



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>	4
<i>per chi non c'era</i>	5
<i>letto per voi</i>	9
<i>visto per voi</i>	10
<i>provato per voi</i>	11
<i>le ricette raccontate</i>	12
<i>l'angolo dei giochi</i>	14
<i>modulistica</i>	15

5

MARZO 2008





redazionale



Cari amici,

ben trovati e buona lettura del primo numero del 2008 di questa *newsletter* un po' atipica.

Il lavoro del Comitato di Condotta senese sarebbe trimestrale, ma non siamo e non saremo così rigorosi nel rispettare le cadenze di uscita come qualche altra condotta che adempie mensilmente. Per noi non è fondamentale, e in fin dei conti, almeno in questo cerchiamo di essere un po' *slow*.



Ma che dire di nuovo?

Gli argomenti sono sempre tanti e trattati da tante voci autorevoli in tutti i settori, stampa, tv, e nei *blog* (questi adesso vanno tanto di moda e sinceramente penso che non riuscirò a resistere alla tentazione di aprirne uno come Condotta senese per sentire cosa ne pensate), che qualsiasi discorso sul cibo, vino o biodiversità, corrono il rischio di divenire banali.

E adesso provo ad elencarvi quelle che sono e saranno le piccole novità che riguardano l'attività della nostra Condotta.

Innanzitutto dobbiamo essere soddisfatti del risultato ottenuto dall'iniziativa "**Giudicarmangiando**" svoltasi lo scorso febbraio, tanto che altri locali Slow si sono resi disponibili; in autunno replicheremo così con "**Giudicarmangiando 2^a puntata**".

E' ammirevole come i locali citati nella Guida delle Osterie Slow aderiscano volentieri mettendo in campo tutta la loro professionalità e rischiando anche eventuali critiche che però possano servire a farli crescere ulteriormente.

Controllate il sito alla pagina.

Ne aspettiamo altri!

Sto lavorando per aggiornare ed ampliare la sezione "**Ricette**" proposte da chef, cuochi o da chi ci pare; alcune sono già state inserite e se ne aggiungeranno altre.

Infine, nella Home Page del sito, da pochi giorni appare sul lato destro la copertina della "**Guida delle Osterie d'Italia**" che, rimandando al sito nazionale, permetterà (solo ai soci previo inserimento del nr. di tessera e dell'indirizzo *e-mail*), la consultazione *on line* della **Guida 2008** con i 1700 locali riportati quest'anno.



BUONA PASQUA SLOW



*Il fiduciario Marco Bechi
ed il Comitato di Condotta
augurano una serena Pasqua
a tutti i Soci ed alle loro famiglie*

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

www.fondazione Slow Food.it
www.Slow Food.it
www.Slow Food Tosca.na.it

Soluzioni dalla pag. 13

Aggiunte iniziali successive : OCA, POCA, EPOCA

Anagramma : MESTOLO, MOLESTO

Comitato di redazione

Marco Bechi	<i>responsabile</i>
Andrea Burroni	
Andrea Borghi	
Duccio Lazzeretti	
Alberto Lorenzini	
Massimo Rusci	
Celia Cirillo	
Marco Minetto	<i>illustrazioni</i>
Mario Salvi	<i>impaginazione</i>



cosa bolle in pentola

Slow Food[®]
SIENA

PERIODICO DI INFORMAZIONI DELLA CONDOTTA SLOW FOOD DI SIENA

anteprima
Autunno



venerdì 19 settembre ore 20.15

“Ricordi d'estate” alla Vinsantaia

a Castelnuovo Berardenga con i vini dell'Azienda Agricola Pacina

sabato 4 ottobre ore 13

“La vendemmia nel Chianti”

