



Slow Food[®] Siena



COR MAGIS TIBI SENA PANDIT



PERIODICO DI INFORMAZIONI
DELLA CONDOTTA SLOW FOOD DI SIENA

in questo numero

pag.

<i>redazionale</i>	2
<i>cosa bolle in pentola</i>	5
<i>per chi non c'era</i>	6
<i>letto per voi</i>	10
<i>visto per voi</i>	11
<i>provato per voi</i>	12
<i>le ricette</i>	13
<i>l'angolo dei giochi</i>	13
<i>presenta un amico</i>	14
<i>modulistica</i>	15

3

AGOSTO 2007





redazionale

Cari amici Slowfoodosi,

giunti qui al terzo appuntamento, (in questa calura estiva forse molti leggeranno questa Newsletter al ritorno delle vacanze), voglio darvi subito una notizia importantissima ripresa dall'Ufficio stampa nazionale.

"Firma del Protocollo d'intesa tra Slow Food e il Ministero della Salute

Martedì 17 luglio a Roma è stato firmato da Roberto Burdese, Presidente di Slow Food Italia e il Ministro della Salute, Livia Turco, un protocollo d'intesa che prevede due filoni d'intervento:

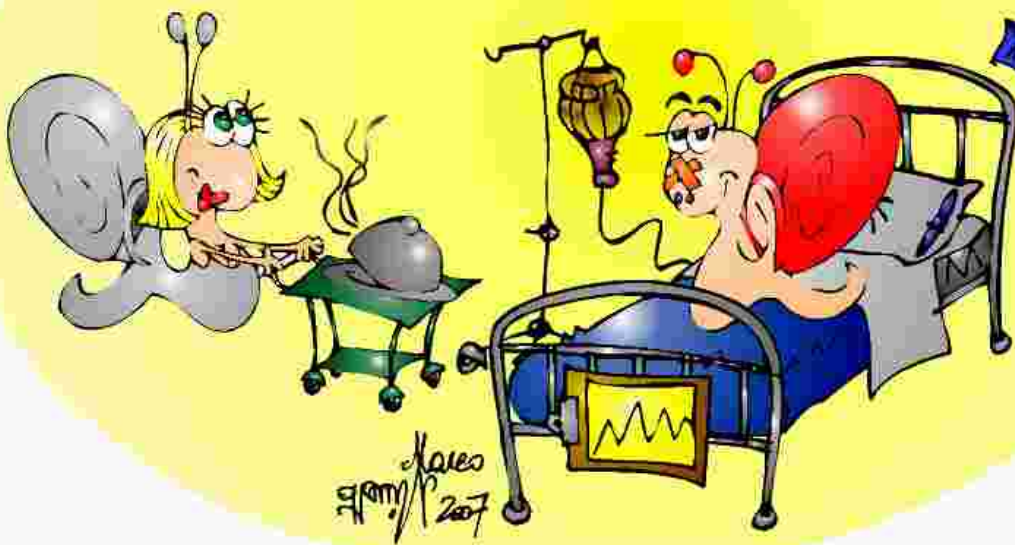
- Il primo finalizzato al miglioramento della qualità dei pasti in ospedale.

E' infatti assodato che il recupero del benessere psico-fisico di una persona passa anche attraverso una buona e corretta alimentazione.

Ma in cosa consisterà l'impegno dell'associazione su questo progetto? In una prima fase verrà analizzata la situazione esistente con lo studio della qualità e modalità di gestione della ristorazione su un campione significativo di strutture (12 realtà distribuite sul territorio italiano, e di diversa tipologia, ovvero con 120/800 posti letto, presidi monospécialistici, ospedali generali di differenti dimensioni, ad alta specializzazione, ecc.).

Seguirà poi l'elaborazione e la sperimentazione di un modello di ristorazione ospedaliera che tenda ad essere migliore ma anche economicamente sostenibile e burocraticamente percorribile. Terminata la sperimentazione si tratterà di divulgarne i risultati e, tracciando le linee guida condivise con il Ministero, fare in modo che nelle strutture sanitarie presenti in tutta Italia venga incentivato ed affermato un modello di ristorazione ospedaliera più *buona, pulita e giusta*.

