



# *D* iario Slow Food: 365 giorni in Toscana

2 0 1 0



Slow Food®  
Toscana



Regione Toscana  
Dinamici Valori Innovazione Sostenibilità



«Buon giorno», disse il piccolo principe.

«Buon giorno», disse il mercante.

Era un mercante di pillole perfezionate che calmavano la sete. Se ne inghiottiva una alla settimana e non si sentiva più il bisogno di bere.

«Perché vendi questa roba?» disse il piccolo principe.

«È una grossa economia di tempo», disse il mercante.

«Gli esperti hanno fatto dei calcoli. Si risparmiano cinquantatré minuti alla settimana».

«E che se ne fa di questi cinquantatré minuti?»

«Se ne fa quel che si vuole...»

«Io», disse il piccolo principe, «se avessi cinquantatré minuti da spendere, camminerei adagio adagio verso una fontana...»

(Antoine de Saint-Exupéry, *Il Piccolo Principe*, Bompiani)

Il volume è frutto della collaborazione tra Slow Food Toscana e Regione Toscana nell'ambito del Protocollo d'intesa sottoscritto nel 2006.

Coordinamento editoriale: Mauro Bagni

Progetto grafico e impaginazione: Francesca Bonciani

Segreteria redazionale e ricerca iconografica: Miriam Lepore (Foto Archivio Slow Food Toscana)

Stampa Centro stampa Giunta Regione Toscana

Testi a cura di: Mauro Bagni, Natale Bazzanti, Massimo Bernacchini, Catia Bovi Campeggi, Armando Burgassi, Eugenia Cerulli, Fausto Costagli, Salvatore De Lio, Simonetta Demuro, Luca Fabbri, Elena Favilli, Stefano Ferrari, Paolo Gramigni, Miriam Lepore, Giulio Malvezzi, Serena Milano, Giancarlo Russo

Disegno originale: Sergio Staino

Coordinamento comunicazione ed eventi  
Direzione generale della Presidenza  
Settore Comunicazione istituzionale e pubblicitaria

Slow Food Editore  
Via Mendicittà Istruita, 45 – Bra (CN)

## ANCHE IL 2010 SARÀ UN ANNO "SLOW"

CLAUDIO MARTINI  
Presidente  
Regione Toscana

**N**el *Diario Slow Food 2010* troverete, ancora una volta, gli appuntamenti, gli eventi, i consigli e gli strumenti per approfondire la conoscenza sui temi della sostenibilità, della tutela della biodiversità, delle risorse naturali e delle conoscenze tradizionali.

La collaborazione tra Regione Toscana e Slow food è un fatto ormai consolidato, basato sulla condivisione di valori, obiettivi e buone pratiche che caratterizzano i tanti progetti portati avanti insieme. Il 2010 è stato dichiarato dall'Onu anno della biodiversità. Non dobbiamo quindi perdere l'occasione per rafforzare l'attenzione dell'opinione pubblica sui temi relativi alla tutela dell'ambiente, alla valorizzazione delle risorse naturali e dei saperi legati alla tradizione. Un patrimonio di enorme valore che dobbiamo riuscire a tramandare alle future generazioni.

La Toscana, su questo fronte, è impegnata da anni: siamo stati i primi, nel 1997, ad approvare una legge sulla biodiversità per conservare il patrimonio genetico e le produzioni tipiche; dal 2000 abbiamo vietato la coltivazione di Ogm su tutto il territorio

regionale; abbiamo sostenuto la nascita della Fondazione internazionale della biodiversità; abbiamo dato vita alla Commissione internazionale per il futuro del cibo; siamo parte della rete europea delle regioni Ogm Free; abbiamo attivato iniziative per sviluppare la filiera corta, per proteggere la salute dei cittadini partendo dall'alimentazione sana e basata su prodotti locali; siamo la prima regione italiana a far parte della Rete di Terra Madre.

Un impegno riconosciuto anche a livello internazionale, come testimonia la premiazione della nostra regione con il "Future Policy Award" (premio per le politiche del futuro) da parte del World Future Council (Consiglio sul futuro del Pianeta), per le iniziative di tutela e valorizzazione delle produzioni tipiche e per l'impegno nella conservazione della biodiversità.

Sono solo alcuni esempi del nostro lavoro, che raccontano di una sintonia che è nei fatti, fra gli obiettivi della Regione e quelli della Fondazione Slow Food.

A tutti quanti sfoglieranno le pagine di questo diario, il mio augurio di un proficuo anno "slow".



ROBERTO BURDESE

Presidente  
Slow Food Italia

Il *Diario 2010* di Slow Food Toscana ha un orizzonte più ampio delle passate edizioni. La concomitanza tra la sua uscita e la celebrazione del Congresso regionale ci permette di tracciare un bilancio dei quattro anni appena trascorsi, naturalmente prendendo a riferimento il mondo della chiocciolina. Sono stati quattro anni di lavoro intenso, di grande impegno, caratterizzati anche da momenti difficili, ma coronati alla fine da risultati estremamente soddisfacenti e – a tratti – quasi entusiasmanti. Il “quasi” è d’obbligo: si fa fatica ad esaltarsi per il buon lavoro fatto e i traguardi raggiunti quando il panorama complessivo (la situazione agricola, alimentare e ambientale, nello specifico del nostro discorso) continua a essere occupato da dense nubi che rendono piuttosto cupo il nostro prossimo futuro.

Tuttavia questo Diario deve giustamente dare priorità agli aspetti positivi e il lavoro svolto da



Slow Food Toscana nei quattro anni appena trascorsi senz'altro merita di essere annoverato tra di essi.

Coerente con i deliberati del Congresso Nazionale di Sanremo del giugno 2006, l'associazione in Toscana ha lavorato per consolidare la presenza sul territorio regionale, ponendo al centro della propria azione la costruzione di una solida rete di relazioni e progetti ispirati dai principi di Terra Madre. Ne è scaturita un'associazione estremamente rafforzata, sotto diversi punti di vista: oggi Slow Food Toscana è la prima regione d'Italia per numero di soci, per numero di Orti in Condotta attivi, tra le prime per numero di Presìdi presenti sul territorio. Inoltre la rete di Terra Madre si è sviluppata in questa regione come in nessun altro luogo. In sintesi, tenuto anche conto del fatto che la dimensione regionale avrà sempre maggiore importanza nelle strategie future di Slow Food (anche a livello internazionale), posso spingermi a ripetere quanto ho già avuto modo di dire in altre occasioni: Slow Food Toscana rappresenta la più importante realtà associativa locale nel variegato mondo della chiocciola! Credo che i soci, i volontari, i membri dei Comitati di Condotta e i Fiduciari debbano essere orgogliosi di questo risultato,

raggiunto anche grazie al loro contributo.

Credo che tutta la nostra associazione debba ringraziare chi ha reso possibile questo risultato, ovvero tutte le persone che hanno lavorato, sin dalle origini di Slow Food (anzi, Arcigola) per costruire – passo dopo passo – lo straordinario patrimonio che costituisce oggi la nostra associazione in questa meravigliosa terra.

Il ringraziamento più grande va a Giovanna Licheri, che con una determinazione e un impegno straordinari negli ultimi quattro anni ha fatto sì che tutto il potenziale di Slow Food Toscana potesse esprimersi al meglio e ha creato le condizioni affinché i prossimi quattro anni vedano ancora questa regione tra le protagoniste assolute nella costruzione delle politiche del nostro movimento.

Q

uest'anno usciamo in ritardo di almeno tre mesi rispetto alle edizioni precedenti. Dal mese di gennaio è iniziata, per la nostra associazione, la stagione dei Congressi che da quello delle Condotte a quello regionale a quello nazionale, ci vedrà impegnati fino a maggio 2010. Dovevamo aspettare quindi di poter presentare nel Diario i nuovi gruppi dirigenti del territorio regionale eletti nei vari Congressi. Il lavoro che ci ha visti impegnati per tutto il 2009 non è stato semplice, perché insieme alla organizzazione e realizzazione degli eventi (sia quelli programmati, sia gli "straordinari"), siamo stati coinvolti in un percorso congressuale di grande novità: convinti che "le sfide del futuro si affrontano nella dimensione locale", dovevamo porre le basi per costruire una struttura associativa in grado di farlo. Ogni condotta, per poter svolgere il proprio congresso, è stata chiamata, per la prima volta in Italia, a presentare un dossier con l'analisi del lavoro svolto nel corso della propria storia e un programma di attività sul territorio per i prossimi quattro anni, che prevedesse, prima di tutto, l'impegno sui due temi fondanti dell'educazione e della conservazione del proprio patrimonio agroalimentare.

Da noi in Toscana non è stata una cosa del tutto nuova: abbiamo cominciato a muoverci in questa direzione fin dal Congresso del 2006 ma, soprattutto, dopo la firma del protocollo d'intesa con Regione Toscana, che ci ha sollecitati a una programmazione condivisa tra le Condotte e la direzione regionale, indispensabile sia per tutte le iniziative da svolgere sul territorio regionale, sia per la costruzione del progetto della Rete di Terra Madre Toscana.

Slow Food Toscana, le condotte e i soci chiamati ad una partecipazione sempre più attiva e consapevole, proseguiranno in questo percorso, per diventare sempre più soggetto politico attivo nel nostro territorio: le attività, i progetti e la miriade di iniziative messe in campo a tutti i livelli dell'Associazione saranno sempre più indirizza-

GIOVANNA LICHERI

Presidente  
Slow Food Toscana  
2006-2010

te a realizzare i principi e lo spirito di Terra Madre e, attraverso lo sviluppo delle alleanze sul territorio, contribuire al sostegno e allo sviluppo delle economie locali. In questi anni abbiamo cercato di costruire un progetto di Rete di Terra Madre Toscana: vogliamo consolidarlo e svilupparlo, prima di tutto con la Regione Toscana, forti dell'esperienza di questi quattro anni di grande "vicinanza" nello spirito e negli obiettivi da raggiungere, di una collaborazione basata sul rispetto e sulla fiducia, sul piacere provato anche nel condividere momenti di grande entusiasmo ed emozionalità. Il *Diario Slow Food: 365 giorni in Toscana* è uno dei risultati più importanti di questa collaborazione: uno strumento di comunicazione che, almeno nella nostra regione, ormai tutti i soci e partner della rete si aspettano di trovare nella posta o nelle manifestazioni regionali, come negli eventi che si svolgono a livello territoriale. Anche per questa terza edizione, in linea di massima, viene seguito lo stesso schema delle precedenti, con una novità significativa: la prima parte è dedicata all'ASSOCIAZIONE, alle tematiche affrontate nei congressi, ai progetti di ogni condotta, ai nuovi gruppi dirigenti.

Poi i TEMI, per ognuno dei quali si farà un riferimento introduttivo elaborato per il programma dei prossimi quattro anni presentato al Congresso Regionale. In particolare, per la Rete di Terra Madre Toscana, sarà dato spazio ai progetti locali e internazionali presentati all'incontro del Parlamento di Terra Madre Toscana, tenutosi a Scandicci a fine agosto 2009; per la Biodiversità sarà illustrato e documentato il progetto aggiornato dei Presidi toscani, con indicazione dei produttori e riferimenti importanti alle Comunità del cibo.

A proposito di Educazione alimentare e del gusto si parlerà del progetto master e della nuova impostazione; sarà presentato l'elenco aggiornato degli orti in Condotta con indicazioni (più sintetiche del solito) su come realizzarli.

Il Tema Filiera corta presenterà la situazione dei Mercati della Terra in Toscana. La terza parte è dedicata agli EVENTI, sia quelli che saranno gestiti a livello regionale, sia quelli locali di maggiore rilievo per le tematiche affrontate e gli aspetti organizzativi. Infine lo spazio dedicato ai partner della Rete di Terra Madre Toscana.

Tutto quello che è presentato nel *Diario* potrebbe sembrare un "programma ambizioso", ma non fa che rappresentare quello che, a livello regionale e nei vari territori, la nostra Associazione porta avanti e realizza grazie all'impegno volontario di diverse centinaia di soci, tra cui molti giovani. La passione e l'entusiasmo derivano dalla consapevolezza che si sta lavorando per "una giusta causa", per dimostrare che "un mondo migliore è possibile", un mondo dove si affermino, a tutti i livelli, i principi del "buono, pulito e giusto".

SLOW FOOD È  
UN'ASSOCIAZIONE  
INTERNAZIONALE  
SENZA FINI  
DI LUCRO.  
SI PROPONE  
DI DIFFONDERE  
LA CULTURA  
ALIMENTARE,  
DI SVILUPPARE  
L'EDUCAZIONE  
SENSORIALE  
E DEL GUSTO,  
DI PROMUOVERE  
LA BIODIVERSITÀ



10  
Appuntamenti  
Slow Food Italia

14  
Slow Food  
Editore

16  
Università  
di Pollenzo

17  
Come associarsi

139  
Slow Food  
Toscana

140  
Partner

# ASSOCIAZIONE



**Slow Food**<sup>®</sup>  
CALENDARIO

**cibo dà grande piacere, un piacere fondato sulla conoscenza**  
come è stato prodotto, di chi lo ha prodotto e del modo in cui è arrivato sul piatto.

Ogni anno Slow Food organizza decine di iniziative, convegni, rassegne, incontri e manifestazioni, di rilievo regionale, nazionale e internazionale.

Ecco il nostro calendario per il 2010.

 **SLOW FOOD ON FILM, 5-9 maggio a Bologna.**

È il festival internazionale di cinema e cibo che promuove una nuova consapevolezza critica nella cultura alimentare.

 **TERRE D'ACQUA, 28-30 maggio a Rovigo.**

L'acqua è una risorsa limitata: incontriamoci e confrontiamoci per capire come preservarla e averne cura, e per conoscere la straordinaria biodiversità dei delta fluviali.

 **SALONE INTERNAZIONALE DEL GUSTO, 21-25 ottobre a Torino.**

Slow Food vi accoglie a casa sua, rendendovi partecipi delle sue idee, dei suoi progetti, dei temi che gli sono cari. Lo fa ponendo al centro dell'attenzione il legame indissolubile tra cibo e territorio, l'importanza di conoscere il secondo attraverso il primo (e viceversa).

 **TERRA MADRE, 21-25 ottobre a Torino.**

In contemporanea con il Salone del Gusto si svolgerà la quarta edizione di Terra Madre, l'occasione biennale per le comunità del cibo di tutto il mondo per riunirsi e confrontarsi su problematiche e soluzioni comuni... Ma Terra Madre è molto più di un evento biennale, è la rete di quanti insieme difendono agricoltura, pesca e allevamento sostenibili e combattono per preservare il gusto e la biodiversità del cibo. Terra Madre è la vita stessa di quelle comunità, il loro valore, l'utopia che condividono...

[www.slowfoodonfi.lm.it](http://www.slowfoodonfi.lm.it) [www.salonedelgusto.it](http://www.salonedelgusto.it) [www.terramadre.org](http://www.terramadre.org)



# Una rivoluzione lenta è in corso

**U**na rivoluzione lenta è in corso. È la rivoluzione di Slow Food, la nostra grande associazione nata 24 anni fa e cresciuta in così poco tempo sino a raggiungere 150 paesi del mondo. La chiocciolina è lenta ma cocciuta, procede a un passo costante e talvolta non ci si rende conto di quanta strada ha fatto. Poi arrivano i momenti in cui si fanno i conti, come il 10 dicembre 2009 (primo Terra Madre Day della storia), e si scopre che la chiocciolina si trova contemporaneamente in più di mille posti nel mondo.

Insomma, abbiamo costruito una rete straordinaria, fatta di valori condivisi, di visioni che ci accomunano, di progetti attorno ai quali ci stringiamo e ci sentiamo parte di una grande comunità di destino planetaria. In questi 24 anni è stato fatto un lavoro straordinario, da Slow

Food Italia in primis: la forza dell'associazione, la sua solida autonomia unita alla lucida follia delle nostre idee e alla capacità di concretizzarle in progetti e iniziative, sono state le fondamenta sulle quali Slow Food ha costruito la sua dimensione internazionale. È prima di tutto grazie a Slow Food Italia che è potuta nascere e crescere la meravigliosa idea di Terra Madre. Oggi è raro, forse impossibile, trovare altre organizzazioni così solidamente radicate in così tanti e diversi luoghi del mondo.

Abbiamo lavorato bene, dobbiamo esserne orgogliosi e consapevoli. Tuttavia non possiamo indugiare troppo nella celebrazione dei nostri successi, sono le speranze stesse che abbiamo alimentato in questi anni che ci chiedono di non fermarci.



# Il manifesto **SlowFood**

**Q**uesto nostro secolo, nato e cresciuto sotto il segno della civiltà industriale, ha prima inventato la macchina e poi ne ha fatto proprio il modello di vita. La velocità è diventata la nostra catena, tutti siamo in preda allo stesso virus: la *Fast Life*, che sconvolge le nostre abitudini, ci assale fin nelle nostre case, ci rinchioda a nutrirci nei *Fast Food*. Ma l'*homo sapiens* deve recuperare la sua saggezza e liberarsi dalla velocità che può ridurlo ad una specie in via di estinzione.



*Perciò, contro la follia universale della Fast Life, bisogna scegliere la difesa del tranquillo piacere materiale. Contro coloro, e sono i più, che confondono l'efficienza con la frenesia, proponiamo il vaccino di un'adeguata porzione di piaceri sensuali, da praticarsi in lento e prolungato godimento. Iniziamo proprio a tavola con lo Slow Food. Contro l'appiattimento del Fast Food riscopriamo la ricchezza e gli aromi delle cucine locali. Se la Fast Life, in nome della produttività, ha modificato la nostra vita e minaccia l'ambiente e il paesaggio, lo Slow Food è oggi l'avanguardia. È qui, nello sviluppo del gusto e non nel suo immiserimento, la vera cultura; di qui può iniziare il progresso, con lo scambio internazionale di storie, conoscenze, progetti. Lo Slow Food assicura un avvenire migliore. Lo Slow Food è un'idea che ha bisogno di molti sostenitori qualificati, per fare diventare questo moto (lento) un movimento internazionale, di cui la chiocciolina è il simbolo.*

**Il 9 dicembre 1989 i rappresentanti di quindici Paesi del mondo approvavano questo documento a Parigi, al Congresso di fondazione di Slow Food.**

Redatto da Folco Portinari, fu sottoscritto da tredici personalità del mondo della cultura, della politica e dello spettacolo: Folco Portinari, Carlo Petrini, Stefano Bonilli, Valentino Parlato, Gerardo Chiaromonte, Dario Fo, Francesco Guccini, Gina Lagorio, Enrico Menduni, Antonio Porta, Ermete Realacci, Gianni Sassi, Sergio Staino.



# Cosa è SlowFood

## I NUMERI

100mila soci in oltre 130 paesi del mondo.

40mila soci in Italia.

Le prime dieci condotte in Italia per n° di soci (dati al 31 dicembre 2009)

MILANO	816
TORINO	739
ROMANA	571
SCANDICCI	516
GENOVA	495

BOLOGNA	481
MONZA BRIANZA	440
ALTO SALENTO	382
GODO	332
ALBEROBELLO	323

3.754 soci in Toscana.

Le prime dieci condotte in Toscana per n° di soci (dati al 31 dicembre 2009)

SCANDICCI	516
MONTEREGIO	299
FIRENZE	292
SIENA	209
APUANA-LUNIGIANA	175
LUCCA-COMPITENSE	124
PISTOIA	121
MONTEPULCIANO-AMIATA senese	118
PRATO	117
SAN MINIATO	107



# Piano editoriale 2010

## COLLANA: PER MANGIARTI MEGLIO

### ■ *Miele o Frutta*

Quarto titolo della collana curata da Simona Luparia. Dopo i primi tre volumi – dedicati a formaggio, cioccolato e pane – sarà la volta del miele o della frutta spiegata ai più piccoli.

## COLLANA: ASSAGGI

### ■ *L'immaginario gastronomico* – Alberto Capatti

Venti saggi alla ricerca del cibo irreal

e delle sue rappresentazioni: sogni, afrodisiaci, spiriti, pubblicità, libri e oggetti da mangiare.

### ■ *Gastronomia e cinema* – Antonio Attorre

Dopo *Chateau Lumière*, un libro su gastronomia e cinema che verrebbe presentato alla prossima edizione di Slow Food on Film.

### ■ *Le origini della fame* – Vittorio Rinaldi

Un saggio che riassume i risultati di un progetto di ricerca realizzato dall'autore durante gli anni d'insegnamento di

Antropologia dello sviluppo presso l'Università degli studi di Firenze.

### ■ *Antologia di racconti d'auto-re dedicati al cibo*

Raccolta di racconti dedicati al cibo, alcuni già pubblicati su *Slowfood* e *Slow* e qualche inedito. Un libro che, come *Oh com'è bella l'uva fagarina*, potrebbe uscire in occasione di un evento Slow Food.

## COLLANA: TERRAMADRE

### ■ *Piccolo è bello* – E. F. Schumacher

Traduzione del saggio economico che invita a guardare oltre gli assiomi di base dell'economia moderna. Il testo si muove agilmente tra capitalismo e sentimento religioso, tra scienza e filosofia per proporre un'alternativa al bisogno di una continua crescita.

### ■ *Antologia sui temi di Terra Madre firmata dai suoi protagonisti internazionali*

Titolo antologico (in versione italiana e inglese) da presentare alla prossima edizione di Terra Madre. In questi anni abbiamo pubblicato molti articoli o interviste di personaggi importanti, dai quali emerge una riflessione sul mondo del cibo varia, ricca e politica. Possiamo raccoglierci in un'antologia costruita intorno ad alcuni macrotemi





## Slow Food Editore

(la situazione dei mari, gli ogm, i bio-carburanti, l'agricoltura di piccola scala) ciascuno declinato in più firme. Molti testi saranno una riproposizione e altri inediti.

Possibili firme: Fritjof Capra, Tim Lang, Michael Pollan, Serge Latouche, Satish Kumar, Marie-Monique Robin, Vandana Shiva, George Ritzer, George Monbiot, Tewolde Egziaber, Aminata Traoré, James Lovelock, Loretta Napoleoni, Pedrag Matvejevic, Enzo Bianchi, Leo Hickman, Raj Patel...

### ■ *Biografia dedicata a un protagonista internazionale di Terra Madre*

Sull'esempio del libro di Vandana Shiva, la storia, la vita e l'impegno quotidiano degli uomini e delle donne che sostengono la rete delle comunità del cibo. Un titolo potrebbe essere dedicato, ad esempio, ad Aminata Traoré.

### COLLANA: RICETTE DI OSTERIE D'ITALIA

#### ■ *La pasta*

Ricettario tematico dedicato ai primi. Sarebbe il secondo titolo della trilogia dedicata a questi piatti, alla Fiera del libro è stato infatti presentato il primo volume dedicato alle zuppe.

#### ■ *La Sardegna*

Ricettario territoriale dedicato a una regione italiana.

### COLLANA: GUIDE SLOW

- *Osterie d'Italia 2011.*  
Ventunesima edizione
- *Guida agli extravergini 2010.*  
Decima edizione
- *Locande d'Italia 2010/2011.*  
Quarta edizione
- *Guida alle birre d'Italia 2010/2011.* Seconda edizione
- *Guida ai vini 2011.* Prima edizione

### RIVISTE

- *Annual Report*  
Un numero l'anno
- *Slowfood*  
4 o 6 numeri l'anno

### COLLANA: SLOWBOOK

- *Design sistemico*  
– Luigi Bistagnino
- *Agroecologia*  
– Miguel Altieri  
Potrebbero essere editati in co-edizione da Slow Food Editore e marchio del gruppo

Giunti (De Vecchi o Demetra) in una nuova collana tecnico-teorica sull'agricoltura.

### COLLANA: MANUALI

#### ■ *L'orto secondo Slow Food*

I tempi della semina e i lavori secondo le stagioni, ma soprattutto le tecniche dell'agricoltura biologica e il come l'orto, diventato strumento educativo attraverso gli Orti in condotta, può dar vita a una comunità dell'apprendimento.



## Università degli Studi di Scienze Gastronomiche



L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, unica nel suo genere nel panorama mondiale, è promossa da Slow Food, con la collaborazio-

ne di due Regioni, Emilia Romagna e Piemonte.

L'obiettivo è di creare un centro internazionale di formazione e di ricerca, al servizio di chi opera per un'agricoltura rinnovata, per il mantenimento della biodiversità, per un rapporto organico tra gastronomia e scienze agrarie. La struttura operativa è nata il 27 gennaio 2003. L'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche è una università non statale, legalmente riconosciuta (D.M. n. 262 del 5 agosto 2004), sul modello di altri prestigiosi atenei italiani e realizza le sue attività didattiche con il supporto di un'associazione autonoma e senza scopo di lucro (Associazione

Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche che si è costituita il 25 settembre 2003), che si occupa degli aspetti organizzativi ed economici.

### Sedi:

Piazza Vittorio Emanuele, 9  
Fr. Pollenzo – 12060 Bra (Cuneo) Italia  
Tel. +39 0172 458511  
FAX +39 0172 458500  
**e-mail [info@unisg.it](mailto:info@unisg.it)**

Piazza Garibaldi, 23  
43052 Colorno (Parma) Italia  
Tel. +39 0521 811111  
FAX +39 0521 811100  
**e-mail [colorno@unisg.it](mailto:colorno@unisg.it)**





## Slow Food Italia

Nuovo socio     Rinnovo

Tessera numero | | | | | | | | | | | | | | | |

Condotta: ..... Cod: | | | |

Cognome: ..... Nome: .....

Data di nascita: | | / | | / | | Sesso:  M  F

Indirizzo: .....

Città: ..... Prov.: | | | | Cap. | | | | |

Professione: .....

Tel. .... Cell. ....

E-mail: .....

Hai figli di età inferiore ai 13 anni?  Sì  No

Tessera Socio Slow Food ..... € 58,00

Desidero ricevere la rivista *Slowfood* via e-mail

Tessera Socio Slow Food con rinnovo automatico ..... € 50,00

Per attivare la tessera Socio Slow Food a € 50 è obbligatorio compilare il modulo di RINNOVO AUTOMATICO DELL'ISCRIZIONE IN OGNI SUA PARTE

Desidero ricevere la rivista *Slowfood* via e-mail

Tessera Socio Rete di Terra Madre ..... € 25,00

Desidero ricevere la rivista *Slowfood* via e-mail

Per la tessera della Rete di Terra Madre indicare il nome del progetto

Per la tessera della Rete di Terra Madre indicare il nome del progetto

Tessera Socio Slow Life ..... € 600,00

Desidero ricevere la rivista *Slowfood* via e-mail

Tessera Socio Giovane (fino a 25 anni) ..... € 10,00

Il socio giovane riceve in regalo il libro *Il cibo omaggio*

Tessera Socio Familiare ..... € 25,00

Il socio familiare riceve il regalo *Il cibo omaggio*

Per la tessera familiare indicare il nome del socio Slow Food

Tessera Socio *SlowKids* (fino a 13 anni) ..... € 2,00

Il socio *SlowKids* riceve l'omaggio specifico

Via MendicITÀ Istruita, 14 – 12042 Bra (Cn) Tel. 0172 419611 fax 0172 421293

E-mail: info@slowfood.it Web: www.slowfood.it

## CAMPAGNA ASSOCIATIVA 2010

Copia per la sede nazionale - Compilare in stampatello

Titoli tra i quali il SOCIO SLOW FOOD sceglie un libro omaggio.

Per acquisto di ulteriori libri è valido il prezzo riservato ai soci

	Prezzo di copertina	Prezzo per i soci
<input type="checkbox"/> Osterie d'Italia 2010	€ 20,00	€ 16,00
<input type="checkbox"/> Guida al vino quotidiano 2010	€ 16,00	€ 12,50
<input type="checkbox"/> Dizionario delle cucine regionali	€ 23,00	€ 18,50
<input type="checkbox"/> Il buon paese - nuova edizione	€ 18,00	€ 14,50
<input type="checkbox"/> Guida alle birre d'Italia	€ 15,00	€ 12,00
<input type="checkbox"/> Salumi d'Italia	€ 14,00	€ 11,00
<input type="checkbox"/> Formaggi d'Italia - nuova edizione	€ 14,00	€ 11,00
<input type="checkbox"/> Locande d'Italia	€ 18,00	€ 14,50
<input type="checkbox"/> L'Italia del pane	€ 14,00	€ 11,00
<input type="checkbox"/> Dire fare gustare	€ 16,50	€ 13,00
<input type="checkbox"/> Extravergine	€ 13,00	€ 10,50
<input type="checkbox"/> Il piacere del vino	€ 16,50	€ 13,00
<input type="checkbox"/> Le forme del latte	€ 16,50	€ 13,00
<input type="checkbox"/> Ricette di Osterie d'Italia	€ 18,00	€ 14,50
<input type="checkbox"/> Ricette di Osterie d'Italia - I dolci	€ 18,00	€ 14,50
<input type="checkbox"/> Ricette di Osterie d'Italia - Il pesce	€ 18,00	€ 14,50
<input type="checkbox"/> Ricette di Osterie d'Italia - L'orto	€ 18,00	€ 14,50
<input type="checkbox"/> Ricette di Osterie d'Italia - Le zuppe	€ 18,00	€ 14,50
<input type="checkbox"/> Fame di pane	€ 14,00	€ 11,00
<input type="checkbox"/> Il formaggio. Una storia vera, anzi due	€ 14,00	€ 11,00
<input type="checkbox"/> Il Cioccolato. Diario di un lungo viaggio	€ 14,00	€ 11,00
<input type="checkbox"/> E. Holt-Giménez R. Patel <b>Food Rebellions</b>	€ 13,50	€ 10,50
<input type="checkbox"/> W. Tasch <b>Slow Money</b>	€ 13,50	€ 10,50
<input type="checkbox"/> V. Shiva Dalla parte degli ultimi	€ 13,50	€ 10,50
<input type="checkbox"/> E. Tibaldi Cibo d'Africa	€ 13,50	€ 10,50
<input type="checkbox"/> C. Scaffidi S. Masini Sementi e diritti	€ 13,50	€ 10,50
<input type="checkbox"/> AA.VV. Oh com'è bella l'uva fogarina	€ 12,50	€ 10,00
<input type="checkbox"/> AA.VV. La dea bottiglia	€ 14,50	€ 11,50
<input type="checkbox"/> Brillat Savarin Fisiologia del gusto	€ 14,50	€ 11,50
<input type="checkbox"/> A. Attorre Château Lumière	€ 14,50	€ 11,50

Eventuale differenza da sommare al costo tessera € | | | | |

Altre proposte editoriali (non omaggiabili)

C. Petrin Terra Madre Come non farci mangiare dal cibo ..... € 10,00

**Totale finale €** .....

Pagamento

Attribuzione

Versamento postale 1251725 allego ricevuta

Carta di credito  Visa  AE  CartaSi  Diners  Mastercard

Numero | | | | | | | | | | | | | | | |

Scadenza | | | | | | | |

Il Socio Slow Food è un'associazione a partecipazione volontaria e senza fini di lucro. Per informazioni e iscrizioni, visitate il sito www.slowfood.it

Data | | / | | / | | Firma

## ELENCO CONDOTTE PER PROVINCIA

**LIVORNO**

- 16 Costa degli Etruschi
- 17 Elba e Capraia
- 18 Livorno

**LUCCA**

- 19 Garfagnana  
e Valle del Serchio
- 20 Lucca e Compitese
- 21 Versilia

**MASSA E CARRARA**

- 22 Lunigiana e Apuana

**PISA**

- 23 Monte Pisano
- 24 Pisa
- 25 San Miniato
- 26 Valdera
- 27 Volterra
- 28 Zona del cuoio

**AREZZO**

- 1 Arezzo
- 2 Casentino
- 3 Valdarno
- 4 Valdichiana

**FIRENZE**

- 5 Chianti
- 6 Empolese e Valdelsa
- 7 Firenze
- 8 Mugello e Levante fiorentino
- 9 Piana fiorentina
- 10 Scandicci

**GROSSETO**

- 11 Grosseto
- 12 Monte Argentario
- 13 Monteregio
- 14 Orbetello e Isola del Giglio
- 15 Pitigliano

**PISTOIA**

- 29 Montagna Pistoiese
- 30 Pistoia
- 31 Valdinievole

**PRATO**

- 32 Prato

**SIENA**

- 33 Montepulciano Chiusi  
e Amiata senese
- 34 San Gimignano e Alta Valdelsa
- 35 Siena

LE CONDOTTE  
COSTITUISCONO  
DA SEMPRE LA  
SPINA DORSALE  
DI SLOW FOOD  
E NE DIFFONDONO  
LA FILOSOFIA IN  
TUTTO IL MONDO  
TRAMITE EVENTI  
E INIZIATIVE.  
LA TOSCANA  
È DIVISA  
IN UNA TRENTINA  
DI CONDOTTE.



- 20 arezzo
- 24 firenze
- 30 grosseto
- 36 livorno
- 38 lucca
- 42 massa-carrara
- 44 pisa
- 50 pistoia
- 52 prato
- 53 siena

# C O N D O T T E

# a r e z z o

**Kmq 3.232 - abitanti 323.000 - comuni 39**  
**Soci 155 (1 ogni 2.084 abitanti)**

Attualmente ha 4 condotte

<b>Arezzo</b>	<b>soci 26</b>	<b>abitanti 92.000</b>	<b>1 ogni 3.538</b>
<b>Valdarno</b>	<b>soci 76</b>	<b>abitanti 89.000</b>	<b>1 ogni 1.171</b>
<b>Valdichiana</b>	<b>soci 53</b>	<b>abitanti 65.000</b>	<b>1 ogni 1.226</b>
<b>Casentino</b>	<b>soci 60</b>	<b>abitanti 46.000</b>	<b>1 ogni 766</b>

**PORTAVOCE DEL NODO PROVINCIALE DELLA RETE DI TERRA MADRE TOSCANA**

Elisa Landi cell 339 7727530 mail elisa\_landi@alice.it

## A R E Z Z O

Info: RAFFAELLA GRANA  
 (Presidente di Slow Food Toscana)  
 Reggente in attesa che sia eletto  
 un nuovo fiduciario  
 Cell. 338 4908228  
 mail: raffa.grana@libero.it

Comprende il comune  
 di Arezzo (comprende  
 anche i comuni di  
 Anghiari, Badia  
 Tedalda, Caprese  
 Michelangelo,  
 Monterchi, Pieve  
 Santo Stefano,  
 Sansepolcro,  
 Sestino)



## C A S E N T I N O

Comprende i comuni di Bibbiena, Capolona, Castel Focognano, Castel San Niccolò, Chitignano, Chiusi della Verna, Montemignaio, Ortignano Raggiolo, Poppi, Pratovecchio, Stia, Subbiano, Stalla.

