



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>2007, si chiude un anno</i>	4
<i>cosa bolle in pentola</i>	5
<i>per chi non c'era</i>	7
<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>	15

4

DICEMBRE 2007





redazionale



infrastrutture per portare l'acqua potabile anche nei paesi più sperduti. Poi, attraverso un'accurata ricerca, *Alternativas* ha recuperato anche le tecniche di coltivazione che hanno caratterizzato l'agricoltura centroamericana di 7500 anni fa ed in particolare i prodotti più antichi della zona, primo fra tutti, l'amaranto, fondamentale per le sue proprietà nutritive.

Il Museo dell'Acqua è nato per illustrare le tappe di questo lavoro: venti ettari di terreno organizzato nelle antiche *terrazas* che, affidate ai piccoli produttori locali, ospitano le coltivazioni tradizionali della zona (amaranto, mais e fagioli). Una mostra permanente è dedicata ai prodotti dello stato di Puebla, ancor oggi coltivati secondo tecniche tradizionali, mentre al suo interno è prevista una sezione riservata ai Presidi Slow Food attivi in Messico.”

Cari amici,

in questo numero volevo parlarvi del Congresso internazionale svoltosi in Messico lo scorso novembre, ma lo hanno già fatto in molti e potrete comunque trovare molte informazioni sul sito nazionale. Io stesso sto preparando un report fotografico che prossimamente sarà visibile sul sito www.slowfoodsiena.it.

Voglio però limitarmi a parlarvi di una cosa che mi ha colpito molto, un'esperienza vissuta molto intensamente.....ma ecco come è cominciata.

“Il 17 marzo 2005, nella valle di Tehuacán-Cuicatlán (stato di Puebla, Messico) Raul Garciadiego, responsabile del Presidio dell'amaranto, ha inaugurato il *Museo dell'Acqua*, un progetto attuato per raccontare i temi affrontati in vent'anni di lavoro dall'organizzazione *Alternativas y Procesos de Participación Social* con un programma che ha puntato innanzitutto a soddisfare la necessità più impellente delle popolazioni - l'acqua appunto - reintroducendo sistemi di irrigazione tradizionali e realizzando





Slow Food[®] SIENA

PERIODICO DI INFORMAZIONI DELLA CONDOTTA SLOW FOOD DI SIENA

Al termine del congresso di Puebla, praticamente il nostro viaggio si è concluso con un'esperienza di notevole impatto emotivo: dopo l'hotel a 5 stelle l'incontro con le varie popolazioni locali giunte dalle campagne circostanti - che ci hanno fatto assaporare le loro saporite preparazioni, cotte sul fuoco o in pentole di coccia, a base di pochissimi ingredienti (acqua, peperoncino, mais, erbe aromatiche, fagioli, agave e a volte pollo, capra e cavallette) - è stato traumatico e, personalmente, mi ha fatto quasi vergognare.

In realtà per vivere servono poche cose, ma nonostante questo riteniamo indispensabile il superfluo perchè la società in cui viviamo ci spinge a crederlo.

Cerchiamo perciò di evitare gli sprechi di acqua, cibo o energia: troppe persone nel mondo - che non hanno avuto la nostra stessa fortuna - ne hanno bisogno per la loro stessa sopravvivenza.

Dopo questa frase un pò seriosa desidero esprimervi i miei più fervidi AUGURI per trascorrere delle serene feste familiari, nella speranza che ognuno possa essere veramente in pace con chi gli sta vicino ma, soprattutto, con sé stesso.



Per informazioni e approfondimenti visitate anche gli altri siti:

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



Grazie alla collaborazione dei soci del territorio, Siena e' stata la prima Condotta che ha versato alla Fondazione Slow per la Biodiversita' un contributo di 550 Euro per il sostentamento del Presidio della Bottarga di Mugine delle donne IMREGUEN in Mauritania, e di 1000 Euro per il progetto "Terra Madre"

Soluzioni dalla pag. 14

Aggiunta iniziale sillabica : TINI, MATINI

Falso vezzeggiativo : GIRO, GIRELLO

Comitato di redazione

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





2007 :

si chiude un anno...

...ed è tempo di bilanci anche per noi.

