



Slow Food[®] Siena



COR MAGIS TIBI SENA PANDIT



PERIODICO DI INFORMAZIONI
DELLA CONDOTTA SLOW FOOD DI SIENA

in questo numero

pag.

<i>presentazione del Fiduciario</i>	2
<i>cosa bolle in pentola</i>	4
<i>per chi non c'era</i>	5
<i>cosa ci riserva il futuro</i>	6
<i>letto per voi</i>	7
<i>visto per voi</i>	8
<i>provato per voi</i>	9
<i>le ricette</i>	10
<i>l'angolo dei giochi</i>	10
<i>associarsi</i>	11
<i>modulistica</i>	12

1

FEBBRAIO 2007





redazionale

Cari amici Slowfoodosi,

da poco è iniziato il 2007 e finalmente riusciamo, con il sostanziale e sostanzioso aiuto del neo Comitato Editoriale e del Comitato di Condotta, a proporvi questa Newsletter alla quale spero vogliate dedicare qualche minuto.

Era da tempo che si pensava ad uno strumento più versatile e un po' più professionale della semplice *e.mail* per informarvi su ciò che è successo, sta succedendo o succederà nella nostra Associazione.

Ma cominciamo dall'inizio, per chi magari ancora non sa "cosa siamo"; non voglio infatti fare della retorica ma proporre solo un po' della nostra storia a chi magari si è avvicinato a Slow Food da poco.

Effettivamente le cose, dopo la mia elezione a Fiduciario nel maggio 1998, sono cambiate ma ancor più dall'inizio, da quando - il 26 e il 27 luglio **1986** - nacque l'associazione Arci Gola che, in occasione del congresso di Barolo e Fontanafredda, individuò il presidente nella figura di Carlo Petrini. Anche la nostra provincia è stata importante: infatti dal 10 al 13 novembre **1988** a San Gimignano, Montalcino e Siena si tenne il primo Congresso Nazionale di Arcigola.

Successivamente, dall'8 al 10 dicembre **1989**, nacque all'Opéra Comique di Parigi il Movimento Internazionale Slow Food, con delegazioni da tutto il mondo che ne sottoscrissero il manifesto.

Nel **1990**, con la pubblicazione della prima edizione di Osterie d'Italia nacque Slow Food Editore. Dal 15 al 18 novembre, ad Alba, si tenne la prima *convention* internazionale sui vini piemontesi e finalmente, a dicembre, Venezia ospitò il primo Congresso Internazionale del Movimento.

Nel **1992** Slow Food Deutschland aprì la propria sede in Germania ed uscì, a cura di Petrini, la Guida ai vini del mondo in cinque lingue. Poi, dal 12 al 15 novembre, in Friuli Venezia Giulia si svolse la *Convention* internazionale dei vini.

Nel **1993** aprì la propria sede a Zurigo Slow Food Svizzera.

Nell'aprile **1994**, al Vinalty di Verona, fu organizzato Gran Menù, primo evento Slow Food dedicato ai prodotti alimentari. Nella stessa occasione si inaugurarono i Laboratori del Gusto, che costituiranno le basi del percorso educativo di Slow Food.

Dal 29 settembre al 2 ottobre a Palermo si tenne il Terzo Congresso nazionale.

Dal 1 al 4 dicembre, Slow Food organizzò la manifestazione Milano Golosa, banco di prova per quello che diventerà il Salone del Gusto a Torino.

Nel **1997** il convegno "Dire fare gustare" sancì l'inizio del progetto di educazione alimentare e del gusto di Slow Food, che, con il passare degli anni, coinvolgerà sotto varie forme e modalità insegnanti e ragazzi di moltissime scuole in tutta la penisola.

Il 29 giugno venne pubblicato il Manifesto dell'Arca, dal quale avranno successivamente origine i Presìdi. A Bra, dal 19 al 22 settembre, Slow Food organizzò "Cheese, le forme del latte", prima rassegna internazionale dei formaggi di qualità.

Ad Orvieto, dal 16 al 19 ottobre, si svolse il Terzo Congresso internazionale di Slow Food.

Nel maggio **1998** fui eletto Fiduciario e dal 19 al 21 giugno a Rovereto partecipai al Quarto Congresso nazionale, (evento indimenticabile per la sua particolarità) che approvò la scelta di istituire i Presìdi.