- *La giornata del maiale*  
Soci, febbraio 2010
- *Domenica in cantina*  
aprile 2010
- *Il gusto dei Guidi*  
Poppi, agosto 2010

Info: GIANCARLO RUSSO  
(Fiduciario)

Cell. 3355921224  
mail: info@formcibus.it



## COMITATO DI CONDOTTA

**SUSANNA ANGELERI** Terra Madre  
Toscana, Guide osterie e locande  
**STEFANIA BOSCHI** Tesseramento  
**GIORGIO CARIAGGI** Terra Madre  
Toscana, Guida vino  
**FEDERICA DEL SERE** Eventi  
**LAURA DUCCI** Presidi, Eventi  
**SUSAN FIAMMA** Tesoriere  
**LUCA FIORINI** Rapporti con le istituzioni  
**MARCO NARDI** Rete cuochi di TMT,  
Guida osterie, Rete dei Vignerons  
**IORELLA NORCINI** Gemellaggi,  
Comunità del cibo  
**VALENTINA PIETRINI** Segretaria  
**MAURO RUBBIOLI** Circolini dei  
Vignerons, Eventi, Gruppi di acquisto

*storie, leggende, curiosità, ricette*

## Il baldino

«Il baldino è il castagnaccio», dicono molti. Ma non è così. E di solito, non è questione di spessore e di crostatura. Infatti, «él baldino è bono spèce de la prode, 'ndù la crosta rialza 'n poco su ppè la teglia». Dove cioè è più crostato, perché ha preso il fuoco anche dai bordi della teglia. Ortensio Orlando, che pubblicò a Venezia nel 1553 un *Commentario delle più notabili et mostruose cose d'Italia et altri luoghi*, dice che il primo a fare questo piatto fu Pilade da Lucca. Da Lucca il castagnaccio andò in giro per la Toscana e, arrivato ad Arezzo, diventò baldino con tutte le variazioni che abbiamo visto.



## Molin di Bucchio

Situato lungo la strada regionale 556 che da Stia conduce a Londa, Molin di Bucchio è il primo mulino che s'incontra nel fiume Arno e uno fra i più antichi dell'intero territorio casentinese, visto che la prima costruzione risale al XIII secolo. Oltre all'attività di molitura portata avanti per oltre 700 anni dalla famiglia Bucchi, Molin di Bucchio è stato anche sede di un'importante troscicoltura che negli anni '30 del secolo scorso ha ricevuto numerosi riconoscimenti da parte del Ministero dell'Agricoltura. Il mulino ha funzionato regolarmente fino al 1955 e saltuariamente fino al 1960. L'ultimo mugnaio è stato Pietro Bucchi detto "Pietrone" che, per la sua lunga barba e l'aspetto distaccato, veniva anche chiamato "filosofo". Negli anni Settanta il mulino e il suo mugnaio furono ripetutamente visitati da scrittori, giornalisti e dalla Rai che girò all'interno del mulino un documentario sulle vecchie leggende casentinesi.



## IL TORTELLO DI PATATE

Il tortello di patate è il piatto simbolo dell'Alto Casentino, in particolare del comune di Stia. Questo piatto spesso rappresenta l'unica portata, la cosiddetta "stortellata".

Gli ingredienti sono patate, preferibilmente di montagna a pasta bianca e farinosa, rigatino ("carne secca"), prezzemolo, aglio, saporita, noce moscata, poca scorza di limone, parmigiano, uova, sale e pepe. Si lessano le patate, successivamente si sbucciano e si passano prima che siano fredde. A parte si fa un soffritto con la carne secca fatta a pezzettini o preferibilmente passata nel tritatutto; quando il soffritto si è distrutto si aggiunge un po' di conserva di pomodoro fatta bollire per pochi minuti e poi il battuto di aglio e prezzemolo tritato finemente e preparato prima. Si versa quindi questo sugo sulle patate aggiungendovi una o due uova, abbondante formaggio grattugiato e noce moscata, scorza di limone, sale e pepe, amalgamando bene il tutto con le mani. L'impasto è ora pronto per essere messo nella "spoglia" (ogni chilo di farina tre uova e un bicchiere di acqua tiepida), che non deve essere "tirata fine" (con poca "giubba") in modo da renderlo facilmente assaporabile dal palato.

I tortelli devono cuocere per pochi minuti in acqua bollente e salata, quando "riprende il bollire" e questi salgono in superficie, vengono scolati con la "ramina" e conditi preferibilmente con poco burro a fiocchi (eventualmente salvia) e parmigiano in modo da gustare meglio il condimento del ripieno.

*Ricetta fornita da Lida Dei (Stia)*



**V A L D A R N O - C O L L I S U P E R I O R I**



Info: **GIANRICO FABBRI**  
(fiduciario)  
Cell. 328 4021651  
mail: gianrico.fabbri@tele2.it

Comprende i comuni di Bucine, Castelfranco di Sopra, Castiglion Fibocchi, Cavriglia, Laterina, Loro Ciuffenna, Montevarchi, Pergine Valdarno, Piandisco, San Giovanni Valdarno, Terranuova Bracciolini

- COMITATO DI CONDOTTA**
- ELENA FACCHINO**
  - SUSANNA REMI**
  - SANDRA GAMBASSI**
  - NICLA VOLONNINO**
  - FRANCESCA FARINA**
  - IRENE BETTI**
  - FEDERICA TIRIPELLI VASILE**
  - FRANCESCO BETTINI**
  - BARBARA MUGNAI**
  - SERENA MUGNAI**
  - ALBERTO FABBRI**
  - ELISA ALICE**
  - SIMONA QUIRINI**

**V A L D I C H I A N A**



Info: **IVANO CAPACCI**  
(fiduciario)  
mail: capacci.ivano@libero.it

Comprende i comuni di Castiglion Fiorentino, Civitella in Val di Chiana, Cortona, Foiano della Chiana, Lucignano, Marciano della Chiana, Monte Sansavino

- COMITATO DI CONDOTTA**
- BIDINI FRANCESCA**
  - BILIOTTI RAFFAELLO**
  - CAPACCI IVANO**
  - DINDALINI GILBERTO**
  - DINDALINI MASSIMILIANO**
  - FRACASSI MARZIA**
  - LAURINI NICO**
  - LUCIOLI PATRIZIO**
  - MENCHETTI CORRADO**
  - NERI ROBERTO**
  - SACCONI ALESSANDRO**
  - SORCINELLI MASSIMILIANO**

# f i r e n z e

**Kmq 3.514 - abitanti 927.000 - comuni 44**  
**Soci 1.059 (1 ogni 875 abitanti)**

Attualmente ha 8 condotte, destinate a diventare 4-5 con gli accorpamenti Mugello-Levante ed Empoli-Vinci. Viene proposta l'ipotesi di una condotta dell'area metropolitana fiorentina con Firenze, Scandicci, Piana fiorentina.

<b>Firenze</b>	<b>soci 292</b>	<b>abitanti 392.000</b>	<b>1 ogni 1.507</b>
<b>Scandicci</b>	<b>soci 516</b>	<b>abitanti 83.000</b>	<b>1 ogni 160</b>
<b>Empoli</b>	<b>soci 85</b>	<b>abitanti 102.000</b>	<b>1 ogni 1.200</b>
<b>Chianti</b>	<b>soci 30</b>	<b>abitanti 24.000</b>	<b>1 ogni 800</b>
<b>Mugello</b>	<b>soci 41</b>	<b>abitanti 58.000</b>	<b>1 ogni 1.414</b>
<b>Piana Fiorentina</b>	<b>soci 39</b>	<b>abitanti 98.000</b>	<b>1 ogni 2.512</b>
<b>Levante Fiorentino</b>	<b>soci 31</b>	<b>abitanti 86.000</b>	<b>1 ogni 2.774</b>
<b>Vinci</b>	<b>soci 25</b>	<b>abitanti 44.000</b>	<b>1 ogni 1.760</b>

**PORTAVOCE DEL NODO PROVINCIALE DELLA RETE DI TERRA MADRE TOSCANA**

Andrea Tongiani cell 335353439 mail tongia2002@libero.it

## C H I A N T I

Comprende i comuni di Barberino Val d'Elsa, Greve in Chianti, Tavarnelle Val di Pesa (parte del comune di San Casciano Val di Pesa)

Info: RAFFAELLA GRANA  
(Presidente di Slow Food Toscana)  
Reggente in attesa che sia eletto un nuovo fiduciario  
Cell. 338 4908228  
mail: raffa.grana@libero.it



## E M P O L E S E - V A L D E L S A

Comprende i comuni di Capraia e Limite, Castelfiorentino, Cerreto Guidi, Certaldo, Empoli, Fucecchio, Gambassi Terme, Montaione, Montelupo Fiorentino, Vinci e parte del comune di Montespertoli)

- *VI fiera del gusto*  
Fucecchio, 25 aprile 2010
- *In canti e Banchi: il teatro di strada incontra i cibi di strada*  
maggio 2010
- *Festa del vino*  
Montespertoli, 3-6 giugno 2010
- *Colori e Sapori del Montalbano*  
Montespertoli, 21 novembre 2010
- *Terra Madre Day*  
10 dicembre 2010

Info: FRANCESCA CIAPPETTA  
(fiduciaria)  
Cell. 347 3567382  
mail: francesca.ciappetta@gmail.com



## COMITATO DI CONDOTTA

**ANDREA TONGIANI**  
**EVA FRANCESCHI**  
**DANIELE BOLLESI**  
**MARIA GRAZIA RENIERI**  
**MASSIMO MATTEOLI**  
**ANTONELLA CIRRI**  
**ENRICO ROCCATO**  
**CARLO TERRENI**  
**FLAVIO INGARGIOLA**

*storie, leggende, curiosità, ricette*

## Pan Bistugio

**A**ntico dolce tipico di Montelupo. "Bistugio": termine tecnico che compare nei documenti dal '400 alla fine del '700, con cui i ceramisti di Montelupo hanno indicato il prodotto ceramico cotto la prima volta, per distinguerlo dai prodotti "invetriati" ovvero smaltati. Solo più recentemente ha prevalso il termine "biscotto" dal francese. Il Pan Bistugio nasce dalla ricerca storica dei prodotti presenti sul territorio in epoca rinascimentale, ovvero i limoni del giardino della villa Medicea, i pinoli di Samminatello, il lievito naturale che, con ingredienti freschi e genuini come farina, burro, zucchero, tuorli d'uovo e latte, ne costituiscono i principali ingredienti. Riprendendo la tradizione ceramica, con la quale, a partire dal nome, ha un legame molto stretto, il dolce è sottoposto a una duplice cottura: la prima per la pasta e la seconda per la crosta. Il tempo di preparazione è parti-

colarmente lungo, e si aggira sulle 24 ore, trattandosi di pasta a lievitazione esclusivamente naturale, senza aggiunta di lievito chimico.



## La cipolla di Certaldo



**C**ertaldo, come voi forse avete potuto udire, è un castello di Val d'Elsa posto nel nostro contado, il quale, quantunque picciol sia, già di nobil uomini e d'agiati fu abitato.

Nel quale, per ciò che buona pastura vi trovava, usò un lungo tempo d'andare ogn'anno una volta, a ricogliere le limosine fatte loro dagli sciocchi, un de' frati di Santo Antonio, il cui nome era frate Cipolla, forse non meno per lo nome che per altra divozione vedutovi volentieri, con ciò sia cosa che quel terreno produca cipolle famose per tutta la Toscana.

(Giovanni Boccaccio, Decameron – VI, 10)

## F I R E N Z E

Comprende i comuni di Bagno a Ripoli, Fiesole, Firenze (parte dei comuni di Impruneta, San Casciano Val di Pesa)

Info: RAFFAELLA GRANA  
(Presidente di Slow Food Toscana)

Reggente in attesa che sia eletto  
un nuovo fiduciario

Cell. 338 4908228  
mail: raffa.grana@libero.it



MUGELLO E LEVANTE FIORENTINO

Comprende i comuni di Barberino di Mugello, Borgo San Lorenzo, Dicomano, Figline Valdarno, Firenzuola, Incisa Val d'Arno, Londa, Marradi, Palazzuolo sul Senio, Pelago, Pontassieve, Reggello, Rignano sull'Arno, Rufina, San Godenzo, San Piero a Sieve, Scarperia, Vaglia, Vicchio

Info: RAFFAELLA GRANA  
(Presidente di Slow Food Toscana)  
Reggente in attesa che sia eletto un nuovo fiduciario  
Cell. 338 4908228  
mail: raffa.grana@libero.it



PIANA FIORENTINA



Info: RAFFAELLA GRANA  
(Presidente di Slow Food Toscana)  
Reggente in attesa che sia eletto un nuovo fiduciario  
Cell. 338 4908228  
mail: raffa.grana@libero.it

Comprende i comuni di Calenzano, Campi Bisenzio, Sesto Fiorentino

## S C A N D I C C I

Comprende i comuni di Lastra a Signa, Scandicci, Signa e parte dei territori dei comuni di Montespertoli e San Casciano Val di Pesa che si affacciano sulla Val di Pesa

- *Master Formaggio 1° livello*  
Scandicci, marzo 2010
- *Leggere che gusto!*  
Lastra a Signa, aprile 2010
- *Open City*  
Scandicci, giugno-agosto 2010
- *Fiera di Scandicci*  
Scandicci, 9-17 ottobre 2010
- *Master Funghi e tartufi*  
Scandicci, settembre 2010
- *La spesa quotidiana*  
una volta al mese

Info: SARA CARNATI  
(fiduciaria)

Cell. 349 8720813  
fiduciario@slowsca.it

sede c/o Centrolibro  
p.za Togliatti 41 Scandicci

Tel. 055 2577871 – 3482865659  
fax 055 7329627

mail: convivium@slowsca.it  
www.slowsca.it

- *Osteria con musica*  
una volta al mese
- *Terra Madre day*  
Scandicci, 10 dicembre 2010

## COMITATO DI CONDOTTA

- ANDREA BAGNI** Comunicazione
- MAURO BAGNI** Progetto Bistrot del Mondo
- ALESSIO BECACCI** Rete di Terra Madre
- FRANCESCA ERMINI** Segretaria
- LAPO FERRINI** Responsabile Comunicazione
- GIOVANNA LICHERI** Invitata permanente
- ELISABETTA RADDI** Responsabile Educazione
- SARA ROSSI** Tesseramento, pratiche fiscali e legali
- ROBERTO SCRILLI** Guide
- LEONARDO SPERANZI** Educazione, Acciaio
- DANIELA TORRICINI** Tesseramento
- ELIO VARRIALE** Progetto Slow Folk



## g r o s s e t o

**Kmq 4.504 - abitanti 218.000 - comuni 28**

**Soci 608 (1 ogni 358 abitanti)**

Le 5 condotte sono destinate a restare

<b>Grosseto</b>	<b>soci 106</b>	<b>abitanti 116.000</b>	<b>1 ogni 1094</b>
<b>Monteregio</b>	<b>soci 299</b>	<b>abitanti 43.000</b>	<b>1 ogni 144</b>
<b>Orbetello-Isola del Giglio</b>	<b>soci 105</b>	<b>abitanti 20.000</b>	<b>1 ogni 190</b>
<b>Argentario</b>	<b>soci 56</b>	<b>abitanti 12.000</b>	<b>1 ogni 214</b>
<b>Pitigliano</b>	<b>soci 42</b>	<b>abitanti 18.000</b>	<b>1 ogni 428</b>

**PORTAVOCE DEL NODO PROVINCIALE DELLA RETE DI TERRA MADRE TOSCANA**

Roberto Tonini Tel/fax 0564 329036 Cell 339 7153654 roberto.tonini44@katamail.com

## A R G E N T A R I O

Info: EUGENIA CERULLI  
(fiduciaria)

Cell. 338 7451195  
mail: eug.ce@email.it

Comprende il comune di Monte  
Argentario

## COMITATO DI CONDOTTA

**ALFREDO ALOCCI**

**GIANCARLO ALOCCI**

**FIRENZO BAUSANI**

**PAOLO BRACCI**

**ALESSANDRA CHIOCCA**

**ANTONELLA ESCARDI**

**ENZO GAIBISSO**

**GIAN LUCA GOZZO**

**VIVIANA LAURO**

**FRANCESCA MARIOTTI**

**ALESSANDRO PELLEGRINI**

**MARIA ROSA SCHIANO**

**ALEANDRO VESPASIANI**



## Il Lupacante

Sul promontorio c'è l'abitudine di chiamare con questo nome il crostaceo di colore blu e bianco pescato localmente (alcuni usano chiamarlo anche Lupicante), distinguendolo così dal più generico astice, scuro e di provenienza nord americana. Pescato generalmente con le nasse, non ha avuto, come il cugino americano, buon successo nell'allevamento a causa della forte aggressività e assume quindi un significato particolare, che esula dalla semplice dialettalità, un distinguo qualitativo del crostaceo, una sorta di classe di merito. Di gusto più deciso dell'aragosta, è ottimo sia bollito che alla griglia o per un primo piatto.

## La Pagnottella

Dolce tipico della tradizione natalizia santostefanese ma nato per altri scopi. Le donne dei contadini usavano, infatti, fare la pagnottella in modo che i mariti avessero durante la durissima giornata di lavoro a zappa e bidente, una riserva di energia sotto forma di calorie di notevole valore nutritivo. Adesso la ricetta si è molto ingentilita rispetto al passato, infatti all'originale impasto di fichi secchi tritati e impastati con il vino rosso e poi cotti in forno a forma di piccola pagnotta (da qui il nome), si aggiungono nocciole, noci e mandorle, addirittura frutta candita e pezzi di cioccolato.

## Il Cardaro: la nostra zuppa di pesce

Paeese che vai (nella costa!) zuppa di pesce che trovi...e all'Argentario non facciamo differenza. Scorfano, tracina, pesce prete, mazzola, sono i pesci tipici di questa preparazione che, una volta veniva fatta a bordo delle paranze in questo modo: si mettevano da parte tutti i pesci spinosi, non adatti alla vendita e si cuocevano in un sugo fatto con olio, cipolla, pomodoro, prezzemolo e peperoncino, poco vino e acqua (a volte di mare!). Si ponevano i pesci in ordine di delicatezza delle carni e quindi di tempo di cottura. A cottura ultimata si versava il tutto in un recipiente in cui era stata sistemata una discreta quantità di pane raffermo. I paranzellai si sedevano e la grossa ciotola veniva messa nel mezzo così che ognuno potesse mangiare direttamente dal recipiente.

## La schiaccia di Pasqua

Ancora adesso, grazie a un forte legame degli abitanti con la tradizione, camminando per i vicoli dell'Argentario nel periodo precedente la S. Pasqua, si possono sentire i profumi tipici della schiaccia... da non confondere però con l'aroma dei "corogli 'gnoranti" dall'aroma di anice più deciso. Classica la colazione della mattina di Pasqua, al ritorno dalla processione con la schiaccia, il prosciutto, le uova sode e il cioccolato caldo.



## G R O S S E T O

Comprende i comuni di:  
Campagnatico, Castiglione della  
Pesciaia, Civitella Paganico, Grosseto,  
Magliano, Roccalbegna, Roccastrada,  
Scansano (comprende anche i comuni  
di Arcidosso, Castel del Piano,  
Cinigiano, Santa Fiora, Seggiano)

- 🍷 *Presentazione Guida Extra Vergini*  
aprile 2010
- 🍷 *Trippai Fiorentini in Maremma*  
aprile 2010
- 🍷 *Giornata con e per  
la Maremmana*  
primavera 2010
- 🍷 *Master carne*  
maggio 2010

Info: GIORGIO PERNISCO  
(fiduciario)

Tel. 0564 27185 cell 335 261802  
mail: giorgiopernisco@hotmail.it (??)

- 🍷 *Cucine etniche*  
giugno 2010
- 🍷 *Master the*  
settembre 2010
- 🍷 *Master Vino 1° livello*  
ottobre 2010
- 🍷 *Visite alle aziende produttrici*  
tutto l'anno

## COMITATO DI CONDOTTA

**TONINI ROBERTO**  
**CITTADINI VALERIA**  
**PONDINI CARLO**  
**FERRANTE STEFANO**  
**TONINI SUSANNA**  
**DEL LESTI ANNA**  
**FORMICA EZIO**  
**LATTANTI MARCO**  
**MORISCO GIUSEPPE**  
**CAVALLINI ROBERTA**  
**ROSSO FABIO**  
**PERLA ANGELO**  
**SENIS RICCARDO**  
**SERAFINI LUCA**  
**NERI CRISTINA**  
**LOCATELLI MARCO** Presidio della Razza  
Maremmana  
**FLAMINIO ENZO** Comunità dell'Olio di  
Batignano  
**BISERNI FLAVIO** Antica Fattoria del  
Grottaione: per i punti di tesseramento  
**SIMONE SARGENTONI** Caseificio Il  
Fiorino: per i punti di tesseramento  
**ALESSANDRA TONINI** Ethnicfood GR: per  
i punti di tesseramento



## M O N T E R E G I O

Comprende i comuni di Follonica, Gavorrano, Massa Marittima, Monterondo Marittimo, Montieri, Scarlino (comprende anche parte dei comuni di Castiglione della Pescaia e Roccastrada compresi nel perimetro della Doc Monteregeo)

- 🍷 *Gusto e libertà*  
Massa Marittima,  
ogni ultimo venerdì del mese 2010
- 🍷 *Bimbo slow*  
Massa Marittima, 9 maggio 2010
- 🍷 *Gusto pulito*  
Monterotondo Marittimo e Pontieri,  
da aprile a novembre 2010
- 🍷 *La forchetta di ghisa*  
Follonica, 6 giugno 2010

Info: FAUSTO COSTAGLI  
(fiduciario)

Tel: 0566-901677 Cell. 349 0710478  
mail fausto.costagli@gmail.com

Segreteria Soci: FABIO D'AVINO  
Tel: 339 7693375

slowmonteregeo@libero.it  
www.massamarittima.info/slowfood/

- 🍷 *Calici di stelle*  
Massa Marittima, 10 agosto 2010
- 🍷 *Calici di stelle*  
Gavorrano, 12 agosto 2010
- 🍷 *Calici d'inverno*  
Massa Marittima,  
4-6 dicembre 2010

## COMITATO DI CONDOTTA

**FABIO D'AVINO**  
**ANNARITA CERBONI**  
**MASSIMO GIANNINI**  
**MASSIMO BABBONI**  
**MARCO INSALACO**  
**LORENA LUCIETTO**  
**MASSIMO BUCCI**  
**GIULIO CARLI**  
**SIMONE MARIOTTI**



## O R B E T E L L O E I S O L A D E L G I G L I O

Comprende i comuni di Capalbio,  
Isola del Giglio, Orbetello



Info: STEFANO SORCI  
(fiduciario)

Tel. 0564 820103 Cell. 347 1803679

Fax 0564 820106

mail: stefano.sorci@tiscali.it

- *La spumantizzazione con Autoctuve*  
gennaio 2010
- *L'equinozio di primavera*  
marzo 2010
- *Nonsolomare, laboratori del gusto  
per bambini*  
Talamone giugno 2010
- *Gustatus: il senso del gusto*  
Orbetello, ottobre 2010

## COMITATO DI CONDOTTA

**LUCIANA CAPONI** Tesseramento

**DANIELA CERULLI**

**MORENA CURTI** Educazione

**GIANNI GIOVANI**

**SONIA LIONTI**

**LUCA LOFFREDO** Master of food

**STEFANO MAMBRINI**

**STEFANIA MARCONI** Tesseramento

**FRANCESCO MENGONI**

**ANTONELLA MONTI** Segretaria

**ENRICO NUCCI** Archivio

**MASSIMO PAOLETTI** Terra Madre

**FEDERICO RICCI** Eventi

**SERGIO SANTI** Tesoriere

*storie, leggende, curiosità, ricette*

## Anguilla sfumata e scavecciata

L'anguilla è diffusa in tutte le acque dolci d'Europa e d'America; la sua particolarità è che raggiunta la maturità sessuale viene spinta istintivamente a migrare nel Mar dei Sargassi dove si riproduce. Le anguille si distinguono in *argentine* (prima della riproduzione), *ceche* (nella fase infantile), *capitoni* (le femmine adulte pronte per la riproduzione). L'anguilla per cui la laguna di Orbetello è diventata famosa, è presente anche nei fossi della Maremma Toscana. Francesco Pestellini, pioniere della maremma selvaggia, ha scritto che le anguille le prendeva nei fossi dell'Uccellina con la "mazzacchera", uno spago o una funicella alla cui estremità venivano attaccati tanti lombrichi in modo da formare un ammasso brulicante. La funicella andava calata nell'acqua di un fosso e «se avevamo fortuna...», dice Pestellini, l'anguilla abboccava per farsi una scorpacciata di lombrichi. Uno

strattone e la funicella veniva tirata su con l'anguilla attaccata in fondo. «Si dimenava, l'ingorda, e bisognava afferrarla con un panno ruvido, sennò scivolava, sguillava». Infine veniva gettata in un ombrello rovesciato e «Quando io ed i miei amici ne avevamo pescate una mezza dozzina, si arrivava dal fattore del marchese e la fattressa ce le cucinava là per là».

Oggi l'anguilla della laguna d'Orbetello è famosa principalmente per due ricette: l'*anguilla sfumata* e quella scavecciata. Entrambe ci sono state tramandate dagli spagnoli durante la dominazione sotto lo Stato dei Presidi. Ci sembra che questo folcloristico sonetto riportato nel libro *Laguna in pentola, ricette fatti e misfatti dei pescatori della Laguna d'Orbetello* renda alla perfezione la fama e la "sensazione del gusto" che solo l'anguilla sfumata d'Orbetello sa dare...



Pe' l'anguilla sfumata vado matto  
Andrei fin'n capo al mondo pe' trovalla,  
Col diavolo, p'avella farei 'l patto.  
Mi piace come 'l fieno alla cavalla.  
Quando la mangi calda e pizzicante  
Se ti vengon le lacrime nell' occhi  
E la bocca ti sembra un forno ardente  
Allora sì chè fatta coi fiocchi!!!  
Quando la notte vai al gabinetto  
Devi sta' lì accucciato un paio d'ore  
E per alzarti e ritornare a letto  
Ci vole il diaccio pe' lenì 'l bruciore...

Angiolino Benedetti

Prima che i pescatori d'Orbetello attrezzassero dei laboratori per la trasformazione dell'anguilla sfumata, tutto veniva fatto "alla bona", in casa, dalle donne orbetellane

che custodivano gelosamente il segreto della preparazione che ancora oggi non vi sveleremo, lasciando la ricetta autentica dell'anguilla sfumata custodita tra le reti dei pescatori orbetellani. Saremo più specifici per quanto riguarda lo scaveccio. Deriva dallo spagnolo "escabece" cioè aceto, che è infatti la base del composto dentro il quale viene insaporita e conservata l'anguilla. Aceto, quindi, insieme con vino bianco, peperoncino, aglio schiacciato, ramerino, pepe nero in grani: qui verrà riposto il nostro pesce, dopo essere stato strofinato con un cencio, rigorosamente di balla, per ripulirlo dalla mucillagine che lo rende vischioso, verrà poi decapitato, aperto a libro, fatto a pezzi (non più lunghi di dieci centimetri), lavato nell'aceto, fritto nell'olio d'oliva, lasciato asciugare sulla carta gialla quindi deposto in un vaso di vetro al sicuro sotto il nostro scaveccio, dove riposerà per almeno ventiquattr'ore prima di essere servito.

## P I T I G L I A N O

Comprende i comuni di Castell'Azzara,  
Manciano, Pitigliano, Semproniano,  
Sorano

- *Rievocazione storica  
dell'Antico Gioco della Ruzzola*  
Petricci Semproniano,  
25 aprile 2010
- *Festa dell'Ascensione  
Festa del Latte*  
Castell'Azzara, 15 maggio 2010
- *Dentro la Terra  
Festa del Tartufo d'Estate*  
Castell'Azzara, 23-25 luglio 2010
- *Prodotti Poveri per Ricchi Sapori*  
Petricci Semproniano,  
20-21 novembre 2010
- *Olio per Olio*  
Semproniano,  
27-28 novembre 2010

Info: GIOVANNA PIZZINELLI  
(fiduciaria)

Cell. 329 4284180

mail: gio.pizzinelli@libero.it



### COMITATO DI CONDOTTA

**BIANCHINI GIOVANNI**

**D'ANGELO SABRINA**

**FORMICONI MARIA ELENA**

**MENICHETTI MANUELA**

**MORETTI ALFIERO**

**ONOR SILVANA**

**PALOBINI VALERIA**

**PAPALINI SERENA**

**PAOLI MICHELA**

**PONUOLI FULVIO**

**PULESE ROBERTO**

**ROSSI GIANCARLO**

**SARTUCCI LILIA**

**TORRESINI EMANUELA**

## La Comunità di Terra Madre di Petricci

**P**etricci è una piccola comunità molto coesa che attraverso l'Associazione il Campanile è riuscita nel corso di alcuni anni a creare momenti importanti di aggregazione, organizzando o riproponendo feste e manifestazioni alle quali partecipa tutta la popolazione. Petricci e la sua associazione hanno operato in maniera intelligente, al fine di conservare tradizioni e consuetudini che rafforzano il senso di identità della comunità.

Nel 2009, l'intera comunità (200 persone) è entrata a far parte della grande Rete di Terra Madre, e nell'ufficializzare l'evento il Comune di Semproniano, di cui il centro fa parte, ha intitolato la prima strada al mondo a Terra Madre. Quest'anno, il primo anno di fondazione della Comunità di Terra Madre, sarà celebrato durante la consueta Rievocazione dell'Antico Gioco della Ruzzola, il 25 di aprile.



## La torciata di S. Giuseppe

**L**a Torciata di San Giuseppe a Pitigliano, diretta discendente d'antichi falò, ha origini perdute nella notte dei tempi e, ogni anno nell'equinozio di primavera, rievoca la leggenda propiziatoria dell'arrivo della Primavera. Al crepuscolo, a un segnale convenuto, i torciatori incappucciati in rustici sai, iniziano la loro marcia dalla Via Cava del Gradone, portando in spalla un grosso fascio di lunghe canne fiammeggianti all'estremità a guisa di torce. Nel buio della notte è suggestivo lo spettacolo di questi uomini che, come fiaccole moventi in lontananza, vanno avvicinandosi alla volta del paese. Ed ecco che, tra le esclamazioni di gioia, spuntano nel plauso della folla i portantini con la statua del Santo e i torciatori che vanno man mano schierandosi in circolo attorno all'Invernacciu, un enorme pupazzo di canne, simbolica rappresentazione dell'inverno. Al rullio dei

tamburi, addossano i loro fasci di canne fiammeggianti all'Invernacciu il quale, in pochi secondi, divampa in un enorme falò. Poi pian piano la magia si spegne, le fiamme si consumano lentamente, lasciando al suo posto la brace.



## L I V O R N O

Kmq 1.218 - abitanti 316.000 - Comuni 20

Soci 164 (1 ogni 1.927 abitanti)

Le 3 condotte sono destinate a restare

Livorno	soci 66	abitanti 164.000	1 ogni 2.485
Costa degli Etruschi	soci 63	abitanti 94.000	1 ogni 1.492
Isola d'Elba	soci 35	abitanti 28.000	1 ogni 800

PORTAVOCE DEL NODO PROVINCIALE DELLA RETE DI TERRA MADRE TOSCANA

Elena Favilli cell 347 1756968 mail elenafavilli@interfree.it

## C O S T A D E G L I E T R U S C H I

Info: MASSIMO BIBBIANI  
(fiduciario)Cell. 387 109095 - 338 7944238  
mail: maxbib@alice.itComprende i comuni di Bibbona,  
Campiglia Marittima, Castagneto  
Carducci, Cecina, Piombino, Sassetta,  
San Vincenzo, Suvereto

## COMITATO DI CONDOTTA

**STEFANO FERRARI** Tesoriere**IRENE COSTALLI** Segretario**ELENA FAVILLI** Terra Madre**MARIA ELISA LASTRUCCI** Educazione  
alimentare**DARVIN BERTUOLO** Orti in condotta**FABRIZIO DEMI** Eventi conviviali

E L B A E C A P R A I A

Comprende i comuni di Campo nell'Elba, Capoliveri, Capraia Isola, Marciana, Marciana Marina, Porto Azzurro, Portoferraio, Rio Marina, Rio nell'Elba

- *Un Mare di Sapori*  
ultimo weekend di maggio 2010
- *Cena Elbana*  
Poggio, secondo sabato di agosto 2010
- *Festa dell'Uva*  
Capoliveri, primo weekend di ottobre 2010
- *Il quinto quarto*  
Marciana Marina, secondo weekend di ottobre 2010
- *La Castagnata*  
Poggio, ultimo weekend di ottobre 2010

Info: CARLO EUGENI (fiduciario)  
Tel. 0565 909094 Cell. 347 9433542  
mail: carloeugeni@interfree.it

- *Cene a Tema*  
Portoferraio (Enoteca della Fortezza), tutti i sabati invernali 2010.