Ci piace ricordare qui le iniziative e gli eventi organizzati, od ai quali abbiamo partecipato, nella speranza che anche fra i nostri iscritti abbiano lasciato un piacevole ricordo:

27.1 **“La Signora in giallo”** al Vecchio Maneggio di San Gimignano

Il 1° numero **Febbraio 2007** della *Newsletter* di Slow Food Siena

16.2 **“Venerdi di magro...no sporcellata”** a Santa Colomba Monteriggioni

21.2 **“Alla ricerca del Brunello perduto”** al ristorante Capriccio di Siena

25.3 **“Olio volli, fortissimamente volli”** a Montenero d’Orcia

Il 2° numero **Aprile 2007** della *Newsletter* di Slow Food Siena

20.4 **“Cena Speziata e aromatizzata”** al Contedino di Monteroni d’Arbia

4/7.5 Resoconto su Slow Fish sul sito regionale

12.5 **“La Laguna di Orbetello incontra il Chianti”** a Rocca di Castagnoli

26/27.5 **“Dall’Adriatico alla Maiella”** : degustargitando in Abruzzo

9.6 **“Pesce si ma che c’è c’è”** al Garibaldi Innamorato di Piombino

14.7 **“La Cura dal Pirata”** al Ristorante Il Pirata di Follonica

Il 3° numero **Agosto 2007** della *Newsletter* di Slow Food Siena

8.9 **“A tavola con le api”** al Ristorante il Giardino di Montalcino

21.9 **“Trucidamente Osteria”** da Anna a Siena Nord/Monteriggioni

7.10 **“Chianina e dintorni”** all’Azienda Agricola Trequanda

10.10 **“Ma è tutto barolo?”** Incontro di...vino al Piccolo Hotel Chianti Siena

20/21.10 **“La Chiocciola va in miniera”** all’Amiata

26.10 **“La campagna, il pesce ed i castelli”** a Borgo Casabianca

6/17.11 Partecipazione al Congresso Internazionale Slow Food in Messico

24.11 **“C’è ciccia per te”** a San Donato in Perano

8.12 **“Gli Auguri hanno preso il volo”** al Grand Hotel Continental di Siena

Il 4° numero **Dicembre 2007** della *Newsletter* di Slow Food Siena

Un ringraziamento particolare agli Sponsor, alle Aziende, ai Produttori ed ai Ristoratori che, con il loro determinante contributo, hanno reso possibile l’attuazione delle diverse iniziative.



18/19/20 Gennaio

**TERRA MADRE
in TOSCANA**



Venerdì 25 gennaio ore 20.15

“Pesce è...se vi pare”

a Colle Val d'Elsa nel nuovo **Ristorante Jonatan** dove il giovanissimo **chef** si cimenterà in una performance, da non perdere con pesce **“TUTTO FRESCO”** e la speciale presenza di Marco Bergaglio che presenterà i suoi vini dell'Azienda Castellari Bergaglio di Gavi (Alessandria)

quota di partecipazione Soci Slow Food Euro 37 (Euro 42 non soci)
disponibilità 50 posti

Venerdì 8 febbraio ore 20.15

“La Polentasucculenta”

all'**Osteria del Circolo a Santa Colomba**, dove le “massaie”, ormai famose, prepareranno per noi piatti quasi dimenticati, un connubio tra polentata e sporcellata, con vini appropriati

in preparazione ma prenotabile da subito

5 - 7 - 11 - 13 - 19 - 21 febbraio ore 20.15

Master of Food “Il Vino 2° livello”

ospitati dal **Piccolo Hotel Chianti** / Siena Nord

Una scelta accurata di 5/6 vini, di ottima qualità e prezzo considerevole, degustati ogni sera sotto la guida di un qualificato docente

(6 lezioni Euro 220)

Venerdì 29 febbraio ore 20.15

“Giudicarmangiando”

Grazie alla disponibilità di **Bagoga**, inizieremo una nuova serie di appuntamenti alla scoperta dei locali segnalati dalla guida “Osterie d'Italia”, con la scoperta dei piatti proposti nella guida stessa. In ogni sera ognuno riceverà una scheda da compilare e, invitato a essere “critico”, dovrà esprimere le sue opinioni sul locale, l'accoglienza, i piatti proposti come un vero redattore della Guida; il tutto abbinato agli interessanti vini della Fattoria di San Fabiano, di proprietà di Gianluigi Borgini Baldovinetti de' Bacci - Arezzo