pranzo di ricordi e suggestioni al Castello di San Donato in Perano

sabato 18 ottobre ore 13

Giudicarmangiando 2^a puntata

Ristorante Boscaglia Opificio del Bosco a Radicondoli

dal 23 al 27 ottobre

SALONE DEL GUSTO e TERRA MADRE a Torino

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

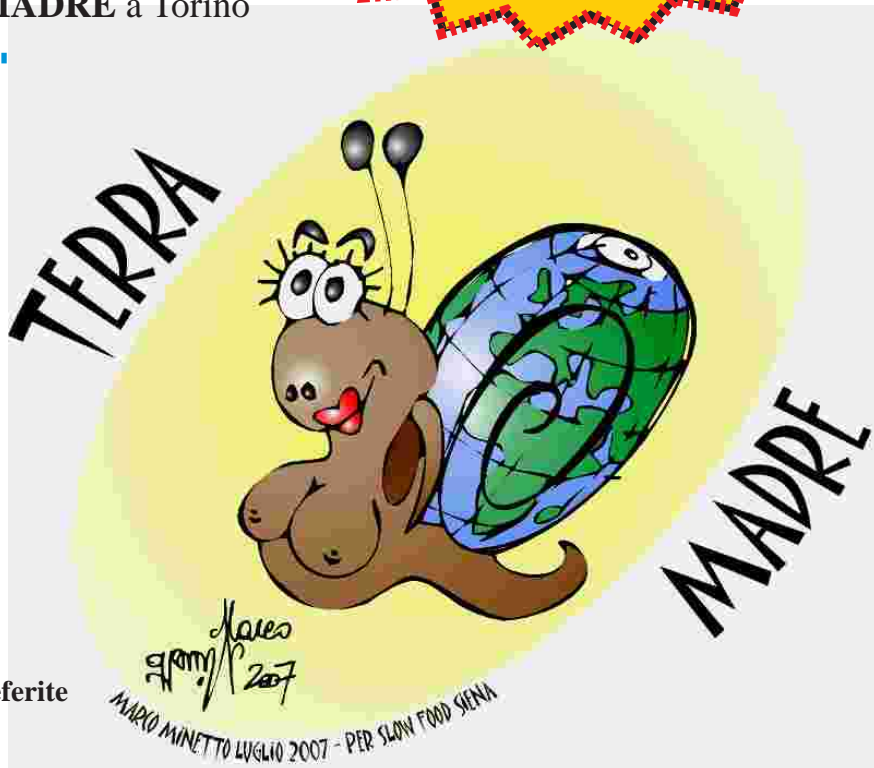
28 / 31 Ottobre

TERRA MADRE
in TOSCANA

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!





per chi non c'era



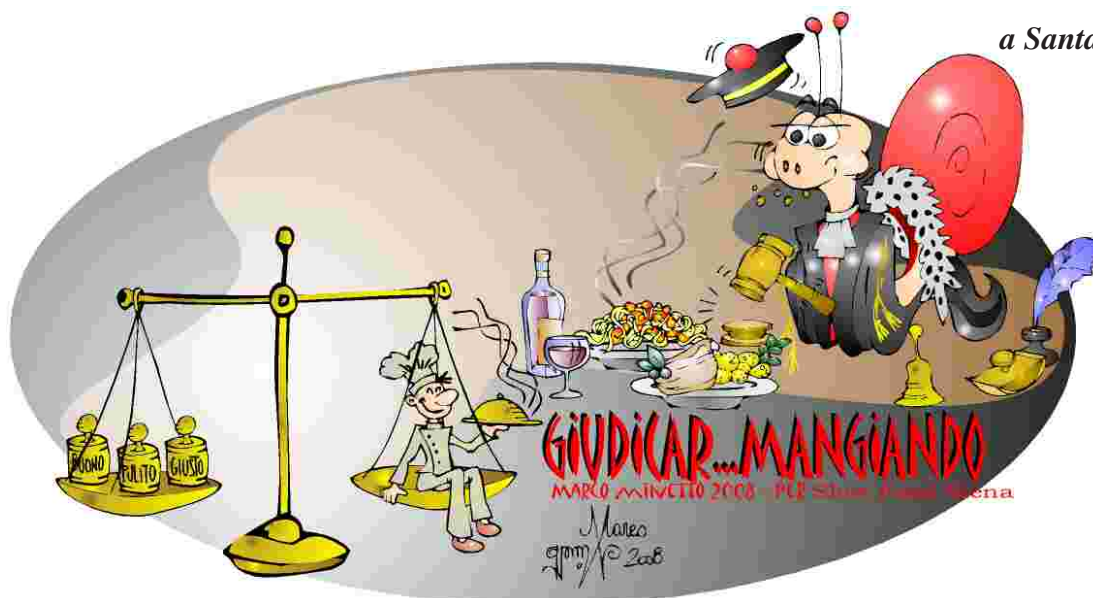
Venerdì 25 Gennaio

da Jonatan a Colle Val d'Elsa



Venerdì 8 Febbraio

a Santa Colomba - Monteriggioni



Venerdì 29 Febbraio

da Bagoga - Siena





Slow Food[®] SIENA

PERIODICO DI INFORMAZIONI DELLA CONDOTTA SLOW FOOD DI SIENA

per chi non c'era



5-7-11-13-19-21 Febbraio
al Piccolo Hotel Chianti
(Siena Nord)



