



# Slow Food<sup>®</sup> Siena



COR MAGIS TIBI SENA PANDIT



PERIODICO DI INFORMAZIONI  
DELLA CONDOTTA SLOW FOOD DI SIENA

*in questo numero* **pag.**

<i>redazionale</i>	2
<i>per chi c'era e chi non c'era...</i>	3
<i>Master of Food</i>	6
<i>cosa bolle in pentola</i>	9
<i>letto per voi</i>	13
<i>provato per voi</i>	14
<i>le ricette raccontate</i>	15
<i>il cibo nella storia e nell'arte</i>	16
<i>l'angolo dei giochi</i>	17
<i>modulistica</i>	18

# 8

APRILE 2009





## redazionale

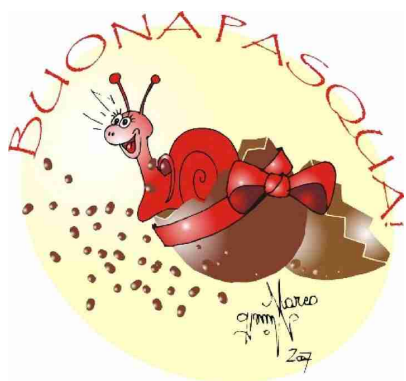
*Carissimi soci e amici di SlowFood,*

nel corso di questi giorni abbiamo cercato di raccogliere notizie sugli amici che sono parte della grande rete Slow Food nei territori colpiti dal terremoto:

*«Voglio rassicurare tutti voi sulle condizioni dei nostri amici aquilani: stanno tutti bene anche se spaventati - ci ha scritto Raffaele Cavallo, Presidente di Slow Food Abruzzo-Molise - Credo che questo sia il momento di manifestare la nostra solidarietà e vicinanza personale a ognuno di loro. Per questo, la rete regionale di Slow Food si sta adoperando per offrire ospitalità ai nostri correghionali maggiormente colpiti dalla furia del terremoto.*

*In futuro, sicuramente, metteremo in campo qualche iniziativa per sostenere chi fosse stato più colpito, ma credo sia il caso di farlo insieme ad altre associazioni.*

*Adesso credo che sia fondamentale contribuire con beni di prima necessità, usando gli enti preposti a questa raccolta».*



**Slow Food si sta evolvendo: non è facile cambiare pelle e, da gaudenti degustatori, trasformarci in "ecogastronomi", ma credo sia indispensabile se vogliamo preservare il nostro "futuro".**

In attesa che la prima emergenza si risolva e Slow Food Abruzzo possa valutare meglio a quale iniziativa destinare le risorse che la nostra associazione riuscirà a raccogliere, abbiamo comunque deciso a livello nazionale di avviare una raccolta fondi: chiunque volesse contribuire può farlo sin da ora.

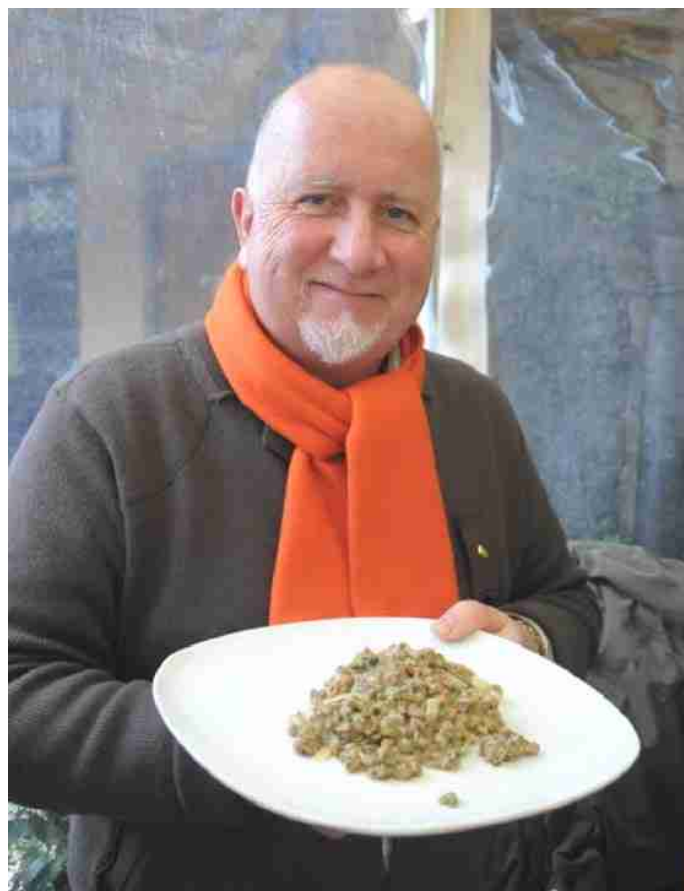
Gli estremi per il versamento sono:

**BANCA UNICREDIT**

**IBAN: IT 21 F 02008 46041 000100655843**

Intestato a Slow Food Italia

Causale: **Solidarietà Abruzzo**





per chi c'era

...e chi non c'era !

sabato 24 Gennaio

**“Strippiamoci ai Pecci”**

con i “trippai” fiorentini  
Silvia e Leonardo Torrini  
a Siena, all’Orto dei Pecci

*Vogliamo ricordare alcune delle iniziative  
attuare da Gennaio 2009 ad oggi,  
argutamente interpretate  
dall’amico/socio Marco Minetto*



venerdì 6 Febbraio

**“La sporcellata”**

alla Trattoria del Circolo a Santa Colomba





per chi c'era

...e chi non c'era !



sabato 7 Marzo

**"I cous-cous di Marilù Terrasi"** con i vini siciliani  
al Bistrot del Mondo di Scandicci

venerdì 27 Febbraio  
**"Tentazioni mediterranee"**  
all'EnoRistorante Il Casato  
a Siena



Dopo la degustazione di deliziosi cous-cous,  
la mitica Marilù ha dato un'ulteriore prova  
della sua bravura e delle sue capacità interpretando  
magistralmente ed accompagnando musicalmente  
brani e versi della sua terra





per chi c'era

...e chi non c'era !



Il severo esame eno-gastronomico è stato preceduto da un pellegrinaggio all'Azienda Agricola "Podere Le Fornaci" (condotta da Marco Cassini e socio vicino a Greve), per una visita guidata al termine della quale abbiamo potuto degustare alcuni deliziosi caprini di loro produzione.

*domenica 29 Marzo*

**Giudicarmangiando 3<sup>a</sup> puntata**

Il saluto alla primavera  
all'Osteria "Mangiando Mangiando"  
a Greve in Chianti



Salvatore Toscano e la moglie Mirna ci hanno aspettato per "essere giudicati" da noi con il piacevole abbinamento dei vini presentati da Paolo Baldini dell'Azienda "Altiero" di Monte Fioralle



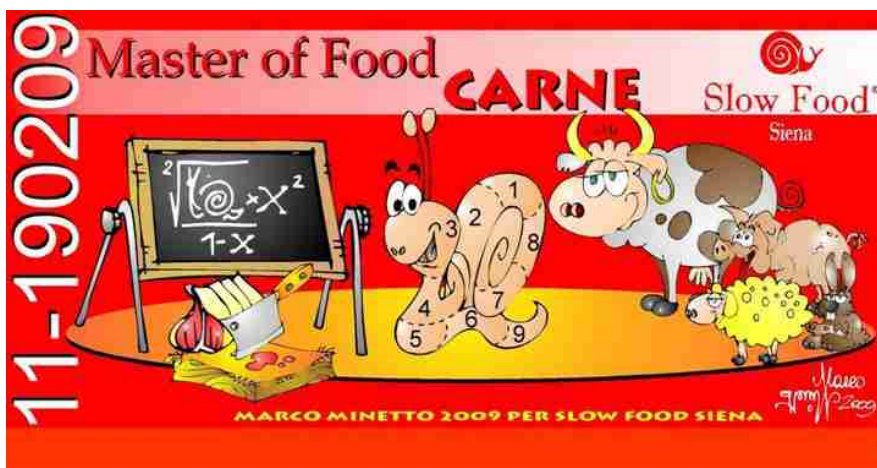
## Master of Food



“La Carne”

10 - 11 - 17 - 18 Febbraio

presso  
l'Hotel “Piccolo Chianti”  
a Fontebecci - Siena



*La consegna dell'attestato  
a Sandra ed Anna  
per la squisita ospitalità  
ed il goloso supporto*

Dopo quello sul Pesce, nel mese di febbraio e distribuito in quattro serate, si è tenuto l'annunciato Master of Food sulla Carne presso l'Hotel “Piccolo Chianti” a Siena.

Condotta dalla docente Michela Blengetti giunta espressamente per noi da Torino, il corso ha toccato - come in un viaggio affascinante - tutti gli innumerevoli aspetti riguardanti le varie tipologie di carni, le modalità di allevamento e macellazione degli animali, la conservazione ed il modo di cucinare, anche illustrati dalla proiezione di immagini esplicative.

I partecipanti hanno potuto così approfondire le loro conoscenze in materia spesso con nozioni inedite, mentre tutte le serate sono state caratterizzate da degustazioni su diverse tipologie e tagli di carne, che hanno consentito di conoscere/apprezzare tecniche e metodologie di utilizzo.



