040 Montenero d'Orcia (GR)
tel+fax 0564/954020 - cell. 349/8202575
info@anticafattoriadelgrottaione.it
*www.*anticafattoriadelgrottaione.

l'angolo dei giochi *di Andrea BORGHI* ***(le soluzioni a pag.8)***

Sciarada

SUA MAESTA' IL BRUNELLO

Delle campagne **xx** Montalcino
è senz'altro il fiore all'occhiello:
si tratta del famoso Brunello,
l'elegante e prelibato **yyyy**.

Dal colore che tende al rubino,
dal profumo intenso e speziato,
ogni volta accarezza il palato
col suo gusto davvero **xxyyyy!**

Anagramma

LA MAGIA DELL'OLIO

Prima si aspetta l'oliva matura
con la raccolta si prosegue poi,
quindi si passa ai moderni **xxxxxxx**
dove avviene la sua spremitura.

Posso condire così la bresaola,
la zuppa di pane, il tonno, l'acciuga,
ceci e fagioli, pomodori e lattuga;
l'olio **xxxxxxx** su tutta la tavola!

Slow Food Siena 2007 - Tutti i diritti riservati - Ogni riproduzione e' permessa

"PRESENTA UN AMICO"

Come tutti voi ormai ben sapete, Slow Food e' un progetto culturale che propone una filosofia del piacere e un programma di educazione del gusto, di salvaguardia del patrimonio enogastronomico, di formazione del consumatore. In considerazione della vostra condivisione dimostrata verso le iniziative sinora realizzate, vorremmo ora potenziare la nostra struttura - e le nostre risorse - incrementando il numero dei soci.

Vi proponiamo percio' un'idea per il conseguimento di questo obiettivo perche' i soci sono il cuore pulsante della nostra associazione e perche' chi e' piu' entusiasta e vitale e' giusto che sia premiato in maniera tangibile, Dunque Slow Food Siena, in accordo con le Osterie e i Ristoranti del territorio senese (presenti nella Guida delle Osterie d'Italia 2007) hanno pensato di ospitarvi in Osteria a pranzo o a cena per una degustazione del loro menu piu' rappresentativo.

Come fare? Semplice!

Porta un nuovo socio e... incrocia le dita

Ogni volta che porterai un socio (tramite il Fiduciario) o che regalerai l'associazione, verrai registrato in una speciale lista *(socio nuovo registrazione nuova)* e durante la tradizionale Cena degli Auguri, in dicembre, verranno estratti i fortunati volenterosi che saranno ospiti di sette locali (le modalita' di fruizione dell'ospitalita' in osteria saranno concordate direttamente dal socio secondo la disponibilita' del locale).

Questi i locali che aderiscono all'iniziativa offrendo 15 cene complete per due persone :

- Osteria "Il Carroccio" Siena
- Ristorante "La Grotta di S.Caterina" da Bagoga Siena
- Ristorante "Il Giardino" Montalcino
- Osteria di Porta al Cassero Montalcino
- Ristorante "Il Castagno" da Rossano Vivo d'Orcia
- Ristorante "Il Carlino d'Oro" Gaiole in Chianti
- Osteria di Starda Gaiole in Chianti

Ma non e' finita qui; il piu' bravo, cioe' quello che avra' portato piu' soci (almeno tre), oltre che concorrere piu' volte per l'estrazione dell'ospitalita', avra' un regalo speciale: la Cena degli Auguri 2007 (in caso di spareggio il premio verra' suddiviso) *(valgono i soci portati al Fiduciario dal 1 gennaio 2007 al giorno della Cena degli Auguri di dicembre)*

Tra tutti quelli che rimarranno esclusi dalla "Ospitalita' in Osteria" e che avranno almeno portato un socio, tramite il Fiduciario (non vale tramite la sede nazionale), saranno estratte alcune confezioni di vino offerte dall'Azienda Vitivinicola Stefano FARINA e dall'Azienda Agricola IL CILIEGIO.

Potenziare la nostra Associazione e' nell'interesse di tutti !

Slow Food Siena 2007 - Tutti i diritti riservati - Ogni riproduzione e' permessa
www.slowfoodsiena.it - slowfoodsiena@email.it - tel. 339 4977937 - fax 0577 317821

SCHEDA DI ADESIONE - Nuovo socio - Rinnovo

Condotta Cod. |_1_|_1_|_8_| **SIENA**

Cognome ..... Nome .....

Indirizzo ..... Prov. |__|__|

Città ..... Cap. |__|__|__|__|__|

Tel. Abit.....Uff.....Cell.....

Data di nascita |__|__/__|__/__|__| Sesso - M - F

Professione.....

Indirizzo e-mail .....@.....