Domenica 9 Marzo
alla Taverna di Montisi



Slow Food Siena 2008 - Tutti i diritti riservati - Ogni riproduzione e' permessa
www.slowfoodsiena.it - slowfoodsiena@email.it - tel. 339 4977937 - fax 0577 317821



per chi non c'era



4-6-11 Marzo

al Piccolo Hotel Chianti
(Siena Nord)



Giovedì 13 Marzo
all'Enoteca Italiana
a Siena





per chi non c'era

Slow Food[®] SIENA

PERIODICO DI INFORMAZIONI DELLA CONDOTTA SLOW FOOD DI SIENA

Ecco qui i risultati del **Gioco del piacere** del 13 marzo, organizzato da SLOW FOOD TOSCANA e ENOTECA ITALIANA.

Lo scopo dell'iniziativa è stato quello di far conoscere e promuovere i prodotti di eccellenza della Toscana.

In 22 condotte, 644 persone, attraverso una cena in contemporanea distribuita su tutto il territorio regionale, hanno scelto il vino "più piacevole", semplicemente in base al proprio gusto. Non una giuria di tecnici, quindi, ma un pubblico di appassionati e di associati alle condotte Slow Food per assegnare un riconoscimento che è soprattutto un invito a riscoprire i prodotti realizzati con i vitigni autoctoni toscani meno conosciuti al grande pubblico.

Attraverso una cena collettiva, i commensali hanno stilato, non in base a criteri prestabiliti ma semplicemente in base al loro gusto, una classifica di merito dei 5 vini assaggiati, molto diversi tra loro e anche di cinque annate diverse dal 2001 al 2006.

Cinque vini, cinque vitigni autoctoni che rappresentano la storia enologica toscana ma che soltanto oggi sono riportati al loro autentico valore da aziende coraggiose, capaci di proporre bottiglie anticonformiste rispetto al gusto internazionale:

PUGNITELLO della Società Agricola San Felice di Castelnuovo Berardenga (SI) ha totalizzato il maggior numero di voti 4.414 punti;

a seguire

CANAILOLO del Castello di Modanella di Serre di Rapolano (SI) 4.020 punti,
VERMENTINO dell'azienda Agricola Podere Scurtarola di Massa (MS) 3.818 punti,
COLORINO della Tenuta Il Corno di San Casciano Val di Pesa (FI) 3.361 punti

e, per finire, MALVASIA NERA
dell'Azienda Agricola Tiberio di Terranova Bracciolini (AR) 2.698 punti

ENOTECA  ITALIANA
Sienna


Slow Food[®]
Toscana

"E proprio nelle magnifiche sale della Mostra permanente della Fortezza Medicea a Siena - spiega Fabio Carlesi, direttore dell'Ente Vini - che abbiamo proclamato il vino vincitore, dopo aver, naturalmente, contattato tutti i ristoranti che hanno aderito all'iniziativa e raccolto i risultati".

"Il successo de "Il Gioco del Piacere" - conclude Giovanna Licheri, presidente Slow Food Toscana - è il risultato dell'ormai collaudata collaborazione tra l'Enoteca Italiana di Siena e Slow Food Toscana".





Letto per voi

Un fiume non può essere considerato proprietà privata di nessuno

Dopo un 2007 denotato da una scarsissima piovosità e da un inizio 2008 che continua sulla stessa scia mi è sembrato giusto proporre il libro di Vandana Shiva, fisica ed economista indiana, neovicepresidente di Slow Food eletta in occasione del Congresso internazionale svoltosi in Messico nello scorso novembre.

Il libro "Le guerre dell'acqua" è uno dei più attuali del momento; nonostante sia stato pubblicato già da qualche anno, esso denuncia i rischi che la privatizzazione dell'acqua potrebbe causare e la mancanza in tal caso del ruolo pacificatore che l'acqua ha sempre svolto. Attraverso un approccio ecologista complesso e radicale, in cui trovano spazio una moltitudine di aspetti che vanno dalle analisi economiche della banca mondiale, all'evocazione della mitologia indiana e ai ricordi ed esperienze vissute, Vandana Shiva oppone ai teorici del neoliberismo i saperi indigeni e le antiche tecnologie dell'acqua in grado di creare "abbondanza dalla scarsità".