*La “docente” Michela Blengetti  
alla chiusura del corso  
fra Marco Bechi e Marco Minetto*



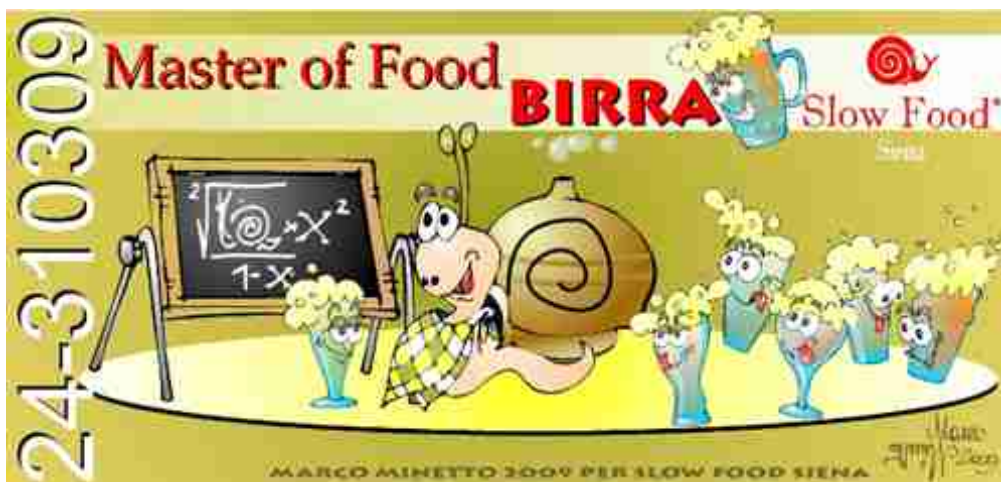
## Master of Food



“La Birra”

24 - 26 - 30 - 31 Marzo

presso  
l'Hotel “Piccolo Chianti”  
a Fontebecci - Siena



*Marco Bechi e Marco Minetto  
consegnano l'attestato-ricordo  
al docente Leonardo Di Vincenzo,  
oltre che a Sandra ed il figlio  
per la cordiale ospitalità  
ed i deliziosi stuzzichini.*

Dopo “Il Pesce” e “La Carne”, distribuito in quattro serate del mese di marzo si è tenuto anche il “Master of Food” sulla Birra presso l'Hotel “Piccolo Chianti” a Siena.

Il Mastro Birraio Leonardo Di Vincenzo, nella sua qualità di docente mosso da autentica passione e da una competenza sconfinata, ha accompagnato i partecipanti in un viaggio “planetario” alla scoperta delle diverse tecniche di fabbricazione di quest'antichissima bevanda, spesso scaturite dall'estro e la creatività del loro produttore.

Ogni serata è stata caratterizzata dall'analisi e conseguente degustazione di diverse tipologie di birre nonché dalle “consuete” sorprese di Sandra e Anna che non hanno perso l'occasione di dimostrare la loro ospitalità viziando ancora una volta i loro ospiti con delicatezze, torte e bruschette varie.



per chi ci sarà



Slow Food  
SIENA

# Master of Food 2009

“Storia della gastronomia” *La fame e il piacere*

27 - 28 Aprile / 4 Maggio

presso

l'Osteria Cacio e Pepe - loc. Le Lodoline - Vagliagli

Conoscere la storia della gastronomia non significa soltanto “sapere” qualche ricetta più o meno antica: il cibo nei suoi vari aspetti, innanzitutto quello della fame e dei suoi rapporti con il piacere, è al centro della vita di ogni individuo e di ogni società. Questo corso traccia, a grandi linee, un affascinante percorso attraverso i problemi che da sempre l'uomo ha avuto nei confronti degli alimenti: le cotture, le salse, il reperimento dei prodotti, la tradizione e l'innovazione, le bevande. Con uno sguardo all'Europa ma rivolgendo particolare attenzione alla cucina italiana dalle origini a oggi, si passeranno in rassegna i grandi cuochi del passato, i ricettari, i prodotti più utilizzati, le trasformazioni del gusto nel corso dei secoli. Tre lezioni per comprendere la formazione dei modelli gastronomici oggi prevalenti, dalla grande scuola francese fino alla cucina regionale e locale italiana. Con l'ausilio di documenti, testi, materiale iconografico

## Primo incontro

Il modello europeo dell'alimentazione e i primi ricettari

## Secondo incontro

La cucina Italiana e la nascita del gusto moderno

## Terzo incontro

Dalla rivoluzione industriale alla globalizzazione: come cambiano le abitudini alimentari

Eventuale degustazioni di piatti storici e tradizionali

Materiale didattico Dispensa del corso L'osteria nuova.

Una storia italiana del XX secolo (Alberto Capatti, Slow Food Editore, Bra)

Le lezioni si terranno la prima sera alle ore 20.30 e le altre sere alle ore 21.