Il 27 giugno si costituì, su iniziativa di Slow Food, l'Agenzia di Pollenzo, società finalizzata al recupero dell'ex residenza di casa Savoia di Pollenzo (Bra), destinata ad ospitare l'Università di Scienze Gastronomiche, un albergo, un ristorante e la Banca del Vino.

A Torino, dal 5 al 9 novembre, si tenne la seconda edizione del Salone del Gusto, questa volta aperta al grande pubblico: 120.000 visitatori parteciparono a Laboratori del Gusto, convegni ed eventi, toccando da vicino la varietà della piccola produzione di qualità.

Nel mese di maggio del **1999** Slow Food lanciò la campagna di raccolta firme in difesa del patrimonio enogastronomico italiano e per chiedere la revisione del regolamento europeo HACCP.

Dal 17 al 19 settembre ritornò Cheese, alla sua seconda edizione.

In occasione del Congresso di Slow Food Australia, venne introdotto il concetto di Slow Food come movimento ecogastronomico.

Nel gennaio del **2000** venne avviato il progetto dei Presìdi, interventi mirati sul territorio per salvaguardare o rilanciare piccole produzioni artigianali a rischio di estinzione.

A marzo Slow Food USA aprì la propria sede a New York. Dal 23 al 25 ottobre si tenne a Bologna la prima edizione del Premio Slow Food per la difesa della biodiversità. A Torino, dal 25 al 29 ottobre, si svolse la terza edizione del Salone del Gusto con 130.000 visitatori ed i primi 91 Presìdi italiani furono presentati al grande pubblico.

Durante il Quinto Congresso nazionale, dal 7 al 9 giugno **2002** a Riva del Garda, nacque il progetto della Fondazione Slow Food per la biodiversità, che sostiene attualmente il Premio Slow Food, i Presìdi, e l'Arca del Gusto. A Torino, dal 24 al 28 ottobre, si tennero la terza edizione del Premio Slow Food e la quarta del Salone del Gusto, con 138.000 visitatori e la presentazione dei primi 30 Presìdi internazionali.



Nel mese di aprile **2003** a Brasilia, Slow Food firmò con il governo brasiliano un protocollo d'intesa per la realizzazione di progetti a sostegno della salvaguardia delle piccole produzioni agricole tradizionali.

Il 17 e 18 maggio a Latours si svolse il congresso di fondazione di Slow Food France, con sede operativa a Montpellier.

Il 17 luglio si costituì ufficialmente la Fondazione Slow Food *onlus* grazie al supporto della Regione Toscana che ne è socia.

Dal 19 al 22 settembre si svolse la quarta edizione di Cheese a Bra.

Nello stesso anno Napoli ospitò il quinto Congresso Internazionale, in concomitanza alla quarta edizione del Premio Slow Food. I temi discussi al Congresso, che riunì delegati di oltre 50 paesi, furono la difesa della biodiversità e l'educazione, mentre Carlo Petrini presentò l'idea del Meeting mondiale dei produttori di cibo. La cornice fu stupenda, da piazza Plebiscito con i prodotti dei Presidi ed i cibi di strada alla palestra Grande degli scavi di Pompei per l'incontro con le Osterie partenopee per terminare con la serata conclusiva, con i ristoranti stellati, all'interno del cortile del Palazzo di Capodimonte.

A gennaio **2004** si costituì il gruppo di lavoro che organizzò il primo incontro mondiale della Comunità del Cibo: Terra Madre.

Nel febbraio la FAO riconobbe ufficialmente Slow Food come organizzazione no profit con la quale instaura un rapporto di collaborazione.

Il 30 aprile venne inaugurata la rinnovata Agenzia di Pollenzo con una settimana a porte aperte. Migliaia di persone visitarono il complesso che ospita oggi la prima Università di Scienze Gastronomiche.

A giugno Genova ospitò la prima edizione di Slow Fish, rassegna dedicata alla pesca e al pesce sostenibile. A Yufuin, in Giappone il 26 giugno si tenne il congresso di fondazione di Slow Food Japan, che ha sede a Sendai. Con il D.M. 262 del 5 agosto il Ministero dell'Università e della Ricerca scientifica riconobbe ufficialmente l'Università di Scienze Gastronomiche, che aprì i battenti ai primi 75 studenti il 4 ottobre.

Al Lingotto di Torino si svolse la quinta edizione del Salone del Gusto con oltre 140.000 visitatori: contemporaneamente, dal 20 al 23 ottobre, al Palazzo del Lavoro, si svolse la prima edizione di Terra Madre, meeting internazionale di circa 5000 produttori provenienti da tutto il mondo.