Alle analisi sullo sviluppo rurale dell'Africa subsahariana, si alternano, così, considerazioni sociologiche sul ruolo dell'acqua, sulla condivisione delle risorse idriche, le cifre dei guadagni derivanti dalle costruzioni delle dighe e quelle delle popolazioni costrette ad emigrare per a causa della desertificazione che avanza.

Partendo dal presupposto che l'acqua da sempre è stato uno degli strumenti per l'esercizio del potere da parte dei popoli, l'Autrice ci porta a riflettere su come l'esercizio indiscriminato di questo potere, in questo preciso momento della storia dell'umanità, potrebbe portare a conseguenze devastanti per il futuro, ben più gravi di quanto già è successo con "le guerre dell'acqua" del passato.

Purtroppo ancora oggi la mancanza d'acqua è causa di sanguinosi conflitti come quello tra Israele e Palestina nonché causa di crisi sociali interne in paesi come l'India, Cina, Bolivia, Messico e Ghana. Molti di questi conflitti sono nascosti volutamente sotto falsi ideologismi religiosi o scontri etnici, facili da inventare dato che da sempre i fiumi sono stati centri di aggregazione di tante etnie con lingue e usanze diverse che si scontrano solo quando qualcuno disturba i loro millenari equilibri idrici.

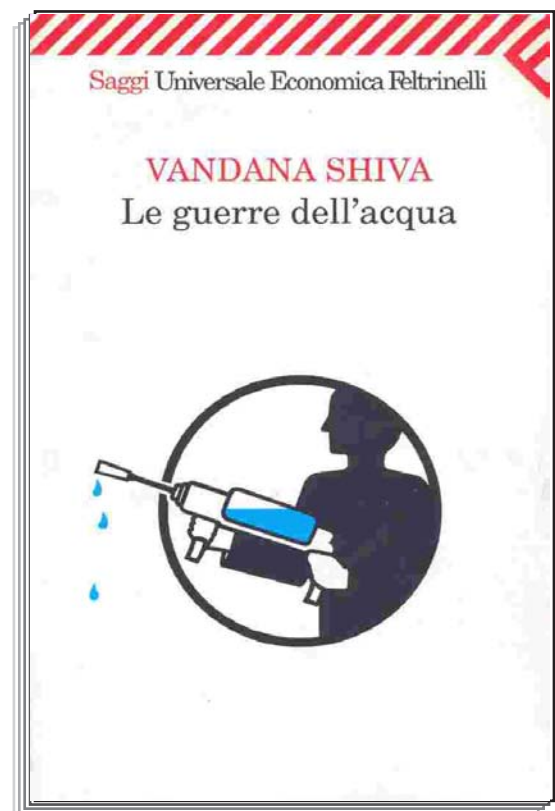
Le guerre dell'acqua citate nel titolo non sono, quindi, un evento che potrebbe riguardare il futuro ma una realtà dei giorni nostri, guerre che, come profetizzava la Banca Mondiale nei primi anni novanta, si scatenano per il possesso di questa preziosissima risorsa.

L'acqua non è un bene finito, va gestito con grandi accortezze e con politiche adeguate, e questo libro dovrebbe costituire un momento di riflessione obbligata per tutti, in modo che ci sia la consapevolezza dell'importanza dell'acqua, vero e proprio oro blu.

Un aspetto fondamentale che ritorna molto spesso nel libro è l'enfasi che viene data alla voce delle comunità. La storia del governo delle acque da parte di chi le conosce bene da millenni è elemento da prendere in seria considerazione. Le comunità hanno sempre trovato la maniera ottimale di governare le acque senza produrre squilibri sia all'ambiente che alle popolazioni stesse.

Il libro colpisce direttamente al cuore lo stile di vita occidentale, quello in cui lo spreco dell'acqua è la norma, e che vorrebbe condannare il Sud del mondo a pagare il prezzo della distruzione del pianeta. Un libro da leggere per capire meglio le ingiustizie che si creano dove l'acqua scarseggia o dove c'è, ma è mal gestita perché l'acqua non deve essere considerata come qualcosa di scontato.