COMITATO DI CONDOTTA

**SIMONA HERZOG** Attività scolastiche Capoliveri

**CRISTOPHE HERZOG** Tesseramento e territorio

**RICCARDO NELLI** Circolini dei Vignerons

- LORENZO ANDELMI** Rete di Terra madre internazionale
- FRANCO GIANNONI** Attività Comune di Marciana Marina
- GIAMPIERO MARAZZI** Guida alle Osterie
- ISA ZOLFINO** Segretaria
- ACINELLI FRANCESCA** Orti in Condotta
- UGO LUCCHINI** Rete Vignerons
- ALVARO CLAUDI** Rete dei Cuochi
- CARLO RIZZOLI** Comunicazione
- ANTONIO DE MEDICI** Rete dei cuochi ed enoteca
- LAURA LUCCHINI** Rete di Terra Madre

L I V O R N O



Info: BELLATALLA EMILIO (fiduciario)  
Cell. 348 4759387  
mail: bellatalla.emilio@alice.it

Comprende i comuni di Collesalveti, Livorno, Rosignano Marittimo

COMITATO DI CONDOTTA

- ALFIERI PAOLO**
- ZOCCO PISANA LUCA**
- CECIO DAVIDE**
- SAMMURI BEPPE**
- CORRIERI CLAUDIO**
- DEMI PAOLO**
- PERULLO NICOLA**
- GUCCIARDO VALENTINA**
- BLANCO ANTONELLA**
- RICCA LEA**

# l u c c a

**Kmq 1.773 - abitanti 364.000 - Comuni 35**  
**Soci 278 (1 ogni 1.309 abitanti)**

Le 5 condotte sono destinate a diventare 3 con gli accorpamenti Lucca-Compitese e Garfagnana-Valle del Serchio

<b>Lucca</b>	<b>soci 44</b>	<b>abitanti 80.000</b>	<b>1 ogni 1.818</b>
<b>Garfagnana</b>	<b>soci 30</b>	<b>abitanti 26.000</b>	<b>1 ogni 867</b>
<b>Valle del Serchio</b>	<b>soci 35</b>	<b>abitanti 34.000</b>	<b>1 ogni 971</b>
<b>Versilia</b>	<b>soci 85</b>	<b>abitanti 156.000</b>	<b>1 ogni 1.835</b>
<b>Compitese</b>	<b>soci 80</b>	<b>abitanti 63.000</b>	<b>1 ogni 787</b>

**PORTAVOCE DEL NODO PROVINCIALE DELLA RETE DI TERRA MADRE TOSCANA**

Elena Pardini cell 3382572695 mail epardini@email.it

# G A R F A G N A N A E V A L L E D E L S E R C H I O

Comprende i comuni di Bagni di Lucca, Barga, Borgo a Mozzano, Camporgiano, Careggine, Castelnuovo di G., Castiglione di G., Coreglia Antelminelli, Fabbriche di Vallico, Fosciandora,

Info: RAFFAELLA GRANA  
(Presidente di Slow Food Toscana)  
Reggente in attesa che sia eletto un nuovo fiduciario  
Cell. 338 4908228  
mail: raffa.grana@libero.it

Galliciano, Giuncugnano, Minucciano, Molazzana, Pescaglia, Piazza al Serchio, Pieve Fosciana, San Romano in G., Sillano, Vagli Sotto, Vergemoli, Villa Basilica, Villa Collemantina



## L U C C A E C O M P I T E S E

Comprende i comuni di Altopascio, Capannori, Lucca, Montecarlo, Porcari, Villa Basilica

- 🍷 *Master olio*  
Compitese, gennaio 2010
- 🍷 *Master cioccolato e dolci*  
Compitese, febbraio 2010
- 🍷 *La disfida della zuppa*  
Compitese, gennaio-marzo 2010
- 🍷 *M'illumino di meno – e luce fu*  
Compitese, 12 febbraio 2010
- 🍷 *Master pane e pasta*  
Compitese, maggio 2010
- 🍷 *Andar per maggio*  
Compitese, maggio 2010
- 🍷 *Festa per Roraima*  
Compitese, giugno 2010

Info: MARCO DEL PISTOIA

Cell. 329 7399748

mail: slowfoodcompitese@email.it

- 🍷 *Percorso dei formaggi*  
Castelvecchio di Compto,  
settembre 2010
- 🍷 *Desco, olio e tesori di Lucca*  
Lucca, dicembre 2010

## COMITATO DI CONDOTTA

AMALIA ATTANASIO,

GABRIELE BARTALENA,

ALIDA BONDANELLI, PAOLA BOSI,

STEFANIA COSTANZA,

MORENO DA COLLINA,

RENZO DEL PRETE,

STEFANO DE RANIERI,

FRANCESCO FUNAIOLI,

FRANCESCO GALANTI,

GIOVANNI GIOVANNONI,

MARINO LENCIONI, LUCA MASINI,

LUCIANO MENCHINI, IACOPO MORI,

AUGUSTO ORSI, ROBERTO PAPUCCI,

ALESSANDRO PARDINI,

ELENA PARDINI, PAOLA PARDINI,

EMANUELE PASQUINI,

ANNALISA PICCIATI, ROBERTO REINO,

PAOLO SCIALLA

*storie, leggende, curiosità, ricette*

## Zuppa alla frantoiana

La zuppa alla frantoiana è il piatto per eccellenza della tradizione Compitese: solitamente si prepara dopo le prime gelate, quando il cavolo nero o brascchetta, ingrediente essenziale per la preparazione di questo primo, diventa tenero. Lo stesso periodo in cui arriva l'olio extravergine d'oliva nuovo e i prati sono ben provvisti di erbe di campo (la "gnebitella", la borragine, il finocchio selvatico, il tarassaco e le "cicerbite") importantissime per ottenere quella nota caratteristica che contraddistingue la nostra zuppa da quelle delle altre province toscane. Vale la pena però aggiungere che questa ricetta non rappresenta "La Zuppa alla Frantoiana" in quanto varia da paese a paese e addirittura da famiglia a famiglia; varia, inoltre, da stagione a stagione andando a pescare fra le essenze vegetali presenti in quel periodo in quella determinata zona.

### La 'n suppa

Macché tordelli, lasagne e maccheroni! voi mette un piatto di suppa frantoiana? un odorin così, sorte la pancia da' carsoni, fa rivive i morti e mantien' la gente sana.

Fagioli boni, proprio quelli scritti  
brascchette, patate, sedano e carota  
succa e odorini giù a massetti  
e der maiale: un ciampuccino e gota.

Quando l'ho davanti, lì bella fumante  
e veggio ir pan d'arcile, affogo in quella manna  
acchiappo ir mi' cucchiare prestamente  
E penso: Oh pancetta mia fatti capanna!

*Gavorchio*



## V E R S I L I A

Comprende i comuni di Camaiore, Forte dei Marmi, Massarosa, Pietrasanta, Seravezza, Stazzema, Viareggio

- *Master formaggio 2° livello*  
marzo 2010
- *Mini-corso sull'olio in collaborazione con l'Associazione Olivo Quercetano*  
aprile 2010
- *Master vino 2° livello*  
aprile 2010
- *Master olio*  
maggio, 2010

Info: CATIA BOVI CAMPEGGI

Tel. 329 7144496  
mail: anbovica@tin.it  
fiduciario@slowfoodversilia.it  
www.slowfoodversilia.it

Sede: via Borgovecchio, n. 71  
55041 Camaiore (Lu)

## COMITATO DI CONDOTTA

**GRAZIA BARTOLUCCI** Educazione

**SIMONE BATTISTI** Tesseramento

**GIANCARLO BUCCARELLA** Segretario

**CLAUDIO TEDESCHI** Tesoriere

**LAMBERTO TOSI** Presidi e Comunità  
del cibo



*storie, leggende, curiosità, ricette*

### La leggenda del "Mulino di Pacì."

Le Alpi Apuane sono ricche di acque. Lungo gli innumerevoli ruscelli e torrenti nel versante della Versilia nacquero mulini e frantoi per poter trasformare i prodotti della terra: castagne, grano, granturco e olive. Nelle parti più alte dei torrenti c'erano i mulini, nella parte pianeggiante i frantoi. Queste strutture sono in gran parte scomparse. I nostri mulini hanno generalmente due tipologie di macine in pietra: una per grano e granturco, una per le castagne. In Alta Versilia esiste una castagna particolarmente vocata per essere trasformata in farina; è la varietà "carpinese" dolce e facile a sbucciarsi. La macinatura delle castagne secche è un'operazione molto delicata, se le castagne non arrivano ben secche dal "metato" (cioè il seccatoio), le macine si impastano di farina e si arresta il processo di macinatura tanto che bisogna smontare le stesse macine, per

ripulirle, per proseguire il lavoro. Un giorno nel canale detto ancor oggi di "Pacì, dove appunto sorgeva il mulino di un uomo di nome Pacifico, le macine si incepparono perché le castagne erano umide. Bisogna dire che il giorno del malaugurato evento era il 25 novembre, festa di S. Caterina di Alessandria, patrona dei mugnai. Come da tradizione i mugnai non dovevano lavorare. Il nostro Pacifico, indegno possessore di tale nome, non rispettò la tradizione e incurante della giornata di festa volle lavorare perché c'erano tante castagne da macinare e per produrre per primo la farina nuova. Ma le macine non riuscivano a lavorare, Pacifico non poteva andare a pranzo a festeggiare e sempre più si arrabbiava e faticava. A un certo punto, dopo fatiche e grida di rabbia, Pacifico si rivolse al quadro della Santa protettrice appeso in una nicchia del mulino e gridò: « Santa

Caterina o spapani o spapano!!», cioè «o risolvi il problema delle macine o ti faccio vedere io cosa succede». Ma poiché le macine continuarono a non funzionare Pacifico inferocito prese in mano il quadro della sacra immagine e lo scagliò tra le macine. In quel preciso istante il furibondo Pacifico atterrì perché si sentì tirare i capelli da una forza sconosciuta; era il diavolo che lo stava trascinando negli inferi. Allora Pacifico cominciò a segnarsi il volto col segno della croce e a chiedere perdono alla Santa protettrice, fu così risparmiato dal cadere in mano al diavolo. Da quel giorno il caro Pacifico divenne dolce e mansueto come il nome che portava e mai più dimenticò di onorare la festa di Santa Caterina. I resti del mulino di Pacì esistono tuttora nei pressi del paese di Giustagnana.

Leggenda raccolta da Grazia Bartolucci.



### Terrina di sgombro alle erbe con crema di asparagi

#### INGREDIENTI:

- 4 sgombri di media misura sfilettati
- aceto di vino bianco profumato
- erbe fresche (poco rosmarino, origano, nepitella, finocchietto selvatico)
- aglio
- la buccia di un limone
- 6 zucchine
- un uovo
- pangrattato
- 10 asparagi
- uno stampo da plumcake

**F**ar marinare i filetti di sgombro per 15-20 minuti in 3 parti di aceto e una di olio per levare allo sgombro il suo odore caratteristico.

Nel frattempo tagliare 1-2 zucchine a fette sottili con una mandolina e fasciarci uno stampo da plumcake in silicone (se possibile non troppo largo), lasciando che le zucchine fuoriescano dallo stampo in modo che alla fine sia possibile chiudere la terrina. Tagliare a piccoli pezzi le restanti zucchine e farle soffriggere in un'ampia padella con olio, aglio, le erbe tritate, la buccia del limone, sale e pepe. Non fatele cuocere troppo! Levate il composto dal fuoco e aggiungete un uovo e pangrattato per renderlo più consistente.

Scolate lo sgombro e tagliate a metà i filetti per il lato corto. Nello stampo mettete 4 pezzi di sgombro in modo da coprire quasi tutta la superficie, coprite con il composto di zucchine e continuate alternando sgombro e zucchine fino a terminare con uno strato di pesce. Coprite la terrina con le fette di zucchine che avete lasciato fuoriuscire.

Cuocere in forno a 180 per 20 min, se possibile con un piccolo peso che schiacci la terrina.

Nel frattempo cuocere gli asparagi, facendo attenzione che le punte non scuociano o usando l'apposita pentola. Frullare i gambi degli asparagi con un bicchiere di latte, sale, pepe, olio. Tagliare la terrina a fette di 2 cm, coprire con la salsa di asparagi e decorare con le punte di asparagi e la nepitella fresca. Ricetta del ristorante "Zenzero" di Pietrasanta

# massa e carrara

**Kmq 1.157-abitanti 197.000 - comuni 17**  
**Soci 175 (1 ogni 1.125 abitanti)**

La condotta è destinata a rimanere una sola  
Fa parte del nodo provinciale di Lucca

## L U N I G I A N A E A P U A N A

Comprende i comuni di Aulla, Bagnone, Carrara, Casola in Lunigiana, Comano, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Massa, Montagnoso, Mulazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresana, Villafranca in Lunigiana, Zeri

Info: **MARCO CAVELLINI**  
(fiduciario)  
Sede ufficiale c/o Castello Malaspina  
54019 Terrarossa (Licciana Nardi)  
Sede operativa c/o Cavellini Marco  
via Garibaldi, 71 – 54027 Pontremoli1 V  
Tel. 0585 499430 cell. 329 6585343  
mail: bertondanilo@gmail.com  
slowfoodlunigiana@gmail.com

- COMITATO DI CONDOTTA**
- BERTON DANILO**
  - LUMACHELLI PIETRO**
  - RONI MARIO**
  - BENELLI ORAZIO**
  - ARRIGHI PASQUALE**
  - CAMPARINI LAURO**
  - BOCCONI ALESSIO**
  - RABUSCA GIAMPIERO**
  - ROCCHI FABIO**
  - BIANCHI ANGELO**
  - FRANZONI FRANCESCO**



## Medievalis

**M**edievalis ha luogo a Pontremoli a metà agosto e rievoca la concessione di libero comune alla città, avvenuta nel 1226 da parte di Federico II. Chi ha la fortuna di essere presente, si sentirà calato nel mondo medievale dal castello, lungo le vie pontremolesi, fino all'accampamento tra figuranti, musicisti, combattenti e artigiani. Il contesto storico è quindi quello medievale e in particolare si pone in risalto la venuta, nel 1226, dell'imperatore Federico II, il quale, attraversando la via Francigena, si fermò alcuni giorni concedendo alla città, per le sue peculiarità, i privilegi di libero comune. Nel programma dello scorso anno è stata dedicata una giornata a quei tumulti spirituali che portarono sia alla creazione degli Ordini Francescano e Domenicano, che al fiorire di movimenti ereticali di vario genere. La

giornata fu aperta da conferenze di vari esperti e mostre e culminò con la ricostruzione di un processo a un'eretica e con il rogo della stessa. Insomma, la possibilità di vivere giornate dove sia l'amante della cultura che il semplice curioso possono trovare, a una mezzogiorno dalle Cinque Terre e dalla Versilia, attimi di vero relax fuori dal comune, immersi in una natura ancora incontaminata e spendendo poco. In questa manifestazione che attira tutti gli anni circa 25.000 visitatori nei quattro giorni Slow Food Lunigiana si occupa di allestire esibizioni gastronomiche incentrate sulla antica cottura nei testi tradizionali, cuocendovi numerosi piatti tipici della zona e sui Presidi Slow Food del territorio (Testarolo artigianale pontremolese, Marocca di Casola, Agnello di Zeri).



**p i s a**

**Kmq 2.488 - abitanti 381.000 - comuni 39)**  
**Soci 472 (1 ogni 807 abitanti)**

Le 6 condotte sono destinate a ridursi a 5

<b>Pisa</b>	<b>soci 82</b>	<b>abitanti 85.000</b>	<b>1 ogni 1.036</b>
<b>Monte Pisano</b>	<b>soci 110</b>	<b>abitanti 67.000</b>	<b>1 ogni 609</b>
<b>Valdera</b>	<b>soci 37</b>	<b>abitanti 122.000</b>	<b>1 ogni 3.297</b>
<b>Cuoio</b>	<b>soci 68</b>	<b>abitanti 75.000</b>	<b>1 ogni 1.102</b>
<b>Volterra</b>	<b>soci 76</b>	<b>abitanti 31.000</b>	<b>1 ogni 408</b>
<b>San Miniato</b>	<b>soci 99</b>	<b>abitanti 26.000</b>	<b>1 ogni 262</b>

**PORTAVOCE DEL NODO PROVINCIALE DELLA RETE DI TERRA MADRE TOSCANA**

Leonardo Dell’Aiuto tel 0588 86384 cell 348 5531712 mail leonardodellaiuto@virgilio.it

**M O N T E P I S A N O**

Comprende i comuni di Bientina, Buti, Calci, San Giuliano Terme, Vecchiano, Vicopisano

**Festa di Primavera**  
 Vecchiano, 2-5 aprile 2010

Info: **FABRIZIO MARCACCI**  
 (fiduciario)  
 Cell. 3497342742  
 mail: fab33tar@libero.it

- Agriфера: Sapore dei Parchi**  
 S. Giuliano Terme, 24 aprile-2 maggio 20010
- Festa dell’olio**  
 S. Giuliano Terme 27-28 Novembre 2010



**COMITATO DI CONDOTTA**

- BUSCARI RICCARDO** Tesoriere
- BRUNETTI DANIELA**
- CHELOSSI PIER LUIGI**
- DINOI ANNA**
- ESPOSITO MARIA GRAZIA** Tesseramento
- PANICUCCI STEFANO**
- PETROLINO DANILO**
- ZANETTI NORMA**

## Piattella pisana

SINONIMI: Fagiolo di San Michele

**D**escrizione sintetica del prodotto: Varietà locale di fagiolo (*Phaseolus vulgaris* L.) con baccelli larghi e piatti (da cui il nome), non molto lunghi, spesso ritorti, semi bianchi, grandi e compressi, ma frequenti sono i tipi diversi per forma e dimensioni.

Territorio interessato alla produzione: Zona alluvionale tra Pisa e Cascina.

Da sempre questo fagiolo viene coltivato a terra senza sostegni (canne, frasche ecc.) perché la pianta, anche se indeterminata, presenta una scarsa attitudine ad avvolgersi. Possono trovarsi però dei tipi che si avvolgono più facilmente e quindi alcuni coltivatori usano "incannare"

le piante. Il terreno deve essere ben drenato, profondo e fresco, meglio se limoso-sabbioso, a reazione sub-acida, con moderato contenuto di sostanza organica.

La semina è primaverile (aprile) a postarelle in pieno campo, ma anche a fine inverno in coltura protetta per un prodotto "primaticcio". Le distanze di semina possono variare, comunque le piante a terra senza sostegni tendono ad allargarsi notevolmente. La profondità di semina (2-6 cm) dipende da tessitura, struttura ed umidità del terreno. Frequenti sono le sarchiature per eliminare le piante infestanti. Il prodotto fresco si raccoglie scalarmemente con i semi a maturazione cerosa, al viraggio dei baccelli dal giallo al verde.

Non sono frequenti le avversità, ma danni notevoli possono derivare dalle virosi, trasmesse sia per seme, sia dagli afidi. I fagioli secchi facilmente sono attaccati da insetti.

Il prodotto può essere consumato fresco o secco presentando ottime qualità organolettiche.

Dal 2000 il Dipartimento di Agronomia della Facoltà di Agraria di Pisa è impegnato in un lavoro di selezione e conservazione in purezza del seme, dopo averne raccolto 22 tipi presso i coltivatori nell'areale tipico, la piana alluvionale tra Pisa e Cascina.

Produzione: L'alto prezzo del prodotto, dovuto sia alle ottime qualità sia a un'offerta inferiore alla domanda, ha indotto la sua coltivazione anche in zone orticole, non tipiche, del centro-sud e delle isole.

Fonte: Regione Toscana - ARSIA



## P I S A

Comprende il comune di Pisa

Info: GIULIANO MEINI  
(fiduciario)

Cell. 3396410863  
g.meini@imprese.com

## COMITATO DI CONDOTTA

**LUCIA PAOLETTI** Orti in condotta

**GIANLUCA BRUNORI** Politiche del cibo

**GUIDO FRATI** Terra Madre

**FRANCESCA BRETZEL** Biodiversità e  
Terra Madre

**FERNANDO MALORGIO** Sensorialità e  
qualità cibo vegetale

**MOIRA BRUNORI** Slow Fashion

**FULVIO SALVADORI** Comunità del cibo di  
Coltano

**MICHELA MEDORO** Didattica di Coltano

**FLAVIO ROMBOLI** Master

**MARCO GRIFFA** Rete dei cuochi, rappor-  
ti con produttori

**MARIA GRAZIA ALABRESE** Segretaria

**MASSIMO CATASTINI** Tesoriere

**SIMONE CANTONI** Comunicazione e tes-  
seramento

**SANDRA SOLDANI** Ricerca risorse e pro-  
gettualità



## S A N M I N I A T O

Comprende il comune di San Miniato

Info: IVANA STROZZALUPI

Tel. 0571 409286 Cell 338 9071782  
mail: slowfoodsanminiato@alice.it

🍄 *Il tartufo marzuolo*  
Cigoli, 20-21 marzo 2010

🍄 *Cena sulle erbe spontanee*  
aprile 2010

🍄 *Cynaria. Rassegna enogastronomia  
sul carciofo di San Miniato*

🍄 *Fuochi di San Giovanni*  
San Miniato, 23 giugno 2010

🍄 *Sagra del tartufo bianco*  
Corazzano, 2-3 ottobre 2010

🍄 *Sagra del tartufo bianco*  
Balconevisi, 16-17 ottobre 2010

🍄 *Mostra Nazionale  
del tartufo bianco*  
San Miniato, 13-14 20-21 27-28  
novembre 2010

## COMITATO DI CONDOTTA

**PIERO BIANCHI** segretario

**ANDREA FALASCHI** cassiere

**PAOLO TINGHI** logistica

**GABRIELLA FASTELLI** presidi

**SILVIA ROLANDI** orti in condotta

**DONATELLA MALVEZZI** tesseramento

**ANNALISA NUTI** educazione, master

**MICHELA BALZELLI** mercatale

**MARIA PAOLETTI** eventi

**LUCIA ALESSI** eventi

**SIMONE FALORNI**

**RITA MALTINTI**

**ALBERTA SCARDIGLI**



## Linguine gialle tartufate

**N**on si tratta di una preparazione tradizionale di cucina regionale, ma di una ricetta assolutamente nuova e originale. È un piatto di pasta facile da fare, semplicissimo nell'esecuzione, tanto da essere alla portata di tutti, nel senso delle capacità culinarie; poi per quanto riguarda la quantità di tartufo da impiegare, tutto è relativo: più ce n'è e meglio è, ma saranno buonissime anche con poche lamelle lasciate cadere come farfalle.

### La ricetta

**D**Per quattro persone occorrono quattro etti (tanto poi si mangiano) di linguine di grano duro (non all'uovo), 60 grammi di burro tartufato (si trova da chi vende i tartufi, oppure nelle gastronomie di un certo livello, si tratta di semplice burro ammorbidito al quale è stato mescolato un trito di tartufo nero), 60 grammi di formaggio grattugiato non troppo saporito (un grana padano giovane, per esempio), una bustina di zafferano, quattro tuorli di uova più fresche possibile, e tutto il tartufo che si riesce ad accaparrarsi (ma ne basta anche poco). Procurati gli ingredienti, si procede a cuocere la pasta in poca acqua non molto salata, si scola a metà cottura (metà cottura vuol dire che, se sulla confezione c'è scritto dieci minuti, si scola dopo cinque), si tiene l'acqua di cottura, si fa saltare la pasta in una padella con il burro tartufato aggiungendo l'acqua di cottura fino a quando la pasta è sempre molto al dente, si aggiunge lo zafferano, il formaggio grattugiato e, facendo attenzione che sia ancora abbastanza umida, si toglie dal fuoco; si sporziona nei piatti, che avremo avuto l'accortezza di scaldare, e poi ... e poi su questa meraviglia fumante si lasciano cadere le lamelle di tutto il tartufo che abbiamo. Ma saranno buonissime, al limite, anche senza tartufo...

*Ricetta di Paolo Tinghi, detto "Pitinghi"*

## V A L D E R A

Comprende i comuni di Calcinaia, Capannoli, Casciana Terme, Cascina, Crespina, Fauglia, Laiatico, Lari,

Info: RAFFAELLA GRANA  
(Presidente di Slow Food Toscana)

Reggente in attesa che sia eletto  
un nuovo fiduciario

Cell. 338 4908228  
mail: raffa.grana@libero.it

Lorenzana, Orciano Pisano, Peccioli, Pontedera, Ponsacco, Santa Luce, Terricciola



## V O L T E R R A

Comprende i comuni di Casale Marittimo, Castellina Marittima, Castelnuovo Val di Cecina, Chianni, Guardistallo, Montecatini Val di Cecina, Montescudaio, Monteverdi Marittimo, Pomarance, Riparbella, Volterra

- 🍷 *Itinerario del crostino briaco*  
Montegemoli, 2 maggio 2010
- 🍷 *Ingrasso libero*  
Alta Val di Cecina,  
12 settembre 2010
- 🍷 *Presepiando*  
Montegemoli, 8 gennaio 2011

Info: LEONARDO DELLAIUTO  
(fiduciario)

tel. 0588 86384 cell 348 5531712  
mail leonardodellaiuto@virgilio.it

Sede della Condotta: Enoteca "La vena di vino" via Don Minzoni, 30 - Volterra



## COMITATO DI CONDOTTA

- DANIELE PROIETTI** Segretario  
**CALASTRI FABRIZIO** Addetto stampa  
**DUCCESCHI GIANNI** Tesoriere  
**RICCIARDI MARUSCA**  
**ROMAGNOLI ROBERTO**  
**MORETTI DANIELE**  
**IANOSCA PAOLO**  
**YURI DAVIDE BETTINI** Invitati permanenti  
**ANTONELLA ROSSETTI**  
**KATIUSCIA FIDANZI**  
**RITA SCARSELLI**

*storie, leggende, curiosità, ricette*

## La vena di vino

Questa foto è stata scattata qualche anno fa davanti alla sede di Slow Food Volterra "La vena di vino". Il locale prende nome da un fatto che veniva raccontato dai vecchi alabastrai e accaduto nei primi del '900. Un artigiano dell'alabastro, soprannominato "Nele di mondo" e noto bevitore, o come si dice qua *puppatore* di vino, dovendo attaccare un chiodo nella parete della sua bottega di artigiano, sfondò il muro bucando una botte di vino della cantina vicina. Da questo buco del muro cominciò a filtrare del vino, al che l'uomo uscì dalla bottega gridando: «Ho trovato una vena di vino!».



## Z O N A D E L C U O I O

Comprende i comuni di Castelfranco di Sotto, Montopoli, Palaia, Santa Croce sull'Arno, Santa Maria a Monte

- 🍷 *Gustopolis*  
Montopoli, 6-7 marzo 2010
- 🍷 *Convivium del gusto*  
Santa Maria a Monte,  
17-18 settembre 2010
- 🍷 *La tradizione a tavola*  
San Romano,  
25-26 settembre 2010
- 🍷 *Profumi e sapori del bosco*  
Montopoli, 30-31 ottobre 2010
- 🍷 *Degustolio*  
Montopoli, 5-12 dicembre 2010

Info: **BENEDETTO SQUICCIARINI**  
(fiduciario)  
Tel. 0571 43239  
mail: bsquicciarini@tiscali.it

## COMITATO DI CONDOTTA

**CARLO GAZZARRINI** Segretario

**LUCIANO BATTAGLIOLI** Tesoriere

**SERAFINO GIACOMELLI**  
Responsabile TMT

**PAOLO QUAGLI** Rapporti  
con i produttori

**MAURIZIO CASTALDI**



*storie, leggende, curiosità, ricette*

## Patata toska e oliva mignola

La patata toska di Santa Maria a Monte e l'oliva mignola di Montopoli in Val d'Arno.

Entrambi questi prodotti del territorio del Valdarno inferiore hanno offerto l'occasione per costituire due Comunità del cibo a loro intitolate.

La prima è diffusa dal 1800 e si è adattata a questi terreni strutturalmente sciolti, ricchi di sostanza organica. Di buccia e pasta gialla, si presenta di forma allungata, con occhi superficiali ben evidenti. Questa varietà di patata è adatta a tutti gli usi, ha una buona resistenza alla cottura, colore fermo, abbastanza compatta e profumata.

L'olivo mignolo è un'antica varietà di olivo toscano, propagatosi in questa zona in epoca medicea. La pianta è poco esigente, si adatta benissimo all'ambiente ed è abbastanza resistente. Produce molte olive, di piccola dimensione e che maturano tardivamente. Consente di

avere oli molto verdi, pungenti, profumati con nette sensazioni di carciofo, olive verdi ed erba fresca appena tagliata. La particolarità di questo olio faceva sì che i produttori lo usassero come taglio miglioratore per arricchire il classico blend toscano.



**p i s t o i a**

**Kmq 965 - abitanti 268.000 - comuni 22**  
**Soci 234 (1 ogni 1.145 abitanti)**

Le 3 condotte sono destinate a restare

<b>Pistoia</b>	<b>soci 121</b>	<b>abitanti 142.000</b>	<b>1 ogni 1.1.173</b>
<b>Montagna Pistoiese</b>	<b>soci 50</b>	<b>abitanti 16.000</b>	<b>1 ogni 320</b>
<b>Valdinievole</b>	<b>soci 63</b>	<b>abitanti 111.000</b>	<b>1 ogni 1.761</b>

**PORTAVOCE DEL NODO PROVINCIALE DELLA RETE DI TERRA MADRE TOSCANA**

Marco Mazzalon Cell 335 6693002 Mail mazzalon@tiscali.it

**M O N T A G N A P I S T O I E S E**

Comprende i comuni di Abetone, Cutigliano, Marliana, Piteglio, San Marcello Pistoiese, Sambuca Pistoiese

Info: **CHRISTIAN PETRUCCI**  
(fiduciario)  
Cell. 3498156168  
mail: christian.petrucci@gmail.com

- COMITATO DI CONDOTTA**
- MUCCI MARCO** Rapporti con le istituzioni
  - VANNUCCI ANDREA** Segretario
  - FERRARI RENZO** Tesseramento
  - VESPASIANI FENZO** Orti in Condotta
  - MARACCI ENRICO** Progetti Terra Madre, Presìdi e Comunità del cibo
  - SICHI GABRIELE** Tesoriere



P I S T O I A

Comprende i comuni di Agliana, Montale, Pistoia, Quarrata, Serravalle Pistoiese

Info: BONALDO AGRESTI (fiduciario)  
Cell. 3343905907  
mail: albertoagre@tiscali.it



COMITATO DI CONDOTTA

- AGRESTI ALBERTO
- BERRETTI MARIA CHIARA
- BERTINI LUCIANO
- BRANCOLINI SIMONE
- CONTINI CARLA
- GUASTAPAGLIA MAURO
- MANZONI FRANCA
- SANTINI SILVIA
- TURI TOMMASO

V A L D I N I E V O L E

Comprende i comuni di Buggiano, Chiesina Uzzanese, Lamporecchio, Larciano, Massa e Cozzile, Montecatini, Monsummano, Pescia, Pieve a Nievole, Ponte Buggianese, Uzzano

Info: MARCO MAZZALON (fiduciario)  
Cell. 335 6693002  
mail: mazzalon@tiscali.it

COMITATO DI CONDOTTA

GIULIANO CALVETTI Biodiversità e Terra Madre

- FIORELLA GROSSI Tesoriera
- EMILIANO FRASSINESI Gruppo olio
- ORNELLA D'AMADIO Educazione
- ALESSANDRO SPINETTI Circolini dei Vignerons
- GINO "FUSO" CARMIGNANI Circoli dei Vignerons
- ANTONIO PAPINI Rete ristoratori e produttori
- FEDERICA PINOCCHI Comunicazione
- NICOLA ROMANI
- ALESSANDRO PELLEGRINI Master of Food
- GIONATA GIACOMELLI Mercato della Terra
- DANILA BANDACCARI Tesseramento
- LIDIA MARTINI Slow Kids
- DILETTA PIROMALLI



**p r a t o**

**Kmq 365 - abitanti 237.000 - comuni 7)**  
**Soci 117 (1 ogni 2.025 abitanti)**  
Fa parte del nodo provinciale di FI

**P R A T O**

Comprende i comuni di Cantagallo, Carmignano, Montemurlo, Poggio a Caiano, Prato, Vaiano, Vernio

Info: **MIRKO BENZI**  
(fiduciario)  
Cell. 0574 43105 349 5588130  
mail: info@slowfood.prato.it

- CECCONI PAOLO** Mercati della Terra
- CIANI FERDINANDO** Biodiversità
- COPPINI OSVALDO** Eventi conviviali
- D'ORONZIO ROMEO** Master of Food, corsi e laboratori del gusto
- DI CESARE CARMELO** Master of Food, corsi e laboratori del gusto
- GUARDUCCI CHIARA** Prodotti tipici
- MAZZONI RENATA** Eventi conviviali
- PAPINI FRANCO** Segretario
- PECCHIOLO ANTONELLA** Orti in Condotta
- PERIS LUISA** GAS (gruppi di acquisto solidale)
- PETRACCHI SIRO** Presidi
- SCANAVINI GIULIA** Eventi conviviali
- TIEZZI ALFIO** Comunicazione e promozione, Terra Madre
- VENTURI ALESSANDRO** Tesoriere, Terra Madre

- **Prato nel piatto**, recupero dei piatti della cucina locale e trasmissione di saperi alle nuove generazioni (febbraio-dicembre 2010)
- **Il mondo a tavola** aprile 2010, rassegna dei piatti e delle cucine dei vari continenti;
- **La cucina della transumanza**, riferita alla pecora e ai suoi prodotti; (febbraio-dicembre 2010)
- **Ben venga Maggio** 1 maggio, Parco delle Cascine di Tavola evento eco-gastronomico;
- **Slow Beer** 19-20 giugno, rassegna di birre artigianali con la presenza dei mastri birrai;
- **Festa del solstizio d'estate** 21 giugno, Parco delle Cascine di Tavola/visite guidate nel parco;
- **Tutti a tavola** 27-30 luglio ore 20.30 Parco delle Cascine di Tavola, cene in collaborazione con le Osterie sulle cucine regionali;

- **Festa di mezzagosto** 15 agosto Parco delle Cascine di Tavola, dedicata al melone retato pratese
- **Benvenuto fico secco** 17 ottobre 2010 Carmignano, manifestazione dedicata al fico secco di Carmignano
- **La disfida del Tortello di patate** novembre 2010 Vernio manifestazione fra la Val di Bisenzio e il Mugello
- **Cena degli auguri** 16 dicembre

**COMITATO DI CONDOTTA**

- BARONTINI MAURIZIO** Master of Food, corsi e laboratori del gusto, GAS (gruppi di acquisto solidale)
- CAPPELLINI MASSIMILIANO** Comunicazione e promozione, eventi conviviali
- CASSINO ANSELMO** Terra Madre



## Sedani ripieni "alla pratese"

**P**rima di iniziare a confezionare i sedani, consiglio di preparare, anche la sera prima, abbondante ragù di carne o sugo di pomodoro, secondo i gusti (è preferibile ragù con il macinato di carne di vitello, quello tradizionale toscano; oppure con l'anitra o il papero o con le frattaglie di pollo, di antica tradizione pratese), non troppo denso per passarvi poi per circa un'ora, a fuoco lento, i sedani a "tirare" il sugo. Se durante la cottura dei sedani il sugo dovesse risultare troppo denso, deve essere allungato con del brodo. Occorrono poi

- 4 sedani belli e rigogliosi
- 200 gr. di carne di vitello macinato
- 150 gr. di fegatini di pollo macinati e liberati dai cuore e dalle altre appendici
- 200 gr. di mortadella macinata, va bene anche quella con i pistacchi, purché sia profumata
- 6 uova, 1 o 2 spicchi di aglio che andranno tritati con un bel ciuffo di prezzemolo
- Sale, pepe, quello nero in grani e macinato all'istante, è più aromatico
- Noce moscata grattugiata, abbondante. Si deve sentire l'odore emanare dall'impasto, parmigiano grattugiato secondo necessità
- Farina bianca, due-tre cucchiaini; pane grattugiato
- Olio di oliva, due cucchiaini; olio di semi

Tagliamo i sedani dalla parte della radice, in modo che le costole si stacchino. Taglieremo ora le costole in pezzi di

circa 10 cm. che faremo bollire in una pentola con acqua salata per 15 min. Le facciamo raffreddare.