- Il secondo ambito di intervento riguarderà il sostegno alle produzioni alimentari locali di qualità (compresi i presidi) per introdurre elementi che, in una filiera fragile, possano mettere in regola tutte le fasi del processo produttivo dal punto di vista igienico-sanitario, provando cioè a declinare l'HACCP (*) pensata per l'industria agroalimentare, nei contesti delle aziende agricole italiane di qualità di medie e piccole dimensioni."



(*) L' HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) è un sistema di autocontrollo che ogni operatore nel settore della produzione di alimenti deve mettere in atto al fine di valutare e stimare pericoli e rischi, e predisporre misure atte a prevenire l'insorgere di problemi igienici e sanitari.



Ritengo che questo sia un importante traguardo sul quale tutti dovremo lavorare, un grande passo avanti, che darà ancora più valore al nome "Slow Food", agli ideali ed ai fatti che questa associazione porta avanti anche tramite i fiduciari che, quotidianamente sul "campo di battaglia", spesso e con grande fatica si trovano a scontrarsi con realtà locali avidi del nostro "sapere" (che cercano di riproporre a modo loro spesso con miseri risultati), ma poi così avidi nel riconoscere le nostre capacità e conoscenze.

E' triste o buffo, ma dopo alcune riflessioni sono arrivato alla conclusione che Slow Food è amato da molti produttori ed operatori del settore enogastronomico - ma solo da chi ha capito cosa significa "buono, pulito e giusto" e lo ha messo in pratica - ma parimenti odiato da tanti altri che volevano solo aumentare il loro giro di affari con autorevole pubblicità gratuita ma di larga diffusione, proponendo invece prodotti di scarsa qualità.

Questo deve finire: per questo è importante l'azione di voi soci sul territorio, diffondendo il vostro "senso di appartenenza", raccontando e facendo partecipi i vostri amici produttori affinché decidano a loro volta di divenire soci e voi co-produttori.



LIVIA TURCO
Ministro della Salute



ROBERTO BURDESE
Presidente Slow Food Italia

Grazie a tutti voi che avete sottoscritto, vi informo anche che la campagna di raccolta firme "Difendiamo l'etichetta - vogliamo conoscere l'origine dei prodotti che mangiamo" partita il 28 marzo, ha raggiunto il suo obiettivo: il ritiro da parte del Governo - nella Commissione Politiche Comunitarie del Senato - dell'articolo 7 del disegno di legge comunitaria che prevedeva l'abrogazione degli obblighi di etichettatura di origine previsti dalla legge 204 del 2004.

L'agroalimentare, il cibo e la sua genuinità, cuore dello sviluppo, fatto di persone e territori, salute e qualità, sostenibile e innovativo, fondato sulla biodiversità, libero da OGM

Consultazione Nazionale 15 settembre - 15 novembre

Mangiare bene, sano, senza OGM. Questo chiede Slow Food insieme alle più grandi organizzazioni degli agricoltori, del commercio, della moderna distribuzione, dell'artigianato, della piccola e media impresa, dei consumatori, dell'ambientalismo, della scienza, della cultura, della cooperazione internazionale. E adesso anche tu puoi far sentire la tua voce! Dal prossimo 15 settembre, in occasione di centinaia di manifestazioni e di iniziative in tutta Italia, per un modello agroalimentare di qualità, sicuro per la salute, rispettoso dell'ambiente e del clima e soprattutto libero da organismi geneticamente modificati.

Il 26/09 - il 16/10 - il 20/10 a Siena sarà possibile votare presso il presidio al mercato settimanale del mercoledì.