Domenica 9 marzo ore 13

“Il gioco dell'oca”

ospiti da **Roberto** alla **Taverna di Montisi** (Trequanda)

Pranzo con lo **chef** Renzo Galeazzo del **Ristorante Mulino Bianco** di Monselice (PD) in varie interpretazioni del bianco animale secondo lui e secondo altri produttori veneti.



cosa bolle in pentola

Giovedì 13 Marzo ore 20

“Gioco del Piacere”

sui vitigni autoctoni toscani all’**Enoteca Italiana** a Siena.
Cinque vini di prestigiose aziende messi in degustazione cieca
in contemporanea tra circa 1200 persone nella quasi totalità
delle Condotte toscane, alla ricerca del vino autoctono
più...piacevole e...naturalmente, cena in abbinamento.

In marzo, il martedì e il giovedì

Master of Food “Il caffè”

(3 lezioni Euro 70)

in preparazione

Sabato 29 marzo ore 13

“Saluto alla Primavera”

Contaminazioni liguri all’Agriturismo “Il Rigo” a San Quirico d’Orcia

in preparazione

Dal 3 al 7 aprile Vinitaly a Verona (per informazione)

Sabato 12 aprile ore 11

“Noblesse oblige a Montepulciano”

visita e pranzo in una Azienda di “Nobile” produzione

in preparazione

Sabato 10 maggio ore 11

“In quel ramo del lago.....Trasimeno”

alla scoperta del pesce d’acqua dolce e dei vini umbri, con la collaborazione delle Condotte Slow Food locale.

in preparazione

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!

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

*Sabato 31 maggio
Domenica 1 e Lunedì 2 giugno*
“Tra Malghe e Durello”
Gita nel veronese
in collaborazione
con la Condotte Slow Food di Verona.

in preparazione





per chi non c'era

21 Settembre

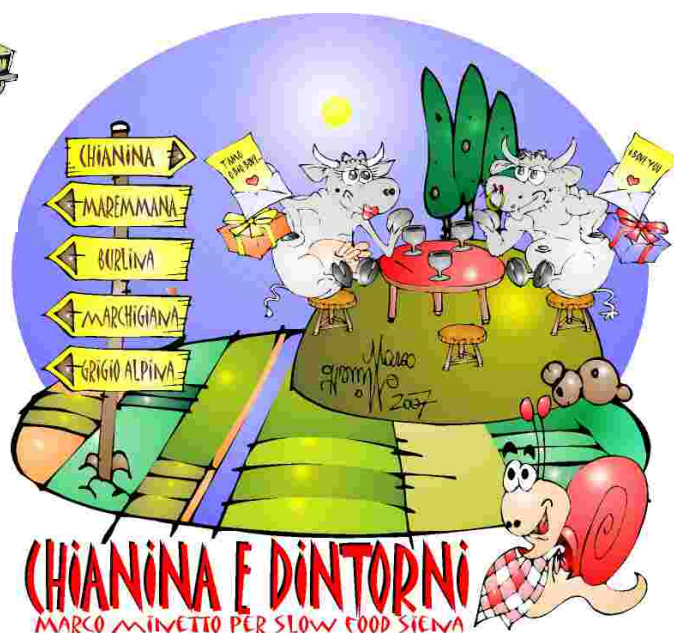
da Anna a
Siena Nord/Monteriggioni

*Vogliamo ricordare le iniziative attuate da
Settembre ad oggi, argutamente interpretate
dall'amico/socio di Marco Minetto*