Dal 13 al 15 maggio **2005** in Sicilia si riunirono gli Stati Generali dei Presidi Slow Food italiani: oltre quattrocento produttori, ricercatori universitari, responsabili istituzionali di tutta Italia, dirigenti dei Ministeri della Salute e delle Politiche Agricole e Forestali, tecnici dell'Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste della Sicilia, si incontrarono

per lanciare una grande campagna per la tutela delle produzioni artigianali eccellenti che rischiano di scomparire. A Machakos in Kenya, nel mese di luglio si riunì un gruppo di lavoro composto dai rappresentanti delle comunità del cibo kenyote, dalle principali Ong e da una delegazione del ministero per la cultura locale, già presente all'evento Terra Madre 2004, nella persona del vice ministro Alicen Chelaite. A settembre, dal 16 al 19, quinta edizione di Cheese a Bra, con il tema portante dei formaggi caprini.

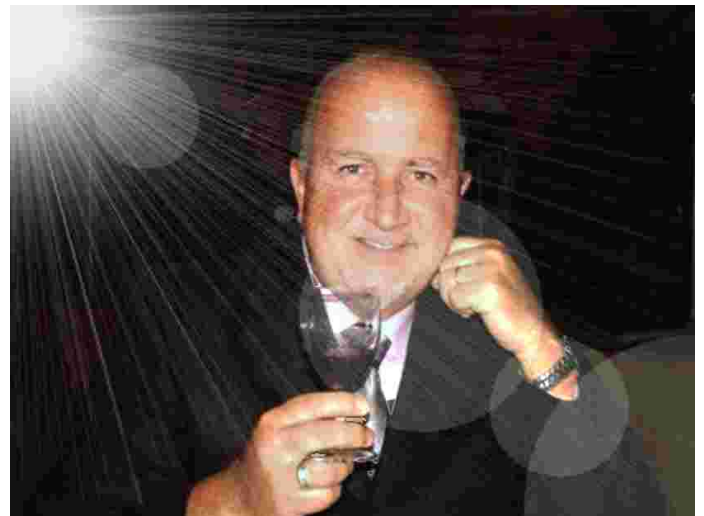
A novembre, dall'11 al 13, a Genova si tenne Slow Fish, con la presenza - provenienti da 21 nazioni del mondo - di oltre cinquanta comunità di Terra Madre legate al mondo della pesca.

Nel **2006**, dal 26 al 30 ottobre a Torino, il Salone del Gusto; quasi 9000 persone si riunirono per la seconda edizione di Terra Madre, l'incontro mondiale delle comunità del cibo: 4803 contadini, allevatori, pescatori e produttori artigianali dell'agroalimentare appartenenti a 1583 comunità del cibo, da 150 nazioni, 953 cuochi, 411 fra docenti e rappresentanti di 225 università, 2320 osservatori e accompagnatori e 776 volontari. Un successo, che si è esteso nel nostro territorio con Terra Madre Toscana che ha visto una buona parte dei produttori provenienti da Torino ospitati dalle Comunità del Cibo, dai Comuni e dalle Condotte toscane.

Arrivati al **2007**, Slow Food coinvolge oggi 40.000 persone in Italia e più di 80.000 nel mondo, in 130 Paesi dei cinque continenti. Le condotte ed i *convivium* (350 in Italia e oltre 400 all'estero) sono il punto di riferimento del Movimento sul territorio ed organizzano iniziative per gli associati. Proprio come faccio io a Siena.

Ecco, ho finito; perdontemi se sono stato un po' lungo, ma non potevo proprio scrivere di meno: essendo questo il primo numero mi è sembrato necessario dare qualche riferimento di partenza.

Ma ora, per favore continuate a leggere anche il resto: magari lo troverete ancora più interessante.....



Marco Bechi
Fiduciario Slow Food Siena



cosa bolle in pentola



Degustazione
amari e Anice Varnelli - Muccia (Mc)

mercoledì
21 febbraio 2007 ore 21

Serata di approfondimento per il di...vino appassionato
"Alla ricerca del Brunello perduto"

Incontri ragionati sulla degustazione
di cinque brunelli e un intruso
nella sala del Ristorante "Il Capriccio"
a Palazzo Ravizza di Siena
con analisi organolettiche...spiegate e commentate
dall'Enologo Giovanni Sordi
abbinate ai pecorini Nannetti
di Lecchi di Staggia

Sabato 24 Marzo ore 11

Saluto alla Primavera
a Montenero d'Orcia

"Olio volli, fortissimamente volli!?"