La campagna

“PRESENTA UN AMICO”

in agosto **vale doppio !!**

regala l'iscrizione o fai iscrivere un amico;
approfitta perchè fino a **fine mese**
ogni nuovo socio portato
varrà **come due**
per l'assegnazione dei 15 menu degustazione
per 2 persone



Eventi del mese

Torna a Cervia (Ra) dal 7 al 9 Settembre

Sapore di sale

la manifestazione dedicata al sale delle saline di Cervia, Presidio Slow Food, e alla cultura del sale. La cittadina romagnola si animerà per quattro giorni con mercati, mostre, spettacoli, degustazioni e convegni ed è con due giornate in particolare, l'8 ed il 9 strettamente legate alla sagra del sale, che prende avvio la rievocazione dello storico evento della rimessa del sale.

*Per informazioni e approfondimenti
visitate i nostri siti:*

www.fondazione Slow Food.it
www.Slow Food.it



Grazie alla collaborazione dei soci del territorio, Siena è stata la prima Condotta che ha versato alla Fondazione Slow per la Biodiversità un contributo (550 Euro) per il sostentamento del presidio della Bottarga di Muggine delle donne IMREGUEN della Mauritania.

Soluzioni dalla pag. 12

*Aggiunta iniziale : ALICE, CALICE
Lucchetto : PARCHI, CHIETI, PARETI*

Comitato di redazione

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





Sabato 8 settembre ore 17

“Dolci come il miele” Laboratorio del gusto a Montalcino

I dolci sardi e i dolci senesi
abbinati al Moscadello di Montalcino

Sabato 8 settembre ore 20,30

nell'ambito della XXXI Settimana del Miele

“A tavola con le api” a Montalcino

Cena/de gustazione con cibi e mieli abbinati a vini del territorio
al Ristorante “Il Giardino” di Montalcino



Domenica 9 settembre ore 16

“Dolce...è bello!” Laboratorio del gusto a Montalcino

Il miele nelle preparazioni di alta pasticceria
abbinato al Moscadello di Montalcino
al Ristorante “Il Giardino” di Montalcino

Venerdì 21 settembre ore 20,30

“Trucidamente Osteria” a Siena

Alla scoperta di una ruspante osteria senese
con un menu casalingo tutto da provare
dalla pasta fatta in casa al vino sfuso

Sabato 6 ottobre ore 13

“Chianina e dintorni” a Trequanda

L'altra faccia della carne di razza chianina
nelle interpretazioni più tradizionali e sconosciute
della Macelleria Ricci di Trequanda
con i vini dell'Azienda Trequanda della Cariplo

Mercoledì 10 ottobre ore 21

“E' tutto Barolo ?” all'Hotel “Piccolo Chianti” - Siena Nord

Serata di approfondimento per il di...vino appassionato
Incontro ragionato sulla degustazione di cinque Barolo e un intruso,
un dopocena con analisi organolettiche, spiegate e commentate
dall'enologo Giovanni Sordi, abbinare ad alcuni prodotti tipici

(ottobre giorno da definire) ore 20,30

“La campagna, il pesce e...” a Borgo Casabianca - Asciano

Le interpretazioni, di classe, dello chef (di origini marinare) di Casabianca
che unisce in magico connubio nella cornice della campagna toscana
il pesce dei nostri mari con il vino di un'importante Azienda

(novembre giorno da definire) ore 20,30

“C'e' ciccia per te” a Gaiole in Chianti

Solo carne e verdure “abbracciate” abbinare ai vini di San Donato in Perano
Osteria le Braci di Gaiole in Chianti

7 dicembre ore 20,30

Tradizionale cena degli auguri (da definire)

**RICORDATE
CHE ENTRO LA FINE DELL'ANNO
VORREI ORGANIZZARE I CORSI:**

* **OLIO**
(3 lezioni x 85) min. 15 persone

* **CAFFÈ**
(3 lezioni x 70) min. 15 persone

* **VINO 2° Livello**
(6 lezioni x 220) min. 22 persone

**naturalmente se raggiungiamo
il numero previsto per ogni corso.....**

Esprimete le vostre preferenze !!

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



per chi non c'era

26 - 27 Maggio 2007



MARCO MINETTO 2007 - PER SLOW FOOD SIENA





per chi non c'era

DEGUSTARGITANDO IN TERRA D'ABRUZZO

Cos'altro dire che non sia stato già ampiamente trattato sul sito ?