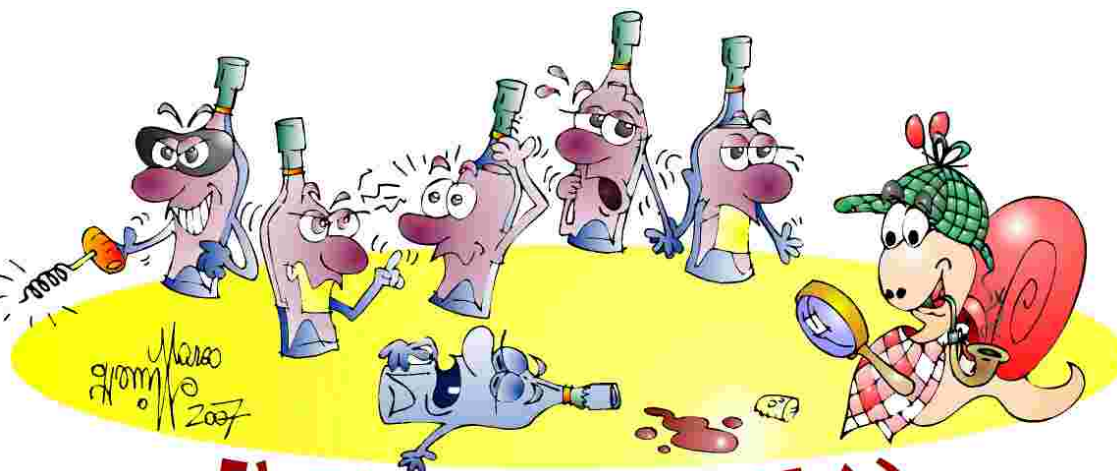


7 Ottobre

all'Azienda Agricola Trequanda



MARCO MINETTO PER SLOW FOOD SIENA



E' TUTTO BAROLO?

10 Ottobre

Incontro di...vino
al Piccolo Hotel Chianti - Siena



Slow Food[®] SIENA

PERIODICO DI INFORMAZIONI DELLA CONDOTTA SLOW FOOD DI SIENA

per chi non c'era



20/21 Ottobre

*gita enogastronomico/didattico/culturale
all'Amiata*



26 Ottobre

a Borgo Casabianca



LA CAMPAGNA, IL PESCE ED I CASTELLI
MARCO MINETTO 2007 - PER SLOW FOOD SIENA



Slow Food[®] SIENA

PERIODICO DI INFORMAZIONI DELLA CONDOTTA SLOW FOOD DI SIENA



per chi non c'era



C'E' LICCIA PER TE!

24 Novembre
a San Donato in Perano

“Gli Auguri hanno preso il volo” al Grand Hotel Continental a Siena





Letto per voi

Mi pento delle diete, dei piatti prelibati rifiutati per vanità, come mi rammarico di tutte le occasioni di fare l'amore che ho lasciato correre...

Ho scelto questo libro dietro le insistenze di un'amica, che, sapendo che mi occupo de consigli per le letture per la *newsletter*, ha insistito perché lo leggessi. Sinceramente la Allende non mi ha mai attirato più di tanto, forse per la storia tragica, forse per le copertine dei libri un po' tristi o forse per le quarte di copertina che non gli hanno reso giustizia. Ora non posso che ringraziare chi mi ha spronato a leggerlo e mi ha confermato la regola di non fermarsi alle apparenze.

La scrittrice cilena dedica il testo "agli amanti che giocano e, perché no?, anche agli uomini spaventati e alle donne malinconiche". Stiamo parlando di cucina afrodisiaca, ma non è un trattato sulle sostanze più o meno eccitanti e sui loro effetti; è, piuttosto, il racconto appassionato su come cucinare per rendere una cena afrodisiaca.

Impossibile resistere al brio e all'ironia con cui vengono affrontati i temi portanti di questo particolare libro: il cibo e il sesso.

Il sottotitolo non lascia dubbi: Racconti, ricette e altri afrodisiaci, ovvero la sapiente narrazione di un viaggio attraverso le gioie dell'amore e della gola. La Allende ci mostra chiaramente, col suo narrare documentato e leggero, spiritoso e carnale, che il primo ingrediente assolutamente afrodisiaco è l'amore: tutto ciò che viene cucinato per amore diventa sensuale, soprattutto se la mente di chi prepara il piatto è già maliziosa.

Il libro è un vero e proprio invito all'amore, alla passione, al gioco.

Con uno stile autobiografico, la Allende cerca di insegnarci il sapore della vita, componendo un elenco di alimenti e descrivendone alcune caratteristiche che di certo non troverete nei libri di cucina tradizionale. Questa elencazione e i relativi commenti, scritti con uno stile ironico e molto garbato, occupano una buona metà del libro, intervallati dalle relative ricette e da racconti sulle abitudini erotiche di alcuni grandi personaggi della storia e su quelle della scrittrice. Tutte le ricette che troverete nel libro ed i relativi "effetti collaterali" sono state accuratamente testate dall'autrice e dal suo gruppo di amici, e molti dei racconti narrano proprio di queste esperienze.