26-27 Maggio

"Abruzzo : dall'Adriatico
alla Maiella"

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

Siena Le iniziative svolte nel 2006

- 21 Gennaio "Quotidianamente vino" Hotel Garden Siena
21 Gennaio Le Aziende di "Quotidianamente vino"
21 Gennaio Consegna Attestati Etichette "Quotidianamente vino"
26 Gennaio 27 Gennaio 2006 28 Gennaio 2006
- 3 Febbraio "Il capriccio di essere Bio" a Palazzo Ravizza a Siena
23 Febbraio "L'arancia rossa di Sicilia" da Bagoga a Siena
28 febbraio "La birra del Borgo" a Cantina in Piazza a Siena
- 12 marzo "La disfida del Panforte" al Ristorante Boscaglia e Radicondoli
25 marzo "Saluto alla primavera" a Rocca delle Macie di Castellina in Chianti
- 1 e 2 aprile "Una gita a li Castelli" a Frascati e dintorni
21 aprile "Cotto e Bollito" all'Enoteca Italiana - Siena
- 12 maggio Presentazione Guida agli Extravergini all'Enoteca Italiana - Siena
14 maggio Congresso Slow Food e "La Maratona dei Formaggi" a Trequanda
27 maggio "Aperitivo verticale" con Campolungo a Lamole Greve in Chianti
- 3 giugno "Cacciucco e dintorni" al Ristorante Il Sottomarino a Livorno
18 giugno "Il Veneto a Vescine" a Radda in Chianti
22 giugno "2° Gioco del Piacere sull'Olio" a Siena
- 6 settembre "C'era una volta a tavola" a San Gusmè - Castelnuovo B.ga
8 settembre "I gusti del miele" Ristorante Il Giardino a Montalcino
30 settembre "Maremma VS Chianina"
al Ristorante Antica Fattoria del Grottaione a Montenero d'Orcia
- 5/19 ottobre Master of Food - Corso di Tecniche di cucina
21-22 ottobre "Il nostro vulcano: l'Amiata"
31 ottobre "Il Giusto Gusto" a Spannocchia con le comunità del cibo straniere
31 ottobre "Il Giusto Gusto" in visita alla città di Siena e cena con Promosiena
- 1 novembre "Il Giusto Gusto" - Niente di male essere un maiale all'Enoteca Italiana
2 novembre "Il Giusto Gusto" - Buono, pulito e giusto ad Arezzo, la Rete Toscana
18 novembre "Trippa 4 La riavuta" - alla Trattoria del Circolo a Santa Colomba
- 7 dicembre "Auguri capricciosi" a Palazzo Ravizza a Siena
16 dicembre "Solidarietà con gusto" con BNL per Telethon a Siena



*La Condotta
ha versato il 25/6/2006
per il Progetto "Terra Madre"
1000 Euro alla Fondazione per la Biodiversità.
Grazie ai soci che hanno contribuito*



cosa ci riserva il futuro



Master of Food "Spezie, aromi e aceto"

Le spezie, già utilizzate da Greci e Romani, nel medioevo (soprattutto dopo le prime crociate) ed in età moderna (fino al XVIII secolo) erano considerate un bene prezioso il cui commercio ebbe grande importanza, perché impiegate sia in cucina per la conservazione degli alimenti, sia per la preparazione di medicinali ed in taluni casi di cosmetici.

Il variegato mondo degli aromi, da quelli orientali delle spezie a quelli di montagna delle erbe aromatiche, viene coniugato con le segrete sensazioni degli aceti balsamici di Modena e Reggio Emilia.

Il corso si svolge in tre lezioni in cui si illustrano le principali spezie ed erbe aromatiche, si valutano le percezioni olfattive e gustative per comprenderne l'uso in cucina. Un incontro è dedicato esclusivamente agli aceti balsamici. Alla parte teorica ne segue una pratica, con prove sensoriali e degustazioni di prodotti a base di spezie, erbe ed aceto balsamico.