Mentre le costole si raffreddano dobbiamo preparare il ripieno con carne di vitello, i fegatini di pollo, la mortadella, tutti gli altri ingredienti descritti e le rimanenti foglie di sedano, precedentemente bollite, che avevamo lasciato a parte, tritate grossolanamente con la mezzaluna e spremute dell'acqua di bollitura. Amalgamiamo il tutto con due uova intere.

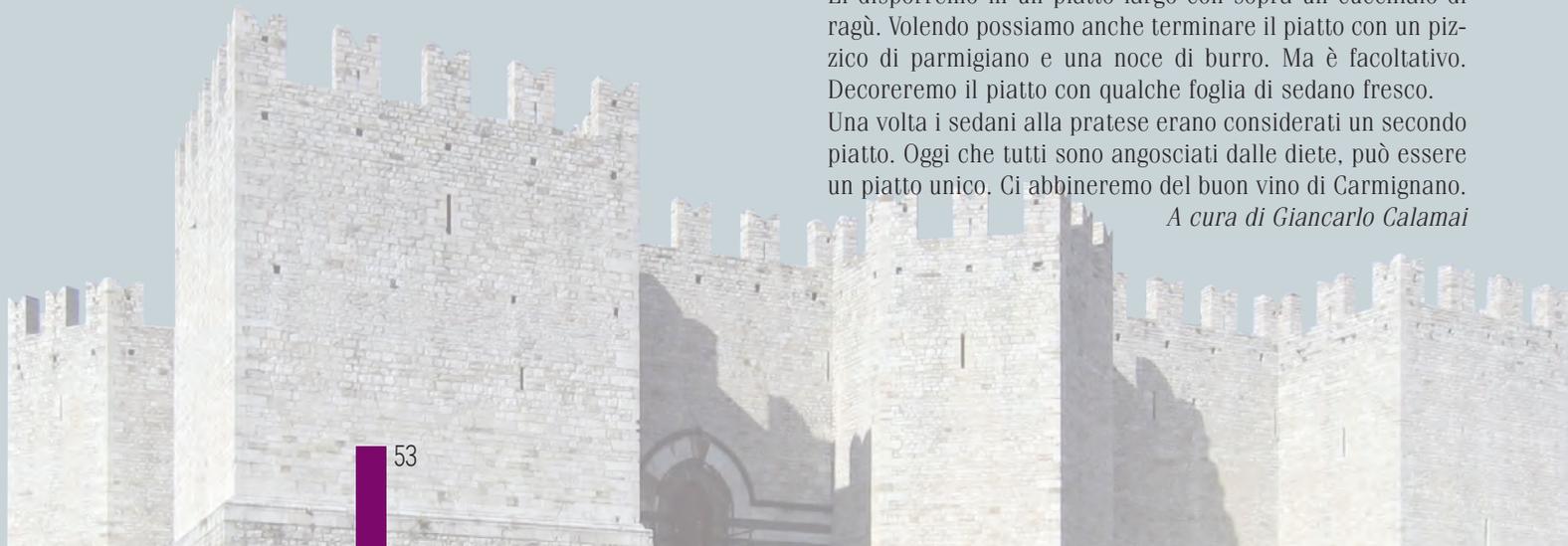
A questo punto dobbiamo assicurarci che i sedani siano asciutti e freddi e cominciamo a riempirli con il ripieno (abbondante) fra due pezzi, legheremo poi il tutto con dello spago da cucina. Faremo due legature alle estremità di ogni pezzo ed elimineremo la parte di ripieno che fuoriesce a seguito della pressione data dalle legature.

Prepariamo adesso la pastella per la friggitura dei sedani con le tre uova rimaste, ci aggiungeremo qualche cucchiaino di farina (secondo necessità), un pizzico di sale e un paio di cucchiaini di olio di oliva. A questo punto avremo messo ai fuochi, assai vivace, una bella e larga padella con abbondante olio di semi. Quando l'olio sarà a bollitura, prendiamo uno alla volta i sedani preparati, li passiamo nella pastella, poi li rotoliamo nel pangrattato e li mettiamo a friggere, per circa dieci minuti girandoli spesso. Prendiamo ora un largo tegame, ci mettiamo abbondante sugo, quello precedentemente preparato, lo portiamo quasi a bollitura e ci adagiamo i sedani già fritti. Li facciamo bollire a fuoco basso per circa un'ora, ma dobbiamo controllarli sempre, girarli spesso e delicatamente.

Li disporremo in un piatto largo con sopra un cucchiaino di ragù. Volendo possiamo anche terminare il piatto con un pizzico di parmigiano e una noce di burro. Ma è facoltativo. Decoreremo il piatto con qualche foglia di sedano fresco.

Una volta i sedani alla pratese erano considerati un secondo piatto. Oggi che tutti sono angosciati dalle diete, può essere un piatto unico. Ci abbineremo del buon vino di Carmignano.

*A cura di Giancarlo Calamai*



**S i e n a**

**Kmq 3.464 - abitanti 247.000 - comuni 36**  
**Soci 425 (1 ogni 669 abitanti)**

Le 4 condotte sono destinate a diventare 3 con l'accorpamento di Montepulciano e Amiata senese

<b>Siena</b>	<b>soci 209</b>	<b>abitanti 103.000</b>	<b>1 ogni 492</b>
<b>S. Gimignano</b>	<b>soci 105</b>	<b>abitanti 58.000</b>	<b>1 ogni 552</b>
<b>Montepulciano</b>	<b>soci 64</b>	<b>abitanti 72.000</b>	<b>1 ogni 1.125</b>
<b>Amiata senese</b>	<b>soci 47</b>	<b>abitanti 15.000</b>	<b>1 ogni 319</b>

**PORTAVOCE DEL NODO PROVINCIALE DELLA RETE DI TERRA MADRE TOSCANA**

Marco Minetto tel 0577 327383 – 294619 cell 338 6496083 mail marco.minetto@banca.mps.it

**M O N T E P U L C I A N O C H I U S I E A M I A T A S E N E S E**

Comprende i comuni Abbadia San Salvatore, Asciano, Cetona, Chianciano Terme, Chiusi, Montepulciano, Piancastagnaio, Pienza, Radicofani, Rapolano Terme, San Casciano dei Bagni, Sarteano, Sinalunga, Torrita di Siena, Trequanda

Info: ALBERTO BARALDI (fiduciario)  
 Tel 0578 239080 cell 338 808830  
 mail slowfood.baraldi@virgilio.it

**LUCIANO CIARINI** Circolini dei Vignerons  
**ROBERTO CROCENZI** Rete Terra Madre area Crete Senesi-Val d'Orcia

**COMITATO DI CONDOTTA**

- DANIELA FILIPPI** Segretaria e tesoriera
- ENRICO RICCI** Presidi
- SUZIE ALEXANDER** Orti in Condotta e Mercati della Terra
- RICCARDO PASQUINI** Rete Terra Madre, Circolini dei Vignerons
- TIZIANA TACCHI** Eventi
- ULRICH ROSENBAUM** Comunità del Cibo a livello Internazionale, Progetto Bonifica

S A N G I M I G N A N O E A L T A V A L D E L S A



Info: ALESSIO LOMBARDINI  
(Fiduciario)  
Tel 0577938138 – 3358058238  
slowfoodcollisenesi@gmail.com  
www.slowfoodcollisenesi.it

Comprende i comuni di Casole d'Elsa,  
Chiusdino, Colle Val d'Elsa,  
Monticiano, Poggibonsi, Radicondoli,  
San Gimignano

COMITATO DI CONDOTTA

- PAOLO BURRINI**
- ANDREA BROGIOTTI**
- ANNA DONATI**
- RENZO LENZERINI**

S I E N A

Comprende i comuni di Castellina  
in Chianti, Castelnuovo Berardenga,  
Castiglione d'Orcia, Gaiole in Chianti,  
Montalcino, Monteriggioni,  
Monteroni d'Arbia, Murlo,  
Radda in Chianti, San Quirico  
d'Orcia, Siena, Sovicille

Info: MARCO BECHI  
(Fiduciario)  
Tel. 339 4977937 Fax 0577 317821  
fiduciario@slowfoodsiena.it  
www.slowfoodsiena.it

COMITATO DI CONDOTTA

- NICOLA BOCHICCHIO**
- ANDREA BORGHI**
- CLELIA CIRILLO**
- SILVIA FORNI** Tesoriera  
(tesoriere.slowfoodsiena@gmail.com)
- ANDREA GAGLIA**
- RICCARDO GUARDABASSO NICOLAI**
- DUCCIO LAZZARETTI**
- ALBERTO LORENZINI**
- MARCO MINETTO**
- MASSIMO RUSCI**
- MARIO SALVI**
- LAURA SOMMAZZI**
- ANTONIO SPIGA**
- RANDALL STRATTON**

-  *La Sporcellata*  
Monteriggioni, 19 febbraio 2010
-  *Master Formaggio 1° livello*  
marzo 2010
-  *Saluto alla primavera*  
Montalcino, aprile 2010
-  *Gita in Garfagnana*  
8-9 maggio 2010
-  *Master Salumi*  
maggio 2010

-  *I piatti del Mare*  
5 giugno 2010
-  *Così era la Vendemmia nel Chianti*  
9 ottobre 2010
-  *Master Formaggio 2° livello*  
ottobre 2010

## Gallo indiano

Venne alla luce, durante alcuni lavori di manutenzione nella Antica Farmacia Parenti di Siena, un antico manoscritto di un cuoco fiorentino in servizio presso la Corte degli Sforza. Il manoscritto raccontava l'utilizzo delle spezie in cucina e la loro funzione antibatterica e conservativa, tra cui la ricetta del Gallo Indiano. Tradotta in italiano moderno, è stata riproposta da Bagoga, lo chef dell'omonimo ristorante senese. La ricetta, originaria del 1400, veniva preparata con il pavone. Successivamente alla scoperta delle Americhe venne utilizzato il Gallo Indiano, così veniva chiamato il tacchino appena arrivato in Europa.

## “Pan co’Santi”

L'emblema della gastronomia senese è indubbiamente il panforte. La sua storia rimanda all'epoca medievale, dei comuni e del commercio delle spezie. Storicamente sappiamo che in Toscana le droghe arrivarono attorno al XIII secolo e che si conosceva già da tempo un rustico panforte, la cui conservazione venne prolungata e migliorata proprio grazie all'introduzione delle spezie. È noto che queste, appena conosciute dagli speziali, si diffusero anche nei Monasteri, dove esistevano degli attrezzatissimi laboratori farmaceutici - condotti da religiosi tecnicamente preparati - i quali furono i primi produttori di *pani speziati*. Solo più tardi i panpepati faranno bella mostra anche sui banchi degli speziali. La consuetudine della produzione del panforte, propria dei farmacisti nelle loro *officine*, insieme a tutti

## La ricetta

### INGREDIENTI:

- Coscia di tacchino maschio
- sedano
- cipolla
- nipitella
- aglio
- timo fresco
- misto di droghe senesi (Siena in antichità era famosa per il suo mercato delle spezie)
- cannella in polvere
- sale, pepe
- olio extravergine di oliva

Preparare un fondo di cottura, rosolando a fuoco lento con olio un trito con tutte le verdure, nipitella e alloro. Insaporitevi il tacchino fatto a pezzi e privato della pelle. A doratura della carne, aromatizzate con il misto di spezie e abbondante cannella in polvere, controllate il sale, unite le foglioline di timo e portate a cottura in circa un'ora e mezzo a fuoco medio, bagnando con vino rosso. Bagoga consiglia di servirlo dopo averlo fatto riposare.

(Ristorante “Grotta S. Caterina da Bagoga”, dal 1956 a Siena)

gli altri dolci tipici della tradizione, verrà poi continuata nei secoli tanto che le più antiche Farmacie della città esporteranno i tipici dolci senesi in Italia e nel mondo: dal meno noto ma apprezzatissimo “Pan co’Santi” (pane pepato rustico condito con uvetta e noci per solennizzare la Festività dei Santi il 1° novembre), a quelli più famosi ma tipicamente natalizi, come il panforte (nelle sue versioni *nero* e *Margherita*), i cavallucci, i ricciarelli, le copate.

(rielaborazione di un testo di V. Galgani, tratto dalla pubblicazione *I luoghi del gusto*, edito dal Comune di Siena)

«*Vin che salti, pan che canti, cacio che pianga*»

Un vecchio proverbio toscano che sintetizza le qualità, capaci di esaltare anche gli ingredienti più modesti.

VOGLIAMO

UNA TERRA

SANA,

PRODUTTIVA,

RISPETTATA

E AL SERVIZIO

DI UOMINI

E DONNE

ORGOGLIOSI

DELLA PROPRIA

CULTURA.

UNA TERRA

CON UN FUTURO

RADIOSO.

VOGLIAMO

L'ABBONDANZA



58

Rete  
terra madre  
toscana

75

biodiversità

96

educazione  
alimentare  
e del gusto

105

Filiera corta

T

E

M



# Rete di Terra Madre Toscana



# Terra Madre Toscana

## il Progetto dei progetti

### La rete come metodo, governo dei processi e obiettivo

Il progetto si basa sull'affermazione dei seguenti principi:

- 1 La democrazia alimentare come diritto dell'uomo al proprio cibo
- 2 La giustizia alimentare come diritto a un reddito giusto e all'utilizzo delle proprie sementi
- 3 La responsabilità alimentare come responsabilità collettiva alla salvaguardia della propria cultura anche come strumento di sviluppo
- 4 La qualità alimentare come diritto a un cibo coerente con una giusta qualità della vita

Dal confronto su questi principi nei vari appuntamenti che Slow Food Toscana ha appositamente organizzato (da Poppi nel 2006 a Scandicci nel 2009, passando per Chianciano e Orbetello) e attraverso il confronto nella riunione dei nodi provinciali e tra le condotte sono maturate le progettualità che abbiamo diviso per competenza.



A) SVILUPPO COME RAPPORTO TRA PRODUTTORE, COPRODOTTORE E ALTRI SOGGETTI SOCIALI

■  **Mercati della Terra, House Food o case del cibo (botteghe di vendita diretta)**

L'argomento viene affrontato nella parte dedicata alla Filiera corta

■  **Campi urbani e poderi sociali**

Il comune di Marciana Marina, nell'ambito del progetto Isole Slow si è reso disponibile a realizzare con Slow Food Toscana e i partner della rete un tentativo di realizzazione di poderi urbani o orti urbani a favore della comunità locale e allo scopo di recuperare una capacità di produzione alimentare utilizzando il demanio pubblico. A questo progetto potranno partecipare anche classi sociali svantaggiate e persone diversamente abili. Altre condotte (ad esempio Scandicci, Empoli) hanno progetti similari.

■  **Borghi Slow e assessore al cibo**

Dovrà essere fatto un grande lavoro per recuperare un'attività e una collaborazione soddisfacenti con le Città slow. Nel frattempo stiamo progettando con la condotta di Pisa e dell'Isola d'Elba, con la collaborazione dell'Università di Pisa, un percorso sperimentale che determinerà la nascita entro due anni dei primi assessori comunali alla produzione di Cibo. Tale possibilità aprirebbe le strade per intervenire nei piani regolatori comunali cercando di limitare l'erosione dei terreni destinati a tale produzione e implementare uno sviluppo locale. I Borghi Slow sono ancora da definire, ma potrebbero essere una strada che oltre a contemplare altre attività come la salvaguardia dei servizi sociali o il recupero della memoria e della identità locale (cucina, musica, tradizioni, linguaggi, ecc.) dovrebbero divenire strumenti di Presidio dei territori.





#### ■ Rete dei cuochi di Terra Madre e Alleanza cuochi Presìdi

Slow Food Toscana ha favorito la nascita della rete dei Cuochi di Terra Madre in Toscana, che trova la sua sede presso il Bistrot del Mondo di Scandicci. Oltre che contemplare l'attività per l'alleanza tra cuochi e produttori dei Presìdi e del rispetto della filosofia di Terra Madre, la rete realizzerà un progetto di accreditamento autogestito di quei produttori che o perchè individuati e divenuti loro fornitori o aderenti, assumeranno anche la responsabilità e la consapevolezza dell'appartenenza a una comunità più ampia, quella di Terra Madre. L'obiettivo è quello di arrivare a mettere in rete almeno 100 cuochi nei prossimi anni e attraverso il progetto almeno 300 produttori delle varie comunità. Questo progetto, assistito da una pagina web sarà un importante strumento di sviluppo locale.

#### ■ Bistrot del Mondo

Primo circolo culturale della Fondazione Slow Food per la Biodiversità, promosso e gestito da Slow Food Scandicci, ha visto la luce nel luglio 2008. Fu inaugurato in occasione della riunione annuale della Commissione internazionale dell'Arca. Da allora ha funzionato come ristorante (è stato inserito in *Osterie d'Italia 2010*), come sede delle attività della Condotta e di quelle di Slow Food Toscana. Ha organizzato mostre, eventi (da Slow Folk al Parlamento di Terra Madre Toscana), master, laboratori, incontri, presentazioni di libri. Ha accolto cuochi da tutto il mondo. Insomma, ha confermato l'impegno per il quale era stato costituito: il luogo di incontro di tutte le esperienze che Slow Food, la Regione Toscana, la Fondazione promuovono singolarmente o in sinergia.

#### ■ Utilizzo del marchio dei Presìdi

L'argomento viene affrontato nella parte dedicata alla Biodiversità.

#### ■ Circolini dei Vignerons

La manifestazione *Vignerons d'Europe* del dicembre 2009 ha entusiasmato non solo i produttori della Toscana e di tutta Europa, ma anche gli appassionati e i soci dei nostri territori. Stiamo lavorando da tempo per elaborare una rete di circoli dedicati alla cultura del vino e in partico-



lare quella legata ai piccoli produttori, che diventi occasione di convivialità, di formazione e conoscenza, di sostegno alle realtà più peculiari del mondo enologico. Questi circoli si chiameranno “Circolini dei Vignerons”. Saranno situati in strutture gestite da ristoratori, enotecari, ma anche strutture private, dove si riuniranno gli avventori per fare corsi, degustazioni e quanto altro potrà essere inventato con un solo obbligo da parte degli aderenti. Tale obbligo si rifà alla valorizzazione di una carta dei vini elaborata da Slow Food e legata all'adesione dei produttori di vino (non soltanto toscani), al progetto della rete dei Vignerons. Per essere coinvolti nel progetto sarà indispensabile la sottoscrizione della Tessera associativa di Terra Madre.

## B) TERRA OSPITALE

### ■ Terra Ospitale young

Un gruppo di ragazzi ventenni, che fanno parte del convivium del Valdarno, ha presentato un nuovo progetto che Slow Food Toscana ha inserito nella rete di Terra Madre. Inizieremo a mettere in pratica nei nostri territori una delle attività più interessanti della rete stessa, che è quella degli scambi e del viaggio inteso come strumento di apprendimento. Il nome del progetto è “Terra ospitale young”. Come ci insegna la rete di Terra Madre, lo scambio di esperienze e conoscenze permette il riconoscimento delle culture identitarie delle diverse comunità nel mondo; è lo scambio di informazioni tra comunità, il piacere del viaggio, la convivialità, le amicizie trovate che permettono ai giovani di sentirsi parte importante di un unico sistema mondiale come la nostra rete.

Questi ragazzi prepareranno, soprattutto per un pubblico di coetanei, dei tour attraverso la terra ospitale in Toscana a seconda degli interessi espressi. Questi giovani saranno le vostre guide. Vi vogliamo quindi invitare a scoprire le terre del Chianti, del pollo del Valdarno, della cinta senese, nonché alcuni dei luoghi più suggestivi della Toscana per poter farvi assag-

giare la vera essenza della nostra terra, mediante lo strumento del viaggio come forma di turismo sostenibile.

#### ■ **Terra ospitale come circuito turistico (Gal Etruria)**

Sta per nascere un progetto di cooperazione tra Gal di diverse regioni italiane, con lo scopo di creare un identico progetto di valorizzazione del territorio, definendo una modalità di comunicazione, di fruizione e di valorizzazione delle produzioni locali, della realtà ristorativa e dell'accoglienza. Questo progetto vede partecipare per la Toscana il GAL Etruria e le provincie di Livorno e Pisa.

Le attività di questo progetto vedranno dedicate un particolare link del sito di Slow Food Italia e di Slow Food Toscana.

#### ■ **Scambi tra comunità di Terra Madre**

La costituzione della rete di Terra Madre in Toscana, coinvolgendo le comunità internazionali come quelle delle pescatrici della Mauritania, degli agricoltori del Marocco, dell'Egitto, degli allevatori del Kenia e tante altre, fa sì che le condotte e le comunità del cibo della Toscana, organizzeranno scambi e viaggi in altre terre e allo stesso modo ospiteranno comunità di altri paesi. Questa pratica fa sì che si rafforzino i rapporti fra comunità, che si creino collaborazioni e scambi di buone pratiche, che si creino occasioni di sviluppo nei territori a noi gemellati. Questa idea non solo coinvolgerà i nostri produttori, ma anche i soci delle nostre condotte che potranno toccare con mano (e goderne) il lavoro che la nostra associazione compie quotidianamente.

#### ■ **Scambi tra vigneroni**

"Vigneroni d'Europe", oltre che scatenare una grande passione, ha determinato la convinzione nei vari vignaioli che hanno partecipato all'evento che lo strumento dello scambio e della visita sia da una parte un valore di per sé; nello stesso tempo uno strumento che rafforza la capacità di fare rete. Nell'ambito del progetto di Terra Ospitale sarà avviato un programma di scambio tra produttori e condotte Slow Food, sia a livello nazionale che internazionale. In definitiva, una interpretazione leggera ma seria per partecipare alle attività della rete.



■ Campus Terra Madre-Università di Pollenzo



C) EDUCAZIONE E FORMAZIONE SOCIALE

■ Rete degli orti in condotta

L'argomento è trattato nella parte dedicata alla Educazione.

■ Orti urbani e poderi sociali

Vedi il punto A.

■ Rete delle donne e progetto  
"primo cibo" (allattamento al seno)

La rete delle donne avrà il compito di affermare il ruolo che queste hanno nel mondo dell'agricoltura e della conservazione della cultura alimentare e gastronomica delle comunità e delle famiglie. Realizzerà forum e percorsi di formazione, perchè questi saperi trovino continuità tra le generazioni. In questo contesto troverà posto un piccolo progetto di sensibilizzazione sul rapporto alimentare tra neonati e madri. Sarà una campagna di sensibilizzazione e informazione rispetto alla cultura del



E M

primo cibo, primo momento nel rapporto tra madre e figli. Tale comunicazione usufruirà di un proprio canale nel sito di Slow Food Toscana e la campagna di valorizzazione vedrà la nascita di un rapporto con “medici senza frontiere”, ritenendo che l'allattamento al seno sia lo strumento per superare le emergenze sociali soprattutto nel Sud del mondo.

#### ■ **Social cookies**

Slow Food Valdarno e il ristorante “Il Canto di Maggio” di Terranuova Bracciolini hanno collaborato per formare un gruppo di ragazzi “diversamente abili”, alle tecniche gastronomiche e ristorative, con il fine di coinvolgere gli stessi sia nella vita della comunità, sia per creare una possibilità professionale. A dicembre 2009 lavorarono per la festa del Terra Madre Day ed ebbero un grande successo presso gli avventori del ristorante. Il nostro scopo sarà quello di aprire la rete dei cuochi di Terra madre a questi nostri amici, coinvolgendoli nella vita delle nostre comunità.

## D) CULTURA



#### ■ **Rete delle università come soggetti consulenti della rete**

Molte università a livello internazionale hanno aderito alla rete di Terra Madre. In Toscana sarà costruito un forum universitario per l'elaborazione dei sostegni scientifici alle politiche Slow Food regionali. Rappresentanti e amici delle università toscane si riuniranno per lavorare sui vari progetti e i materiali che saranno elaborati saranno pubblicati sull'apposito link del nostro sito.

#### ■ **Rete dei musei di storia naturale**

Nasce nel 2010 una rete di strutture museali che definiranno con Slow Food una serie di attività didattiche e di comunicazione legate ai temi della rete di Terra Madre. In questo contesto si inseriscono i musei etnografici che rappresentano la testimonianza della nostra storia, come strumento di comprensione del nostro futuro e della cultura che rappresenta la nostra identità.

■ **Archeoslow**



■ **Slow Book**

Si costituisce la rete delle librerie Giunti al Punto, divenute punti di tessera Slow Food. Sarà possibile recuperare un percorso di valorizzazione del libro attraverso un'attività da fare in collaborazione con Giunti che preveda anche un evento.

■ **Slow Folk. Suoni di Terra Madre**

Dopo l'esperimento di Scandicci dell'agosto 2009 è stato deciso di farlo diventare un progetto nazionale e un gruppo di lavoro ha prodotto un documento che sarà portato al prossimo Congresso nazionale.

■ **Cinema e teatro**

Il primo (vedi *Slow Food on Film*) ha dimostrato di essere un veicolo importante di confronto sulle nostre tematiche. Il secondo è sicuramente la forma di spettacolo slow. Un gruppo di ragazzi e persone competenti lavorano per presentare durante Terra Madre in Toscana a ottobre una rappresentazione che sia la sintesi delle varie tradizioni teatrali di più paesi. A questo si aggiungerà un programma di ricerca e di comunicazione di quelle espressioni teatrali che più si rifanno alla filosofia di Terra Madre.

## E) RETE INTERNAZIONALE E FONDAZIONE SLOW FOOD PER LA BIODIVERSITÀ

Nel costruire la rete di Terra Madre che comprende contadini e produttori di varia natura, cuochi, cittadini, ci siamo impegnati per la costruzione di rapporti e attività che mettessero in relazione le comunità della Toscana con quelle degli altri paesi. Nasce così una rete internazionale, nella quale ognuno può riconoscersi, apprendere, viaggiare. In questo contesto opera la Fondazione Slow Food per la Biodiversità onlus, che gestisce progetti e attività di sviluppo nei vari paesi. La Fondazione troverà sede presso l'Azienda Regionale di Alberese, nel territorio del magnifico parco della Maremma. Condivisa con la Regione Toscana, l'idea di avere una sede operativa della Fondazione diventa funzionale per l'immagine della stessa a livello internazionale.



In questa sede sarà possibile conoscere i Presìdi Slow Food di tutto il mondo e sarà anche possibile acquistarli e degustarli. Le condotte Slow Food della provincia di Grosseto daranno una mano alla gestione di questo progetto che sarà inaugurato a ottobre 2010 all'interno di Terra Madre Toscana.

Nell'ambito delle collaborazioni internazionali che la Fondazione svolge con la collaborazione di Slow Food Toscana troviamo il progetto Bougafer, la collaborazione con le produttrici delle uova azzurre in Cile, delle peschiatrici in Mauritania, degli allevatori del Kenia e tanti altri. Tutte queste comunità, che si sono rafforzate con il nostro lavoro e con quello della Fondazione, sarà possibile conoscerle a ottobre, quando saranno presenti sui nostri territori.

#### ■ Un esempio: Bougafer

Questa esperienza viene gestita da un gruppo di giovani dell'associazione che si sono avvicinati proprio per fare questo e di questo parlano.

«Il progetto Bougafer nasce dalla convinzione che ogni comunità e individuo al mondo ha il diritto di sopravvivere dignitosamente del proprio lavoro. Dignitosamente significa: 1 ricavarne il sostentamento necessario per *vivere* con dignità; 2 essere fieri del proprio lavoro e ritrovare in esso la propria identità; 3 non essere dipendenti da altre comunità, nazioni o potenze di alcun genere.

Questa comunità produce cumino, una spezia usatissima in Marocco, ne produce 18 tonnellate ogni 2-3 anni, perché la crescita del cumino è complessa e lenta. La produzione del cumino è totalmente biologica e il prodotto è di straordinaria qualità. A ogni raccolto i grandi compratori del Nord arrivano ad Alnif e impongono un prezzo all'intero raccolto. Poiché i contadini non hanno altre alternative di mercato, sono costretti ad accettare il prezzo: 9 euro al chilo.

Il problema sta dunque nella filiera: il cumino che arriva ai consumatori prevede degli intermediari che mescolano l'ottimo cumino di Alnif, prodotto seguendo i ritmi della natura, con cumino peggiori e lo vendono a

prezzi non equi. L'unico costo che questo intermediario ha sta nel viaggio e nell'impacchettamento.

Il risultato è che le famiglie di Alnif non riescono a sfamarsi con il ricavato, non possono permettersi medicine e materiale scolastico per i figli e sono costrette a cercare fossili per rivenderli ai turisti.

Ci sono tre modi per aiutare la comunità: il più semplice da realizzare è quello di diminuire i costi di produzione, aumentando l'efficienza dei metodi e delle attrezzature e contemporaneamente aumentare la produzione. Ma questo non è sufficiente, se i compratori hanno la libertà di imporre ai contadini il prezzo che vogliono. È necessario abbreviare la filiera, creare un contatto diretto tra produttori e consumatori. Inoltre e parallelamente bisogna fornire potere di mercato al cumino di Alnif, bisogna fornire dei mezzi con cui i contadini possano pretendere prezzi equi. Non un marchio, perché la filosofia di Slow Food non è fornire marchi, ma riconoscimenti e sostegno.



## R e t e d i T e r r a M a d r e t o s c a n a

Per quanto riguarda il primo punto noi ragazzi abbiamo finanziato l'installazione di un impianto di irrigazione goccia a goccia, che eliminasse gli sprechi di acqua dovuti all'evaporazione e all'assorbimento in tratti di terreno non produttivi. Infatti tradizionalmente ad Alnif si incanala l'acqua con dei semplici solchi per terra.

Per quanto riguarda invece il rapporto diretto con i consumatori abbiamo tentato di favorirlo all'interno della stessa regione, così che chi produce e chi vende facciano parte della stessa identità culturale e diano il medesimo valore al prodotto, accomunati dalla stessa tradizione locale gastronomica. Per prima cosa abbiamo creato una cooperativa ad Alnif, così che essa rientri a far parte della rete strutturale di Slow Food e abbia i mezzi per poter interagire con altre comunità di produttori e cuochi. Dopodiché abbiamo contattato cuochi marocchini aderenti a Terra Madre,



che hanno accettato di stabilire rapporti equi e duraturi con i contadini. La cooperativa ha un ruolo anche nell'ambito del terzo punto: l'appartenenza a Slow Food e il conseguente riconoscimento dell'alta qualità del prodotto fanno sì che i consumatori possano identificare il prodotto tra altri, sceglierlo con consapevolezza e pagarne il giusto prezzo. Per lo stesso motivo parte dei fondi raccolti serviranno a comprare macchine imbustatrici ed etichettatrici.

Il nostro scopo è stato dunque quello di rendere una comunità indipendente, fiera del proprio lavoro e di riconoscerle, entro un ambito internazionale come quello di Slow Food, un riconoscimento identitario. Un riconoscimento della loro diversità e peculiarità, delle loro tradizioni locali, uniche e preziose. La diversità è un bene che appartiene a tutti, e va tutelato. Questo abbiamo voluto trasmettere, a voi e a loro».

## F) RETE DELLE COMUNITÀ IN TOSCANA

La rete dei produttori e dei vari partner sul nostro territorio ha fatto sì che nascessero tante comunità del cibo, fatte appunto di persone, che con determinazione hanno elaborato progetti di valorizzazione delle proprie produzioni, della propria identità. Queste comunità, già relazionate a livello internazionale con altre comunità di altri paesi, lavorano per far progredire la cultura dei nostri territori e si possono identificare, scoprendole nel sito della nostra rete. Alcuni esempi.

I Presìdi Slow Food della nostra regione sono aggregazioni di produttori che rappresentano con i loro prodotti le comunità di cui fanno parte. Si sono costituite alcune comunità di produttori di olio extravergine di oliva che si riconoscono nell'utilizzo di varietà specifiche di olive o nel recupero di questa attività in zone abbandonate. Un esempio, la comunità dei produttori dell'Isola d'Elba e quella della Maremma.