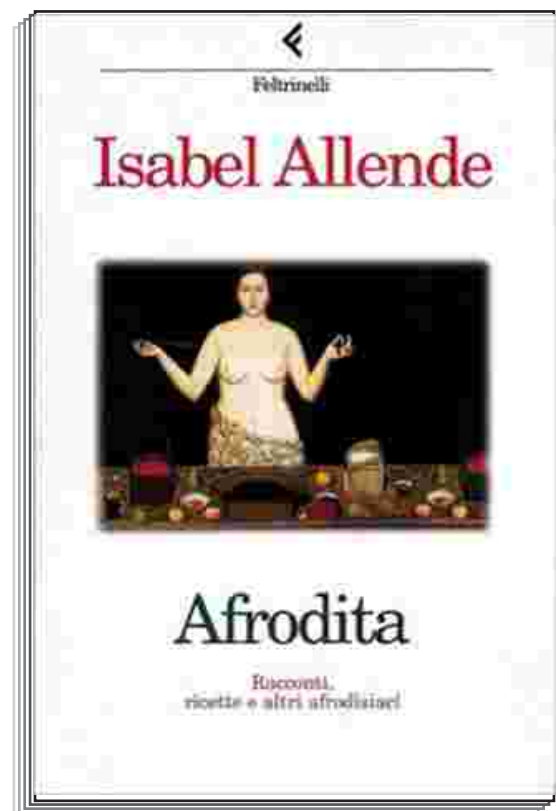
L'altra metà del libro contiene vere e proprie ricette da manuale, che spesso non sono nulla di spettacolare o innovativo ma con un piccolo particolare: viene spiegato soprattutto "come" cucinare...se la cucina deve essere l'anticamera dell'amore, allora ci sono una serie di gesti utili a creare l'atmosfera...

Solo una cosa stride in un libro come questo che parla di amore, sensualità e cibo: l'autrice consiglia, in caso di mancanza di tempo, di prendere una bottiglia di conserva, un vasetto già pronto e di far finta che sia opera vostra. Si sostiene, inoltre, che non conviene dedicare troppe energie a cucinare per un incontro amoroso se questa preparazione lascia troppo stanchi per godere dell'incontro: questo purtroppo è un passo che viene ripetuto un po' troppo spesso e che alla fine appesantisce il racconto senza aggiungere nulla.

Consiglio vivamente l'edizione di "lusso" perché le illustrazioni, ninfe paffutelle, satiri, fatine e folletti, possono essere apprezzate solo in questa versione e anche perché la consistenza, il profumo e il color biscotto della carta usata rende questo volume molto simile a un vecchio libro di pozioni e incantesimi.

Perché penso che dovrete leggere questo libro?

Perché fa ridere, fa ridere dentro, di cuore.



Isabel Allende

AFRODITA

(Pag. 325) ISBN 8807420856 Ed. Feltrinelli

Euro 16,53





visto per voi

di Andrea BURRONI

Bentornati al consueto appuntamento con le recensioni sui film in tematica con il cibo.

In quest'occasione ero molto tentato di recensire un lavoro di cui ho sentito molto parlare, ma nel frattempo ha fatto il boom un nuovo film sempre con l'attuale tematica legata ai fastfood: "Fast food Nation".

Recuperato così da ex noleggino (sembra che le persone siano sempre più interessate ad informarsi su tematiche di questo tipo dato che in meno di un giorno sono andate via più di quindici copie), "Fast Food Nation" è un film di Richard Linklater del 2006, tratto dal best-seller di Eric Schlosser basato su di un'inchiesta durata più di due anni, nella quale il giornalista percorre tutta la filiera dei *fast-food*, preponderante negli Stati Uniti ma che si sta diffondendo anche nel resto del mondo.

Stavolta il film non è girato come un documentario del tipo di "Supersize me", ma è comunque una grande denuncia (anche da parte di attori famosi come Bruce Willis o artisti tipo Avril Lavigne, idolo delle teenager) per l'opera di sensibilizzazione dei consumatori verso il cibo scadente e soprattutto il modo in cui viene prodotto.

L'inchiesta tocca tutte le tematiche inerenti ai *fast-food*: la nascita delle prime catene, il marketing usato per invogliare i consumatori (meglio se bambini e studenti...) a mangiare hamburger e patatine fritte; le politiche per abbassare il minimo salariale e quelle per velocizzare la macellazione e la produzione della famosa polpetta di carne: è particolarmente sconvolgente venire a conoscenza della presenza di feci animali nella carne macinata e degli infortuni gravi e frequenti nei processi di macellazione causati proprio dalla velocità di produzione.