Prima Lezione: LE SPEZIE

- Quelle usate nella cucina occidentale e orientale, attuale e della tradizione
- La storia delle spezie
- Analisi di campioni con la descrizione di caratteristiche, usi, provenienze, ecc.
- Acquisto, preparazione e conservazione delle spezie

Seconda Lezione : LE ERBE AROMATICHE

- Quelle maggiormente usate nella cucina occidentale, attuale e della tradizione
- Analisi di campioni con la descrizione di caratteristiche, usi
- Acquisto, preparazione e conservazione delle erbe aromatiche
- Cenni a proposito di aromi naturali, aromi, ecc.
usati nella preparazione industriale di molti prodotti: benefici e problematiche

Terza Lezione : LA RICERCA DELL'ACETO

- La doppia fermentazione: alcolica e acetica
- Agresto, aceto, aceto aromatico
- L'aceto balsamico tradizionale di Modena e Reggio Emilia: produzione e invecchiamento

LE LEZIONI SI TERRANNO LA PRIMA SERA ALLE ORE 20.30 E LE ALTRE SERE ALLE ORE 21.00 PRECISE NEL LUOGO CHE VERRA' COMUNICATO A SIENA O COMUNI LIMITROFI

**Partecipazione riservata solo soci Slow Food Euro 80.00
x 3 lezioni minimo 15 partecipanti**

Per i non soci, considerare quota iscrizione Slow Food **OBBLIGATORIA**
a scelta tra:

- Socio sapiente (comprensiva di invio omaggio libri e riviste) Euro 58,00
- Socio giovane inferiore a 30 anni (stessi diritti socio sapiente) Euro 43,00

+ sconto 15% quota corso
Compreso il libro "Le ricette di Osterie d'Italia"





Letto per voi

Lo scorso anno è uscito in libreria, edito da Einaudi, il libro di Carlo Petrini "Buono, pulito e giusto. Principi di nuova gastronomia".

Abbiamo voluto iniziare la rubrica delle recensioni editoriali con questo saggio perché ricostruisce, a grandi linee, l'evoluzione del pensiero di Carlo Petrini e di Slow Food che, partita come associazione dedita unicamente al buon vino e al gusto per il cibo, si è progressivamente orientata verso una filosofia del mangiar bene non limitata al piacere (che deve pure essere sempre presente), ma che comprende aspetti quali rispetto per l'ambiente, per le tradizioni locali e soprattutto per le persone.

Il saggio è un'analisi di questa trasformazione osservata attraverso il viaggio nelle tradizioni alimentari e nelle agricolture di varie regioni del mondo intercalate da riflessioni puntuali sui cambiamenti sociali, politici ed economici: si passa così da esperienze nel cuore della Francia a resoconti di convegni, dalle *tortillas* del Messico a disquisizioni su OGM, dalla politica agricola comunitaria agli aiuti alimentari all'Africa, dalla cucina dei ristoranti a tre stelle ai disastri ambientali, il tutto unito dal concetto che *"un gastronomo che non abbia coscienza ambientale è uno stupido, perché così si fa ingannare in ogni modo possibile e lascia che la terra, dalla quale trae l'essenza del suo lavoro, muoia"* (pp.63-64).

Da queste riflessioni scaturisce il titolo del libro, in quanto il vero piacere consiste nel mangiare un cibo che deve avere tre qualità imprescindibili: deve essere BUONO, in quanto la ricerca della gioia è la molla originaria che spinge l'uomo ad agire; deve essere PULITO, nella misura in cui è sostenibile dal punto di vista ecologico; infine, deve essere GIUSTO, nel senso che deve essere prodotto in un clima di giustizia sociale, di rispetto per i lavoratori e del loro *"savoir faire"* fornendo una retribuzione adeguata al lavoro.

Nell'opera di Petrini si coglie una nuova concezione della gastronomia come scienza a tutto tondo e ricerca della felicità, diritto di tutte le classi sociali e di tutti i popoli e non godimento edonistico di pochi. Per ottenere questo un buon gastronomo - con il suo consumo e la ricerca della sua gioia - deve influenzare le scelte del contadino, il suo comportamento ed il suo impegno di produttore, trasformandosi esso stesso in co-produttore: non soltanto quindi un nuovo approccio alla tematica cibo, ma un diverso stile di vita, in cui ognuno di noi ha il compito di salvare dall'oblio la manualità, il saper fare che ancora ci possono tramandare i contadini, gli

Slow Food[®] SIENA

PERIODICO DI INFORMAZIONI DELLA CONDOTTA SLOW FOOD DI SIENA

artigiani del gusto, le donne con i loro segreti delle cucine di famiglia; imperniato, quindi, sulla partecipazione attiva alla produzione gastronomica e non come elemento passivo considerato solo per ciò che si consuma.