"... quando l'acqua scompare non ci sono alternative ... un sostituto di questo liquido prezioso, indispensabile per la sopravvivenza biologica di animali e piante, semplicemente non esiste".



Vandana Shiva

LE GUERRE DELL'ACQUA

(pagg. 158) ISBN-13 9788807818035 - Ed. Feltrinelli
Euro 6,50





visto per voi

Bentornati alla rubrica riguardante la tematica che lega film al cibo.

Questa volta parliamo di un film cartoon della Disney Pixar uscito questo mese in dvd: **Ratatouille**.

Il protagonista della storia è Remy, topolino fuori dall'ordinario; a differenza degli altri della sua specie è un buongustaio con la vocazione della buona cucina; dotato di un olfatto molto sviluppato, il sogno della sua vita è quello di lavorare nella cucina di un ristorante a cinque stelle, luogo che più degli altri teme la presenza dei topi.

A seguito di rocamboleschi episodi si trova separato dalla sua colonia nel centro di Parigi di fronte ad un ristorante fondato dal suo *chef* preferito che, per una vita, ha ispirato il nostro piccolo eroe grazie al motto "*chiunque può cucinare*": Auguste Gusteau.

Lasciato in gestione a seguito della sua morte, il locale non ha avuto una buona considerazione da parte dei critici negli ultimi periodi; Remy fa conoscenza con il giovane ed imbranato Linguini, un timido sguattero appena assunto nel locale che, grazie alla guida del topo-chef, diventa ben presto famoso e dà la possibilità al topo di poter cucinare nel luogo dei suoi sogni.

Il cartone ha una trama molto avvincente che riesce ad avvicinare grandi e piccini alla tematica della cucina: l'olfatto molto sviluppato che ha salvato più volte la sua colonia da cibi avvelenati e scadenti, i buoni abbinamenti e i gusti del topo che riescono a far risalire di stima il locale finora criticato perché promotore di cibi precotti di scarsa qualità che utilizzavano il nome dello stimato *chef* fondatore (se un prodotto ha un nome non vuol dire che sia per forza di qualità).

È un cartone molto ben disegnato e piacevole da vedere...e allora buona visione a tutti!!!





provato per voi

di Alberto LORENZINI

Stavolta il locale provato è un'osteria "chioccioluta" che si trova in prossimità della Romagna. Siamo ad Imola e, anche se provincia di Bologna, gli abitanti qui si sentono già romagnoli (e guai a dar loro degli emiliani!).

Nel centro storico del paese, al piano terra di un bel palazzo del Settecento, una simpatica gestione tutta al femminile vi farà passare due ore servendovi la più schietta cucina romagnola (ma si può trovare anche qualcosa di emiliano).

L'ambiente è accogliente, con alcune sale delle quali una sotterranea. Accomodati nella sala più grande, in una fredda serata abbiamo trovato acceso il bel camino a parete. Alle pareti vecchie foto ma anche attrezzi da cucina, come una macchina simile ad un telaio un tempo utilizzata per fare i *garganelli* ed il cui funzionamento ci è stato spiegato dalla simpatica signora che ci ha servito.

Non ci siamo fatti mancare niente: partiti dagli antipasti, abbiamo gustato degli ottimi *salumi* totalmente regionali accompagnati da una speciale *piadina calda* leggermente spessa e dello *squacquerone*. Fra i salumi ricordo un ottimo *culatello* ovviamente di *Zibello* e un salamino prodotto dalle parti di Imola, molto saporito. Altri antipasti che per esempio si possono degustare sono la *crostatina di spinaci e formaggio* oppure il *radicchio con prosciutto e aceto balsamico*.

Come primo ci sono stati serviti dei *garganelli* fatti in casa con pancetta e scalogno: un bel piatto leggero nonostante la presenza di due ingredienti che potrebbero far pensare diversamente. Comunque si possono trovare anche tortellini in brodo o tagliatelle condite con sughi di stagione.

Passati al secondo, abbiamo "pescato" dei gustosi *filetti di maiale all'aceto balsamico con polenta e funghi porcini*.

Fra le altri secondi proposti si possono trovare il *coniglio cotto nel Sangiovese* oppure il *rognoncino di vitello*. Non sazi di tutto questo, siamo passati al dolce con *zuppa inglese* abbinata all'Albana, un vino passito anch'esso romagnolo.