Il film inizia con una riunione da parte dei dirigenti di Mickey's che, dopo aver accuratamente parlato di marketing, rendono noto che alcuni studenti di biologia - analizzando dei campioni di carne di hamburger durante un'esercitazione universitaria - hanno trovato valori altissimi di coliforme fecale: occorre che qualcuno della società vada a controllare cosa sta succedendo a Cody, immaginaria grigia città dove ha sede lo stabilimento che acquista, macella e distribuisce in tutti gli Stati Uniti la carne che farcirà il mitico *BigOne*, fortuna dell'azienda

Nel frattempo il film sviluppa le vicende di un manipolo di clandestini messicani che, componendo la forza lavoro dell'azienda di Cody, scelgono i tranci peggiori per gli hamburger, trascorrono ore a pulire ettolitri di sangue, interiora e feci, il tutto in un ambiente lavorativo del tutto inospitale.

Il film mostra, per la fotografia e per le immagini che restano magnifiche anche per il modo con cui sono montate, enormi mandrie di animali semi-immobili che, finendo nel mattatoio, si trasformano in tranci di bovino come icone innocenti di un'epoca fatta di cibo scadente, persone e società arroganti ed avaro.

Secondo me rimane un film che merita di essere visto anche se, per le sue trame particolarmente intricate, rimane un po' difficile lo scorrimento generale.

Comunque...buona visione !





provato per voi

di Alberto LORENZINI

Stavolta mi sono concesso una gita fuori porta nelle Marche, una regione che amo molto, che ho potuto conoscere anche grazie a mia mamma, originaria della provincia di Ancona.

Ogni tanto mi piace rivedere la terra di una parte della mia famiglia, così prendo l'auto e mi "perdo" nell'entroterra anconetano più precisamente nella zona di produzione del Verdicchio. Adoro queste colline, secondo me sottovalutate turisticamente. La campagna in questa zona è ordinata ma soprattutto vissuta, dove i terreni sono coltivati alla perfezione, rendendo il paesaggio tappezzato di mille colori e con tanti paesini arroccati in alto, nei crinali delle colline. Le persone sono accoglienti, gentili: insomma un paradiso che visito diverse volte all'anno.

Nell'ultima visita ho voluto pranzare in un ristorante immerso in questa zona e precisamente a Serra de' Conti.

Il ristorante si chiama "**Coqus Fornacis**" (Il cuoco della Fornace).

Tempo fa avevo notato che la vecchia fornace abbandonata alle porte del paese, era stata ristrutturata e suddivisa in diversi ambienti, fra cui un museo, sale congressi e anche da un ristorante che appunto ho voluto provare. La fornace, al suo esterno, ha mantenuto le caratteristiche di quando era in funzione, infatti c'è rimasta pure la ciminiera. L'interno del ristorante invece è arredato con mobili moderni, accostati ad alcuni particolari del passato, come i lampadari di vetro rosso con lampadine a goccia ed una vetrina dove sono collocati i calici dei vari vini. Nell'unica sala, che può ospitare circa 40 persone comodamente sedute, i tavoli distanziati sono di wengè, ben apparecchiati con tovaglie tipo americano di colore grigio chiaro misto lino e cotone, alternati ad alcuni tavoli rotondi.

Mi accoglie il cuoco che, insieme alla carta, mi fa portare il cestino del pane. Il menù prevede piatti del territorio e ci sono circa sette/otto tipi di portate per ogni voce. Saltato l'antipasto, che annoverava fra le proposte delle verdure fritte portate ad un tavolo vicino e che mi avevano fatto venire l'acquolina in bocca, ho scelto, fra i primi, delle **Cresc'Tajat al sugo finto** (7 euro). Questo tipo di pasta è composto dalla polenta reimpastata con della farina bianca e poi tagliata a rombi; il sugo è stato fatto con dei pomodori pendolini, grasselli di maiale, piselli e maggiorana. Il sapore di questo primo piatto era piacevole, inoltre la porzione era generosa. Fra altri primi interessanti ho visto degli spaghetti di farro con la cicerchia di Serra de' Conti, un presidio Slow Food.