Alla fine della lettura rimane la sensazione di un progetto utopistico ed eroico, una lotta contro i mulini a vento in una società che vede sempre di più il cibo come mera assunzione di nutrienti piuttosto che momento di piacere e di consumo consapevole.

Noi però vogliamo continuare a sperare che questa grande utopia possa diventare una meravigliosa realtà...

Duccio LAZZERETTI



Carlo Petrini
BUONO, PULITO E GIUSTO
Principi di nuova gastronomia

Gli struzzi EINAUDI - ISBN 8806178288
pp. X-266 - Euro 15,5





Slow Food[®] SIENA

PERIODICO DI INFORMAZIONI DELLA CONDOTTA SLOW FOOD DI SIENA

visto per voi

Benvenuti a tutti in questa parte del notiziario che tratta di recensioni sui film che hanno come tematica il cibo! Mi è sembrato giusto trattare per primo un film consigliato da Slow Food... "Supersize me"!

Il diffuso aumento dell'obesità, con tutte le patologie conseguenti, è una piaga terribile in questa nostra civiltà degli hamburger. Il film si pone in continuità con i recenti documentari di denuncia delineando un quadro tutt'altro che roseo nel panorama alimentare americano; la cosa che spaventa di più è infatti che negli Stati Uniti, soprattutto tra le generazioni più giovani, non sono pochi quelli che si nutrono quasi quotidianamente nei fast food.

Il regista Morgan Spurlock (che è anche il protagonista), allarmato dai dati sullo spaventoso dilagare dell'obesità negli Usa raddoppiata dal 1980 e triplicata fra gli adolescenti, decide di sottoporsi per un mese intero ad una dieta cibandosi, per tre pasti al giorno, solo all'interno della catena di fast food McDonald e verificare così gli effetti collaterali di un'alimentazione tutt'altro che sana. Prima di iniziare la sua avventura, Morgan si reca prima da tre dottori

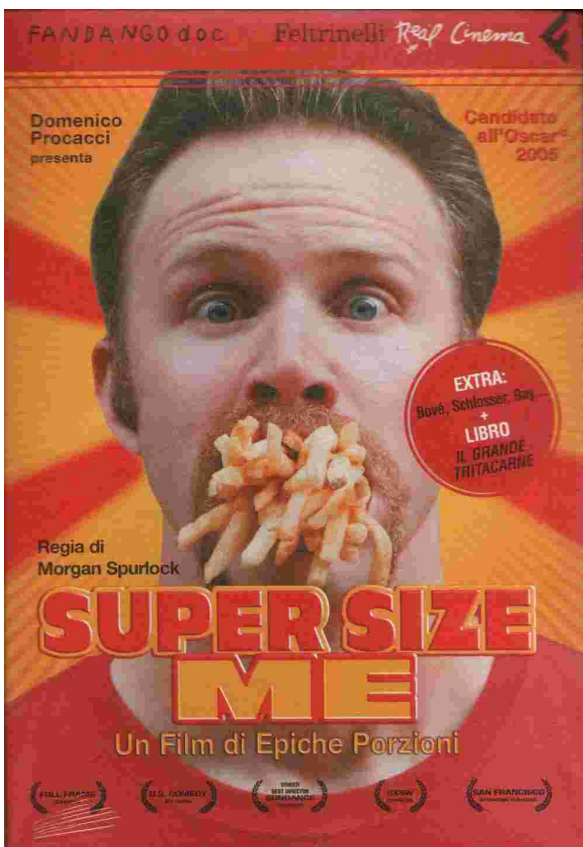
con competenze diverse, per eseguire un check-up completo. Il parere dei tre esperti è che Morgan è un individuo sano ma tutti si meravigliano della sua folle idea di questo esperimento (i medici americani consigliano di mangiare al fast food al massimo due volte al mese...). La sola regola che il regista si impone durante "il mese più lungo" è di ordinare il menù Supersize (ovvero la taglia massima); con sua grande felicità constatata che almeno due volte su tre gli viene proposto questo pasto enorme composto da un panino gigante con annessa porzione di patatine e una Coca Cola di quasi due litri (le case automobilistiche Usa hanno modificato i portabicchieri delle vetture per adattarli ai bicchieroni-tanica dei fast food...) Egli si nutre così per un intero mese nel suddetto fast food (solo ed esclusivamente in quello!) con risultati disastrosi.