Che anche questa DUE GIORNI si è confermata un'ottima iniziativa - anche se necessariamente condensata - per scoprire luoghi e persone di un determinato territorio; infatti, grazie alla rete di contatti di cui Slow Food dispone, i soci possono incontrare realtà produttive di questa nostra Italia oltremodo interessanti e stimolanti.

Ed è proprio grazie a questi contatti che abbiamo scoperto strutture, locali ed osterie insospettabili, nei quali qualità, servizio, ospitalità sono denominatore comune.

E, come avvenne lo scorso anno nella gita in Garfagnana, anche stavolta siamo stati degnamente ricevuti presso:

| il Bioagriturismo "LA PORTA DEI PARCHI" di Anversa degli Abruzzi (AQ), dove una puntigliosa cura degli ovini allevati conduce ad una qualità superiore dei prodotti derivati;

| l'Azienda Agraria CICCIO ZACCAGNINI di Bolognano (PE), in un contesto territoriale e di accoglienza di rara eleganza, nelle cui cantine la qualità sembra andare di pari passo con l'amore per l'arte;

| lo Sporting Hotel "VILLA MARIA" a Francavilla a Mare (CH), che, in una estesa struttura immersa nel verde, offre una ospitalità alberghiera a quattro stelle;

| l'Osteria chioccioluta "Font' Artana" a Picciano (PE), che, pur nella limitatezza di un incontro, ci ha proposto un ricchissimo panorama gastronomico delle ghiotte specialità abruzzesi;

| l'Azienda Agraria MASCIARELLI, dove la squisita ospitalità del proprietario - in ambienti storici suggestivi ed insospettabili - ci ha accompagnato in un percorso dai livelli di eccellenza universalmente riconosciuti;

| "LA TORRE" di Pretoro (CH), per il quale la definizione di ristorante appare riduttiva tanto l'amorevolezza e la capacità della sua proprietaria riescono a trasportare i propri ospiti in una realtà dimenticata e fuori dal tempo, complice un'autentica grotta sorprendentemente adeguata alle moderne esigenze di questo tipo di attività.

E non sono questi ottimi motivi?





per chi non c'era

2 Maggio 2007

La LAGUNA DI ORBETELLO incontra il CHIANTI a ROCCA DI CASTAGNOLI

All'appuntamento di Rocca di Castagnoli, il Direttore Rolando Bernacchini, dopo l'accoglienza, ci ha condotti a visitare i vigneti ed in particolare una vigna molto importante con coltivazione ad "alberello"; successivamente l'enologo dell'Azienda ci ha guidati nelle cantine illustrandoci le varie fasi della vinificazione, dalla fermentazione all'invecchiamento nelle botti e nelle barrique, alla vinsantaia.

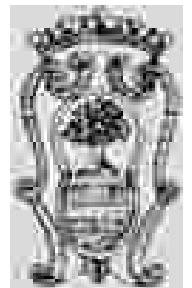
Alle ore 12.30, alla presenza della Presidente Regionale Giovanna Licheri, ha avuto inizio la riunione annuale dei soci della Condotta di Siena. Dopo il resoconto e l'illustrazione su diverse iniziative, è stato presentato il bilancio, approvato all'unanimità dai 45 soci presenti. In chiusura è stato donato al Fiduciario un graditissimo quadretto disegnato da Marco Minetto.

Abbiamo quindi iniziato, nella splendida sala di Rocca di Castagnoli, una degustazione dei prodotti della laguna di Orbetello abbinati ai vini di "Rocca".

Un brindisi finale ha salutato: Massimo Paoletti (*cuoco e fiduciario di Orbetello e Isola del Giglio*) che insieme a Francesco (*cuoco*) hanno preparato i manicaretti, Rolando Bernacchini (*Direttore di Rocca di Castagnoli*) e l'avvocato Calogero Cali e signora (*proprietario dell'Azienda*).