Come secondo ho scelto **l'oca arrostita al forno con le patate** (13 euro). La cottura di questo secondo piatto era perfetta, così come le patate che non erano unte: un piatto abbondante con quattro pezzi di oca e diverse patate adagiate in un grande piatto.

Ho accompagnato questi due piatti da un Rosso Conero della Fattoria Le Terrazze; la piacevole sorpresa di un vino dagli odori fantastici di frutta rossa e prugna e consistente al palato, il tutto per 3 euro al calice: un bel regalo!

Come dessert ho provato un'originale **mousse al Varnelli con salsa al caffè** (6 euro). Il Varnelli è la marca di un liquore all'anice marchigiano di solito usato per correggere il caffè (che il nostro Fiduciario ci ha fatto conoscere proprio in uno dei nostri incontri a Santa Colomba). In questo caso è stato fatto al contrario: la salsa al caffè correggeva il sapore di questa mousse ben preparata e ben presentata. Ho accompagnato il dolce con un passito di verdicchio della Fattoria San Lorenzo a 3 euro; un'acqua da un litro di Levissima a 1 euro (non mi è stata messa in conto), mentre il coperto (purtroppo non compreso), costa 2 euro.

Mi è piaciuta l'organizzazione interna e la pulizia del locale, così come i cibi preparati con mano sicura. Una nota di merito per i bagni davvero puliti, modernamente arredati ed illuminati.

Il cuoco, che è risultato una persona garbata, alla fine ha fatto un giro per i tavoli per controllare che tutto fosse a posto.

Nell'insieme è una piacevole novità, in una zona di grande interesse naturale e artistico sicuramente sottovalutata: ho speso 34 euro e penso di tornarci quando mi troverò in questa fantastica regione.

COQUS FORNACIS

Via della Fornace 7

60030 Serra de' Conti (AN)

tel. + fax: 0731 878096 chiuso il lunedì

E-mail: info@coqusfornacis.it

www.coqusfornacis.it



Le ricette raccontate

LA DELIZIOSA DI CACAO

I dolci da credenza, mi raccontò mia madre, erano quelli che non si vantavano di importanti decorazioni ma di essere deliziosamente gustosi e profumati nella bontà dei loro ingredienti.

Custoditi dietro le vetrine dei panciuti mobili da sala di una volta, i cui ripiani erano apparecchiati di tovaglette immacolate lavorate ad uncinetto, mostravano la ricchezza della dispensa delle nonne, delle mamme, delle zie, delle comari, impeccabili padrone di casa.

Tornando con il ricordo alla sua infanzia, mi disse che l'apertura delle ante della sua credenza faceva sempre tremare i bicchieri buoni di cristallo e la porcellana delle grandi occasioni, quella decorata sull'orlo con un filo d'oro zecchino.

Questi dolci, aggiunse, sembravano non aspettassero altro che la visita di persone amiche. *“Noi bambine eravamo eccitatissime quando gli ospiti venivano fatti accomodare in salotto, perché avremmo di sicuro beneficiato di una merenda speciale”*. Nell'ascoltarla avrei giurato di aver avvertito il tremolio di vetrine e di bicchieri! Poi abbassò il tono della voce e fece come per rivelarmi un segreto:

“Ora ti insegno a fare la torta da credenza per eccellenza, la torta più buona che tu abbia mai mangiato; è ora che in casa si imponga prepotente e inebriante l'odore cioccolatoso di questa ricetta!

Tuo nonno, che la preparava sempre la sera prima di un giorno speciale come il compleanno mio o di tua zia Teresa, la chiamava semplicemente torta al cacao, ma a mio avviso, dovrebbe portare un nome più importante come... La deliziosa di cacao, per esempio.

Per iniziare, prendi dal frigo la panna fresca, due uova, il burro, un limone; io intanto prendo dalla dispensa il resto che ci serve, cacao, zucchero, lievito e farina. Accendi già il forno cara, centocinquanta gradi vanno benissimo, ci vuole veramente poco per preparare l'impasto.

Bene, la prima operazione da fare, è versare 200 ml di panna fresca in un piccolo recipiente con due cucchiari di succo di limone e la bustina di lievito. Si prosegue, setacciando e mescolando, in un altro recipiente, 75 grammi di cacao amaro e 200 grammi di zucchero, anche un po' meno di zucchero se vogliamo renderla ancora più cioccolatoso.

Si aggiungono così le uova intere, 60 grammi di burro fuso e la panna che intanto si è raggrumata.