Spurlock riesce anche a dimostrare come i fast food siano fortemente presenti a livello mediatico all'interno del paese americano. Emblematiche sono due delle tante interviste presenti nel film: nella prima viene chiesto a diversi bambini di identificare dei volti famosi ma quasi tutti non sanno riconoscere figure fondamentali della storia mentre non esitano a urlare di gioia quando appare il clown Ronald McDonald. In una seconda divertente intervista, Spurlock chiede a dei turisti americani in visita alla Casa Bianca di cantare l'inno nazionale; questi sbagliano numerose volte le parole dell'inno ma si ricordano perfettamente lo spot del McDonald (dimostrando la forza mediatica per la conquista del mercato da parte della ristorazione di stampo industriale).

Altro aspetto che la pellicola tratta - e che ci riguarda ancor più da vicino - è l'attenzione che queste catene di ristorazione pongono alle esigenze infantili: spazi di gioco con scivoli, *happy meal* con giocattolo allegato, zona per i compleanni, sembrano tutte reali premure nei loro confronti e dove tutto li porta ad identificare il fast food come un piccolo angolo di "paradiso", dove poter tornare e ricordare momenti felici... (quante volte ho sentito dire: "se fai il bravo facciamo la festa di compleanno da McDonald"!!!!)

Il documentario, che deplora anche il declino dell'educazione fisica ed alimentare nelle scuole (facendoci capire quanto sia importante un'educazione al gusto ma anche quanto i ragazzi subiscano i modelli imposti dalla pubblicità), non spinge a prendersela con i fast food ma riesce a dimostrare quanto una alimentazione scorretta possa nuocere all'individuo. Insomma mette in evidenza quanto un'attenta educazione del gusto possa ridurre problemi di salute.

Di concreto, se non altro, la McDonald ha eliminato dai suoi menù le porzioni extra-large, dimostrando che certi tipi di documentari servono.



Andrea BURRONI



provato per voi

Questa rubrica è dedicata alla segnalazione di qualche piacevole locale provato direttamente dal comitato della condotta di Siena in giro per l'Italia. Per la serie "MI SACRIFICO PER VOI", come sostiene il nostro Fiduciario durante certi golosi ritrovi slow, il nostro viaggio nel Bel Paese inizia dalla Franciacorta, a Palazzolo sull'Oglio, a metà strada fra Bergamo e Brescia ed all'inizio delle dolci colline che producono ottimi vini fra cui eccellenti Bollicine.

Questo paese si trova a 40 minuti da Milano, facilmente raggiungibile in auto attraverso la A4. Nei dintorni è possibile fare una bella gita al lago d'Iseo o una passeggiata nelle vigne della Franciacorta, ma è soprattutto un piacere sedersi ad un tavolo dell'Osteria della Villetta di Maurizio Rossi.

L'Osteria si trova al piano terra di una splendida casa accanto alla piccola stazione ferroviaria del paese.

Appena entrerete nelle sue sale, vi sembrerà di fare un tuffo nel passato: mobili e tavoli d'epoca, oggetti, foto e documenti della storia del secolo scorso; accolti dalla stessa famiglia Rossi e dal suo gentilissimo personale, vi verranno illustrati i piatti a disposizione.



Il menù, che segue il mercato e le stagioni, può prevedere un buon antipasto di pesce freschissimo del lago d'Iseo, oppure una saporita lingua salmistrata con verdure e aceto balsamico, il tutto accompagnato da un ottimo calice di Bollicine.

Se è la prima volta che vi sedete ai tavoli di questa osteria potrete scegliere un primo per il quale vi accorgete che non ci sono paste fresche, ma risotti e zuppe di eccellente fattura: fra tutti un risotto salsicce e verdure davvero da leccarsi i baffi. Proseguendo con i secondi, il consiglio è di farvi preparare un piatto con tre assaggi di carne: polpette, involtini di verza e guanciale con la salsa verde, il tutto accompagnato da verdure di stagione.

Altro secondo da menzionare è sicuramente il Manzo all'olio, preparato con la parte della spalla del bovino, cotto per diverse ore nel brodo, con acciughe, parmigiano e prezzemolo, tagliato a fette e servito con la salsa ristretta della cottura.

Potete concludere con una semplice ma buona crostata ai frutti di bosco oppure un piatto di formaggi della migliore produzione lombarda.

La carta dei vini è ampia, c'è tutta la Franciacorta ed ottime etichette nazionali. La spesa per un pasto completo con un buon vino si aggira sui 35 euro, ma se dopo la cena volete riposarvi prima di riprendere il viaggio, l'osteria dispone di alcune confortevoli camere al piano superiore, a prezzi contenuti compresa una colazione degna di tale nome.