Al termine, il direttore ci ha parlato della dislocazione dell'Azienda nel Chianti e, come di consueto abbiamo poi consegnato i disegni di Marco Minetto al ristorante "I pescatori" di Orbetello ed alla Cantina. Un "plauso speciale" a Duccio e Andrea che hanno servito a tavola ed un ringraziamento particolare all'Azienda "Rocca di Castagnoli" che si è occupata "in toto" dell'ospitalità e dei vini.

Lusinghieri i commenti dei partecipanti, sia per la qualità dei piatti che per quella dei vini nonché per la bellezza del luogo ed il livello dell'ospitalità, elementi tutti che hanno reso questa giornata estremamente piacevole.





per chi non c'era

9 Giugno 2007 PESCE SI!...MA CHE C'E' C'E'

Una giornata...in odore di mare.

a Suvereto

Ad una visita alla cantina dell'Azienda Agricola "GUALDO DEL RE", attrezzata anche con una graziosa struttura ricettiva e di ristorazione, è seguita una degustazione dei vini prodotti in azienda.



a Piombino

Al "Garibaldi Innamorato", un tipico ristorante nel centro storico, il patron Roberto Filippeschi ci ha servito un ricco pranzo con il pescato del giorno.





Letto per voi

“Cannella, bruna e calda quanto la pelle, per aiutarti a trovare qualcuno che ti prenda per mano. Seme di coriandolo, sferico come la terra, per farti vedere chiaro.

Trigonella contro la discordia.

Zenzero per il coraggio profondo di chi sa quando dire no.

Cumino a forma di lacrima, per contrastare ciò che il fato ha scritto per te.”

“Un soffio di curcuma per consolare e un grumo di zenzero per cercare una strada. Un osso scuro di cannella per vincere i pregiudizi degli altri e chiodi di garofano per risvegliare la compassione. Semi di cumino tagliati con cura per allontanare il pericolo e polvere di mango per un amore duraturo.”

E' bastata la promessa di profumi che si propagava da queste poche righe a farmi scegliere “La maga delle spezie” per la recensione di questo numero della newsletter.

Tilo, la maga delle spezie, è un personaggio straordinario, surreale e vero al tempo stesso: prima bambina rifiutata in un piccolo villaggio indiano, poi ragazza prodigiosa, quindi regina dei pirati da cui viene rapita, ancora apprendista delle spezie su un'isola misteriosa, infine maga, spogliata del suo giovane corpo e rivestita di quello di una vecchia e saggia signora, che approda in California per aiutare con i suoi poteri i connazionali immigrati in America.

La bottega di Tilo diviene luogo di incontro di due realtà a confronto, due mondi difficili da conciliare: quella degli immigrati indiani e quella degli americani.

Un libro magico e crudo, dove ogni capitolo è dedicato al segreto di una spezia, che lega passato e presente, in una continua alternanza di suggestioni lontane (l'infanzia di Tilo, la sua formazione di maga, la scelta della sua missione) e di realtà presente.

“La maga delle spezie” è un modo insolito per parlare di razzismo, pregiudizio e convenzioni, siano esse quelle degli uomini o quelle delle magie delle spezie. Gli spaccati di vita degli immigrati indiani nella grande America e gli sprazzi di vita metropolitana che entrano nella bottega di Tilo con ognuno dei suoi clienti, si inseriscono perfettamente nella dimensione sognante della narrazione. Storie di violenza, di emarginazione, di maltrattamenti; donne e uomini che faticano a trovare la loro dimensione, dopo aver perduto le tradizioni ancestrali, le sicurezze opprimenti della patria d'origine, ma che si ritrovano, per motivi diversi, ad affidarsi alla maga delle spezie.

Seguire i propri desideri, trovare la propria strada non è facile, per i clienti di Tilo, come per la stessa maga, che per amore trasgredirà le promesse fatte alle spezie rischiando di perdere tutto ciò a cui ha consacrato la sua esistenza.