**SOLO PER SOCI Quota di partecipazione per 3 lezioni 75.00€**

Gratis per chi ha già effettuato CARNE e PESCE

Per chi ha effettuato "Carne" avrà "Storia" a 40.00€ (non si applicano altre riduzioni)

## Gli altri Master previsti per quest'anno:



Attenzione

6/7/13/15/20/21 Maggio

VINO 1° livello  
con cena finale

in settembre

FORMAGGIO 1° livello

in ottobre

VINO E TERRITORIO 3° livello

in novembre

FUNGHI E TARTUFI

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

Soluzioni dalla pag. 17

Cambio di vocale : TRIPPA, TRUPPA  
Lucchetto : CONSUMA, MALTO, CONSULTO



per chi ci sarà



Slow Food<sup>®</sup>  
SIENA

# Master of Food 2009

## “IL VINO 1° livello”

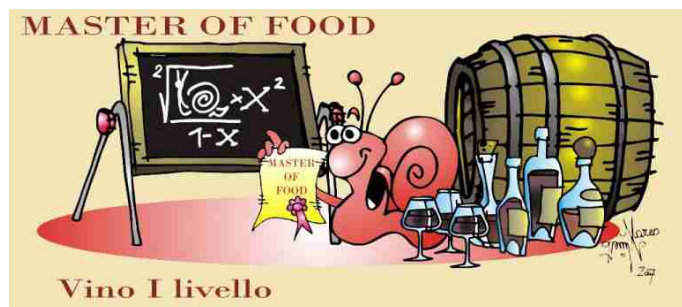
6-7-13-15-20-21 Maggio

Il vino è una bevanda ricchissima di storia, di tradizione, soggetta a continue sperimentazioni e dunque in continua evoluzione: conoscerlo rappresenta un momento emozionante per la scoperta della cultura materiale e per il risveglio di gusto e olfatto, i nostri sensi più intorpiditi.

Questo corso è rivolto ai tanti che di sé stessi dicono “*di vino non capisco nulla, ma vorrei conoscerlo meglio*”, ed è un’introduzione teorico-pratica al mondo del vino: i processi produttivi, le nozioni essenziali della viticoltura, la vinificazione, e soprattutto il linguaggio e gli strumenti della degustazione.

Ogni incontro è suddiviso in due parti: lezione e degustazione di quattro o cinque vini di diverso stile e tipologia, strettamente collegati agli argomenti trattati nella lezione.

Dalla viticoltura al servizio del vino, dall’esame visivo, olfattivo e gustativo fino agli abbinamenti, un ciclo di lezioni per entrare con piacevolezza e competenza nel mondo di Bacco.



Le lezioni si terranno la prima sera alle ore 20.30 e le altre sere alle ore 21  
ospiti dell’Azienda Agricola “Il Ciliegio” a Le Badesse  
- Monteriggioni

**SOLO PER SOCI**

**Quota di partecipazione per 5 lezioni 195.00€  
con cena finale**

(minimo 18 partecipanti)

### **Prima lezione**

Storia del vino e analisi sensoriale

### **Seconda lezione**

Esame visivo e vinificazione

### **Terza lezione**

Esame olfattivo, viticoltura e vinificazione

### **Quarta lezione**

Esame gustativo, clima, vigna e cantina

### **Quinta lezione**

Gli equilibri gusto olfattivi

### **Sesta lezione**

Servizio, norme e abbinamenti

### **Degustazioni di 26 vini italiani di qualità**

Materiale didattico:

- Dispensa del corso
- Il piacere del vino, manuale per imparare a bere meglio



cosa bolle in pentola



Slow Food  
SIENA

PERIODICO DI INFORMAZIONI DELLA CONDOTTA SLOW FOOD DI SIENA

quota  
di soli 250€  
se raggiungiamo  
45 iscrizioni  
!!!

Venerdì 1, sabato 2 e domenica 3 Maggio 2009

"Degustargitando 2009"

ovvero nelle Marche, tra Vernaccia, Verdicchio e verdi valli

con la preziosa collaborazione del fiduciario della Condotta Castelli di Jesi, Massimo Bergamo

### 1 giorno venerdì 1 maggio

ore 6.45 ritrovo al parcheggio della piscina, zona impianti sportivi Acquacalda  
ore 07.00 partenza alla volta di Serrapetrona con sosta tecnica lungo il percorso  
ore 11.00 arrivo a Serrapetrona (MC) e visita all'Azienda Quaccharini  
con degustazione dei suoi prodotti con particolare rilievo  
alla sua vernaccia spumantizzata rossa e ai suoi dolci e cioccolati.  
ore 14.30 partenza per la Riviera con sosta a Sirolo  
e tempo libero sulla riviera considerata la perla del Conero  
ore 17.45 partenza Jesi per l'Hotel dei Nani \*\*\*dove alloggeremo.  
ore 20.15 partenza per Serra de' Conti al ristorante chioccioluto "Coquus Fornacis"  
dove Marco Giacomelli ci stupirà, non solo per la location ma per la sua  
interpretazione del "cibo" che sarà abbinato i vini di Terre Cortesi di Moncaro  
al termine della cena ritorno a Jesi e pernottamento in Hotel.