Importante la comunità dei vignaioli in Toscana, rappresentati da quei produttori che hanno aderito alla Rete di Terra Madre, che lavorano i propri terreni, che vinificano nelle proprie cantine e che seguono il proprio vino

## R e t e   d i   T e r r a   M a d r e   t o s c a n a

passo passo. Questi produttori hanno aderito al manifesto internazionale dei vigneroni e partecipano al progetto dei Circolini. Per identificarli, il sito Slow Food fornisce tutte le indicazioni.

Un esempio importante, la comunità dei cittadini di Petricci, paese della profonda Maremma di ben 278 abitanti, che si sono inventati una funzionalità sociale e di conoscenza del cibo locale, che hanno aperto uno spazio per la vendita locale e un piccolo frantoio, che hanno intitolato, grazie alla collaborazione del Comune di Semproniano, una strada, quella delle sorgenti, a Terra Madre, vedere per credere.

Nella stessa Maremma troviamo, contestualizzata al presidio della Razza Maremmana, la comunità dei butteri. Mitici cavalieri, trovano ancora nella terra di Maremma le ragioni del vivere del proprio lavoro. Importante la presenza di questi signori, dediti alla cura delle locali mandrie di bestiame, nell'azienda



regionale di Alberese, gelosa custode di questa tradizione. Quindi comunità tra le più disparate, ma certamente tutte determinate a portare avanti lo spirito di solidarietà e collaborazione per costruire nella rete il proprio futuro.

## G) RETE DELLE ISOLE SLOW

### ■ **Promozione e attività di sviluppo nell'arcipelago toscano**

### ■ **Monitoraggio del paniere dell'Elba**

Slow Food Toscana e l'Unione Comuni dell'Arcipelago Toscano hanno sottoscritto un accordo sul Progetto "Valorizzazione Prodotti Tipici – creazione di un paniere di prodotti caratteristici di qualità dell'Arcipelago Toscano". Il lavoro è già in corso e sarà concluso nel corso dell'anno. I risultati del lavoro saranno presentati a ottobre a Terra Madre Toscana e al Salone del Gusto di Torino.



### ■ **Enoteca di Portoferraio**

L'enoteca di Portoferraio opera come strumento di valorizzazione delle realtà produttive ed enologiche dell'Isola d'Elba. Oltre alle produzioni locali vi si trovano i prodotti dei Presìdi Slow Food e le pietanze tradizionali dell'arcipelago. Gestita dall'eccellente fiduciario della condotta dell'arcipelago, Carlo Eugeni, avvierà il progetto di Circolino di Vignerons in una cornice, quella della Fortezza Medicea, di assoluto fascino e bellezza. Riferimento della Rete di Terra Madre nella parte insulare della Toscana, ospiterà eventi legati a questa attività.

## H) COMUNICAZIONE

**■ Vie di terra madre**

Sarà realizzata una campagna, affinché le amministrazioni comunali possano aderire alla definizione nel proprio territorio di una strada intestata a Terra Madre. Ciò diventerà non solo un riconoscimento della rete stessa, ma un'importante testimonianza presso ogni comunità che aderirà politicamente a questa iniziativa. Tale percorso sarà diffuso a livello internazionale, creando così un'ulteriore rete.

**■ Rete delle librerie Giunti**

Presso le 12 librerie Giunti della Toscana (Arezzo, Barberino di Mugello, Chianciano, Chiusi, Firenze 3, Forte dei Marmi, Livorno, Pistoia, Prato, Sinalunga) sarà realizzata una serie di eventi gestiti dalle condotte locali, allo scopo di promuovere quelle strutture come punti di aggregazione, di informazione sulle attività di Slow Food e della rete di Terra Madre Toscana.

**■ Web come strumento di classificazione e accesso a documentazione**



# La biodiversità toscana



# Slow food Toscana per la biodiversità

La tutela della biodiversità vegetale, animale e delle comunità, rappresenta uno dei capisaldi della filosofia *Slow Food* sin dai primi anni dell'esistenza dell'Associazione che, da sempre, opera per la salvaguardia di sapori locali, delle produzioni tradizionali, delle specie vegetali e animali a rischio di estinzione e sostiene un modello di agricoltura meno intensivo e più pulito.

Attraverso progetti, pubblicazioni, eventi e manifestazioni, Slow Food difende la biodiversità e i diritti dei popoli alla sovranità alimentare; le attività di salvaguardia e tutela della biodiversità animale e vegetale si sono ancor più consolidate con l'istituzione della Fondazione Slow Food per la Biodiversità.



La Fondazione Slow Food sta crescendo di anno in anno, opera in tutto il mondo per la salvaguardia delle tradizioni alimentari locali, per la tutela della biodiversità domestica, per la valorizzazione delle piccole produzioni di qualità, concentrando sempre più gli investimenti diretti sui paesi del Sud del mondo.

Due sono state e sono tutt'oggi le attività portate avanti dalla Fondazione: il Progetto Presidi e l'Arca del Gusto. Il progetto principale della Fondazione Slow Food, dal punto di vista economico e organizzativo, è quello dei Presidi. Oltre 300 in tutto il mondo. Grazie alla mobilitazione di tutta la rete Slow Food di soci, tecnici, ricercatori, giornalisti, cuochi e produttori, la Fondazione contribuisce al miglioramento delle tecniche di produzione, alla formazione dei produttori e al potenziamento del mercato di tali prodotti.

# Presìdi Slow Food in Italia

**G**li attuali 177 Presìdi italiani hanno effettivamente contribuito a salvare numerose razze animali, specie vegetali, formaggi, pani e salumi che rischiavano l'estinzione, aiutato centinaia di produttori affinché potessero proseguire la propria attività, favorendo il contatto tra consumatori interessati alla qualità e disponibili a pagare un prezzo equo e remunerativo, hanno contribuito materialmente a dimostrare che un'altra agricoltura e un'altra produzione alimentare sono possibili.

Il presidio è inoltre punto di riferimento per molti piccoli produttori e per molte comunità del cibo di tutto il mondo, un modello anche per altri piccoli produttori con i quali oggi Slow Food lavora e collabora per impostare progetti legati non più solo all'eccellenza qualitativa, ma anche alla produzione per il consumo quotidiano.

Nel 2008, a dieci anni dall'avvio del progetto, Slow Food Italia ha accolto una richiesta dei produttori: la creazione e l'assegnazione di un "contrassegno" di identificazione, tutela, valorizzazione da apporre sulle confezioni dei prodotti, che consenta ai consumatori di identificare i prodotti presidiati, tutelandosi dai falsi sempre più numerosi sul mercato.



Slow Food Italia non si limita ad assegnare un contrassegno ma – soprattutto – mette a disposizione dei produttori i servizi di consulenza, comunicazione, assistenza tramite i suoi collaboratori sul territorio, i tecnici della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus e l'ufficio dei Presìdi presso la sede nazionale di Slow Food Italia.

La commercializzazione dei prodotti dei Presìdi è svolta, come sempre, direttamente dai produttori o dai consorzi di produttori. Slow Food non è assolutamente partecipe di eventuali ricavi sulle vendite dei prodotti dei Presìdi, a meno che non siano devolute vo-

## L a b i o d i v e r s i t à t o s c a n a

lontaneamente dagli stessi. Slow Food Italia (tramite l'associazione territoriale e i tecnici della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus) verifica il rispetto del disciplinare di produzione e delle linee guida generali del progetto.

Partecipare a questa nuova fase del progetto significa anche sostenere l'associazione Slow Food nel suo impegno culturale complessivo, non solo nei progetti a tutela della biodiversità; per questo Slow Food ha avviato un modello di gestione che, senza perdere nessuno dei suoi valori, anzi rilanciandoli con forza, potrà contare d'ora in poi anche sul parziale sostegno economico da parte degli stessi produttori (tranne alcune eccezioni, dovute alle piccole dimensioni dei Presidio, o a situazioni particolari di difficoltà) e su una maggiore responsabilizzazione dei Presidi, sia nel controllo delle proprie produzioni che nell'organizzazione dell'attività associativa.



# L'arca del Gusto



**L**a seconda attività importante è l'Arca del Gusto: il catalogo di prodotti agroalimentari di qualità a rischio di estinzione selezionati in tutto il pianeta, che oggi raccoglie più di 700 prodotti in 50 Paesi.

L'Arca del Gusto cerca, cataloga, descrive e segna i sapori quasi dimenticati di tutto il pianeta, prodotti a rischio di estinzione ma ancora vivi, con reali potenzialità produttive e commerciali.

I criteri per la selezione dei prodotti dell'Arca sono molto rigidi, i prodotti devono infatti essere di qualità particolare (cioè eccellenti dal punto di vista organolettico). E la qualità definita dagli usi e dalle tradizioni locali. I prodotti devono essere legati alla memoria e all'identità di un gruppo ed essere legati a un'area specifica da un punto di vista ambientale, socio-economico e storico. I prodotti devono essere realizzati in quantità limitata, da aziende agricole o di trasformazione di piccole dimensioni ed essere a rischio di estinzione, reale o potenziale.

Il progetto di controllo e tutela della biodiversità portato avanti da Slow Food si basa su una rete di produttori, soci, condotte, che lavorano sul proprio territorio, un ambiente che conoscono e dunque sanno meglio gestire e proteggere.



## Presidi **T** Slow Food in **T**oscana

**L**a progettualità di Slow Food Toscana parte dalle esigenze di salvaguardia e tutela della biodiversità espressi dalle Condotte e dai territori, che rappresentano la base portante dell'attività dell'Associazione nel pieno rispetto dei principi guida e dell'attività della Fondazione.

Si intende proseguire con il Progetto Presidi: non solo di consolidare gli esistenti ma instituirne di nuovi laddove il territorio ne manifesti volontà.

L'attività della Fondazione intende proseguire nella catalogazione di prodotti e ricette tradizionali: tra le progettualità potenzialmente realizzabili nel corso del quadriennio c'è anche una ricognizione con conseguente mappatura di prodotti tipici e tradizionali delle Isole dell'Arcipelago Toscano, con l'intento di accreditarne i produttori.

La valorizzazione del patrimonio "biodiverso", della terra e del mare, della regione potrà essere effettuata attraverso manifestazioni, eventi e momenti conviviali completamente in linea con la filosofia Slow Food, della condivisione del piacere del gusto e della tradizione.

**Vuoi saperne di più sui presidi della Toscana?**

**Vai su**

**[www.predidislowlowfood.it](http://www.predidislowlowfood.it)**



## La nuova fase dei Presìdi italiani di Slow Food



**G**li attuali 18 Presìdi Toscani (su 177 in tutta Italia) sono il risultato di un lavoro di dieci anni portato avanti da Slow Food e dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, che ha affermato con forza valori come la tutela della biodiversità, dei saperi produttivi tradizionali e dei territori. Slow Food Italia ha dunque registrato il marchio “Presìdi Slow Food”, corredandolo di un logo grafico nuovo e di un regolamento: saranno autorizzati a utilizzare il nuovo logo solo i produttori che hanno sottoscritto il regolamento e la carta di utilizzo in cui dichiarano di rispettare il disciplinare di produzione del proprio presidio.

### Biroldo della Garfagnana

Antico sanguinaccio realizzato esclusivamente con la testa del maiale, più magra e che conferisce una consistenza morbida al prodotto, con l'unica eccezione di cuore e lingua. Le spezie che profumano l'impasto di carne e sangue possono variare, sono spezie toscane, con una prevalenza del finocchio selvatico, sale e pepe, accompagnati da noce moscata, chiodi di garofano, cannella e anice stellato.

Il biroldo si consuma tagliato a striscioline alte un centimetro entro quindici giorni dalla produzione, magari accompagnato dal tipico pane di castagne garfagnine o dal pane di patate. Il periodo di produzione tradizionale va da ottobre ad aprile.

#### AREA DI PRODUZIONE

Comuni della Garfagnana e della Media Valle del Serchio (provincia di Lucca).

#### I PRODUTTORI

##### ■ LUIGI ANGELINI

Pieve Fosciana (Lu) Via San Giovanni, 29  
tel. +39 0583 666101

##### ■ L'ANTICA NORCINERIA DI ROLANDO BELLANDI

Coreglia Antelminelli (Lu)  
Località Ghivizzano Via Rinascimento, 6  
tel. +39 0583 77008 +39 348 6520490  
info@anticanorcineria.it  
www.anticanorcineria.it

##### ■ MARGHERITA COLETTI

Sillano (Lu) Località Villa Soraggio  
Via San Martino, 43 - tel. +39 0583 614048  
colettimargherita@interfree.it

##### ■ DIVO MAROVELLI

San Romano di Garfagnana (Lu)  
Località Viletta - Via Provinciale, 28  
tel. +39 0583 612373

##### ■ LUCIANO MENCHINI

Borgo a Mozzano (Lu) - Via Umberto I, 124  
tel. +39 0583 88182

##### ■ MACELLERIA FABIO POLI

Gramolazzo (Lu) - Via Tonini, 91  
tel. +39 0583 610273 - polifabio@mclink.it

### ■ ANTICA MACELLERIA DI NUTINI FABIO

Coreglia Antelminelli (Lu)  
Frazione Piano di Coreglia - Via Porrina, 2 bis  
tel. +39 0583 77106

### CONTATTI

RESPONSABILE SLOW FOOD DEL PRESIDIO

■ **ANDREA BERTUCCI**,  
tel. +39 0583 62192 +39 347 3664566  
andreabertucci1@virgilio.it

REFERENTE DEI PRODUTTORI DEL PRESIDIO

■ **LUIGI ANGELINI**, tel. +39 0583 666101

## Bottarga di Orbetello

La bottarga si prepara estraendo con delicatezza le sacche ovariche del cefalo femmina (o, con risultati largamente inferiori, del tonno), mettendole sotto sale per qualche ora, pressandole e facendole essiccare. I pescatori di Orbetello considerano pronta la bottarga dopo 15 giorni.

I pescatori oggi sono oltre 60, lavorano riuniti in una cooperativa, possiedono un laboratorio per la lavorazione, gestiscono uno spaccio e un mercato del pesce, la sera aprono un piccolo ristorante affacciato sulla laguna. Da pochi anni offrono anche un servizio di pescaturismo. La pesca del cefalo può essere effettuata tutto l'anno, ma culmina nel periodo di agosto e settembre.

### AREA DI PRODUZIONE

Laguna di Orbetello (provincia di Grosseto)

### I PRODUTTORI

#### ■ I PESCATORI SONO RIUNITI NELLA COOPERATIVA LA PESCHERECCIA

Orbetello (Gr) - Via Farini, 12  
tel. +39 0564 850015  
lapeschereccia@tiscali.it

LA TRASFORMAZIONE  
E LA COMMERCIALIZZAZIONE  
AVVENGONO PRESSO:

Orbetello Pesca Lagunare - Albinia (Gr) - Via  
dell'Airone  
tel. +39 0564 870390 - fax +39 0564 873380  
info@orbettelopesca.it - www.orbettelopesca.it

### CONTATTI

RESPONSABILE SLOW FOOD DEL PRESIDIO

■ **MASSIMO BERNACCHINI**,  
tel. +39 0564 860288 + 39 348 7304261  
info@orbettelopesca.it

REFERENTE DEI PRODUTTORI DEL PRESIDIO

■ **PIERLUIGI PIRO**, tel. +39 0564 850015  
+ 39 348 7304272 piroluigi@virgilio.it

## Cipolla di Certaldo

La cipolla di Certaldo si può considerare un elemento fondante dell'identità cittadina. Coltivata da sempre nei terreni sciolti intorno al borgo medievale, la cipolla di Certaldo ha le potenzialità per tornare a essere un elemento trainante dell'economia locale. Ne esistono due varietà, seminate in periodi diversi dell'anno: la Statina tonda, di colore viola chiaro, succosa, dolce e sapida, che si consuma fresca nei mesi estivi e la Vernina dal caratteristico rosso intenso, leggermente schiacciata ai poli e dal sapore pungente, si trova da fine agosto per tutto il periodo invernale.

## AREA DI PRODUZIONE

Comune di Certaldo (provincia di Firenze).

## I PRODUTTORI

### ■ GRAZIELLA ASCARETTI

Certaldo (Fi) - Via Stabbiese 202  
cell. +39 348 3203621

### ■ BEL COLLE

Certaldo (Fi) - Via Quercetella, 68  
tel. +39 0571 652130 +39 349 3803294

### ■ CASA BASSA

Certaldo (Fi) - Via delle Regioni, 281  
tel. +39 0571 667619

### ■ MANUELA FAVILLI

Gambassi Terme (Fi) Badia a Cerreto  
Via Le Carrate, 17 - tel. +39 339 1257016

### ■ MIRO MARCHESINI

Certaldo (Fi) Via Quercetella, 93  
tel. +39 339 1020327

### ■ BARBARA MORI

Gambassi Terme (Fi) - Badia a Cerreto  
Montemagni, 37 - tel. +39 349 4993656

### ■ NARDONE DI BUONRIPOSO

Gambassi Terme (Fi) - Via Catignano, 88  
tel. +39 333 6085301

### ■ IL CASTAGNOLINO

San Gimignano (Fi) - Località Pancole, 34  
tel. +39 0577 955063 +39 328 564003

info@agriturismoilcastagnolino.com  
www.agriturismoilcastagnolino.com

### ■ GLI ORTI DEL GUADO

Certaldo (Fi) Via Quercetella, 127  
tel. +39 0571 664982

### ■ ORTO DI PAGLIONE DI ALESSANDRO BENUCCI

Certaldo (Fi) Via Quercetella, 21  
tel. +39 0571 664738

## CONTATTI

RESPONSABILE SLOW FOOD DEL PRESIDIO

■ **FRANCESCA CIAPPETTA**,  
+39 0571 537000 +39 347 3567382  
slowfoodempoli@gmail.com

## Fagiolo di Sorana

Perlaceo, piccolo e dalla buccia sottilissima, il fagiolo di Sorana si coltiva in piccoli appezzamenti lungo il torrente Pescia. L'area coltivata si estende su circa quattro chilometri di torrente, soprattutto sulla sponda sinistra, tra il Ponte di Castelvecchio e il Ponte di Sorana, nel comune di Pescia. La coltivazione avviene a un'altitudine tra i 200 e i 750 metri sul livello del mare, con acque poco calcaree, una buona percentuale di umidità dell'aria e un'ottima esposizione solare, terreni ben drenati e sciolti, sabbiosi. La raccolta, manuale, avviene nel mese di settembre. I fagioli sono poi esposti al sole per 3-4 giorni per completare l'essiccamento. Durante l'inverno si conservano in appositi contenitori con l'aggiunta di pepe in grani, radici di valeriana o foglie di alloro.

## AREA DI PRODUZIONE

Valle del torrente Pescia nel comune di Pescia  
(provincia di Pistoia).

## I PRODUTTORI

### ■ ENRICO GAGGINI

Pescia (Pt) Località Sorana  
Via Ponte di Sorana, 44 - tel. +39 0572 407000

### ■ SERGIO MARIANI

Pescia (Pt) Località Sorana  
Via Buchignano, 15 - tel. +39 0572 407059

### ■ SIMONE MARIANI

Pescia (Pt) Località Sorana  
Via Buchignano, 8 - tel. +39 0572 407002

### ■ AGRITURISMO MONTAIONE

Pescia (Pt) Località Sorana  
Via del Montaione, 7 - tel. +39 0572 407031

## CONTATTI

RESPONSABILE SLOW FOOD DEL PRESIDIO

■ **RENZO MALVEZZI**, tel. +39 0571 584115  
+39 335 331718 rmalvezzi@interfree.it

REFERENTE DEI PRODUTTORI DEL PRESIDIO

■ **ENRICO GAGGINI**, tel. +39 0572 407000

## Fico secco di Carmignano

La migliore varietà per produrre i fichi secchi è il Dottato (una varietà dal frutto bianco che rappresenta circa il 90% dei fichi coltivati a Carmignano). I suoi frutti appena raccolti sono aperti longitudinalmente, collocati su stuoie e sottoposti al fumo di zolfo che imbianchisce la buccia. Dopo un'essiccazione di quattro o cinque giorni al sole, i fichi secchi sono riposti in un loca-

le fresco e asciutto, dove rimangono per 35, 40 giorni. In questo periodo si forma un velo di zucchero in superficie. Raggiunta la completa essiccazione, i fichi sono sovrapposti per formare le picce dalla caratteristica forma a otto. In mezzo a ogni coppia di fichi si aggiungono alcuni semi di anice. La raccolta del fico avviene dalla metà di agosto fino alla fine di settembre. Il fico secco di Carmignano non può essere messo in commercio prima del 29 settembre (San Michele, patrono di Carmignano).

#### AREA DI PRODUZIONE

Comuni di Carmignano e Poggio a Caiano (provincia di Prato).

#### I PRODUTTORI

##### ■ ROSSELLA BENCINI

Carmignano (Po) - Frazione Bacchereto  
Via Fontemorana, 179 - tel. +39 055 8717191  
fattoriadibacchereto@libero.it

##### ■ ANNA MARIA BOCCI

Carmignano (Po) - Via Vergheretana, 79  
tel. +39 055 8712338 - annabocchetta@libero.it

##### ■ LUCA BOCCI

Carmignano (Po) - Via Fontemorana, 204  
tel. +39 055 8717229 - bocciluca@virgilio.it

##### ■ ALESSANDRA BORCHI

Carmignano (Po) - Viale Parenti 7  
tel. +39 0558712536 - a.borchi@tin.it

##### ■ SERGIO BORGIOI

Carmignano (Po) - Via Loggette, 10  
tel. +39 338 6259460

##### ■ PIERO CHITI

Carmignano (Po) - Via Pucci e Verdini, 21  
tel. +39 055 8711256

##### ■ ALESSANDRO COCCI

Carmignano (Po) - Loc. Casino alle Ginestre  
tel. +39 055 8711289  
info@agriturismolaborriana.it

##### ■ MARCO GANGHERETI

Carmignano (Po) - Via La serra, 132  
tel. +39 348 3551357 - montaneta@virgilio.it

##### ■ LUCIANO FONTANI

Carmignano (Po) - Via di Poggiali, 20  
tel. +39 055 8712059 - johnfontain@interfree.it

##### ■ ANDREA LANDINI

Carmignano (Po) - Via delle Ginestre, 18  
tel. +39 055 8792020 - g.landini@tin.it

##### ■ LUISSELLA NOVELLI

Carmignano (Po) - Via Serra, 60  
tel. +39 055 8711024

##### ■ MARIO PETRACCHI

Carmignano (Po) - Via Camposanto, 1  
tel. +39 055 8712275  
alessandro.petracchi@alice.it

##### ■ ROBERTO PETRACCHI

Carmignano (Po) - Via Montalbiolo  
tel. +39 055 8711337 - +39 339 2473653  
siro.petracchi@virgilio.it

##### ■ RIGOCCIOLI

Carmignano (Po) - Via Roma, 7  
tel. +39 055 8712226 - +39 329 7475252  
rigoccioli@libero.it

##### ■ ROBERTO E SILVANO SPINELLI

Carmignano (Po) - Via di Castello, 35  
tel. +39 055 8712204  
frantoiodicastello@virgilio.it

#### CONTATTI

RESPONSABILE SLOW FOOD DEL PRESIDIO

##### ■ ALESSANDRO VENTURI,

tel. +39 0574 443105 info@slowfood.prato.it

REFERENTE DEI PRODUTTORI DEL PRESIDIO

##### ■ SIRO PETRACCHI, tel. + 39 339 2473653 siro.petracchi@virgilio.it

## Mallegato

Sanguinaccio senza carne suina (a parte un poco di lardo) e condito con lardelli, sale, noce moscata, cannella, pinoli e uva passa. Una volta semipieno il budello è legato un poco "lasco" (da qui il nome: legato male) – altrimenti durante la cottura scoppierebbe – e poi viene cotto a 90°C.

Il Presidio, prima di tutto, ha dovuto individuare una tecnica lecita per la lavorazione del sangue; grazie a un espediente tecnologico, la produzione di mallegato è nuovamente consentita. Il periodo di produzione è tipicamente invernale, da ottobre ad aprile.

## AREA DI PRODUZIONE

Tutta la provincia di Pisa, in particolare San Miniato e comuni limitrofi.

## I PRODUTTORI

### ■ SERGIO FALASCHI

San Miniato (Pi) - Via Augusto Conti, 18-20 - tel. +39 0571 43190  
info@sergiofaldaschi.it - www.sergiofaldaschi.it

### ■ LO SCALCO DI SIMONE CASTALDI

San Miniato Basso (Pi) - Via Tosco Romagnola Est, 517/553  
tel. +39 0571 418764 - info@loscalco.it - www.loscalco.it

## CONTATTI

RESPONSABILE SLOW FOOD DEL PRESIDIO

■ **IVANA STROZZALUPI**, tel. +39 0571 409286  
ivana.strozzalupi@virgilio.it

REFERENTE DEI PRODUTTORI DEL PRESIDIO

■ **SERGIO FALASCHI**, tel. +39 0571 43190 info@sergiofaldaschi.it

## Marocca di Casola

Pane di castagne di varietà Carpinese, Punticosa, Rastellina, piccole e un po' schiacciate da un lato, che sono presenti in grande quantità nei boschi locali. La Marocca, grazie alla piccola percentuale di patate contenuta nell'impasto, si conserva molto bene anche per molti giorni. Buona con un semplice filo di olio extravergine, si consuma, di norma, con i formaggi caprini morbidi e con il miele. Prodotta tutto l'anno, grazie alla buona conservabilità della farina di castagne, il consumo è oggi limitato all'ambito familiare: solo un forno di Casola la cuoce regolarmente.

## AREA DI PRODUZIONE

Casola in Lunigiana (provincia di Massa-Carrara).

## I PRODUTTORI

### ■ IL FORNO IN CANOARA DI FABIO BERTOLUCCI

Casola in Lunigiana (Ms) - Via Villa di Regnano, 99a  
tel. +39 0585 983017 - +39 340 6899209  
lamaroccadicasola@email.it - lamaroccadicasola.blogspot.com

## CONTATTI

RESPONSABILE SLOW FOOD DEL PRESIDIO

■ **MARCO CAVELLINI**, +39 0187 833713 +39 329 6585343  
bertondanilo@gmail.com

REFERENTE DEI PRODUTTORI DEL PRESIDIO

■ **FABIO BERTOLUCCI**, +39 0585 983017 +39 340 6899209  
lamaroccadicasola@email.it

## Mortadella di Prato

La mortadella può avere varie forme, più vicine al salame o alla mortadella classica. La mortadella di Prato è perfetta se gustata con i fichi, preferibilmente di varietà Dottato (di Carmignano), e con la "bozza" pratese, un pane locale. La mortadella di Prato di oggi è un salume cotto raffinato, che si presenta con una particolare coloritura rosata tendente all'opaco - dovuta all'aggiunta di liquore alchermes nell'impasto.

## AREA DI PRODUZIONE

Comune di Prato e comune di Agliana in provincia di Pistoia.

## I PRODUTTORI

### ■ MASSIMO BONACCHI

Agliana (Pt) - Via Lungo Calice, 49 - tel. +39 0574 718557 - +39 339 2708111

### ■ FRATELLI CONTI

Prato (Po) - Via S.Giusto, 9h7 - tel. +39 0574 630192  
info@salumificio-conti.com - www.salumificio-conti.com

### ■ IVAN MAGNI

Ferruccia Quarrata (Pt) - Via IX Novembre - tel. +39 0573 705275  
+39 333 2305196 - tradizionesalumi@tiscali.it

**DOMENICO MANNORI**

Prato (Po) - Via di Vergaio,18/20 - tel. +39 0574 811537 - +39 339 7850751  
mannori54b@tiscali.it

**MANUEL MARINI**

Agliana (Pt) - Località Ferruccia - Via Carlo Levi - tel. +39 0574 718119  
Info@macelleriamarini.it - www.macelleriamarini.it

**CONTATTI**

RESPONSABILE SLOW FOOD DEL PRESIDIO

■ **ALESSANDRO VENTURI**, tel. +39 0574 443105 info@slowfood.prato.it

REFERENTE DEI PRODUTTORI DEL PRESIDIO

■ **CARLO CONTI**, tel. 0574 630192 info@salumificio-conti.com

## Palamita del Mare di Toscana

La palamita appartiene alla famiglia dei tonni e degli sgombri, ai quali assomiglia nell'aspetto. Viene pescata nel periodo che va dalla tarda primavera all'inizio dell'estate e ancora a fine settembre, più o meno quando raggiunge i cinque, sei chili di peso. Le sue carni, dal sapore forte e con una leggera punta di acidità, possono essere cucinate in svariati modi: alla griglia, condite con erbe fini, olio, sale, oppure in umido, con pomodoro, prezzemolo, aglio, capperi, olive e peperoncino che qui all'Elba, chissà perché, si chiama "zen-zero". Ma il modo migliore per gustare la palamita è sott'olio.

**AREA DI PRODUZIONE**

Area marina del Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano, dall'isola del Giglio a Capraia (province di Grosseto e Livorno).

**I PRODUTTORI**

■ **I PESCATORI SONO RIUNITI NELLA ASSOCIAZIONE DEI PRODUTTORI**

**DELLA PALAMITA DELL'ARCIPELAGO TOSCANO**

Cecina (Li) - Piazza Della Libertà, 14

**TRASFORMATORI:**■ **ORBETTOLO PESCA LAGUNARE**

Albinia (Gr) - Via dell'Airone  
tel. +39 0564 870390 - fax +39 0564 873380  
info@orbetellopesca.it - www.orbetellopesca.it

**CONTATTI**

RESPONSABILE SLOW FOOD DEL PRESIDIO

■ **STEFANO FERRARI**, tel. +39 0586 630822  
stefano.ferrari34@tiscali.it

REFERENTE DEI PRODUTTORI DEL PRESIDIO

■ **MASSIMO BERNACCHINI**, tel. +39 0564 860288 info@orbetellopesca.it

## Pane di patate della Garfagnana

La ricetta prevede di aggiungere alla farina di grano un 15% di patate lesse e schiacciate, un poco di semola e tritello, sale marino di grana media; la lievitazione è fatta con lievito madre (al quale si aggiunge un poco di lievito di birra per ridurre l'acidità). Una volta sminuzzato l'impasto in pagnotelle ovali, si spolverano di farina di mais e si introducono nel forno precedentemente riscaldato con legno di cerro. Viene prodotto tradizionalmente da luglio a marzo, periodo che intercorre tra la raccolta e il periodo di massima conservazione delle patate.

**AREA DI PRODUZIONE**

Garfagnana (provincia di Lucca).

**I PRODUTTORI**■ **PAOLO MAGAZZINI**

Piazza al Serchio (Lu) - Frazione Petrognola  
Via Felici, 3 - tel. +39 0583 696143  
magazzini.paolo@libero.it

**CONTATTI**

REFERENTE DEI PRODUTTORI DEL PRESIDIO

■ **PAOLO MAGAZZINI**,  
tel. +39 0583 696143  
magazzini.paolo@libero.it

## Pecorino della montagna pistoiese

Con il latte delle massesi, munto spesso a mano, gli allevatori casari producono tre tipi di pecorino: il fresco (che stagiona pochissimo, da 7 a 20 giorni), l'abbucciato (che stagiona almeno 35 giorni) e il pecorino da asserbo (che stagiona da tre mesi fino a un anno). Sulle montagne pistoiesi ci sono famiglie di pastori e casari che fanno pecorini come cento anni fa: portano le pecore in alpeggio, usano caglio naturale e, soprattutto, non si sono mai sognati di pastorizzare il latte. Si può trovare tutto l'anno, nel rispetto dei cicli di lattazione delle massesi, ma la tipicità del pecorino fresco si esprime al meglio in primavera e in autunno.

### AREA DI PRODUZIONE

Comuni di Borgo a Buggiano, Cutigliano, Lamporecchio, Montale, Pescia, Pistoia, Piteglio, Quarrata, Sambuca Pistoiese, San Marcello Pistoiese (provincia di Pistoia).

### I PRODUTTORI

#### ■ DAMIANO CORRIERI

Olimi Quarrata (Pt) - Via Goraio, 1  
tel. +39 0573 744314

#### ■ ROMOLO FINI

Pontelungo (Pt) - Via della Cava, 6  
tel. +39 0573 911104

#### ■ ENRICO GAGGINI

Pescia (Pt) - Via Ponte di Sorana, 44  
tel. +39 0572 407000

#### ■ VASCO GIANI

S. Marcello Pistoiese (Pt) - Via Panoramica, 53  
tel. +39 0573 630934

#### ■ LUIGI GIANNINI

Pescia (Pt) - Frazione Stiappa, 11  
tel. +39 0572 402014

#### ■ GIUSEPPE GIUSTI

Pescia (Pt) - Via Orlandi, 50  
tel. +39 0572 476994

#### ■ STEFANO INNOCENTI

Piteglio (Pt) - Podere La fornace  
tel. +39 0573 69034 - 69051

#### ■ MARCO IORI

Gavinana (Pt) - Podere Poggio  
tel. +39 0573 718427

#### ■ PAOLO IORI

Montale (Pt) - Via Croce di Vizzano, 14  
tel. +39 0573 558015

#### ■ ANGELO LENZINI

Borgo a Buggiano (Pt) - Via Ficocchio, 43  
tel. +39 0572 770318

#### ■ AGRITURISMO MONTAIONE

Sorana (Pt) - Via del Montaione, 7  
tel. +39 0572 407031

#### ■ VALENTINO NESTI

Cutigliano (Pt) - Via Livogni Alto, 10  
tel. +39 0573 68335

#### ■ REMO PACCAGNINI

Olimi Quarrata (Pt) - Via del Falchero  
tel. +39 0573 718672

#### ■ LUANA PAGLIAI

Cutigliano (Pt) - Via della Buca 1  
tel. +39 0573 68185

#### ■ FRANCO PAGLIAI

San Marcello Pistoiese (Pt) - Podere Uffiziatura,  
tel. +39 3476057065 - +39 3477026304

#### ■ CLAUDIO PETRUCCI

Cutigliano (Pt) - Podere Paradiso,  
tel. +39 0573 68069

#### ■ GRAZIANO TONDINI

Mengarone (Pt) - Via di Baggio 3,  
tel. +39 0573 46424

#### ■ CATIA VERDETTI

Gavinana (Pt) - Case Verdetti 26,  
tel. +39 0573 629312

### CONTATTI

RESPONSABILE SLOW FOOD DEL PRESIDIO

■ MARCO MUCCI, tel. +39 348 7955346  
info@gabrielesichi.it

REFERENTE DEI PRODUTTORI DEL PRESIDIO

■ RENZO MALVEZZI, tel. +39 0571 584115  
+39 335 331718 rmalvezzi@interfree.it

## Pollo del Valdarno

I galli sono alti, slanciati, di grossa coscia e petto piccolo e raggiungono il peso di 2-2,5 kg. Hanno penne bianche, coda a ciuffo, cresta rosso sangue eretta. Il pollo del Valdarno si cucina semplicemente aperto a libro e cotto sulla brace con erbe, sale e pepe. La carne è ottima e sono saporite anche le uova: il guscio bianco è più piccolo rispetto alle uova industriali, ma il tuorlo è molto più grande e ha un colore giallo intenso. Il Presidio è nato anche

con la collaborazione dell'Associazione Agricoltori Custodi, si propone anche l'alimentazione naturale a base di Quarantino, una varietà locale di mais e almeno 10 metri quadrati di terreno per ogni capo.