Un bel romanzo, certamente non un capolavoro (alcune parti sono un po' pesanti e trascinate, troppo melense per i gusti del sottoscritto), comunque una lettura piacevole per chi crede ancora nella forza dei sogni, nella libertà e nella possibilità di cambiare. Una favola di fragranze, di colori intensi, di profumi inebrianti, caldi e pungenti che lascia la voglia di immergere le mani in quei sacchi aperti e far scorrere tra le dita polveri e granelli.

Peccato che nel finale l'autrice sembra voler accontentare un pubblico meno incline alla fantasia e forse meno esigente di quello a cui sembrava si rivolgesse all'inizio.

Questo il libro, a voi scegliere se leggerlo o regalarlo.



Chitra Banerjee Divakaruni
LA MAGA DELLE SPEZIE

(pag. 286) ISBN 8806157590 Ed. Einaudi

Euro 9,30





visto per voi

di Andrea BURRONI

Bentornati al consueto appuntamento legato al cinema.

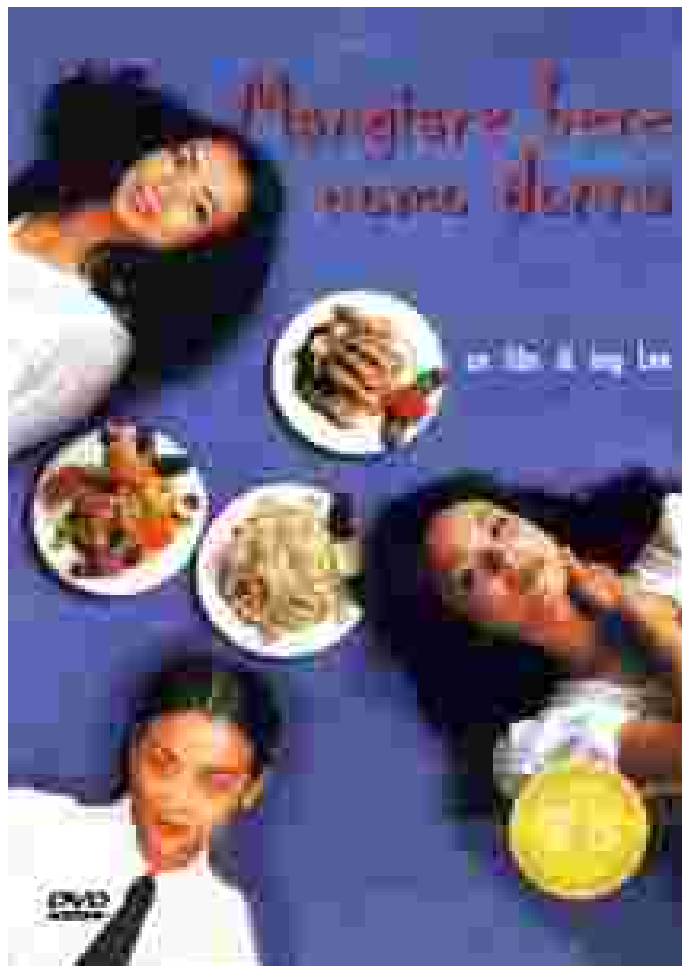
Stavolta parleremo di un film “meno impegnato” (non un documentario strettamente legato all'alimentazione, tanto per capirsi): MANGIARE BERE UOMO DONNA di Ang Lee.

Il titolo riprende un antico detto cinese che sintetizza in queste quattro parole le basi per un'esistenza felice. Nel film è usato ironicamente per spiegare che anche le cose più semplici, come i rapporti tra familiari, possano diventare complicate.

In una moderna Taiwan dalle strade trafficate e dai ritmi lavorativi frenetici, la famiglia di Chu, uno dei migliori chef cinesi in pensione, prematuramente vedovo, ormai da anni si trova abitualmente preparare e condividere gustosi banchetti. Ha tre figlie ormai grandi: la maggiore, Jia-Jien, è un'insegnante di chimica alle scuole superiori, votata ad una profonda fede nel cristianesimo e nella chiesa battista; Jia-Chien è vicepresidente di una compagnia aerea taiwanese, pignola quanto il padre e ambiziosa nella carriera; la più piccola, Jia-Ning, è una studentessa e commessa nel fast-food “Wendy's”.