### 2 giorno sabato 2 maggio

Colazione a Buffet in Hotel a Jesi  
ore 9.15 partenza per San Marcello (AN) ed incontro con Giorgio Tonti, dell'Azienda  
Colle Nobile, piccola e giovane realtà produttiva per la conoscenza di varietà  
di olive locali come la mignola e la raggia e la rosciola e degustazione dei  
suoi oli monovarietali.  
ore 11.15 partenza per Jesi, visita alla cittadina con tempo libero  
per chi volesse addentrarsi tra i negozi o i banchi del mercato settimanale.  
ore 13.30 visita alla Enoteca Regionale con degustazione di formaggi di mucca  
e bufala e vini tipici,  
ore 15.45 visita alla Azienda Agraria Trionfi Honorati e Caseificio Piandelmedico  
di cui abbiamo degustato i formaggi all'Enoteca.  
ore 17.15 breve escursione alla Cantina Moncaro.  
ore 18.00 rientro in Hotel per breve relax  
ore 20.00 partenza per Serra San Quirico (AN) per incontrare un'altro istrione della  
ristorazione marchigiana, Raul Ballerini per una cena alla sua Osteria  
chioccioluta "La Pianella" con i vini di Stefano Mancinelli  
al termine della cena ritorno a Jesi e pernottamento in Hotel.

### 3 giorno domenica 3 maggio

Colazione a Buffet in Hotel a Jesi  
ore 09.15 partenza (con i bagagli) per Morro d'Alba (AN) per visita alla cantina,  
distilleria e frantoio di Stefano Mancinelli  
ore 11.30 proseguimento per Cagli con tappa alla rassegna nazionale "Distinti Salumi"  
dove potremo effettuare, all'ora di pranzo, varie degustazioni nei  
4 punti previsti e tempo libero.  
ore 16.00 Partenza per Acqualagna (PU) e visita al Passo del Furlo  
ore 17.30/18.00 partenza per rientro a Siena con sosta tecnica lungo la strada  
ore 22.00 previsto rientro a Siena

Disponibilità 45 posti  
con Pullman Granturismo - Organizzazione Siena Coach By Bus  
(il programma potrebbe subire dei piccoli cambiamenti)  
la prenotazione è da effettuare tassativamente entro il 15 aprile

La quota di partecipazione, per soci sapienti e familiari e per gli aspiranti tali, sarà  
compresa fra 250 e 270 Euro, a seconda del numero dei partecipanti raggiunto, ed offre il  
miglior rapporto qualità/prezzo ottenibile.  
Supplemento per camera singola : 40 Euro

ancora  
posti  
disponibili  
!!!





## Le altre prossime iniziative

Si informa che a Genova dal 17 al 20 Aprile ci sarà **Slow FISH**

Sabato 9 Maggio, ore 20,15, all'Orto dei Pecci a Siena

### **“IL VENETO AI PECCI”**

lo chef Renzo Galeazzo del Ristorante “Mulino Bianco” di Monselice preparerà per noi un venù veneto tra i più tradizionali, abbinato a salumi e vini

### **“MASTER VINO 1° Livello”**

Le lezioni si terranno il 6-7-13-15-20-21 Maggio, la prima sera alle ore 20,30 e le altre sere alle ore 21 precise, ospiti dell'Azienda Agricola “Il Ciliegio” - Badesse - MONTERIGGIONI

Giovedì 14 Maggio ore 20, in collaborazione con Enoteca Italiana - Siena un appuntamento da non perdere per gli appassionati del vino :

### **“IL GIOCO DEL PIACERE SUI VITIGNI AUTOCTONI TOSCANI CON LIEVITI INDIGENI”**

degustazione con votazione di 1 rosé, 1 bianco e 3 rossi nei locali medicei e a seguire cena.

In contemporanea in 22 condotte toscane  
(menu in preparazione ma potete prenotare)

Venerdì 22 Maggio, ore 20,15

### **“A TAVOLA COL DIZIONARIO”** a Colle Val d'Elsa

all'Officina della Cucina Popolare dove i giovani cuochi Matteo e Nicola ci prepareranno un menu alla scoperta di piatti e tradizioni italiani dalle Alpi alla Sicilia.

Durante la cena verrà presentato il libro “Dizionario delle cucine regionali” edito da Slow Food Editore e ne verrà consegnata una copia ad ogni coppia di partecipanti.