#### AREA DI PRODUZIONE

Comuni del Valdarno superiore (province di Arezzo e Firenze).

#### I PRODUTTORI

##### ■ MARIA VITTORIA CINI

Rignano sull'Arno (Fi) - Poggio Chierici  
tel. +39 055 8348585 - +39 349 2636350

##### ■ MARIA ESTHER DOERIG

Rignano sull'Arno (Fi) - Via Casolari, 76  
tel. +39 055 8305241 - az.agr.casolari@live.it

##### ■ FRANCESCA ROMANA FARINA

Cavriglia (Ar) - Località Galestro, 75  
tel. +39 055 967398 - +39 320 6758632  
francescaromana@tele2.it

##### ■ BANDINO LO FRANCO

Castiglione Fibocchi (Ar) - Via di Meliciano, 26  
tel. +39 0575 477811 - alceo.orsini@laviaila.it

##### ■ BRUNO REDDITI

San Giovanni Valdarno - Via 7 Fratelli Cervi, 4  
tel. +39 055 940589 - +39 335 8185242  
b.redditi@virgilio.it

#### CONTATTI

REFERENTE DEI PRODUTTORI DEL PRESIDIO

■ **ETTORE SALTÌ**, tel. +39 392 3251740  
ettoresalti@yahoo.it

## Prosciutto Bazzone

Il nome Bazzone deriva dalla forma di questo prosciutto, particolarmente allungata e con una distanza tra l'osso e la parte inferiore che varia dai 12 ai 18 centimetri; questa caratteristica ricorda alla vista il "bazzo" (o bazza), parola usata nel dialetto locale per indicare un mento molto pronunciato. Il Presidio riunisce tre produttori, che hanno raccolto la sfida di ricostruire un'intera filiera produttiva, così da garantire sia la provenienza dei maiali utilizzati, sia la loro alimentazione. Il periodo tradizionale di produzione va da settembre ad aprile-maggio. La stagionatura deve avere una durata minima di 20 mesi.

#### AREA DI PRODUZIONE

Comuni della Media Valle del Serchio e della Garfagnana (provincia di Lucca).

#### I PRODUTTORI

##### ■ MACELLERIA ANGELINI

Pieve Fosciana (Lu) - Via S. Giovanni, 29  
tel. +39 0583 666101

##### ■ ANTICA MACELLERIA DI NUTINI FABIO

Coreglia Antelminelli (Lu) - Località Piano di Coreglia - Via Porrina, 2 bis - tel. +39 0583 77106

##### ■ L'ANTICA NORCINERIA DI ROLANDO BELLANDI

Coreglia Antelminelli (Lu) - Località Ghivizzano Via Rinascimento, 6 - tel. +39 0583 77008  
+39 348 6520490 - info@anticanorcineria.it  
www.anticanorcineria.it

#### CONTATTI

RESPONSABILE SLOW FOOD DEL PRESIDIO

■ **GIORDANO ANDREUCCI**,  
tel. +39 335 8258803  
slowfoodgarfagnana@libero.it

REFERENTE DEI PRODUTTORI DEL PRESIDIO

■ **ROLANDO BELLANDI**,  
tel. +39 0583 77008 +39 3208971964  
info@anticanorcineria.it

## Prosciutto del Casentino

L'impasto per la salagione è preparato con sale, aglio e, volendo, altre spezie come pepe, peperoncino, noce moscata e ginepro macinato. Dopo cinque, sette giorni si rimuove il sale residuo dalla superficie e si massaggia ancora. Quindi si pas-

sa a una seconda salagione, che si protrae per circa due settimane. Si elimina ancora una volta il sale in eccesso e si lascia maturare il prosciutto per 40, 50 giorni. In questa fase, tradizionalmente, si appendeva in cucina, al calore del camino: per questo è consentito anche un leggero gusto di fumo naturale. Gli animali, secondo le regole di un disciplinare rigoroso, sono allevati secondo il sistema tradizionale all'aperto, l'alimentazione è costituita prevalentemente dal pascolo.

#### AREA DI PRODUZIONE

Comuni del Casentino (provincia di Arezzo).

#### I PRODUTTORI

##### ■ ANTICA MACELLERIA FRACASSI DA SIMONE DAL 1927

Castel Focognano (Ar) - Frazione Rassina  
Piazza Mazzini, 24 - tel. +39 0575 591480  
+39 335 343186 - macelleriafracassi@alice.it

##### ■ GIULIANO GALLAI

Castel San Niccolò (Ar) - Via Prato, 34  
tel. +39 0575 572976

##### ■ CLAUDIO ORLANDI

Poppi (Ar) - Via Ancherona, 6  
tel. +39 0575 550368 - +39 333 4052305  
orlandiclaudio@alice.it

#### CONTATTI

RESPONSABILE SLOW FOOD DEL PRESIDIO

■ **MARCO NARDI**, tel. +39 329 4510225 slow-foodcasentino@libero.it

REFERENTE DEI PRODUTTORI DEL PRESIDIO

■ **SIMONE FRACASSI**, tel. +39 335 343186

## Razza Maremmana

La Maremmana è molto frugale, sopravvive in situazioni difficili ed è allevata solo allo stato brado. Questo spiega la sopravvivenza della figura del buttero, il mandriano a cavallo che segue e guida le vacche. Da ottobre a marzo gli animali vivono alla macchia in ampi appezzamenti cintati. Passato l'inverno sono trasferiti in pascoli recintati, per sfruttare la produzione foraggera primaverile. A fine maggio si effettua la marchiatura a fuoco dei vitelli di un anno. L'allevamento brado contribuisce in modo decisivo al benessere animale e alla sapidità e salubrità delle carni.

#### AREA DI PRODUZIONE

Provincia di Grosseto

#### I PRODUTTORI

##### ■ ALBERESE NATURA

Alberese (Gr) - Località Spergolaia  
tel. +39 0564 407180 - info@alberese.com  
www.alberese.com

##### ■ GIOVANNI DETTI

Manciano (Gr) - Località Macchie Alte  
tel. +39 0564 620470 - +39 335 6000180  
macchiealte@altramaremma.it  
www.lemacchiealte.it

##### ■ ALLEVAMENTO FILETTO

c/o Comunità Montana Colline Metallifere  
Niccioleta (Gr) - Località Filetto  
tel. +39 0566 915001  
info@cm-collinemetallifere.it  
www.cm-collinemetallifere.it

##### ■ FRANCESCO MARIA GUERRESCHI

Manciano (Gr) - Località Guardiole  
tel. +39 0564 609090 - +39 335 1415210  
info@leguardiole.net - www.leguardiole.net

##### ■ ETTORE E FRANCESCO KOVARICH

Manciano (Gr) - Località Poggio Fuoco  
tel. +39 0564 620351 - 620970  
+39 335 7720058 - info@poggiofoco.com  
www.poggiofoco.com

##### ■ MANUELA MENICETTI

Manciano (Gr) - Località S. Barbera  
tel. +39 0564 629409 - +39 335 6398631  
manuelamenicetti@virgilio.it

##### ■ FABIO PETRONI E VERONICA SILVINA DIAS

Magliano in Toscana (Gr) - Località Collecchio, 38  
tel. +39 0564 597104 - 597107  
+39 392 9975869 - info@tenutaucellina.it  
www.tenutaucellina.it

##### ■ ROBERTO TISTARELLI

Roccalbegna (Gr) - Santa Caterina - Località Usi  
tel. +39 0564 986110 - info@aiacolonna.it

##### ■ MARIA NOVELLA UZIELLI

Paganico (Gr) - Via della Stazione, 10  
tel. +39 0564 905008  
azienda@tenutadipaganico.it  
www.tenutadipaganico.it

#### CONTATTI

RESPONSABILE SLOW FOOD DEL PRESIDIO

■ **ROBERTO TONINI**, tel. +39 0564 329036  
roberto.tonini44@tiscali.it

REFERENTE DEI PRODUTTORI DEL PRESIDIO

■ **MARCO LOCATELLI**, tel. +39 329 8315187  
direttore@alberese.com

## Sfratto dei goym

Dolce tra i più importanti della tradizione ebraica dei comuni di Pitigliano e Sorano, simbolo dell'incontro fra gastronomia ebraica e maremmana. Biscotto lungo 20, 30 centimetri e dal diametro di tre centimetri farcito con un ripieno di noci tritate, miele, scorza di arancia, noce moscata e un involucro molto sottile di pasta non lievitata. Lo sfratto si produce tutto l'anno, ma soprattutto nel periodo natalizio.

### AREA DI PRODUZIONE

Comuni di Pitigliano e Sorano (provincia di Grosseto).

### I PRODUTTORI

#### ■ PANIFICIO DEL GHETTO DI GIOVANNI BIANCHINI

Pitigliano (Gr) - Via Zuccarelli, 167  
tel. +39 0564 614182 - +39 347 482809

### CONTATTI

RESPONSABILE SLOW FOOD DEL PRESIDIO

■ **GIOVANNA PIZZINELLI**, tel. +39 329 4284180 gio.pizzinelli@libero.it

REFERENTE DEI PRODUTTORI DEL PRESIDIO

■ **GIOVANNI BIANCHINI**, tel. +39 0564 614182 info@panificiodelghetto.it

## Tarese del Valdarno

La produzione di questa "pancetta" dalle dimensioni inusuali nasce dalla necessità di recuperare ogni parte del maiale adulto. La tarese del Valdarno si caratterizza per un sapore pronunciato e persistente, ma, allo stesso tempo, più fine e delicato rispetto ad altri salumi di simile fattura. Il grasso dell'arista dona morbidezza e pastosità mentre il profumo è aromatico anche in virtù delle spezie di cui è ricoperta. Tra i primi passi del presidio il recupero delle popolazioni suine storicamente presenti in zona.

### AREA DI PRODUZIONE

Comuni di Montevarchi, San Giovanni Valdarno, Bucine, Terranuova Bracciolini, nell'area del Valdarno (provincia di Arezzo).

### I PRODUTTORI

#### ■ MAURO CIONI

Montevarchi (Ar) - Piazza Roanne, 9  
tel. + 39 055 901767 - +39 338 8084213

#### ■ CARLO FABBRINI

San Giovanni Valdarno (Ar) - Via Roma, 7  
tel. + 39 055 9122593 - +39 347 0076999

#### ■ ANDREA FANTECHI

Montevarchi (Ar) - Via Burzagli, 116  
tel. + 39 055 9102005 - +39 333 2391066  
techi74@gmail.com

### CONTATTI

RESPONSABILE SLOW FOOD DEL PRESIDIO

■ **GIANRICO FABBRINI**, tel. +39 392 3682588  
slowfoodvaldarno@tele2.it

REFERENTE DEI PRODUTTORI DEL PRESIDIO

■ **ANDREA FANTECHI**, tel. +39 055 9102005  
+39 333 2391066 techi74@gmail.com

## Testarolo artigianale pontremolese

Pane azzimo di spessore sottile e forma circolare, del diametro di circa 40-45 centimetri cotto, appunto, in testi di ghisa. Gli ingredienti sono farina di grano, acqua tiepida e sale miscelati in una pastella che viene continuamente

E M

amalgamata e ossigenata fino a che non raggiunge una consistenza omogenea e vellutata. Una volta pronto, il testarolo è tradizionalmente tagliato a rombi: si butta nell'acqua bollente e poi si condisce.

#### AREA DI PRODUZIONE:

Comuni di Pontremoli, Mulazzo, Zeri, Filattiera, Bagnone, Villafranca in Lunigiana (Provincia di Massa Carrara).

#### I PRODUTTORI

##### ■ ALBERTO BELLOTTI

Pontremoli (Ms) - Via Chiosi Alti, 4  
tel. +39 0187 832582

##### ■ FABIO BELLOTTI

Mulazzo (Ms) - Via I° Maggio 51  
cell. +39 333 7082897

##### ■ LAURO CAMPARINI

Pontremoli (Ms) - Località Bassone Fontana, 3  
cell. +39 349 4520060

##### ■ SARA MOSCATELLI

Pontremoli (Ms) - Località Mignegno La Serra  
cell. +39 360 700369

#### I COLTIVATORI DI GRANO:

##### ■ CINZIA ANGIOLINI E RENATO ALBANESE

Zeri (Ms) - Località Piagna di Rossano  
tel. +39 0187 449178

##### ■ GIULIANO BERTONI

Zeri (Ms) - Case sparse di Castoglio di Rossano  
tel. +39 0187 449087

##### ■ GIUSEPPE TOGNARELLI

Chiesa di Rossano (Ms) - Frazione Castoglio  
tel. +39 0187 449040

#### CONTATTI

RESPONSABILE SLOW FOOD DEL PRESIDIO

■ MARCO CAVELLINI, +39 0187 833713  
+39 329 6585343 bertondanilo@gmail.com

REFERENTE DEI PRODUTTORI DEL PRESIDIO

■ ALBERTO BELLOTTI, tel. +39 0187 832582



## Le comunità **T** del cibo in **Toscana**



- **ALLEVATORI DI AGNELLO POMARANCINO DELL'ALTO VOLTERRANO**  
Luigi Piccicuti, tel. +39 058842085 info@agriturismobellaria.com
- **ALLEVATORI DI CHIANINA CLASSICA**  
Enrico Ricci, tel. +39 0577662252 macelleria.ricci@libero.it
- **COLTIVATORI DI FAGIOLI DELLA LUCCHESIA**  
Marco Del Pistoia, tel. +39 0583496753 custodilucca@katamail.com
- **COMUNITÀ DEI CASTANICOLTORI DELLE COLLINE METALLIFERE**  
Fausto Costagli, tel. +39 0566906177 +39 3490710478 fausto,costagli@gmail.com
- **COMUNITÀ DEI PESCATORI DI ORBETELLO**  
Pierluigi Piro, tel. +39 0564850015-0564860288 +39 3487304272  
lapeschereccia@tiscali.it
- **COMUNITÀ DEI PRODUTTORI DELLA CINTA SENESE**  
Bruno Pigozzo, tel. +39 3381746843 +39 0577752224 riccio@spannocchia.org
- **COMUNITÀ DEI PRODUTTORI DEL MERCATALE DI MONTEVARCHI**  
Claudia Panichi, tel. +39 3355201955 mercatocoperto@comune.montevarchi.ar.it
- **COMUNITÀ DEL CIBO DI COLTANO**  
Furio Salvadori, tel. +39 050 989130 +39 fursalv@tin.it
- **COMUNITÀ DEL CIBO DI PETRICCI**  
Michela Paoli, tel. +39 0564984129 michelapaoli@alice.it  
Giancarlo Rossi, tel. +39 0564984078 rossi.gianca@alice.it
- **COMUNITÀ DEL CIBO "TERRE DEL MONTEREGIO"**  
Fausto Costagli, tel. +39 0566 901677 +39 3490710478 fausto.costagli@gmail.com
- **COMUNITÀ DELLE ENERGIE RINNOVABILI**  
Mario Tanda, tel. +39 333961757 +39 0566 917042  
info@comunitàdelciboenergieininnovabili.it
- **COMUNITÀ LA PROPOSTA COOPERATIVA SOCIALE**  
Paola Calafato, tel. +39 0577222201 info@laproposta.it
- **COMUNITÀ PER LA VALORIZZAZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI BATIGNANO (GR)**  
Manuela Goracci, tel. +39 3473307037 manuelagoracci@libero.it  
Enzo Flaminio, tel. +39 328 7256563 enzoflaminio@libero.it

- **CONSORZIO DELLA PATATA ROSSA DI CETICA**  
Riccardo Borghini, tel. +39 3356153974 info@patatarossadicetica.it
- **PRODUTTORI DEL COMPITESE**  
Gabriele Bartalena, tel. +39 3394231163 bartalena.g@virgilio.it
- **PRODUTTORI DEL FORMAGGIO A LATTE CRUDO DEL MUGELLO E VAL DI SIEVE**  
Francesco Lecca, tel. +39 0558046505
- **PRODUTTORI DEL PARCO DI MIGLIARINO SAN ROSSORE MASSACIUCCOLI**
- **PRODUTTORI DI FARINA DI CASTAGNA DEL PRATOMAGNO**  
Viviano Venturi, tel. +39 335373280 radici.radici@tin.it
- **PRODUTTORI DI FARRO DELLA GARFAGNANA**  
Lorenzo Satti, tel. +39 0583613154 +39 3356441889 garfagnanacoop@tiscali.it
- **PRODUTTORI DI MAIS OTTO FILE FORMENTON DELLA GARFAGNANA E VALLE DEL SERCHIO**  
Alvaro Ferrari, tel. +39 0583766054 +39 3479695146 info.formenton@ottofile.it
- **PRODUTTORI DI SCHIACCiate TRADIZIONALI DA FORNO FIORENTINE**  
Filippo Caioli, tel. +39 055820321
- **TRIPPAI FIORENTINI**  
Leonardo Torrini, tel. +39 3383361036 leonardo.torrini1@tin.it

### La Fondazione Slow Food per la Biodiversità onlus



Fondazione Slow Food  
per la Biodiversità  
ONLUS

Nata a Firenze nel 2003, con il sostegno della Regione Toscana, la Fondazione Slow Food per la Biodiversità onlus promuove e coordina progetti in 52 Paesi del mondo, offre formazione e assistenza tecnico-scientifica alle associazioni nazionali, alle condotte e ai referenti locali, opera per garantire la coerenza dei progetti in loco con i principi generali della filosofia Slow Food. Il progetto principale, ad oggi, è quello

dei **Presidi**: 178 in Italia e oltre 120 negli altri Paesi. Fra questi ultimi, oltre 50 sono stati avviati nel Sud del mondo. In particolare, nel 2008 si è rafforzata la rete di progetti in Africa (Presidi, progetti di educazione e di sostegno al consumo locale), anche in alcuni dei Paesi più poveri del mondo, come l'Etiopia. L'**Arca del Gusto** (catalogo di prodotti locali e tradizionali a rischio di estinzione) è arrivata a quota 820 prodotti e 19 Commissioni Nazionali (tra le ultime nate, le Commissioni Nazionali di Austria e Romania). Una tappa importante è stata la riunione della **Commissione Internazionale**, che si è te-

nuta il 5 e 6 luglio 2008 a **Scandicci**, in occasione dell'inaugurazione del Bistrot del Mondo.

La Fondazione Slow Food ha inoltre collaborato alla **nuova fase del progetto dei Presidi italiani** (che ha previsto l'introduzione di un contrassegno identificativo sui prodotti), ha coordinato la stesura e la definizione degli strumenti tecnici e di comunicazione dei **Mercati della Terra** (disciplinari, logo, cartellonistica...) e ha promosso l'avvio di mercati in Libano (a Beirut, Saida, Tripoli) e in Israele (a Tel Aviv).

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

ARSIA



L'ARSIA, Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione nel settore Agricolo-forestale, rappresenta l'organismo tecnico-operativo della Regione Toscana che opera quale intermediario tra il sistema produttivo, il settore della ricerca ed i soggetti detentori di particolari tecnologie. In questo ambito sviluppa azioni di promozione e sostegno per la diffusione dell'innovazione e svolge attività di assistenza tecnico-specialistica in materia di produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli e per l'introduzione di innovazioni tecnico-produttive tese alla tutela della salute degli operatori agricoli, alla salvaguardia dell'ambiente naturale, al risparmio energetico.

#### Valorizzazione delle risorse locali

La Toscana ha manifestato la volontà di mettere in atto un modello di sviluppo del settore agroalimentare in grado di far leva sul confronto con i mercati globali per esaltare, anziché deprimere, l'identità territoriale e il legame indissolubile tra prodotto e territorio. Coerentemente con un obiettivo così ambizioso, sul piano strategico diviene fon-

damentale riequilibrare il rapporto tra circuiti lunghi e circuiti brevi, tra produzione industriale e produzione artigianale, in modo da garantire agli agricoltori una nuova centralità nel sistema agro-industriale toscano. Ciò si traduce nella necessità di rafforzare l'organizzazione di circuiti locali di produzione e consumo, ovvero di quelle forme organizzative in cui i piccoli-medi produttori agricoli hanno la possibilità di entrare in contatto diretto con i consumatori per valorizzare appieno le proprie produzioni.

In via prioritaria nel 2009 sarà garantito il supporto nell'attuazione delle iniziative per lo sviluppo della "filiera corta", attraverso una collaborazione nell'ambito del "Progetto regionale filiera corta", l'avvio di progetti pilota finalizzati alla sperimentazione di forme alternative di commercializzazione, di indagini/studio finalizzate al monitoraggio di questi circuiti brevi di produzione/consumo, attraverso la realizzazione di un progetto formativo rivolto a tecnici e ad enti locali e l'implementazione del sito web finalizzato alla divulgazione delle informazioni <http://filiacorta.arsia.toscana.it/>.

Legato a questa attività sarà garantito il consolidamento delle esperienze maturate nell'applicazione di percorsi metodologici di valorizzazione dei prodot-

ti tipici e tradizionali, nell'ambito delle azioni locali di sviluppo, attraverso la realizzazione di progetti territoriali. Nel corso del 2009 continuerà il sostegno specifico per le Associazioni di valorizzazione dei prodotti DOP e IGP.

L'Agenzia dovrà inoltre curare l'aggiornamento della mappatura dei prodotti tradizionali toscani sulla base delle richieste che perverranno.

Negli ultimi anni l'attenzione posta nei confronti degli alimenti di produzione locale e/o ottenuti con metodi rispettosi dell'ambiente come determinanti della salute, ha avuto anche lo scopo di esplorare la possibilità di coniugare promozione dell'agricoltura locale, recupero di stili alimentari tradizionali e prevenzione primaria.

Proprio a partire da questi concetti è stato sviluppato, nell'ambito della Commissione promossa da ARSIA e ARS, il modello alimentare toscano – piramide alimentare – che vedrà nel 2009 l'attivazione della fase di comunicazione/formazione/divulgazione con il coinvolgimento dell'Agenzia a supporto della Giunta Regionale.

La coerenza tra le varie azioni per la promozione di un'agricoltura toscana di qualità si allarga così anche alla sfera del consumo, coinvolgendo i cittadini consumatori nella costruzione della reputazione della Toscana come terra

della qualità alimentare, con azioni specifiche di divulgazione della qualità dei prodotti toscani e degli stili di consumo corretti per la salute.

Nell'ambito della consolidata esperienza maturata dall'Agenzia nel corso degli anni, nel 2009 troveranno continuità le attività di tutela della biodiversità in campo agrario attraverso la valorizzazione del patrimonio di razze e varietà locali regionali, l'inserimento sul mercato delle stesse, in particolare quelle

più esposte al rischio di estinzione, secondo quanto previsto dalla L.R. 64/04 e in applicazione della specifica misura del PSR 2007-2013 (misura 214/b2 – Conservazione delle risorse genetiche vegetali per la salvaguardia della biodiversità).

Tali esperienze potranno costituire gli elementi a supporto della Regione Toscana rispetto alla collaborazione instaurata con la Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, che sarà in-

centrata sul sostegno ai Presidi internazionali già costituiti e sull'attivazione di nuovi Presidi in territori caratterizzati da una forte vocazione produttiva.

#### Sede:

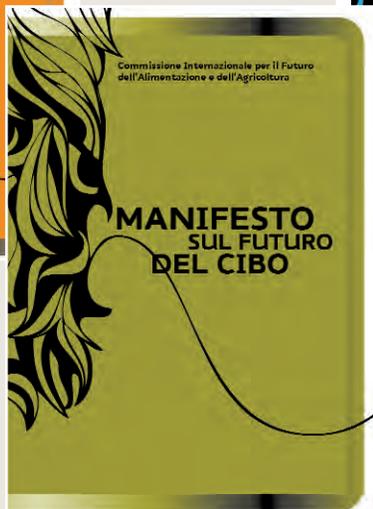
Via Pietrapiana, 30 – 50121 Firenze

Tel. +39 05527551

fax +39 0552755216/2755231

Email: [posta@arsia.toscana.it](mailto:posta@arsia.toscana.it)

[www.arsia.toscana.it](http://www.arsia.toscana.it)





# Educazione alimentare e del gusto



# Slow per food 'educazione alimentare

«... noi esistiamo in primo luogo per fare educazione e salvaguardia della biodiversità e del patrimonio dei saperi tradizionali, non può esistere Condotta o Coordinamento regionale che non svolga innanzitutto queste attività e che solo dopo si avventuri in altre imprese».

**S**low Food contribuisce da anni all'educazione alimentare e del gusto degli adulti e dei bambini per avvicinare in modo piacevole e sereno il maggior numero di persone ai principi della corretta alimentazione. Mangiare bene infatti non significa solo prendersi cura dei propri bisogni e della propria salute, prestando non meno attenzione ai richiami della gola, ma anche soddisfare la propria mente, nutrendola di storie, emozioni, ricordi. I cittadini più piccoli sono i primi destinatari delle nostre attenzioni perché, se da un lato sono soprattutto loro che rischiano di perdere il contatto con la realtà del mondo agroalimentare, dall'altro sono sempre loro che possono fare avvicinare le loro famiglie agli ortaggi e ai frutti coltivati localmente, con metodi naturali. Il progetto **Orto in Condotta** è studiato proprio con questo intento: educare i bambini a mangiare sano e bene nel rispetto dell'ambiente che li circonda.

Al pubblico adulto viene offerto l'ormai collaudato pacchetto dei **Master of Food**, corsi rivolti ad appassionati che scelgono di avvicinarsi al mondo dell'enogastronomia per soddisfare la loro curiosità nei riguardi del cibo e per diventare consumatori più consapevoli. Un discorso a parte si deve fare per gli insegnanti, a cui sono dedicati i corsi di aggiornamento accreditati dal Ministero della Pubblica Istruzione. L'educazione del gusto si è inserita da qualche anno nell'ambito sociale con progetti che interessano la ristorazione collettiva nelle scuole, nelle università, negli ospedali e nelle case circondariali.

Il nostro invito a mangiare in modo buono, pulito e giusto viene infine trasmesso a tutti coloro che sono interessati a non essere più solo dei consumatori, ma a diventare dei coproduttori, avvicinandosi, durante le numerose manifestazioni Slow Food, a metodi e strumenti di approccio critico utili ad assumere uno stile di consumo più consapevole.





# orto in Condotta

- ▶ **1 Scuola elementare "G. Marconi" di Grassina (Bagno a Ripoli-FI)**  
*Condotta di riferimento* Slow Food Firenze
- ▶ **2 Scuola primaria di Ambra (Bucine-AR)**  
*Condotta di riferimento* Valdarno-Colli Superiori
- ▶ **3 Scuola primaria di Massa Macinaia (Capannori-LU)**  
*Condotta di riferimento* Lucca e Compitese
- ▶ **4 Scuola primaria di Gragnano (Capannori-LU)**  
*Condotta di riferimento* Lucca e Compitese

## Progetto orto in condotta

Per entrare nella rete degli Orti in Condotta, le scuole possono fare riferimento ai fiduciari diffusi sul territorio oppure alla sede nazionale di Bra. Una volta entrata in contatto con la scuola, Slow Food si occupa di illustrare compiutamente il progetto e di verificare con il referente della scuola la fattibilità dello stesso e quali sono le condizioni per la sua attivazione. È importante che la comunità dell'apprendimento individui un nonno ortolano e abbia ben chiaro che l'orto deve rispettare le seguenti caratteristiche:

a. il terreno deve essere coltivato per tutta la durata del progetto (tre anni), esclusi i periodi in cui la scuola è chiusa e non c'è nessun non-

no ortolano che possa prendersene cura;

b. la coltivazione deve essere biologica o biodinamica;

c. le varietà coltivate devono essere quelle tipiche del territorio regionale o, laddove esistano, quelle coltivate dai Presidi;

d. è vietata la coltivazione di prodotti geneticamente modificati;

e. devono essere privilegiati i prodotti che hanno una valenza didattica, cioè quelli che possono essere raccolti e consumati durante l'anno scolastico;

f. anche l'uso dell'acqua deve avere un ruolo didattico centrale: da un lato devono essere i bambini a procede-

re fisicamente all'irrigazione, dall'altro deve essere loro spiegata l'importanza di una gestione oculata della risorsa acqua;

g. i prodotti coltivati devono potere essere mangiati dai bambini, nella migliore delle ipotesi dopo essere stati trasformati nella mensa scolastica.

Una volta accertata la possibilità di avviare il progetto, Slow Food, la scuola e il Comune firmano un Protocollo d'Intesa; a questo punto viene organizzato il primo incontro con i genitori durante il quale si presenta il progetto.

Per maggiori informazioni:

[educazione@slowfood.it](mailto:educazione@slowfood.it)  
tel. 0172 419 696  
0172 419 696 / 674 / 628



- ▶ **5 Scuola primaria di Marlia (Capannori-LU)**  
*Condotta di riferimento* Lucca e Compitese
- ▶ **6 Liceo "Mayorana" (Capannori-LU)**  
*Condotta di riferimento* Lucca e Compitese
- ▶ **7 Scuola media "A. De Gasperi" (Cutigliano-PT)**  
*Condotta di riferimento* Slow Food Montagna Pistoiese
- ▶ **8 Scuola-Città Pestalozzi (Firenze-FI)**  
*Condotta di riferimento* Firenze
- ▶ **9 Scuola media "Berni" (Lamporecchio-PT)**  
*Condotta di riferimento* Valdinievole
- ▶ **10 Scuola elementare "Milite ignoto" di Malmantile (Lastra a Signa-FI)**  
*Condotta di riferimento* Slow Food Scandicci
- ▶ **11 Scuola elementare "L. B. Alberti" (Lastra a Signa-FI)**  
*Condotta di riferimento* Slow Food Scandicci
- ▶ **12 Istituto Comprensivo (Marciana Marina-LI)**  
*Condotta di riferimento* Slow Food Isola d'Elba
- ▶ **13 Scuola primaria IV° Circolo (Massa-MS)**  
*Condotta di riferimento* Slow Food Apuana
- ▶ **14 Scuola elementare "G. Nerucci" (Montale-PT)**  
*Condotta di riferimento* Slow Food Pistoia
- ▶ **15 Scuola dell'infanzia "Betti"** *Condotta di riferimento* Pisa
- ▶ **16 Scuola dell'infanzia "G. Rodari"** "
- ▶ **17 Scuola dell'infanzia "M. Calandrini"** "
- ▶ **18 Scuola dell'infanzia "A. Capitini"** "
- ▶ **19 Scuola dell'infanzia "F. De Andrè"** "
- ▶ **20 Scuola dell'infanzia "G. Galilei"** "
- ▶ **21 Scuola dell'infanzia "K. Haring"** "
- ▶ **22 Scuola dell'infanzia di via Puglia** "
- ▶ **23 Scuola dell'infanzia "Montebianco"** "
- ▶ **24 Scuola dell'infanzia "S. Pertini"** "
- ▶ **25 Nido d'infanzia "S. Rossore"** "
- ▶ **26 Scuola primaria "D. Chiesa"** "
- ▶ **27 Scuola primaria "Fibonacci"** "

## Educazione alimentare e del gusto

- |                                     |                              |
|-------------------------------------|------------------------------|
| ▶28 Scuola primaria "N. Pisano"     | Condotta di riferimento Pisa |
| ▶29 Scuola primaria "C. Battisti"   | "                            |
| ▶30 Scuola primaria "N. Sauro"      | "                            |
| ▶31 Scuola primaria "E. Zerboglio"  | "                            |
| ▶32 Scuola primaria "Gereschi"      | "                            |
| ▶33 Scuola primaria "G. Parmini"    | "                            |
| ▶34 Scuola primaria "R.M. Genovesi" | "                            |
| ▶35 Scuola primaria "Don L. Milani" | "                            |
| ▶36 Scuola primaria "A. Moretti"    | "                            |
| ▶37 Scuola primaria "G. Newbery"    | "                            |
| ▶38 Scuola primaria "F. Rismondo"   | "                            |
| ▶39 Scuola primaria "G. Viviani"    | "                            |
| ▶40 Scuola primaria "C. Collodi"    | "                            |
| ▶41 Scuola primaria "Filzi"         | "                            |
| ▶42 Scuola primaria "A. Biagi"      | "                            |
| ▶43 Scuola primaria "L. Cambini"    | "                            |
| ▶44 Scuola primaria "E. Novelli"    | "                            |





- ▶ **45 Scuola media "R. Fucini"** *Condotta di riferimento* Pisa
- ▶ **46 Scuola media "G. Galilei"** "
- ▶ **47 Scuola media "N. Pisano"** "
- ▶ **48 Scuola elementare "A. Bruni (Prato-PO)**  
*Condotta di riferimento* Slow Food Prato
- ▶ **49 Scuola elementare "Don Milani" San Miniato Basso (San Miniato-PI)**  
*Condotta di riferimento* Slow Food San Miniato
- ▶ **50 Scuola elementare "G. Galilei" Ponte a Egola (San Miniato)**
- ▶ **51 Scuola elementare "L. da Vinci" San Donato (San Miniato-PI)**  
*Condotta di riferimento* Slow Food San Miniato

**C**ome abbiamo già avuto modo di dire, quest'anno Slow Food è impegnata nei congressi (di condotta, regionali, nazionale). In tutti i congressi ogni struttura deve presentare un dossier di attività per i prossimi quattro anni. L'analisi dei dossier delle condotte fa rilevare una grande quantità di intenzioni di impegno nei progetti educativi, sia per quanto riguarda quelli nazionali strutturati, sia per quanto riguarda quelli che rispondono a stimoli ed esigenze locali. Orto in Condotta e Master of Food sono, evidentemente, i propositi che più ricorrono in tutti i dossier delle condotte. Se tutte le intenzioni pronunciate avranno buon fine, entro i prossimi due anni, il patrimonio di Orti in Condotta della nostra regione dovrebbe essere di circa 80 realtà. Dai dossier si rileva anche che varie attività di tipo educativo, con intenti di divulgazione e sensibilizzazione, com'è naturale, sono previste a supporto dei progetti di salvaguardia della biodiversità, quali i Presìdi e i Mercati della terra. Altri importanti intendimenti risultano essere quelli che riguardano progetti già avviati, o in procinto di esserlo, aventi come tematiche orti didattici e orti sociali, affini per intenzioni all'Orto in Condotta, ma sviluppati in contesti diversi da quello scolastico e sollecitati dalle realtà locali.