Il consueto pranzo domenicale, principale occasione di comunicazione, per le figlie è ormai diventato un rito pesante, poiché le giovani sono arrivate ad un punto in cui è difficile comunicare tra di loro ed anche con l'ormai vecchio genitore. Egli, nonostante sia un maestro nel suo mestiere, ha perso da parecchi anni la capacità di sentire i sapori e per questo motivo, nella cucina del ristorante dove lavora, fa assaggiare le pietanze a Wen, un cuoco e amico fidato.

Chu è preoccupato per le sue figlie, le vorrebbe vedere felici con un uomo accanto che le rispetti ed in una casa propria. Il film ruota intorno alle vicende delle figlie che, tra storie d'amore, truffe, turbamenti, cercano di “staccarsi” dalla vita con il padre per crearsi una propria vita indipendente anche se proiettano infatti sul padre le loro paure e il senso di colpa dovuto al timore di doverlo, prima o poi, lasciare solo.



L'uomo è però pronto a guardare avanti e a costruirsi una nuova vita. E questo sarà chiarito proprio davanti al cibo, in occasione di una cena, evento chiave del film.

Fin dall'inizio del film appaiono prelibate pietanze preparate anche da Jia-Chien che ha sempre desiderato e voluto seguire le impronte del padre, ma proprio a causa di questi è stata allontanata dagli amati fornelli e per questo tra i due si è creata una sorta di incomunicabilità. Così le vite dei quattro protagonisti, pur appartenendo alla stessa famiglia, rimangono slegate ed il loro sfiorarsi avviene per mezzo del cibo.

Un film “gustoso” a vedersi.

Buona visione.





provato per voi

di Alberto LORENZINI

Ciao a tutti,
il mio viaggio in giro per l'Italia prosegue in una splendida città, Torino, secondo me artisticamente sottovalutata ma che, come mi spiegavano alcuni amici, dopo le olimpiadi è profondamente cambiata. Immaginandola come una città industriale, sono invece rimasto colpito dal suo bellissimo centro storico, dai palazzi signorili e da piazze meravigliose (Piazza San Carlo, Piazza Castello, Piazza Solferino su tutte).

Vi sono splendidi caffè e golose cioccolaterie come ad esempio lo storico BICERIN, dichiarato da una rivista di settore il miglior bar d'Italia e dove sembra di immergersi nelle immagini del film *Chocolat*.

A Torino e dintorni la buona cucina non manca e qui di seguito vi segnalo due locali davvero notevoli che ho avuto più volte l'opportunità di sperimentare.
Buon appetito.

TRATTORIA "DAI SALETTA"

La trattoria si trova in un quartiere centrale di Torino fra la stazione di Porta Nuova e il bellissimo Parco del Valentino lungo il Po; non è molto facile trovare parcheggio, ma sarete sicuramente ricompensati dalla cucina di questo locale.

Per entrare bisogna suonare il campanello e sarete accolti dal titolare che vi farà accomodare in una delle due salette dall'aspetto familiare e dall'apparecchiatura semplice su tovaglie a quadri.

Nonostante il caldo, abbiamo voluto provare la cucina tradizionale piemontese scegliendo un bel tris di primi comprendente GNOCCHI AL CASTELMAGNO, RAVIOLI AL TARTUFO ed i PLIN AL SUGO DI ARROSTO, tutti ottimi.

La cena è proseguita, sempre nella tradizione locale, con un ottimo BRASATO AL BAROLO di una carne tenerissima ed un sugo particolarmente saporito. Abbiamo concluso con un BONET o BUNET (ci sono diverse scuole di pensiero su come si scrive il nome di questo dolce), che è una sorta di budino con gli amaretti. Ci sono ottimi vini a prezzi corretti.

Spesa media sui 35 euro, compreso un vino di livello.