Insieme ai piatti avremo un abbinamento di vini “regionali” proposti da GIV.  
(menu in preparazione ma potete prenotare)





## Le altre prossime iniziative

Sabato 6 Giugno, ore 13

**“SOLO PESCE”** : alla scoperta di un fantastico menu preparato da Luciano Zazzeri del Ristorante stellato "La Pineta" di Marina di Bibbona abbinato a Vini di Fazi Battaglia e Champagne Deutz in collaborazione con la Condotta Slow Food di Grosseto

Si informa che a Bra dal 18 al 21 Settembre ci sarà **CHEESE**

Sabato 26 Settembre, ore 20

**“Stasera cuciniamo noi”**

il Comitato di Condotta preparerà una cena memorabile in una cornice memorabile: dai picci fatti a mano da Alberto Lorenzini ai dolci di Clelia Cirillo...  
(evento finalizzato alla raccolta di fondi per Terra Madre)

Sabato 10 Ottobre, ore 13

**“Il Pranzo della Vendemmia”**

in un locale del Chianti

Sabato 12 Dicembre, ore 20

**“CENA degli AUGURI”**

in contemporanea con tutte le Condotte toscane

### Nota bene

Alcune iniziative potranno subire variazioni per motivi tecnici; in tal caso sarete tempestivamente avvertiti.

Si accettano le prenotazioni per quello che preferite e altro arriverà.....buon divertimento!





## letto per voi

di **Duccio LAZZERETTI**

L'Allogazione di Anghiari è uscito nel 2007, anno in cui la cui scena editoriale era ancora dominata dagli strascichi de "Il codice Da Vinci".

A lungo sono stato tentato di scrivere in questa rubrica sull'opera di Dionisio Castello, ma ho preferito rimandare perché non si imputasse all'autore, come lui stesso specifica nella postfazione, di cavalcare il rinnovato interesse verso il genio fiorentino.

In realtà non c'è niente di più diverso tra l'opera di Dan Brown e quella dell'architetto romano nonché Presidente di Slow Food Lazio.

Se cercate un libro che tratti di esoterismo, religione e che sia scontato... lasciate perdere, questo romanzo non fa per voi! Questo è un giallo non banale che, soltanto all'inizio, può sembrare simile ad altri.

L'espedito narrativo utilizzato per introdurre la storia è quello del manoscritto ritrovato dopo centinaia di anni. In questo modo l'autore può far narrare la storia a Salai, il giovane assistente di Leonardo, che ha vissuto le vicende da testimone diretto.

La storia si dipana nella Firenze cinquecentesca: un periodo in cui la Repubblica non era una realtà scontata, ma una conquista da difendere ogni giorno: i Medici non erano i mecenati tramandati dalla storia e gli artisti erano impegnati non solo in mirabolanti creazioni, ma anche in piccole dispute personali, problemi di ogni giorno e faccende private spesso ai limiti del morboso. L'affresco di Firenze non è, quindi, di quelli stereotipati, ma un racconto vibrante di vita vera, un punto di vista nuovo sull'arte del Rinascimento.

Il libro racconta di una serie di omicidi avvenuti all'inizio del '500, durante i lavori di realizzazione, ad opera di Leonardo, di un affresco sulla Battaglia di Anghiari, avvenuta nel 1440 tra milanesi e fiorentini e vinta da questi ultimi.

Il libro non è solo un giallo avvincente ma soprattutto un pretesto per rivelare le autentiche passioni del Maestro al di là delle arti: gli uomini, il cibo, la scienza.

Le passeggiate del Maestro fiorentino per la sua città potrebbero essere i racconti di un cittadino di oggi al mercato di San Lorenzo e mostrano come in realtà non siamo migliorati così tanto da cinque secoli fa; l'anima passionale di quell'epoca si riflette nell'animazione del mercato, nelle discussioni per le stradine intricate del centro o nelle bettole.

Proprio le scene più esilaranti sono quelle che si svolgono all'osteria, dove, una volta come oggi, si facevano amicizia, si conoscevano segreti e si gioiva per il buon mangiare.

Anche qui continua la contrapposizione tra Salai e Leonardo presente in tutto il romanzo: dove uno è amante della carne l'altro è vegetariano, dove il primo vuole l'abbondanza il secondo è parco nel bere e nel mangiare, dove l'allievo si accontenta il maestro è curioso.

Sotto la guida attenta dell'oste Nanni, proprietario più di un bordello che di un'osteria, Leonardo da Vinci conoscerà gli asparagi, i ravioli aperti "con lo zafferano, quello buono, degli Abruzzi...", si meraviglierà che Nanni conosca Apicio e il "Libro di arte coquinaria" di Maestro Martino e con lui inizierà una frequentazione dedita alla scoperta dell'ennesima arte, forse l'unica che manca al suo inesauribile repertorio.