Ancora, altre indicazioni, riguardano attività educative collegate alla esigenza di maggior consapevolezza alimentare e di sostenibilità ambientale espresse dalle varie realtà, anche queste già avviate o in procinto di esserlo, sia in ambito scolastico che in ambiti connessi con le produzioni agroalimentari e i saperi tradizionali.

# Master of Food 2010-2012

**Q**uest'anno il progetto Master of Food subisce una svolta. Dopo anni di attività con centinaia di corsi in tutta Italia (sicuramente il più completo e diffuso progetto di educazione alimentare nel nostro Paese) si è sentita l'esigenza di rivedere il percorso per i prossimi tre anni, di articolarlo meglio, partendo proprio dalle molte sollecitazioni che sono arrivate da più parti. L'idea è quella di proporre un piano educativo completo e articolato in 3 moduli per rispondere a esigenze e interessi diverse dei nostri soci: attuali e futuri, professionisti o appassionati.

Leggendo le proposte successive, ci si rende conto che si tratta di proposte ancora molto aperte e soggette a essere modificate o adattate nello svolgersi dell'esperienza dei prossimi mesi.

## ■ I Classici, per iniziare a educare il gusto

Si ritiene opportuno valorizzare il percorso formativo sui temi più "gettonati" e strutturati, aggiornandone i contenuti in base alle nostre attuali vedute ed esperienze (ad esempio non possiamo, per quanto riguarda il Master sul vino, non tener conto di quanto è emerso durante *Vignerons d'Europe 2009*) e rivedendone l'impostazione didattica in aula, affinché sia sempre più attiva e aperta al confronto, ma mantenendone l'impianto nel suo complesso: numero di lezioni, materiali e prodotti didattici, ecc.

### Un percorso sui temi classici e di preparazione di base all'educazione alimentare:

- *educazione sensoriale*
- *vino (1° e 2° livello e 3° modulo Italia)*
- *formaggio*
- *birra*
- *olio*
- *salumi*
- *tecniche di cucina*

Alla fine di ogni corso si propone (si sta lavorando in tal senso) che venga rilasciato un attestato dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. Stiamo verificando con il Rettore la possibilità di rilasciare un attestato che non sia solo di frequenza, attraverso il superamento di un esame (on line)



e/o la frequenza di un seminario di approfondimento da seguire a Pollenzo o altro iter da valutare.

Alle tematiche sopra previste potranno aggiungersi in futuro altre materie, con particolare riguardo per quelle che privilegiano il saper fare (ad esempio, corso di pasticceria, di cucina etnica).

### ■ **A lezione di buono pulito e giusto, per imparare a scegliere la spesa quotidiana:**

Si tratta di corsi della durata di 2-3 incontri l'uno, sui temi più attuali dell'associazione: **il cibo e l'alimentazione quotidiana** (il titolo più pertinente potrebbe essere: "A lezione di buono pulito e giusto") con l'obiettivo di stimolare riflessioni sui comportamenti giornalieri in tema di scelte alimentari.

In questo percorso prevediamo di affrontare le seguenti tematiche:

- |                      |                             |
|----------------------|-----------------------------|
| 🍷 <i>spesa</i>       | 🍷 <i>spesa - ortofrutta</i> |
| 🍷 <i>carne</i>       | 🍷 <i>pane e cereali</i>     |
| 🍷 <i>pesce</i>       | 🍷 <i>pasta e riso</i>       |
| 🍷 <i>orticoltura</i> | 🍷 <i>miele</i>              |

Ogni corso affronterà il tema declinandolo secondo la lettura critica del buono pulito e giusto. Ai partecipanti sarà data una dispensa Master of Food redatta ad arte partendo dai contenuti delle dispense in essere dalle inchieste della nostra rivista e da altri materiali associativi utili (vedi ad esempio la campagna "mangiamoli giusti"). I prodotti in degustazione saranno per lo più approvvigionati a livello locale, in coerenza con quanto esposto a lezione in tema di sostenibilità ambientale, valorizzazione della cultura gastronomica del territorio e food miles.

### ■ **Una tira l'altra, serate a tema per stuzzicare la voglia di saperne di più:**

Infine un percorso fatto di **serate a tema** sulle seguenti materie:

- |                     |   |
|---------------------|---|
| 🍷 <i>caffè</i>      | 🍷 <i>aceto</i>                              |
| 🍷 <i>tè</i>         | 🍷 <i>erbe spontanee</i>                     |
| 🍷 <i>distillati</i> | 🍷 <i>cucine etniche</i>                     |
| 🍷 <i>cioccolato</i> | 🍷 <i>cultura e storia della gastronomia</i> |
| 🍷 <i>spezie</i>     | 🍷 <i>funghi e tartufi</i>                   |

Ai partecipanti forniremo, tramite i fiduciari, materiale didattico di lettura e approfondimento scaricabile dal sito nella sezione riservata ai fiduciari e impaginata o secondo una dispensa on-line. I prodotti in degustazione saranno reperiti in modo congiunto, fra nazionale e territorio.

La proposta si completa con un programma di formazione rivolta ai coordinatori Master of Food, ai referenti regionali dell'educazione, ai docenti Master of Food più attivi e ad alcuni nuovi formatori individuati sul territorio, per un totale di circa un centinaio di persone.

Un programma di formazione con i seguenti obiettivi:

- sviluppare in tutti i docenti Master un approccio metodologico e didattico comune, condiviso e sintonico con la filosofia dell'Associazione
- creare una rete attiva fra docenti e associazione sul territorio
- offrire un'opportunità per implementare le competenze dei docenti in relazione alla micro-progettazione e alle tecniche didattiche, alle modalità di conduzione e gestione dell'aula
- progettare e promuovere le serate e i corsi sulle tematiche più attuali di Slow Food
- aggiornare docenti e corsi con i punti di vista e le argomentazioni più attuali dell'associazione sulle diverse materie.

Si sta lavorando perchè l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche possa rilasciare un attestato Master of Food. L'intento è che non sia solo un certificato di frequenza, ma che, attraverso il superamento di un esame (on line) e/o la frequenza di un seminario di approfondimento da seguire a Pollenzo o altro iter che stiamo valutando con il Rettore, sia a tutti gli effetti un attestato di riconoscimento degli studi fatti.

Quest'anno, proprio in considerazione dei cambiamenti suddetti, non forniamo lo schema dei master programmati nei vari territori. In alcuni casi sono inseriti nel calendario delle iniziative delle singole condotte.





# La filiera corta



# Slow e la food filiera corta

## L'esperienza dei Mercati della Terra in Toscana

La "Filiera corta" si configura come una strategia alternativa che permette agli agricoltori di riconquistare un ruolo attivo nel sistema agro-alimentare, con la collaborazione di consumatori consapevoli, coproduttori appunto. La filiera corta nasce dalla presa di consapevolezza che produttori e consumatori finali hanno obiettivi comuni, raggiungibili attraverso nuove forme d'incontro e scambio.

Da qui nasce il progetto dei mercati della terra con la Fondazione Slow Food per la Biodiversità e la Regione Toscana, prima regione d'Italia a investire risorse economiche pubbliche su progetti di questo filone. Con la DGR n. 335 del 14 maggio 2007, la Giunta Regionale Toscana ha approvato il Progetto "Filiera corta - Rete regionale per la valorizzazione dei prodotti agricoli toscani".

### Oggi

Quello di Montevarchi è il primo in Toscana (e in Italia): un laboratorio dove da anni si sperimentano idee e si mettono a punto i metodi per superare vincoli pratici e burocratici. L'esperienza è al quarto anno di vita; si è passati da una cadenza quindicinale all'istituzione di uno spaccio aperto tutti i giorni nel quale 60 aziende del Valdarno commercializzano i loro prodotti a un pubblico consapevole e partecipe; si lavora su qualità dei prodotti e prezzi. Sull'esperienza di Montevarchi, nasce nel 2008 il mercato della terra di San Miniato; sono 30 piccoli produttori. Da un anno ogni terza domenica del mese, sotto la supervisione di Slow Food Toscana e della condotta di San Miniato, vendono latte, pecorino, verdure, legumi, olio, vino e carni in piazza Dante, sotto un'arcata antica tornata alla sua funzione originaria. Prezzi da vendita diretta in azienda, più bassi rispetto alla grande distribuzione; i clienti crescono, per la popo-

lazione è un appuntamento atteso; si compra, si domanda, ci si informa, si impara, si scopre che sul territorio, magari un po' nascosta esiste ancora la cultura della produzione di una vecchia varietà di verdura e fra i banchi si sente parlare di agricoltura come non accade più. La filiera corta rende visibilità e spazio al produttore e piace al consumatore, porta minor costo dei prodotti per il consumatore, grazie all'abbattimento dei ricarichi legati alla distribuzione, garantisce un giusto compenso per i produttori, riduce i costi ambientali dovuti alla distribuzione, offre maggiore tracciabilità dei prodotti, serve quindi a risparmiare, ma anche a sapere cosa si mangia, a stabilire rapporti diretti e di fiducia con i produttori, a vivere meglio e a minor impatto ambientale.

### **Domani**

Crediamo necessario implementare la capacità di vendita diretta dei produttori e la capacità di interagire con essi da parte dei coproduttori anche attraverso forme diverse da quelle del semplice mercato, utilizzando comunque il marchio Mercati della Terra.

Si prevede di poter arrivare a realizzare 6 progetti con il marchio Mercato della Terra.

Sulla base di quanto fatto sino a oggi l'impegno dell'associazione per il futuro va avanti attraverso i seguenti punti:

- Collaborazione con il mercato di Montevarchi per quanto riguarda lo studio della formazione dei prezzi nelle esperienze di commercializzazione diretta, al di fuori delle dinamiche di formazione dei prezzi del mercato convenzionale.
- Organizzazione del mercato di San Miniato anche per il secondo anno, portando avanti la strada già intrapresa dell'autonomia organizzativa da parte degli stessi agricoltori.
- Collaborazione con la bottega degli allevatori di Pontedera, esperienza virtuosa e



## L a f i l i e r a c o r t a

già avviata nonché in fase di collaborazione con il mercato della terra di San Miniato attraverso il suo inserimento nella rete dei mercati della terra e almeno un progetto di spaccio di prossimità sul territorio.

- Avvio di una nuova esperienza nel comune di Borgo a Buggiano (già annunciata nel *Diario 2009*).
- Il progetto mercato della Terra a Marciana Marina, nell'Isola d'Elba.
- Collaborazione con il Comune di San Giuliano Terme per la realizzazione di un modello più leggero e sostenibile di mercato di agricoltori che non necessiti di risorse economiche ingenti per il suo avvio e la sua gestione.



LA CHIOCCIOLA  
HA LA VIRTÙ  
DELLA LENTEZZA  
E DELL'  
ADATTAMENTO.  
LENTEZZA COME  
PRUDENZA, SENNO,  
BUON SENSO.  
ADATTAMENTO  
COME CAPACITÀ  
DI ADERIRE  
AL TERRITORIO  
CHE ATTRAVERSA

110  
Gusto pulito

114  
Festa  
della Palamita

116  
Slow Folk 2



120  
Il Gusto  
dei Guidi

122  
Presidios  
a tavola

125  
Un arcipelago  
di Isole Slow

129  
Terra Madre  
Toscana

132  
Terra Madre e  
Salone del gusto

135  
L'olivo  
Quercetano

136  
Festa degli Orti  
in condotta

137  
Terra Madre day

E V E N T I

# Gusto pulito

L'interazione tra CoSviG, Slow Food Toscana e Fondazione Slow Food per la Biodiversità ha portato nei due anni precedenti alla concretizzazione di quanto previsto dal protocollo d'intesa firmato a Firenze nel maggio 2007 in occasione di Terrafutura.

Per la prima volta in Italia è stata concepita e realizzata un'iniziativa che nel nome di Slow Food Toscana ha visto interagire tre condotte di tre province diverse (Monteregio, Volterra e Alta Val di Cecina e San Gimignano e Alta valdelsa), operanti in un territorio raggruppato in nove comuni che formano l'area geotermica tradizionale. Sì, proprio quella geotermia che è alla base del progetto stesso, quella geotermia che ha ispirato "Gusto Pulito", quella geotermia che offre l'energia basilare da utilizzare per creare quei prodotti gastronomici che oltre che buoni sono giustamente etici e soprattutto puliti, perché realizzati con l'utilizzo di fonte energetica rinnovabile.

Un progetto che ha dimostrato come si possa passare in breve tempo dalla fase di creazione alla fase di realizzazione interagendo a vari livelli, riuscendo a fondere sentimenti e interessi, coalizzando amministrazioni pubbliche e produttori, fornendo motivi d'interesse ai media, suscitando l'entusiasmo prima, il favore poi, di coloro che hanno conosciuto i prodotti realizzati dalla "Comunità del Cibo delle energie rinnovabili".

Il progetto denominato "Gusto Pulito" ha infatti portato alla creazione di una vera Comunità del Cibo che ha saputo condividere situazioni coinvolgenti come il Salone del Gusto e Terra Madre a Torino e "Gustatus" a Orbetello. Che successo hanno avuto quei prodotti realizzati con l'utilizzo del vapore, fatti senza inquinare, riducendo conseguentemente le emissioni di anidride carbonica. Migliaia e migliaia le degustazioni offerte, centinaia e centinaia i contatti avuti con interessati e potenziali fruitori dei prodotti esclusivi della Comunità delle energie rinnovabili.



## CoSviG

CoSviG, Consorzio per lo Sviluppo delle Aree Geotermiche, nasce nel 1988 per iniziativa dei Comuni dell'area geotermica tradizionale per promuovere iniziative di sviluppo socio-economico sul territorio e facilitare tutti gli adempimenti burocratici e finanziari legati ai contributi relativi all'utilizzo della risorsa geotermica, ma anche alle altre opportunità contributive attivabili. Con il tempo questa funzione è stata rafforzata dalla opportunità offerta dalla Regione Toscana di erogare (dopo aver approvato il parco progetti annuale) a un solo soggetto i fondi ex legge 896, lasciando a questo il compito di assegnarli ai Comuni sulla base dello stato di avanzamento dei singoli progetti, ruolo assunto, appunto, da CoSviG per i Comuni soci.

Successivamente CoSviG accentua anche la sua funzione di consulenza su progetti relativi all'utilizzo economico della risorsa geotermica. Inoltre assume un ruolo determinante nel conseguimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile e duraturo e di promozione e marketing delle aree geotermiche toscane.

Proprio in quest'ottica rientrano da un lato il conferimento alla zona geotermica tradizionale della qualifica di "Distretto delle Energie Rinnovabili" da parte della Regione Toscana e l'istitu-

zione di due importanti entità di studio e ricerca all'interno dello stesso territorio:

- Centro Internazionale per il Trasferimento Tecnologico e l'Innovazione sulle Energie Rinnovabili di Monterotondo Marittimo;
- Centro di Eccellenza sulla Geotermia di Larderello.

Si occuperanno di tutte quelle tematiche di ricerca e sviluppo, connesse alle energie rinnovabili e alle opportunità di sviluppo sia nell'area che in altre parti d'Italia e del mondo.

Da alcuni anni poi CoSviG è impegnato nella formazione professionale, attraverso la partecipazione in Enti Organizzatori e la docenza in vari campi tecnici.

Attualmente il ruolo di CoSviG è caratterizzato anche dall'attività di consulenza progettuale e assistenza tecnica ai soci e agli imprenditori che vogliono stabilire una attività economica nell'area geotermica tradizionale.

Recentemente l'impegno nella promozione e sviluppo di iniziative nel campo delle Energie Rinnovabili si è fatto ancora più diretto: CoSviG ha, infatti, realizzato un progetto che prevede la costruzione di due Parchi Eolici all'interno dei territori comunali di Montecatini Val di Cecina (PI) e Monterotondo Marittimo (GR).

Inoltre, la collaborazione tra SlowFood Toscana, Fondazione Slow Food per la Biodiversità onlus e CoSviG ha dato vita alla prima Comunità Mondiale del Cibo a Energia Rinnovabile che raggruppa i produttori che all'interno del proprio ciclo produttivo utilizzano energia rinnovabile e alternativa, coniugando i principi del "Buono e Giusto" con quello di "Pulito".

La Comunità del Cibo a Energia Rinnovabile è stata ufficialmente presentata nello scenario del Salone del Gusto 2008 di Torino, nello spazio di Terra Madre, e sta continuando nel suo percorso di valorizzazione di produzioni agroalimentari di qualità, unendo tradizione e tecnologia innovativa per le soluzioni energetiche adottate.

Slow Food è presente nei territori della Comunità con le condotte Slow Food Montereale, Slow Food Volterra-Alta Val di Cecina, Slow Food San Gimignano-Colli Senesi.

### Sede di Firenze:

Via Vincenzo Bellini, 58  
50144 Firenze

Tel./Fax: 055-368123

E-mail: [info.cosvig@momax.it](mailto:info.cosvig@momax.it)

Website: [www.cosvig.it](http://www.cosvig.it)

“Gusto Pulito” è un progetto che si è sviluppato durante tutto il 2008 e il 2009, passando dalle manifestazioni nel territorio come l’iniziativa sulle “Erbe dimenticate” a Radicondoli (Si), a quella dedicata al “Fungo Prugnolo” a Montieri (Gr), sino all’itinerario enogastronomico “Ingrasso Libero” a Castelnuovo Val di Cecina (Pi). Sono state realizzate le Gite di Gusto Pulito, dedicate ai ragazzi provenienti da varie scuole della Toscana aderenti alla Rete degli Orti in Condotta, visite che hanno interessato tutte le potenzialità culturali, paesaggistiche, gastronomiche del territorio geotermico.

Il progetto vedrà la sua continuità durante il 2010, con il consolidamento dei programmi realizzati e l’aggiunta di nuovi stimolanti obiettivi, all’insegna del buono pulito e giusto nella zona delle terre che fumano.

## Le iniziative per il 2010

### ■ **ORTI IN CONDOTTA E GUSTO PULITO**

È confermata l’attività relativa alle gite nell’area geotermica da parte delle Scuole aderenti al progetto Orti in Condotta, con le stesse modalità dei due anni precedenti: visita alle strutture che producono energia geotermica e alle aziende che la utilizzano (dai formaggi ai salumi, al basilico, ecc), con degustazione dei prodotti durante il pranzo. Nel 2010 saranno protagoniste le classi dell’Isola d’Elba.

### ■ **GIORNATE sulle ERBE DIMENTICATE e sui FUNGHI PRUGNOLI**

Visto il grande successo dei due anni precedenti vengono riproposte in due domeniche primaverili le due iniziative:

- a Radicondoli (SI) sulle erbe, con visita sul “campo” e pranzo
- a Montieri (GR) sui prugnoli con pranzo e laboratorio informativo.

### ■ MONTE AMIATA

È emersa la proposta di coinvolgere i comuni del Monte Amiata (Amiata Senese e Grossetano) anche a seguito dell'allargamento dei soci CoSviG a detta area. Tale coinvolgimento vedrà l'allargamento del paniere, ove possibile, ai prodotti tipici amiatini (castagne, funghi, birra, ecc.) nelle attività organizzate, nonché la previsione di un evento da organizzarsi sull'Amiata indipendente da "Gusto Pulito", o perlomeno non limitato ad esso, che possa comprendere anche il progetto Slow Folk (possibilità di coinvolgere il Coro dei Minatori).

### ■ AGNELLO POMARANCINO E PANE DI MONTEGEMOLI

Occorrerà valutare la possibilità di coinvolgere in queste attività congiunte CoSviG, Slow Food Toscana, il Consorzio per l'Agnello Pomarancino e il Pane di Montegemoli, nell'ottica, anche in questo caso, dell'ampliamento del paniere dei prodotti con energia pulita.

### ■ VISITA al CITT

Alcune condotte Slow Food hanno proposto di organizzare una visita conoscitiva al territorio geotermico da parte dei propri soci. In programma la visita al CITT (Centro Internazionale per il Trasferimento dell'Innovazione Tecnologica) di Monterotondo Marittimo come quella ad alcuni stabilimenti di produzione alimentare dell'area.

### ■ CENE con i prodotti della COMUNITÀ DEL CIBO a energia rinnovabile

Lo scorso anno furono fatte tre cene in tre diversi territori: a Siena, a San Miniato, a Scandicci (al Bistrot del Mondo, con la partecipazione di produttori, giornalisti, dirigenti del CoSviG e di Slow Food, l'assessore regionale Brammerini). Anche nel 2010 saranno proposte altrettante cene a base di prodotti della Comunità del Cibo a Energia Rinnovabile, al fine di valorizzarne non solo la genuinità ma anche la loro componente energetica ed etica.

# Festa della Palamita

San Vincenzo, 14-15-16 maggio



Il pesce azzurro a San Vincenzo è un elemento naturale, fa parte della storia di una comunità che sulla pesca in passato ha sempre fondato la propria vita. Già nel '300 si parla della fiorente attività della pesca a San Vincenzo. Nel '700 e nei primi dell'800 alcune famiglie di pescatori liguri si fermeranno stabilmente, impostando una attività imprenditoriale, che diverrà per molti anni il sostentamento principale del piccolo borgo marinaro. Nel secondo dopoguerra fu attiva una "friggera" che inscatolava e commercializzava la copiosa pesca di sardine. Da alcuni anni, intorno alla tradizione del pesce azzurro e ai valori di una buona alimentazione, di una gastronomia di eccellenza e per la riscoperta delle proprie radici, San Vincenzo ha deciso di riappropriarsi di una storia che gli è sempre appartenuta: quella del mare, del pesce, della pesca.

Lo ha fatto cercando le vecchie ricette di pesce azzurro: alici, sardine, tonnetti e palamite, inventandosi occasioni per imparare ad apprezzare il pesce "povero".

Così è nata la celebrazione della Palamita, un evento, che a maggio vede coinvolti i produttori agricoli che fanno riferimento alla zona della "strada del vino e dell'olio Costa degli Etruschi", pescatori e pesciaioi.

E ristoratori, naturalmente.

La produzione artigianale della Palamita e la sua filiera ha ottenuto il riconoscimento del Presidio Slow Food "Palamita del mare di Toscana" ed esistono altre produzioni locali con il marchio "Palamita di San Vincenzo".

**INFO:**

**Urp Comune di San Vincenzo**  
**Tel. 0565 707243**

**[www.comune.sanvincenzo.li.it](http://www.comune.sanvincenzo.li.it)**  
**[www.palamita.com](http://www.palamita.com)**



# Slow Folk2 suoni di Terra Madre

25-26-27 giugno 2010

## Dalla Francia all'Italia: un mondo intero

Dopo il successo dell'agosto scorso viene riproposta questa manifestazione nei consueti tre giorni, suddivisi tra Scandicci e Sesto Fiorentino, con il contributo determinante dell'Istituto Ernesto De Martino.

La formula rimane grosso modo la stessa: musica popolare, cibo, convivialità. Toscana e Francia meridionale, quella della tradizione occitanica, si incontrano a tavola e con la musica. La seconda prende quest'anno il posto dell'Irlanda. La novità sta nell'allargamento dell'esperienza ad altri territori toscani. Il progetto Slow Folk è piaciuto (sarà alla base di un manifesto nazionale che Slow Food promuoverà sulla cultura popolare) e diverse condotte toscane si sono già mosse in questa direzione.

Il periodo cambia: la seconda metà di giugno.

Ma già a maggio, in diversi luoghi toscani, sarà dato spazio alle esperienze tradizionali del "Cantar maggio", alle quali le condotte Slow Food di riferimento si collegheranno per introdurre momenti di convivialità e di rapporto con il cibo, superando il momento semplicemente folkloristico.



**VENERDÌ 25 GIUGNO****Sesto Fiorentino - Villa San Lorenzo - Via degli Scardassieri, 47**

ore 18.00 "GEORGES BRASSENS: L'albero di Sète"  
riflessioni sulla canzone d'autore con

- ENRICO DE ANGELIS del Club Tenco
- MARGHERITA ZORZI ricercatrice
- NANNI SVAMPA cantautore
- FAUSTO AMODEI cantautore
- ALBERTO PATRUCCO attore e cantautore
- ALESSIO LEGA cantautore

ore 20,00 buffet con i mangiari di strada di Sète e di Firenze

ore 21.30 **CONCERTO Brassens in Italia**  
con **NANNI SVAMPA, FAUSTO AMODEI,**  
**ALESSIO LEGA e ALBERTO PATRUCCO**





## SABATO 26 GIUGNO

Scandicci - Teatro Studio – Via Donizetti, 26

ore 10.00-13.00 e 15.30-18.30 CONVEGNO

“Difesa e/o tradimento. Musiche, culture, cibi della tradizione popolare”

con:

- STEFANO ARRGHETTI  
Istituto E. de Martino di Sesto F.no
- ALESSANDRO PORTELLI  
Università La Sapienza di Roma
- GIANNI TAMINO Università di Padova
- LUIGI CHIRIATTI Edizioni Kurumuny

con le conclusioni di CARLO PETRINI

ore 19.30

Castello dell'Acciaio

GRANDE FESTA POPOLARE CON LE MUSICHE  
E I MANGIARI DI STRADA DI FRANCIA E ITALIA



**DOMENICA 27 GIUGNO****Scandicci - Bistrot del Mondo-Da Bobo  
all'Acciaiole e Parco del Castello**

ore 20.00    Cena toscana-francese su prenotazione

ore 22,00    **CONCERTO**  
**SOPRA I TETTI DI FIRENZE** Omaggio a Caterina Bueno  
con **RICCARDO TESI** e il suo "gruppone"  
(e **NADA** come ospite)

# " Gusto dei Guidi

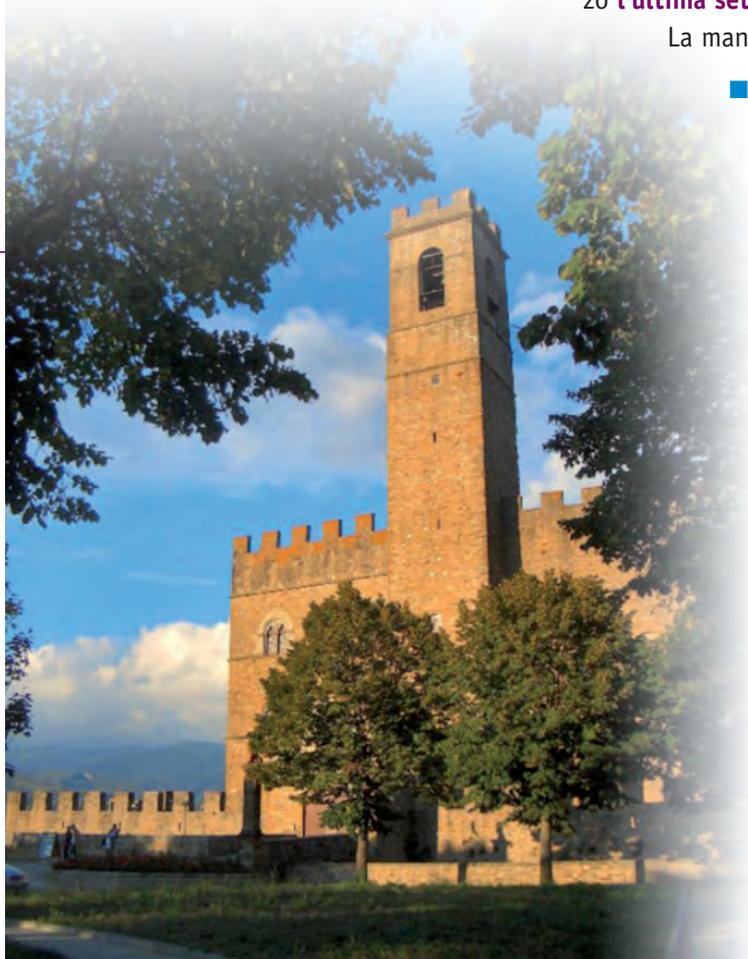
La manifestazione "Il Gusto dei Guidi " si svolge da 13 anni nel Borgo Storico medioevale di Poppi, uno dei borghi più belli d'Italia, in provincia di Arezzo **l'ultima settimana di agosto.**

La manifestazione vuole permettere a chiunque di

- conoscere l'antico borgo e le sue antiche cantine nobiliari, eccezionalmente aperte per l'occasione
- degustare i vini di tutto il territorio toscano, presentati in ciascuna cantina per tipologia e provenienza da esperti e sommeliers
- partecipare a tavole rotonde e convegni, con il vino e il territorio casentino come protagonisti
- partecipare a laboratori e cene didattiche imperniate sui vini toscani e sulle specialità alimentari del territorio, con la presenza diretta dei produttori
- osservare rappresentazioni storiche legate alla storia dell'antico borgo (spettacoli di falconeria dall'antico castello dei Conti Guidi al corteggio storico nelle vie del centro storico)

Negli ultimi tre anni Slow Food Casentino si è attivamente impegnata organizzando

- convegni sul vino con attenzione alla storia, al territorio, al buono, pulito e giusto con ospiti esterni



- cene e laboratori didattici con prodotti del territorio e vini aretini e toscani, con la presenza degli artigiani produttori
- cantine dedicate ai vini biologici e biodinamici

La manifestazione è organizzata dalla Pro Loco Centro Storico di Poppi e supportata da

- Comunità Montana del Casentino
- Provincia di Arezzo
- Regione Toscana
- Ministero dell' Ambiente
- Casentino Sviluppo e Turismo

Collaborano fra gli altri

- Consorzio Prosciutto del Casentino
- Casentino Strada dei sapori
- Onaf Arezzo
- AIS Arezzo
- Associazione Cuochi Arezzo
- Federazione Italiana Cuochi



# Presidios a tavola

**N**asce da un gioco di parole tra i **Presidi** con cui Slow Food recupera la biodiversità dei prodotti *buoni, puliti e giusti*, difendendone il passato e la tradizione, e lo **Stato dei Presidi**, che ha rappresentato, nel corso della sua storia, un incontro di culture diverse.

“Presidios a tavola” è un’idea di Slow Food Argentario che, attraverso una manifestazione enogastronomica e culturale, vuole ripercorrere le origini dei Reali Presidios di Toscana.

I territori dell’Argentario, di Orbetello e di Porto Azzurro per 250 anni, a partire dal 1557, sono stati uniti sotto forma di un’unica entità militare e amministrativa, controllata dalla corona spagnola.

Durante questi due secoli e mezzo di storia, lo Stato dei Presidi non è stata soltanto una propaggine in armi del regno spagnolo in suolo toscano, ma soprattutto l’inizio dello sviluppo di una comunità sull’Argentario.

E fu proprio grazie agli spagnoli, che per primi colonizzarono il territorio attraverso i presidi militari, che si deve l’afflusso delle prime comunità di pescatori campani, elbani e liguri.

Questo crogiuolo di culture ha dato vita alle comunità del promontorio.

A beneficio della nostra storia, Presidios vuole ripercorrere la cultura e la tradizione che il patrimonio enogastronomico dell’Argentario ancora oggi possiede. Così come le comunità e le culture provenivano dal mare, anche il percorso di Presidios vuol iniziare dalla riva per raggiungere la Fortezza Spagnola, uno spazio di coesione tra popoli diversi, che, sebbene geograficamente distanti, hanno trovato un luogo comune.

Si è pensato di sviluppare un tracciato che tocchi i punti più belli e suggestivi del centro storico di Porto S. Stefano.