TRATTORIA "DAI SALETTA"

Via Belfiore, 37 10100 TORINO
tel. 011/6687867 chiuso la domenica



TAVERNA DI FRA' FIUSCH

La Taverna si trova a Revigliasco, una frazione di Moncalieri in piena collina alle spalle di Torino, incorniciata da tanto verde. Il nome della Taverna è riferito ad un personaggio mistico della storia del paese, una sorta di alchimista.

Appena entrati, un personale di servizio tutto al femminile vi accoglie accompagnandovi al tavolo. La Taverna ha più salette dislocate su diversi piani e c'è anche una veranda con vista sulle colline dalla quale si gode uno splendido panorama. Tutte le sale sono diversamente affrescate ed i tavoli opportunamente distanziati per rendere la vostra sosta più riservata e tranquilla.

L'apparecchiatura è molto curata: tovaglie lunghe, sottopiatte di terracotta con sopra un bel centrino di lino, calici giusti, candela accesa e luci soffuse. Mentre ci sediamo arrivano le carte dei piatti e delle bevande. Nel menù c'è anche possibilità di fare un giro di degustazione, a scelta dei commensali, a 28 euro. Vi consiglio di provare i piatti forti della tradizione piemontese fra i quali spiccano, per gli antipasti, un'ottima INSALATA DI FARAONA e per i primi il RISOTTO DI TOMA DOP e gli AGNOLOTTI AL SUGO D'ARROSTO. La lista dei vini è molto interessante, in prevalenza piemontese (giustamente) dove per ogni vino sono riportate le valutazioni del Gambero Rosso *Slow Food*.

In conclusione un locale interessante, curato in tanti particolari e senza spendere cifre spropositate. Cibi di buona qualità e servizio attento, con una spesa, compreso il miglior Nebbiolo mai bevuto, sui 40 euro.

TAVERNA DI FRA' FIUSCH

Via Beria, 32 - Loc. Revigliasco
10024 Moncalieri (TO)
TEL. 011/8608224 chiuso il lunedì
(Osteria chioccioluta !)



le ricette



Slow Food[®] SIENA

PERIODICO DI INFORMAZIONI DELLA CONDOTTA SLOW FOOD DI SIENA

Strapizzoni e cicoria

Ingredienti:

Per la pasta: uova e farina e un pizzico di sale; impastare, fare la sfoglia e tagliare la sfoglia a piccoli rombi.

Per il condimento: prendere della cicoretta selvatica di diverse qualità, lavarla e lessarla in abbondante acqua salata; appena cotta, unire la pasta. Scolare un po' di acqua e aggiungere un sugo di pomodoro, fatto precedentemente con soffritto di olio d'oliva, cipolla e pomodoro a pezzi.

Servire con abbondante pecorino d'Abruzzo.

Font'Artana

Ristorante tipico

Piazza Duca degli Abruzzi - 65010 PICCIANO (PE)

tel+fax 085 8285451



Lo chef Antonio

Font'Artana
RISTORANTE
TIPICO

l'angolo dei giochi *di Andrea BORGHI (le soluzioni a pag. 4)*



Aggiunta iniziale

AMO IL PESCE A TAVOLA

Fare di pesce una bella mangiata è proprio una cosa che mi rende felice; mi piace la spigola, il tonno, l'orata, ma anche il polpo o la piccola **xxxxx**.

E con queste pietanze profumate di mare, credo proprio di essere franco, niente di meglio che poterci abbinare un ottimo **yxxxxx** di vino bianco.

Lucchetto

RICORDI D'ABRUZZO

Ripenso ai formaggi de "La Porta dei **Xxyyy**", alla scoperta di **Yyyzzz** e la sua storia romana, e tra i monti rocciosi dove volano i falchi, riassaporo le delizie di "Font'Artana".

Risento il profumo di un vino che adoro nelle belle cantine visitate con spasso; rivedo la mitica osteria di Pretoro con le dure **xxxzzz** scavate nel sasso.



“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”
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 da varie aziende e cantine: **Borgo Scopeto, Il Ciliegio, San Donato in Perano, Stefano Farina Vini, Rocca di Castagnoli.**

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