Seguendo l'esempio di Leonardo, anche l'affamato Salai imparerà il gusto di una buona minestra, della moderazione, riuscirà ad apprezzare i piatti non accontentandosi di una "trippetta" ed ad avere fiducia nei consigli del maestro.

Se cercate un libro emozionante, divertente, un libro che parla anche di cibo e che magari risveglia la voglia di arte leggetelo.

Trascinante e tagliente allo stesso tempo, l'Allogazione di Anghiari è un romanzo intenso e ricercato, scritto in maniera impeccabile: il contenuto affascina e la prosa scorre leggera, tutto il romanzo si legge con estrema facilità, si divora.



Dionisio Castello

### L'ALLOGAZIONE DI ANGHARI

(pagg. 261) Ed. Firenze Libri - ISBN 9788872561447 - € 20,00





## provato per voi

di Alberto LORENZINI

Colonnata è un piccolo borgo del comune di Carrara e per raggiungerlo si deve transitare perfino fra le cave di marmo, ma il viaggio è sicuramente da fare, sia per ammirare da vicino il lavoro di estrazione del marmo, sia per la buona cucina che la Locanda Apuana sa offrire ai propri avventori.

Il locale si trova a due passi dalla piazzetta principale del paese ed è composto da due sale arredate in modo semplice ma accogliente.

Un servizio veloce ed attento vi illustrerà il menù che è incentrato sul prodotto che ha reso famoso questo borgo in Italia e non solo, ovvero il lardo.

Si può iniziare con un **Misto di Antipasti** fra cui un delicato lardo accompagnato con la cecina, piccoli bocconcini di farina di ceci fritti.

Inoltre si possono gustare degli involtini di verdure ripieni di formaggio con delle focaccine di farro e sesamo.

Come antipasti ci sono anche i crostoni, proposti con lardo oppure con funghi.

La sosta continua con i **Tordelli al ragù**, una pasta ripiena di magro e verdure oppure con dei **Taglierini ai fagioli**.

Fra i secondi ricordiamo volentieri il **Coniglio disossato farcito e lardellato**, oppure si può scegliere della **Cicchetta alla cavatora**, ovvero delle fettine di suino cotte alla griglia con il lardo e la rucola.

Una buona selezione di formaggi servita in una generosa porzione può farvi completare la sosta.

Il piatto comprende fra gli altri un ottimo formaggio di fossa e un pecorino stagionato nelle foglie di noci.

Per concludere, una gustosa **Torta di riso** oppure il Dolcetto di ricotta con salsa di pere cotogne.

La lista dei vini elenca soprattutto etichette toscane e piemontesi ma non manca anche un onesto vino della casa.



## “LOCANDA APUANA”

Via del Comune, 1 - Colonnata (MS)  
Tel. 0585 768017

Chiuso Domenica sera e Lunedì





## Le ricette raccontate

di Clelia CIRILLO

### PENNE AL PESTO DOLCE E PINOLI IN BELLA VISTA

Finalmente stiamo per sostituire il tepore casalingo con quello all'aria aperta, come timide lucertole azzardiamo le prime uscite per goderci un sole più caldo e i profumi della Primavera.

Anche la tavola si rinnova di colori per omaggiare la nuova stagione; lasciamo volentieri i cucchiari delle zuppe per impugnare le forchette davanti ad un bel piatto di penne al pesto dolce e pinoli in bella vista.

E' una ricetta molto semplice e non richiede neppure tanto tempo: seguitemi passo passo cominciando a prendere il mortaio, una pentola per bollire l'acqua per la pasta e una casseruola (o una padella) dove faremo andare il nostro condimento, che tra poco più di venti minuti si mangia! Ah, se siete soli, prima di indossare il grembiule, avvertite tre amici, vi darò le dosi per quattro persone.

Orbene, teniamo a portata di mano anche tutti gli ingredienti:

un minimo di una quarantina foglie di basilico di media grandezza, una trentina di nocciole, pomodorini sette/otto a testa, un grosso spicchio d'aglio, olio extravergine d'oliva, sale, origano.

Io direi di mettere già sù l'acqua per la pasta, ci vuole poco per preparare il nostro pesto. Allora siete pronti? All'opera!

Lavorate nel mortaio il basilico precedentemente lavato e asciugato, le nocciole, l'aglio e tre cucchiari di olio. Lavate i pomodorini, tagliate a metà quelli più grossi e fateli andare a fuoco non troppo vivace insieme al pesto, aggiungendo qualche cucchiario di acqua a bollire e già salata.

A questo punto, potete calare la pasta, io ho scelto le penne rigate ma ovviamente voi userete il formato che vi aggrada di più; l'unico accorgimento necessario è quello di far cuocere il pesto una decina di minuti, quindi, se scegliete una pasta che cuoce in meno tempo, abbiate l'accortezza di far partire la cottura del nostro condimento un tantino prima.