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

oppure
- Allego assegno bancario non trasferibile int. a Slow Food Italia
- Versamento c/c postale 17251125 int. a Slow Food Italia (allego ricevuta)

Carta di credito: - Visa - AE - CartaSi - Diners - Mastercard

Numero |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

Scadenza |_|_/_|_| Firma .....

In base al Codice della Privacy Dlgs 196/03, esprimo il consenso al trattamento dei miei dati personali per l'adempimento delle attività e finalità associative di Slow Food.

Data |_|_/_|_/_|_| Firma .....(indispensabile)

Scegliere un libro, (fino al valore di 16.00 € è compreso OMAGGIO nella quota associativa)

- Osterie d'Italia 2007 —**Novità**—	20,14 €	16,00 €
- Locande d'Italia	18,00 €	16,00 €
- Osterie & Locande d'Italia in lingua inglese —**Novità**—	22,00 €	18,00 €
- Guida agli oli extravergini 2007 —**Novità**—	14,00 €	10,50 €
- Guida al vino quotidiano	14,00 €	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, manuale per imparare a bere meglio —Nuova edizione—	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 €
- Chiocciola-spilla dorata		5,00 €
Collana Terra Madre		
- Terra Madre —Nuova edizione—	21,50 €	18,00 €
- EttoreTibaldi, Cibo d'Africa —**Novità**—	13,50 €	10,50 €
- Wendell Berry, La risurrezione della rosa —**Novità**—	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 €

Collana asSaggi **12,40 € 10,50 €**

- V. Corrado, Notiziario delle produzioni particolari del Regno di Napoli
- Casa Dominici ☐ M. Bensoussan, Viti americane
- P. Artusi, Autobiografia - A. Escoffier, Ricordi inediti
- T. Hierneis, Ludwig a tavola - D. Spocrri, Diario in cucina
- L. Carnacina, À la carte - A. Capatti, L'osteria nuova
- A. Simon, 24, Mark Lane - Le confetture di Sua Maestà
- Renato Gualandi - E. Steinberg, Sori San Lorenzo

- Il cuoco piemontese, —Nuova edizione— critica	18,59 €	13,00 €
- V.V. Pochlëbkin, Storia della vodka	18,59 €	13,00 €
- M. Godard, Il gusto dell'agro	17,56 €	13,00 €
- M. Jackson, Storie nel bicchiere —**Novità**—	14,00 €	10,50 €
- G. MacDonogh, Gastronomo e giudice, Vita di Brillat-Savarin —**Novità**—	13,50 €	10,50 €
- Pantaleone da Confienza, Trattato dei latticini	10,33 €	8,00 €
Le Ricette di Osterie d'Italia	**12,65 €**	**10,50 €**

- Langa o Monferrato - Cuneo - Liguria
- Valle d'Aosta - Sua Maestà il Raviolo - Lombardia - Veneto
- Emilia - Costa degli Etruschi - Firenze e Chianti - Umbria
- Abruzzo - Porti Marchigiani - Puglia - Sicilia

- Ricette delle Osterie d'Italia, 630 piatti della cucina regionale	18,07 €	16,00 €
- Ricette delle Osterie d'Italia, IL PESCE	18,00 €	16,00 €
- Ricette delle Osterie d'Italia, L'ORTO	18,00 €	16,00 €
Itinerari Slow	**9,80 €**	**8,00 €**

- Ponente Ligure - Cinque Terre - Trentino - Torino

- Barolo e Barbaresco —Nuova edizione—		
- Montalcino e Montepulciano —Nuova edizione—	11,00 €	9,00 €
- Alto Adige-Südtirol —**Novità**—	11,00 €	9,00 €

TOTALE € .....

BUONO OMAGGIO DA SCALARE € -16,00

EVENTUALE DIFFERENZA DA SOMMARE AL COSTO TESSERA € .....

- **TESSERA SOCIO SAPIENTE**	**58,00 €**
- **TESSERA SOCIO GIOVANE (fino a 30 anni)**	**43,00 €**
- **TESSERA TRIENNALE**	**158,00 €**
- **TESSERA SOCIO FAMILIARE**	**21,00 €**

.....

Per la tessera famigliare indicare il nome del socio sapiente

TOTALE € .....

Altre proposte (non scaricabili dal buono omaggio)

- Vini d'Italia 2007 (prezzo riservato ai soci)	24,00 €
- Slow arretrati n. ..... cad. 8,00 € - Slowfood arretrati n. ..... cad.	8,00 €
- Chiocciolina argento 9,00 €	

TOTALE € .....

TOTALE FINALE EURO € .....

Inviare via Fax allo 0577 317821 a Slow Food Siena dopo aver riempito tutte le voci, apposto la data e firmato il consenso al trattamento dati personali

per iscrivere un amico o richiedere le pubblicazioni