Un cenno sui vini. Giusto per rimanere in zona, abbiamo bevuto un bel Sangiovese della casa ma potete trovare tante buone etichette, dal Friuli alla Sicilia, presentate con una bella carta.

La visita in questo locale è avvenuta durante la sera, ma passando a mezzogiorno, sono disponibili anche dei mini-menù a buon prezzo, variati a seconda della stagione e del mercato. Per farvi un esempio, vengono proposti tre assaggi fra primo, secondo e contorno a 11 euro. Inoltre nel menù, sia a pranzo che a cena e a seconda della stagione, si possono trovare anche piatti di pesce.

Perciò, se vi troverete a passare dalle parti di Imola, questo è un piacevole indirizzo; ed anche se non vi fanno più il Gran Premio di Formula 1, un buon motivo per passare di qua si può sempre inventare!

Osteria del Vicolo Nuovo

Via Codronchi 6 - 40026 IMOLA (BO)

tel. 0542 32552

Chiuso la Domenica e il Lunedì

www.vicolonuovo.it

Se vi troverete a passare dalle parti di Imola, questo è indubbiamente un piacevole indirizzo; ed anche se non vi fanno più il Gran Premio di Formula 1, un buon motivo per passare di qua si può sempre inventare!



Le ricette raccontate

anche
nel

sito web!



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

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

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

A novembre indiremo un referendum tra i soci per votare la “**RICETTA SLOW 2008**” tra tutte quelle pubblicate sul sito. Il socio o la socia vincitrice avrà la sua ricetta pubblicata sul numero natalizio delle News e parteciperà gratuitamente alla Cena degli Auguri 2008; tra l'altro verranno assegnate alcune bottiglie di vino messe a disposizione da cantine “amiche”.

Avanti, cari soci, che aspettate ?

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

ricettaraccontata@gmail.com

ed i vostri dati in modo da poter essere contattati.



Le ricette raccontate

GIRELLO CON CASTAGNE E PRUGNE

Spesso il menù si studia per far colpo sugli invitati. Io volevo *arruffianarmi* due ragazze che avevo conosciuto ad un seminario sull'umorismo pirandelliano e con le quali mi sarei di sicuro persa di vista dopo l'esame; dovevo creare un'occasione per familiarizzare con Monica e Gisella.

Il Sabato successivo l'ultima lezione del corso, le mie coinquiline sarebbero partite per stare via il fine settimana; quale migliore occasione per padroneggiare in cucina? Invitai a pranzo, e loro accettarono, quelle che sarebbero diventate due grandi amiche.

Il piatto forte sarebbe stato il girello con prugne e castagne. Per accompagnare la carne, avrei scottato dei peperoni sulla piastra di ghisa, li avrei spellati, ridotti con le mani a striscioline, e ripassati in padella con olio, aglio, capperi dissalati e olive nere di Gaeta denocciolate al momento. Avrei aperto le danze con piccoli *gattò* di patate su un prato di pisellini stufati con mezza cipolla e pepe nero. Infine, con la squisita crema di limone, contenuta da una ghiotta muraglia di lingue di gatto, le avrei conquistate per sempre!

Quel sabato mi alzai molto presto, preparai della pasta di pane, modellai delle pagnottelle ricoperte di sesamo che lasciai riposare e lievitare; intanto, raggiunsi il mercato.

Era sì e no un quarto d'ora che era iniziato il brulichìo quotidiano di Largo degli Osci. In ottobre non è mai troppo freddo a Roma ma cominciamo a vedere nuvolette uscire dalla bocca degli uomini e delle donne che sistemavano le cassette dei loro prodotti nei chioschi.

Tornata dal mercato con tutto l'occorrente, mi armai del grembiolino arancione con un grande girasole ricamato sulla tasca della pettorina, e mi misi all'opera. Mondai le castagne, le lessai e le ripulii anche della pellicina interna.

Preparai il battuto di cipolla, carota e sedano che misi a soffriggere. Calai nella casseruola il girello, facendolo rosolare da tutte le parti a fuoco vivace per qualche minuto e bagnandolo con un po' di Morellino di Scansano; poi, abbassata al minimo la fiamma, lo lasciai cuocere per circa un'ora con il coperchio, dopo aver aggiunto le prugne, le castagne e sei cucchiaini di aceto balsamico di Modena, aggiungendo via via ancora un po' di vino e di aceto quando la cottura lo richiedeva.