Aggiungete dunque un po' di sale e acqua di cottura della pasta via via che il pesto lo richiede.

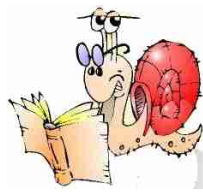
Solo a due, tre minuti dal gong, fate entrare in scena i pinoli che, evitando una cottura più lunga, manterranno maggiormente deciso il loro sapore.

Scolate la pasta ancora al dente e fatela insaporire insieme al pesto per un paio di minuti aggiungendo alla fine un filo d'olio.

Spolverizzate un po' di origano direttamente sulla pasta inpiattata e buon appetito e anche buona Primavera a tutti.

Clelia





## il cibo nella storia e nell'arte

di Laura SALVI



Pietre Bruegel (1525-1569)  
"Nozze di contadini"  
(Kunsthistorisches Museum, Vienna)

Non ho la pretesa di fornire trattazioni dotte o tantomeno scientifiche ma vorrei - nel ricordo forse un po' nostalgico dei miei trascorsi di insegnante di Disegno e Storia dell'Arte ed oggi in qualità di socia Slow Food - richiamare la vostra attenzione su alcune delle opere più significative di carattere artistico o storico, i cui autori hanno voluto dare particolare risalto al cibo o alla tavola.

Comincerò da uno dei dipinti più noti sull'argomento, "Nozze di contadini" realizzato da Pieter Bruegel nel 1568, nel quale si possono analizzare un'infinità di particolari che ci descrivono minuziosamente la vita del tempo.

La scena, particolarmente suggestiva, ritrae un modesto interno di casa colonica, forse un granaio, dove si festeggia un matrimonio, e par quasi di sentire il fragoroso vociare degli invitati, tutti intenti a bere, mangiare, parlare fra di loro. Alle spalle dei commensali due zampognari (uno dei quali è armato perché non si sa mai chi si può trovare fuori), allietano il convivio.

Eloquente anche la decorazione costituita da due fascine di grano appese al muro, mentre sul fondo della scena altre persone, forse nella speranza di raggiungere un po' di cibo, affollano l'ingresso.

Su tutto aleggia una luce rossastra, tipica di qualche torcera che non vediamo, ma il gruppo principale che richiama la nostra attenzione è proprio quello dei due inservienti (uno dei quali porta un mestolo di legno infilato nel cappello) che si avvicinano alla tavola con una "barella" carica di piatti;

questa altro non è che una vecchia porta sfilata dai propri cardini, come si può ben vedere da quella bandella di cerniera che spunta da sotto i piatti.

E che si tratti proprio di un pasto contadino è evidente, oltre che dagli abiti delle persone, anche dall'unica portata che, del tutto assenti carni e cacciagione, rappresenta quel poco di cui questa povera gente poteva disporre: si trattava infatti di una focaccia di farina di mais che, impastata con uova e acqua, veniva cotta in forno e servita calda. Le ciotole bianche invece, in numero minore perché dovevano servire a più commensali, contenevano una crema di formaggio da spalmare sulle focacce.

Sembra che la sposa sia proprio la donna posta al centro del dipinto, in atteggiamento distaccato ed a mani conserte, ed è l'unica che non mangia o beve; la sua figura si staglia su di un fondale rappresentato da un umile panno verde teso alla parete e sul quale campeggia un buffo copricapo.

Interessante l'uomo che preleva le ciotole dalla portantina per passarle agli altri commensali: forse lo sposo è proprio lui che fa gli onori della tavola, mentre il mescitore nell'angolo sinistro è tutto occupato a riempire i boccali di coccio (i bicchieri sono un lusso). Uniche due presenze "illustri" sono - all'estrema destra - un frate incappucciato ed un gentiluomo armato, ma tutti rappresentano un'analisi quanto mai particolareggiata ed eloquente di caratteri, usanze e comportamenti tipici di una popolazione rurale fiamminga del quindicesimo secolo.



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

### *Cambio di vocale*

#### VIVA IL QUINTO QUARTO !

Poco nobile e' il prodotto,  
ma esalta pentola e padella:  
coda, **xxxxxx** e lampredotto,  
lingua, poppa e coratella;  
di centopelle c'e' la zuppa,  
di rigaglie un bel sughetto,  
e tutta a tavola la **xyyxxx**  
mangia golosa e con diletto!

### *Lucchetto*

#### LA BIRRA

Nei bicchieri o nei boccali  
si **xxxxxyy** tutto l'anno;  
**yyzzz** e luppolo le danno  
profumi e sapori congeniali.  
Scure o chiare, tutte quante  
sono ormai oggetto di culto,  
ma ho bisogno di un **xxxxxxzzz**,  
quale scelgo tra le tante ?



#### Comitato di redazione

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



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

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