Per finire, si uniscono 120 grammi di farina setacciata e si amalgama il tutto.

Vedi questa consistenza da mousse? E' proprio quella che devi ottenere.



Ecco, adesso basta imburrare una teglia, e in mezz'ora l'odore di cioccolato si sentirà fin nelle scale. Scommetto che alla nostra cara signora Zampella, nonché vicina impicciona, basterà anche meno di mezz'ora per bussare alla nostra porta, attaccare bottone, e chiederci cosa abbiamo cucinato di buono. Prepariamo il tè per tre, tanto si fermerà con noi fino a che non le avremo dato la ricetta. Ma col tè prenderemo dei frollini: la deliziosa di cacao non va mangiata calda altrimenti si sbriciola tutta, è meglio prepararla il giorno prima di gustarla.

Per finire, si spolvera un po' di zucchero a velo, e il gioco è fatto”.

Non l'avevamo ancora sfornata che sentimmo suonare alla porta; io presi le tre tazze per il tè.

INGREDIENTI

panna fresca	200 ml
succo di limone	2 cucchiari
zucchero	200 grammi
<i>(per i miei gusti anche una ventina di grammi di meno)</i>	
cacao amaro	75 grammi
uova	2 intere
burro	60 grammi
lievito	1 bustina
farina	120 grammi
zucchero a velo a piacere	
cottura	35 minuti circa a 150°





Il nostro fiduciario Marco Bechi
in una divertente caricatura di Sergio Manni

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!



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

Aggiunta iniziale sillabica... con parola nascosta
(riuscite a trovare la parola di 8 lettere nascosta nell'enigma?)

AUTUNNO

Sono giunti ormai, i giorni più foschi;
l'uva ribolle profumata nei xxxx.
Ognuno trascorre bramoso nei boschi
week-end di castagne e di funghi porcini.

Fresche le sere, ma anche i yyyxxxx,
ore centrali più tiepide invece;
oltre al fumo grigiastro dei tanti camini
discende una notte che sembra pece.

Falso vezzeggiativo

LA CARNE CHIANINA

Se ti trovi giù in Toscana
fatti un xxxx in Val di Chiana;
c'è una gran razza bovina
che ha una carne sopraffina.

Tanti i tagli del vitello:
fesa, noce, il buon xxxxxxxx,
la costata ed il filetto;
auguro a tutti un buon banchetto!



“PRESENTA UN AMICO”

A conclusione della campagna associativa 2007 “PRESENTA UN AMICO”, sabato 8 Dicembre in occasione della cena degli auguri presso il Grand Hotel Continental di Siena, si è svolta l’assegnazione dei premi messi in palio fra i soci che, nel corso dell’anno, hanno presentato uno o più nuovi iscritti.

Come già indicato nei precedenti numeri, i locali del territorio senese (presenti nella Guida delle Osterie d’Italia 2007) che hanno aderito all’iniziativa - hanno offerto complessivamente 15 pranzi o cene complete per due persone per una degustazione del loro menù più rappresentativo.

Ecco l’elenco dei locali abbinati ai nomi dei fortunati vincitori:

Osteria “**Il Carroccio**”
Siena

Giancarlo Bugnoli

Ristorante “**La Grotta di S.Caterina**” da Bagoga
Siena

**Armando D’Antonio
Claudio Barbi
Corrado Gioia**

Ristorante “**Il Giardino**”
Montalcino

**Francesca Stratton
Francesca Bartali**

Osteria di **Porta al Cassero**
Montalcino

Gianni Degli Innocenti

Ristorante “**Il Castagno**” da Rossano
Vivo d’Orcia

**Andrea Gaglia
Luca Pattaro
Valentini Paolo**

Ristorante “**Il Carlino d’Oro**”
Gaiole in Chianti

**Sergio Valiani
Daniele Vannucci
Marco Bellaccini**

Osteria di **Starda**
Gaiole in Chianti

**Giovanni Grassi
Raffaele Ambrosanio**

Tra quelli rimasti esclusi dall’“Ospitalita’ in Osteria” ma che hanno portato un socio, sono state 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.**

Siamo perciò lieti di comunicare che il numero dei soci della Condotta di Siena passa da 196 (dic.2006) a 280 (dic.2007), collocandosi fra le condotte più attive e...nutrite d’Italia!!



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