Misi da parte alcune castagne lesse, di quelle più grosse e belle, che mi sarebbero servite per guarnire le fettine di carne ricoperte del cremoso sughetto di cottura.



A questo punto, erano ormai passate le dieci, misi su un cd di Piazzolla e continuai con i preparativi delle altre portate.

In cucina si alternarono profumi meravigliosi...

Di tanto in tanto inaffiavo i miei assaggi, come ogni cuoco golosamente coinvolto nel suo daffare, con piccoli sorsi di Morellino, e tutto era perfetto, anche il sole che ormai alto, inondava di luce dorata quella bellissima mattina.

Tra un tango, un assaggio e un sorso, fu già l'ora di apparecchiare.

Ovviamente scelsi per l'occasione la tovaglia più bella che avevo, quella blu con grossi grappoli d'uva e melograni maturi, corredata di elegantissimi tovaglioli.

Ingredienti per tre amiche

un pezzo di girello di 6/7 etti comprato dal macellaio di fiducia

3/4 coste di sedano

3 carote di media grandezza

1 cipolla grande

25/30 castagne

7/8 prugne secche denocciolate

mezzo bicchiere di buon vino rosso

mezzo bicchiere di aceto balsamico di Modena

sale q.b. da aggiungere a fine cottura

olio extravergine d'oliva q.b.

dopo la prima rosolatura della carne, far cuocere a fuoco bassissimo per circa un'ora





Anche quest'anno è possibile destinare il **5xmille alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus**: è un versamento che non costa nulla, ma che per noi può significare molto.

Quando compilerai la dichiarazione dei redditi, ricordati dei nostri progetti in difesa dei piccoli produttori del Sud del mondo.

Riportando questo codice fiscale
94105130481

potrai destinare il 5 per mille delle imposte alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus.

L'angolo dei giochi *di Andrea BORGHI (le soluzioni a pag. 3)*



Aggiunte iniziali successive

GLI ANIMALI DA CORTILE

Il pollo, il tacchino, l' xxx:
carni bianche tra le più genuine;
la quantità è tanta di proteine
mentre di grassi è davvero xxxx.

Animali ruspanti, di fattoria,
che spesso vediamo in asettici alloggi,
vittime anch'essi del mondo di oggi
che vive nell'xxxx della tecnologia.

Slow Food educa le giovani generazioni ed i suoi soci da più di vent'anni. Perché una corretta alimentazione passa anche attraverso l'utilizzo consapevole dei sensi.

Slow Food promuove la cultura del cibo buono, pulito e giusto: che soddisfa il palato, che non danneggia l'ambiente e che rispetta il lavoro di chi lo produce.

Slow Food tutela la biodiversità e le comunità del cibo, perché vogliamo che lo sviluppo non sia solo economico, ma badi anche alla felicità delle persone.

Se sei d'accordo con quanto stiamo facendo, seguici!



Anagramma

POLENTA: FESTA IN FAMIGLIA

Mentre la mamma col xxxxxxx
gira la polenta sul fuoco,
osserva il bimbo dall'angolo
ciò che sembra un bel gioco.

Per non sembrare xxxxxxx
sta a guardare in disparte,
sa che certo assai presto
potrà assaggiarla fumante.



SCHEDA DI ADESIONE A SLOW FOOD (SIENA)