Alberto LORENZINI

OSTERIA DELLA VILLETTA

Via Guglielmo Marconi, 104
Palazzolo sull'Oglio (BS)
telefono 0307401899

Chiuso domenica e lunedì





Le ricette

Trofie del Vecchio Maneggio

dosi x 4 persone:

- 1 cipolla bianca media (o scalogno)
- 2 salsicce fresche
- 1 hg di prosciutto cotto
- 200 ml di panna da cucina
- 1 bustina di zafferano
di San Gimignano DOP da 0,1 gr
- latte q.b.

Far sciogliere a fuoco basso in olio extra vergine d'oliva la cipolla bianca affettata sottile, che non deve rosolare ma cuocere piano.

Aggiungere la salsiccia fresca ridotta a pezzi molto piccoli, che non deve cuocere a fuoco vivo ma slow.

Tagliare il prosciutto cotto a fettine sottili, quindi a dadini ed aggiungere alla salsiccia quando questa e' gia' cotta.

Al momento in cui il prosciutto e' pronto, aggiungere la panna da cucina e lo zafferano di San Gimignano DOP precedentemente frantumato e lasciato sciogliere in un po' d'acqua o latte molto caldi.

Aggiungere latte alla salsa se questa appare troppo densa.



TIZIANA PIERACCINI
Agriturismo "Il Vecchio Maneggio"
San Gimignano (Siena)



l'angolo dei giochi di Andrea BORGHI

(le soluzioni alla pagina seguente)

Cambi di iniziale

CARNEVALE A SIENA

Tra coriandoli e stelle filanti lungo il **Xxxxx** tutto affollato, schiere gioiose di bimbi festanti urlano e corrono a perdifiato.

Giunti poi in Piazza del Campo un **yxxxx** d'acqua alla fontanella e poi via, più veloci di un lampo a dare un **zxxxx** a qualche frittella.

Spostamento di vocale

L'EVENTO SLOW DI GENNAIO

Con la cornice dei monti innevati accanto alle torri di San Gimignano al Vecchio Maneggio ci siam ritrovati per rendere omaggio allo zafferano.

L' "oro giallo" ha così impreziosito il risotto, le **xxxxxy**, l'arrosto; quei rossi stigni abbiam riverito come **xxxxyx** conquistati sul posto.



Comitato di redazione

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

Slow Food[®] SIENA

PERIODICO DI INFORMAZIONI DELLA CONDOTTA SLOW FOOD DI SIENA

Associazione Slow Food

Slow Food è 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. Slow Food aiuta le giovani generazioni a instaurare un rapporto corretto con il cibo; favorisce un turismo attento e rispettoso dell'ambiente; promuove iniziative di solidarietà.

I principi sono contenuti nel "Manifesto ufficiale di Slow Food", sottoscritto da delegati di 20 Paesi nel 1989.

Slow Food promuove il diritto al piacere, a tavola e non solo. Nata come risposta al dilagare del *fast food* e alla frenesia della *fast life*, Slow Food studia, difende e divulga le tradizioni agricole ed enogastronomiche di ogni angolo del mondo, per consegnare il piacere di oggi alle generazioni future.

Slow Food rieduca i sensi assopiti, insegna a gustare e a degustare. Allenare il palato a riconoscere le differenze rende l'amore per il cibo un'esperienza universale. E permette a consumatori "educati" di indirizzare verso la qualità – gastronomica, ambientale e sociale – le scelte produttive.

Slow Food, attraverso progetti (Presidi), pubblicazioni (Slow Food Editore), eventi (Terra Madre) e manifestazioni (Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish) difende la biodiversità, i diritti dei popoli alla sovranità alimentare e si batte contro l'omologazione dei sapori, l'agricoltura massiva, le manipolazioni genetiche. È una rete di persone che si incontrano, che si scambiano conoscenze ed esperienze. Un'associazione che ha fatto del godimento gastronomico un atto politico, perché dietro ad un buon piatto ci sono scelte operate nei campi, sulle barche, nelle vigne, nelle scuole, nei governi. E ogni scelta ha un sapore diverso.

E Slow Food è anche:

- una casa editrice
- una fondazione per la difesa delle biodiversità
- un'università degli Studi di Scienze Gastronomiche



Soluzioni

dalla pag. precedente

Cambi di iniziale :

corso, sorso, morso

Spostamento di vocale :

trofie, trofei