* Nuovo socio * Rinnovo

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

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

Titoli tra cui effettuare la scelta per l'utilizzo del Bonus da 16,00€

esclusi i soci giovani, famigliari e SlowKids	Pubblico	Soci
* Chiocciola-spilla dorata	5,00•	
* Osterie d'Italia 2008	20,14•	16,00•
* Locande d'Italia 2007 2008	18,00•	16,00•
* Osterie & Locande d'Italia in lingua inglese	22,00•	18,00•
* Guida agli oli extravergini 2007	14,00•	10,50•
* Guida al vino quotidiano 2008	14,50•	10,50•
* L'Italia del pane	13,00•	10,50•
* Salumi d'Italia	14,00•	10,50•
* L'Italia dei dolci	13,50•	10,50•
* Formaggi d'Italia	14,00•	10,50•
* Formaggi di Francia	13,45•	10,50•
* Mozzarelle di bufala	9,30•	8,00•
* Il Dizionario di Slow Food	12,00•	10,50•
* Guida ai vitigni d'Italia	14,00•	10,50•
* Guida ai vitigni del mondo	12,40•	10,50•
* Guida alle birre del mondo	14,98•	10,50•
* Dire fare gustare, percorsi di educazione del gusto nella scuola	16,50•	13,00•
* Le forme del latte, manuale per conoscere il formaggio	16,50•	13,00•
* Il piacere del vino,	16,50•	13,00•
* Extravergine, manuale per conoscere l'olio di oliva	13,00•	10,50•
* Alitate delle vigne di Langa	23,24•	21,00•
* Fotografie di C. Letti, Bacco in Toscana	30,47•	26,00•
Collana Terra Madre		
* Terra Madre	21,50•	18,00•
* Etore Tibaldi, Cibo d'Africa	13,50•	10,50•
* Wendell Berry, La risurrezione della rosa	13,50•	10,50•
* C. e L. Bourguignon, Il suolo un patrimonio da salvare	12,40•	10,50•
* Sir Albert Howard, I diritti della terra	12,40•	10,50•
* George Ritzer, La globalizzazione del nulla	12,40•	10,50•
* E. Steinberg Sorì San Lorenzo	12,40•	10,50•
* V. Shiva Dalla parte degli ultimi	13,50•	10,50•
* C. Scaffidi S. Greco Guardia che mare	13,50•	10,50•
Itinerari Slow		
* Ponente Ligure	9,80•	8,00•
* Barolo e Barbaresco		* Trentino
* Montalcino e Montepulciano	11,00•	9,00•
* Alto Adige-Soldirol	11,00•	9,00•
Collana assaggi	12,40•	10,50•

* V. Corrado, Notiziario delle produzioni particolari del Regno di Napoli
 * M. Bensoussan, Viti americane
 * A. Escoffier, Ricordi inediti
 * T. Artusi, Autobiografia
 * T. Hemeis, Ludwig a tavola
 * L. Carnacina, A la carte
 * A. Simon, 24, Mark Lane
 * Renato Guallandi

* Il cuoco piemontese 18,59• 13,00•
 * V.V. Pochlebkin, Storia della vodka 18,59• 13,00•
 * M. Godard, Il gusto dell'agro 17,56• 13,00•
 * M. Jackson, Storie nel bicchiere 14,00• 10,50•
 * G. MacDonogh, Gastronomia e giudice, Vita di Brillat-Savarin 12,40• 10,50•
 * Panialeone da Confienza, Trattato dei latticini 10,33• 9,00•
 * A. Atorre Château Lumière 13,50• 10,50•
 * N. Rival, Il buongustaio eccentrico 13,50• 10,50•

Le Ricette di Osterie d'Italia 12,45• 10,50•
 * Monferrato * Cuneo * Liguria * Langa
 * 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•
 * Ricette di Osterie d'Italia - I DOLCI 18,00• 16,00•

Edizioni in lingua straniera
 * A Wine Atlas of the Langhe in lingua inglese 23,24• 21,00•
 * Italian Cheese in lingua inglese 14,00• 10,50•
 * Osterie & Locande d'Italia in lingua inglese 22,00• 18,00•
 * Terra Madre in lingua inglese 21,50• 18,00•
 Buono omaggio da scalare 16,00•
 Eventuale differenza da sommare al costo tessera • _ _ _ _ _

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

Altre proposte (non scaricabili dal buono omaggio)
 * Vini d'Italia 2008 (prezzo riservato ai soci) 24,00•
 * Buono, puitto e gusto 15,50• 12,00•
 * Immagini del gusto - L'emozione dei Presidi 48,00• 40,00•
 * Italian Wines in lingua inglese 30,00• 24,00•
 * Osterie d'Italia in lingua tedesca 29,90• 25,50•
 * Slow Food Nation in lingua inglese 17,00• 15,00•
 * Slow Food Revolution 17,00• 15,00•
 * Slow Food Revolution in lingua inglese 21,00• 21,00•
 * Vini d'Italia in lingua tedesca 29,90• 25,50•
 * Slowfood arretrati n. cad. 8,00•
 * Chiocciolina argento 9,00•

TOTALE • _ _ _ _ _
 TOTALE FINALE EURO | _ _ _ _ _

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

Data / / Firma

Campagna associativa 2008
Contattate Marco Bechi al nr. 3394977937
E.mail slowfoodsiena@email.it - www.slowfoodsiena.it