In alcuni degli angoli architettonicamente più importanti saranno posizio-

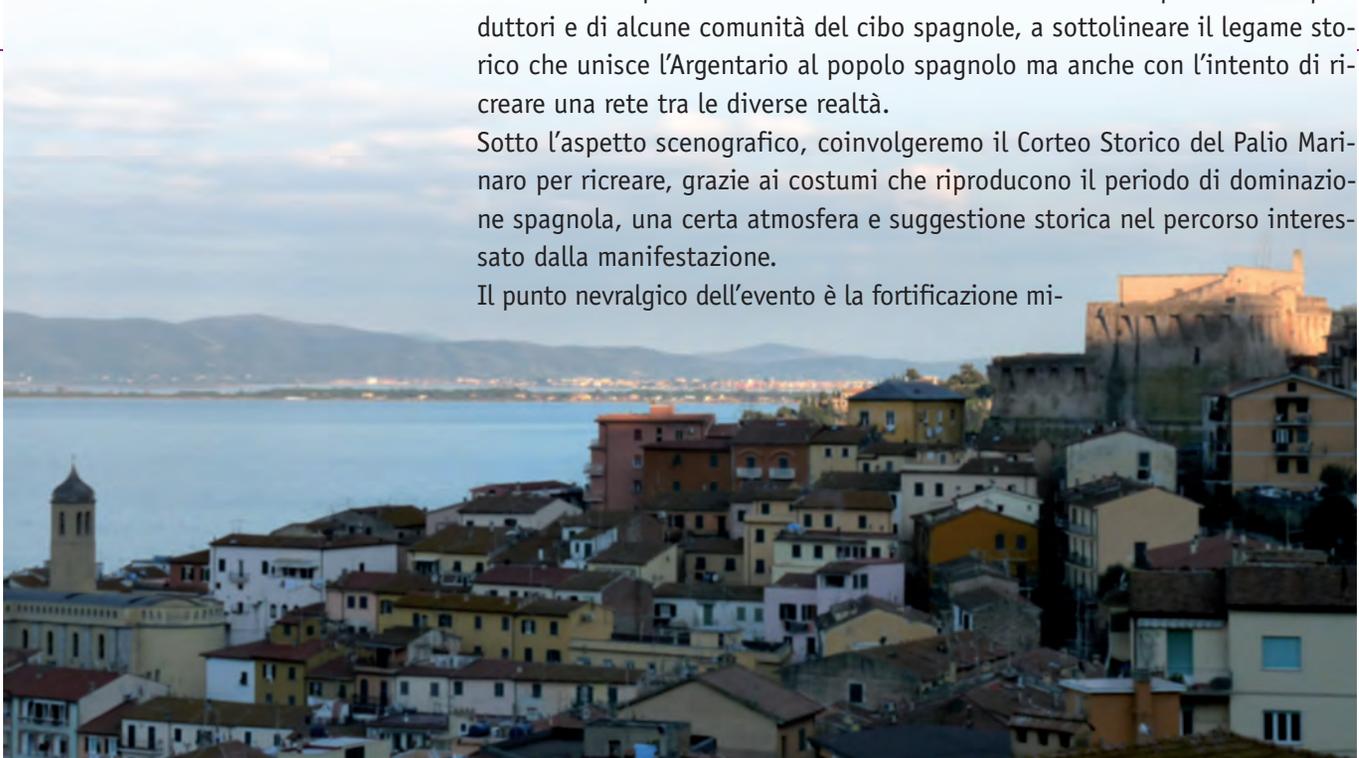
nati una serie di stand dove, produttori tipici e attenti alla qualità delle loro produzioni esporranno a beneficio del pubblico (ed eventualmente anche alla vendita).

Lungo questo cammino saranno presenti passaggi che ricordano le peculiarità del luogo: vecchi e nuovi mestieri, informazione sulla storia di Monte Argentario e della Costa d'Argento, posti di ristoro "leggero" dove degustare tipicità. In particolar modo si vuol ricreare una "Frasca", una sorta di osteria tipica della Porto Santo Stefano di decenni fa, in cui si offrivano agli avventori poche ma genuine pietanze di pesce, accompagnate dal vino *ansonico*. Una particolare area sarà dedicata ai prodotti tipici della Maremma, con particolare attenzione alle eccellenze del territorio e ai Presidi Slow Food. Parimenti le comunità regionali invitate all'evento avranno all'interno dell'itinerario apposite zone dove potranno promuovere i propri presidi (8 per la regione Campania, 6 per la Liguria e 14 per la Toscana).

Punto forte e qualificante dell'intera manifestazione sarà la presenza dei produttori e di alcune comunità del cibo spagnole, a sottolineare il legame storico che unisce l'Argentario al popolo spagnolo ma anche con l'intento di ricreare una rete tra le diverse realtà.

Sotto l'aspetto scenografico, coinvolgeremo il Corteo Storico del Palio Marinaro per ricreare, grazie ai costumi che riproducono il periodo di dominazione spagnola, una certa atmosfera e suggestione storica nel percorso interessato dalla manifestazione.

Il punto nevralgico dell'evento è la fortificazione mi-



litare spagnola, luogo fisico che sarà centrale per tutti gli aspetti della manifestazione stessa.

La Fortezza Spagnola dominando fisicamente il centro storico di Porto Santo Stefano ha la doppia funzione di essere lo spazio degustativo e di educazione al gusto che Presidios vuole promuovere.

La terrazza del forte militare ospiterà il Ristorante dove ogni sera verranno elaborati i piatti dei Presidi esposti nell'itinerario, ma anche dove programmare almeno un Laboratorio del Gusto per esplorare alcuni aspetti delle comunità del cibo presenti, con particolari riferimenti alle interrelazioni tra le stesse.

A completamento della parte strettamente degustativa è previsto un momento di incontro sul tema dei valori della biodiversità, della rete tra comunità del cibo, degli aspetti economici dell'alimentazione, del recupero della memoria. Saranno coinvolti i ristoratori locali per creare una rete tra gli stessi, per il periodo della manifestazione, grazie a un "menù presidios" (menù tipico a prezzo fisso), nel quale dovrà essere proposto almeno un piatto della tradizione culinaria santostefanese.

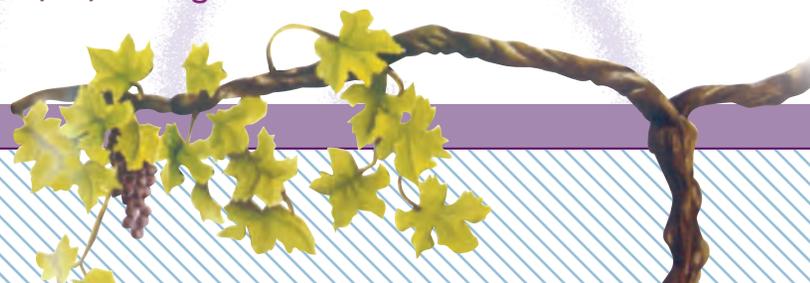
Oltre alla valenza promozionale e turistica che interesserà certamente il territorio di Monte Argentario, prima, durante e dopo la manifestazione, Presidios nasce anche con lo scopo di recuperare la memoria storica delle comunità del Promontorio ricreando quella rete che si è persa nel corso della storia: far incontrare per la prima volta attraverso le comunità del cibo, i popoli da cui ha tratto origine l'attuale comunità argentariana è un'operazione di forte impatto culturale, che - si auspica - non termini l'ultimo giorno di Presidios ma si tramuti in una rete permanente e viva.

## DOVE

**Centro storico di Porto Santo Stefano (GR): dal mare attraverso un percorso che si muove nelle vie del centro storico fino alla Fortezza Spagnola, cuore della manifestazione.**

## QUANDO

**26, 27, 28 Giugno 2010 dalle ore 19.00 alle ore 24.00**



# Un arcipelago di *Isole Slow*

**N**on è affatto semplice trovare la giusta formula di approccio per conoscere a fondo le peculiarità delle isole del nostro Arcipelago.

Chi vive un'esperienza su quei territori, di qualsiasi tipo questa sia, ne riporta sempre la maestosità delle bellezze naturali e la diversità della qualità della vita che in quei lontani lembi di terra egli ha potuto godere; e questo accade anche per i soggiorni nei mesi ove il turismo non ti permette un profondo rapporto con il territorio e con le persone, prese, come naturale, a cercare di cogliere

l'attimo. Questo è stato ed è ancora il modo di "usare le isole" come "rigeneratore di energia" per poi tornare ai ritmi incessanti della quotidianità.

In questi anni si è cercato di sensibilizzare l'attenzione di tutti verso questo aspetto che è, secondo noi, quello che determina il progressivo, graduale ma incessante isolamento del contesto "isola", che poi sfocia nell'abbandono dei territori da parte di chi ci ha vissuto da generazioni e che non ha, apparentemente, nessun motivo per restarvi. L'unica possibilità è offerta loro dal turismo, che in quei



due mesi consente di far mostrare che l'isola è viva e pulsante, ma così facendo si finisce per nascondere il problema e si consente a chi vuol approfittare della situazione di farlo, e questo va sempre a discapito di chi l'isola l'ha preservata sino ai giorni d'oggi.

Questi sono i contadini e i pescatori, gli artigiani, i ristoratori locali e le istituzioni che non vogliono che tutto sia mostrato nei soliti due mesi estivi e che vogliono far vivere le comunità delle isole anche con le loro scuole e con le attività economiche e con i servizi che a queste sono necessari.

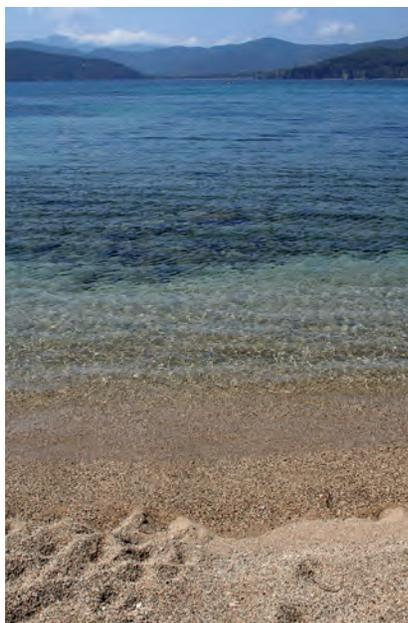
Nel nostro piccolo, attraverso la nostra Rete locale di collaborazioni su quei territori, vogliamo dare corso al passaggio dalla teoria alla pratica, magari iniziare con piccole iniziative locali ed eventi che rappresenteranno la dimostrazione che si può compiere quel passaggio di crescita culturale che modifica il rapporto di tutti gli individui, residenti e non, con i territori insulari.

I nostri obiettivi sono quelli di:

- Far tornare i residenti a vedere la loro terra come una opportunità di crescita e sviluppo economico, incentivando le iniziative virtuose già presenti e stimolando la nascita di nuove attività legate proprio a questo nuovo modo di fare interazione tra il territorio e l'uomo, residente o visitatore occasionale che sia.
- Evidenziare questo aspetto di forte territorialità del residente che diviene la vera attrattiva principale, ponendo l'attenzione sugli aspetti di natura ambientale-produttiva, ambientale-culturale, ambientale-sociale. Quindi come complessi e delicatissimi ecosistemi, ricchi di eccellenze che non devono in alcun modo solamente essere "sfruttati" e "consumati" da un turismo soffocante e a volte improduttivo, ma devono essere vissuti sotto una dimensione più "Slow". Avere la possibilità di goderne a pieno tutti gli aspetti (ambientale, produttivo e ricettivo), beneficiando di sistemi virtuosi che possano offrire tutto questo nello stesso tempo, in ogni piccolo spaccato.

Questo vuol dire fare attività anche negli altri mesi dell'anno, valorizzando la qualità e non la quantità di ogni "bene" prodotto dall'isola, che sia natura, alimento o servizio reso al visitatore. Questo deve





essere profondamente conosciuto per essere dettagliatamente raccontato e realmente apprezzato, e questo farà sicuramente “valore”. Le azioni che andremo a realizzare sono collegate all’insieme delle attività della Rete Terra Madre. Molto sarà fatto per individuare quei soggetti sociali sensibili al progetto generale e che diverranno ulteriori “nodi” della stessa “Rete”.

Attualmente procederemo “tutti insieme”

- per un monitoraggio del territorio, delle risorse naturali e delle produzioni tradizionali e individuazione dei produttori buoni, puliti e giusti, sia per la parte ittica che per la parte agricola;
- per la creazione di veri e propri “Percorsi consapevoli”, realizzati con la specifica intenzione di dare valore alle buone pratiche;
- per realizzare un progetto di aggregazione dei produttori e soggetti diversi in Comunità di territorio e creazione della Rete di Terra Madre dell’Arcipelago, condivisa tra produttori, trasformatori, educatori, ristoratori, operatori dell’ospitalità;
- per sottoscrivere un accordo con le autorità locali e gli enti presenti sui territori per la nascita delle vie tematiche di Terra Madre;
- per realizzare un progetto sull’educazione alimentare e la formazione dei produttori o dei coproduttori;
- per creare “Circolini dei Vignerons” sul modello di quello già realizzato presso l’enoteca di Portoferraio e gestito da Slow Food Isola d’Elba;
- per definire e realizzare azioni sul progetto di filiera breve.

Durante questo anno, oltre alle attività già messe in programma dalle varie Condotte sui territori, le attività si concentreranno soprattutto verso una maggiore conoscenza del territorio stesso, inteso appunto come “Intero Arcipelago”, realizzando un’azione di mappatura dell’intero “sistema isole”, avendo come obiettivo quello di mettere a punto uno strumento di vera comunicazione-divulgazione, utilizzando sia la rete telematica che il tradizionale mezzo cartaceo. In questa direzione va la collaborazione con il Gal Etruria; mentre l’accordo siglato con il Parco dell’Arcipelago Toscano ha lo scopo di attivare e promuovere quella collaborazione, sempre auspicata, tra i tre valori “Risorsa Natura-Produttore di beni e servizi-Coproduttore”, motore di ogni economia sostenibile.

Le attività sul territorio inizieranno ad aprile con la realizzazione di iniziative all'interno del **Walking Festival 2010**, e proseguiranno durante tutto l'anno con particolare rilevanza per l'evento di settembre all'Isola d'Elba che sarà momento di riflessione per definire meglio le azioni per i successivi momenti di divulgazione e programmazione per l'anno 2011. Di tutto questo e della nascente rete delle Isole Slow si parlerà sia in Terra Madre in Toscana che a Terra Madre di Torino, entrambe le manifestazioni previste per ottobre 2010.

### **WALKING FESTIVAL 2010 - 2 APRILE - 9 MAGGIO**

3 aprile Sede del Parco dell'Arcipelago Toscano Enfola (Isola d'Elba) inaugurazione della nuova sede del Parco e firma del Protocollo d'intesa con Slow Food Toscana.

### **10 APRILE ISOLA DEL GIGLIO**

Iniziativa per divulgare il protocollo.

### **18 APRILE ISOLA DI CAPRAIA**

"I SAPORI DELL'ARCIPELAGO" mercato dei produttori, eventi, gara di pittura e premiazione con divulgazione del protocollo.

### **UN ARCIPELAGO DI ISOLE SLOW A SETTEMBRE**

Isola d'Elba Giornate di escursioni, dibattiti, approfondimenti tematici che porteranno alla nascita della Rete di Terra Madre delle Comunità delle Isole Slow.

### **TERRA MADRE TOSCANA 20-23 OTTOBRE**

Le comunità toscane di Terra Madre ospitano i contadini, pescatori, allevatori di tutto il mondo.

Saranno focalizzati gli argomenti legati alla marginalizzazione dei territori insulari.

L'edizione 2010 avrà come principale attività legata alle isole quella di sostenere la Comunità dei Pescatori dell'Arcipelago Juan Fernandez (Chile) – Presidio del pesce dell'Isola Robinson Crusoe, che sono stati vittime dello Tsunami nell'Oceano Pacifico del 27 febbraio sorso e che hanno perso tutto.

### **TERRA MADRE A TORINO 24-28 OTTOBRE**

Presentazione del progetto e dei suoi partner, con divulgazione dei risultati ottenuti nel 2010 e dei programmi di attività per i prossimi anni.

a p p u n t a m e n t i



# Terra Madre Toscana

## Buono pulito e giusto

**P**er la terza volta, in contemporanea con l'evento torinese, la nostra regione ospiterà nei propri territori alcune delle comunità provenienti da tutto il mondo, ospiti di Terra Madre a Torino.  
Con alcune novità: il titolo, il logo, il periodo.



I primi due (viene ripreso puntualmente quello che ormai è lo slogan della nostra associazione e il disegno di Sergio Staino prodotto in occasione del primo Parlamento di Terra Madre Toscana) vogliono significare l'aderenza piena di Slow Food e Terra Madre, anche in Toscana.

Il terzo (l'arrivo in Toscana delle delegazioni viene anticipato, anziché dopo Torino, come nelle due edizioni precedenti) si basa sulla constatazione che gli ospiti, dopo cinque giorni di Salone a Torino, arrivavano in Toscana stanchi e preoccupati per un veloce ritorno a casa a riprendere le proprie attività, abbandonate per troppi giorni.

Da domenica 17 a mercoledì 20 ottobre avrà quindi luogo l'evento TERRA MA-

### Ucodep Costruttori di fiducia

Organizzazione non governativa toscana che da oltre 30 anni lavora a livello nazionale e internazionale per costruire un mondo a dimensione umana, dove siano soddisfatti i diritti fondamentali di tutte le persone e tutti i popoli ed in cui ciascun individuo sia protagonista nella costruzione del proprio futuro.

In molti paesi del Sud del mondo promuove progetti di cooperazione internazionale, offrendo formazione e assistenza tecnica alle popolazioni locali. Una particolare attenzione è data a interventi in ambito rurale volti a migliorare la produzione e la commercializzazione di prodotti tipici locali, come risposta alla lotta alla povertà e garanzia di migliori qualità di vita per la popolazione.

[www.unicodep.org](http://www.unicodep.org)





DRE TOSCANA – BUONO PULITO E GIUSTO e sarà articolato grosso modo come le volte precedenti.

Ogni comunità sarà ospitata in un territorio a cura della condotta locale.

Generalmente si tratta di scambi già in corso da anni oppure ci sarà l'incontro con nuovi gruppi in base alle esperienze maturate nei due anni trascorsi.

In uno di questi quattro giorni ci sarà un momento di incontro collegiale in una località toscana nel corso del quale sarà fatto il punto dei progetti sui quali ci accordammo a Orbetello nell'autunno 2008.



# Terra Madre e Salone del gusto

Torino, 21-25 ottobre 2010

L'edizione 2010 del Salone del Gusto sarà la sesta e rappresenta per la nostra Associazione un punto di svolta importante. Infatti questa sarà l'edizione della maturazione del concetto di territorialità e della rete locale applicata ai progetti.

Fin dalla prima edizione di **Terra Madre** del 2004, l'obiettivo comune è stato quello di avvicinare e rendere il più possibile percepibile la complementarità fra questi due momenti, diversi fra loro ma uniti da un filo conduttore che è Slow Food. All'inizio la percezione del visitatore e anche di ogni nostro socio poteva far apparire distinti i due contesti, ma il nostro obiettivo è stato comunque perseguito e con il tempo è stato sempre più visibile e tangibile a tal punto che ha rappresentato il motivo portante del cambiamento della nostra Associazione.

## Oggi Slow Food è Terra Madre e Terra Madre è Slow Food, in Italia e in tutto il Mondo

Questa edizione, quindi, vuole rendere più evidente di quanto non sia stato fin qui il fatto che il **Salone del Gusto e Terra Madre** sono due pilastri importanti per il nostro movimento, e che danno vita a reti di contatti, relazioni e scambi che in parte sempre più consistente si sovrappongono e si identificano.

- Il Salone come momento pubblico, ludico, didattico e commerciale, un incontro tra i produttori e i consumatori che, attraverso il cibo, trovano modo di leggere le tante realtà e i tanti problemi dell'agroalimentare italiano e del resto del mondo;



- Terra Madre come momento di maggiore riflessione, in cui le sapienze di tutto il mondo, i dibattiti, le teorie e le pratiche vengono messe a patrimonio comune, per cinque giorni di crescita collettiva e di condivisione, aperti per quanto possibile anche ad una porzione di pubblico, sempre più attento e partecipe.

Il filo conduttore di questi due eventi ormai è chiaro e sotto i nostri occhi: il legame indissolubile di un cibo con il suo territorio.

Sarà dunque **Cibo = Territorio** il filo conduttore della prossima edizione del **Salone del Gusto e Terra Madre**, perché **il Cibo è il Territorio**.

Il territorio inteso come luogo connesso a una comunità, che mette al centro delle proprie dinamiche il cibo e si fa promotrice di sviluppo sostenibile, basato sul recupero della dimensione locale. L'atto del consumo diventa così una scelta attiva grazie alla quale il consumatore diventa coproduttore, sfumando o forse violando i confini che il Mercato ha posto tra il suo gesto e quello di chi produce.

E ovviamente, all'interno del binomio cibo/territorio rientrano tutte le attività della nostra associazione, che contrastano un'organizzazione del sistema agroalimentare che scientemente prescinde dalle peculiarità locali, fino ai Mercati della Terra che, a differenza della Grande Distribuzione Organizzata, sono espressione fedele di un territorio, sia nei cibi che nei volti e nelle storie di chi li ha prodotti.

Su questa base gli spazi del mercato subiranno una radicale rivisitazione che seguirà appunto la logica dei territori e non più quella delle categorie merceologiche. Il Salone del Gusto vuole assomigliare sempre di meno a un supermercato, seppure di eccellenze, e sempre di più invece vuole enfatizzare le fisionomie delle origini dei prodotti, le loro storie, i loro perché.

La sezione italiana seguirà la logica delle regioni, raccontate attraverso i loro prodotti e i loro produttori, attraverso i Presìdi, e le attività degli Slow Food regionali. Il ruolo che le Regioni, come istituzioni, avranno al Salone, sarà così ancora più vicino al loro compito statutario: accompagnare e promuovere i loro territori, e, incastonandosi fisicamente in quegli spazi, evidenziarne e tutelarne identità e differenze.

Ogni spazio territoriale avrà dunque una parte di Accoglienza (Slow Food Regionale, con relativa illustrazione dei progetti di carattere associativo), una parte di Presentazione (la descrizione del territorio dal punto di vista ambien-

tale, produttivo, sociale, culturale ecc., in cui si innesta anche, quando c'è, la presenza istituzionale), e i produttori.

Il legame **Cibo/Territorio** sarà così la chiave di lettura di molteplici iniziative che animeranno i cinque giorni della manifestazione, dai Laboratori del Gusto alle conferenze, dai Mercati della Terra all'Enoteca.

**Slow Food Toscana** si presenterà a questa edizione a fianco della **Regione Toscana**, all'interno di un'unica area espositiva per meglio esprimere quella solida collaborazione che ormai fa veleggiare il progetto di **Terra Madre Toscana**. Insieme, utilizzeremo lo spazio espositivo per raccontare la **NOSTRA Rete**, attraverso le attività realizzate e le collaborazioni in essere, vera risorsa del nostro progetto che ha il suo momento di visibilità con "**Terra Madre Toscana - Buono pulito e giusto**", che quest'anno si svolgerà in anticipo rispetto all'evento internazionale di Torino, permettendoci così di raccontare anche quello che sarà emerso nelle giornate di confronto con le Comunità gemellate, ospiti dei produttori su tutto il territorio regionale.

Scontata è la nostra partecipazione agli approfondimenti tematici dei Seminari di **Terra Madre**, ove cercheremo di dare il nostro contributo per far crescere il movimento stesso e in esso la consapevolezza di poter costruire insieme un modello sostenibile di economia.



# Q L'olivo Quercetano



La presenza dell'olivo quercetano nella piana versiliese è molto antica, con piante storiche di età superiore ai 500-700 anni che si trovano lungo le via delimitanti la centuriazione romana nei Comuni di Seravezza e Pietrasanta. Oggi l'invasiva urbanizzazione degli oliveti di pianura e di collina sta velocemente riducendo la superficie coltivata e l'irreperibilità delle piante di olivo quercetano nei vivai della zona impedisce una reintroduzione delle piante e una sostituzione delle piante danneggiate. Per salvaguardare questi maestosi alberi a forte rischio di estinzione che producono frutti piccoli e leggermente allungati in punta, un piccolo ma determinato gruppo di produttori sta proponendo sul mercato un olio in purezza: di colore verde con riflessi dorati, delicatamente fruttato, con un giusto equilibrio tra l'amaro e il piccante, ricco di sentori che richiamano l'erba fresca tagliata e le erbe aromatiche. Slow Food Versilia con i produttori e i partner locali intende promuovere e valorizzare l'olivo quercetano costituendo una Comunità del cibo nel corso di un evento che avrà luogo a **Seravezza domenica 14 novembre 2010** con questo programma (in mattinata visita ai frantoi)

- Ore 11.00 convegno sull'olivo quercetano "Una strategia di valorizzazione che parte dal territorio"
- Ore 12.30 apertura degli stand dei produttori di olio quercetano e dei prodotti enogastronomici del territorio
- Ore 13,30 *cooking show* – Preparazione in diretta con assaggio finale della zuppa alla frantoiana con olio di oliva extra vergine quercetano
- Ore 17.00 laboratorio del gusto sull'olio

#### MANIFESTAZIONE A MARGINE

- Sabato sera cene a tema con olio di oliva quercetano



# Festa degli Orti in condotta

**giovedì 11 novembre 2010 (Festa di San Martino)**

**G**li *Orti in Condotta* festeggiano **giovedì 11 novembre** in tutta Italia, un ideale incontro tra le scuole che hanno aderito all'iniziativa.

Il progetto nasce dall'esperienza degli *Edible School Garden* di Slow Food Stati Uniti e in poco tempo si è diffuso in tutto il mondo: in Uganda, ad esempio, 19 scuole con più di 1000 bambini coltivano gli orti scolastici per imparare ad avvicinarsi alla terra ragionando sull'importanza del produrre e consumare localmente, o in Canada, dove i ragazzi di un istituto superiore coltivano un orto e ne trasformano i prodotti in mensa.

In Italia sono coinvolte 224 scuole e oltre 16.800 bambini in 19 regioni. Le capofila sono la **Toscana** con **51 orti** e il **Piemonte** con **41**.

L'*Orto in Condotta* è un modo nuovo di fare didattica rivolto alle scuole dell'obbligo. L'educazione dei bambini a un diverso rapporto con il cibo, al valore della biodiversità e al rispetto dell'ambiente attraverso il diretto rapporto con la terra è una delle attività in cui Slow Food si è impegnata a livello mondiale. Il giorno di San Martino, che segna la fine dell'anno agrario, è stato preso a pretesto da studenti, insegnanti (circa 1.400), genitori e nonni (oltre 11.500), ossia le persone coinvolte, per mettere a riposo l'orto e festeggiare insieme. I bambini si sentono non solo parte attiva di un progetto, ma anche membri di una comunità.

Durante questa giornata sono previste numerose iniziative: mercatini, merende o cene con i prodotti coltivati, semina di verdure invernali, spettacoli teatrali. Inoltre in tutte le scuole, contemporaneamente, la comunità dell'orto (studenti, genitori, insegnanti, nonni ortolani) sarà coinvolta in una grande prova di degustazione di marmellate per individuare quella più gradita.

Il programma e l'elenco delle scuole che aderiscono alla giornata su [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

# Terra Madre Day

Tre incontri mondiali fra le comunità del cibo di Terra Madre organizzati da Slow Food a partire dal 2004 hanno messo in contatto fra loro migliaia di piccoli agricoltori, produttori, cuochi, educatori, giovani di 150 paesi perché potessero lavorare insieme per migliorare il nostro sistema alimentare. Lo scorso anno, in occasione del ventesimo anniversario di Slow Food, è stato indetto il Terra Madre Day, per focalizzare l'attenzione sul livello specificamente locale.

**Sono 1.000 le comunità che hanno festeggiato il Terra Madre Day il 10 dicembre 2009, coinvolgendo più di 100.000 persone** tra contadini, studenti, cuochi e consumatori di oltre 150 paesi coinvolti nella rete mondiale di Slow Food: una delle più grandi manifestazioni globali per celebrare il consumo locale e la sostenibilità del cibo. Con le loro iniziative, rafforzano il movimento di opposizione alle aberrazioni dell'industria agroalimentare, promuovendo un cibo più sano.

## Terra Madre day sarà riproposto venerdì 10 dicembre 2010

e vedrà nuovamente coinvolte anche tutte le condotte toscane e i loro territori. La Giornata di Terra Madre sarà impostata su **sette fondamentali** che evidenziano i nostri valori e le nostre speranze per il futuro e che chiediamo diventino diritti riconosciuti in tutte le comunità.

I festeggiamenti per la Giornata di Terra Madre focalizzeranno l'attenzione sull'importanza di "mangiare locale" e sul diritto di tutte le comunità a rivendicare e assicurarsi

- accesso a un cibo buono, pulito e giusto
- biodiversità agricola e alimentare
- produzione alimentare di piccola scala
- sovranità alimentare
- conoscenza delle lingue, delle culture e delle tradizioni
- produzione alimentare responsabile verso l'ambiente
- commercio equo e sostenibile





# Slow Food Toscana a Congresso in Siena

# Slow Food Toscana

## info@slowfoodtoscana.it

Slow Food è presente nel territorio toscano con 41 condotte e 3766 soci (dati 31.12.2009)

### PRESIDENTE

RAFFAELLA GRANA  
raffa.grana@libero.it

### DIRETTIVO

Mauro BAGNI  
bagni.slowfoodtoscana@gmail.com

Massimo BERNACCHINI  
massimo.bernacchini@tiscali.it

Elena FAVILLI  
elenafavilli@interfree.it

Marco MINETTO  
marco.minetto@banca.mps.it

### INVITATI PERMANENTI

Giovanna LICHERI  
licheri.slowfoodtoscana@gmail.com

Luca FABBRI  
info@lucafabbri.org

Elisa LANDI

Andrea TONGIANI

Roberto TONINI

Elena PARDINI

Leonardo DELL'AIUTO

Marco MAZZALON

### COORDINAMENTO oltre ai già citati

Bonaldo Agresti

Alberto Baraldi

Marco Bechi

Emilio Bellatalla

Mirko Benzi

Catia Bovi Campeggi

Massimo Bubbiani

Sara Carnati

Marco Cavellini

Eugenia Cerulli

Francesca Ciappetta

Fausto Costagli

Marco Del Pistoia

Carlo Eugeni

Gianrico Fabbri

Alessio Lombardini

Fabrizio Marcacci

Giovanni Meini

Giorgio Pernisco

Cristian Petrucci

Giovanna Pizzinelli

Giancarlo Russo

Stefano Sorci

Benedetto Squicciarini

Ivana Strozalupi

### SITO INTERNET REGIONALE

www.slowfoodtoscana.it

### RESPONSABILE STAMPA

Miriam Lepore

ufficiostampa.slowfoodtoscana@  
gmail.com

Cell. 329 8793531

### RESPONSABILE EDUCAZIONE

Paolo Gramigni

p.gramigni@gmail.com

### RESPONSABILE BIODIVERSITÀ E FILIERA CORTA

Giulio Malvezzi

giuliomalvezzi@gmail.com

### SEDE ISTITUZIONALE

c/o Bistrot del Mondo  
Castello dell'Acciaiole via Pantin 7  
Scandicci (Fi)

# Partner

## di Slow Food Toscana e della Rete Terra Madre Toscana nella realizzazione di questo programma

- REGIONE TOSCANA
- FONDAZIONE SLOW FOOD  
PER LA BIODIVERSITÀ
- ARSIA
- COSVIG
- ENOTECA ITALIANA
- ISTITUTO ERNESTO DE MARTINO  
SESTO FIORENTINO
- UCODEP

- Accademia Italiana Vigna bianca  
Vigna rossa (Lunigiana)
- Accademia Valdarnese del Poggio  
Montevarchi
- Agriturismo Aia della Colonna Santa Caterina
- AIS Grosseto
- AIS Monte San Savino
- Antica Fattoria del Grottaione Montenero  
d'Orcia
- APT Arcipelago Toscano Portoferraio
- APT Chianciano-Terme Val di Chiana
- APT Lucca
- Arcadia (Allevamento Biologico Cinta  
Senese)
- Arci Vingone Scandicci
- ARPAT
- ASM Ambiente Servizi Mobilità Prato
- Assessorato all'Agricoltura Provincia Arezzo
- Associazione Agricoltori Custodi Arezzo
- Associazione Agricoltori Custodi  
del Compitese

- Associazione Albergatori di Chianciano  
Terme
- Associazione Albergatori Elbani  
Portoferraio
- Associazione Alcedo
- Associazione Amici del Cabiria Scandicci
- Associazione Amici della Badia di Settimo,  
Scandicci
- Associazione Amici di Poggibonsi
- Associazione ARCI Bassa Val Di Cecina
- Associazione Autoctuve, c/o Az.Agricola  
Il Duchesco Alberese
- Associazione Castanicoltori della  
Garfagnana
- Associazione Centro di Solidarietà Monica  
Cruschelli di Castagneto Carducci
- Associazione Centro Storico di Chianciano
- Associazione Colli samminiatesi
- Associazione Culturale "Ponte" Capannori
- Associazione Culturale Voltapagina Lastra  
a Signa
- Associazione di trekking Bellavista  
Escursioni Poggibonsi
- Associazione Dynamo Camp Onlus  
Limreste
- Associazione I Sapori del Casentino
- Associazione Il Castello Gavorrano
- Associazione Italia-Ungheria, Firenze
- Associazione Komera Firenze
- Associazione Leonia Levane
- Associazione Motociclistica Maremmana  
MOTOaLUOGO Pitigliano

- Associazione nazionale Città del Bio
- Associazione Nazionale Le Donne del Vino  
(Delegazione Toscana) Montalcino
- Associazione Per Prata tra passato e futu-  
ro Massa Marittima
- Associazione produttori di "Formenton 8  
file" Garfagnana
- Associazione produttori di San Miniato
- Associazione Provinciale Allevatori  
Grosseto
- Associazione Provinciale Allevatori Pistoia
- Associazione sportiva Tennis Club Campi  
Bisenzio-Circolo M.C.L. S. Stefano
- Associazione tartufai del Mugello
- Associazione tartufai San Miniato
- Associazione Teatrale Pistoiese
- Associazione valorizzazione castagna Alta  
Maremma Gerfalco
- Associazione Yra per i bambini della  
Bielorussia Pieve di Compito
- AVIS Massa Marittima
- Azienda Agricola Alberese
- Azienda agricola La Cura
- Azienda Agricola Le Calle Poggio  
del Sasso
- Azienda Agricola Marinelli Castel del  
Piano
- Azienda Agricola Maurizio Pacini Rigoli
- Azienda Agricola Serrata Lunga Principina  
Terra
- Banca della Costa d'Argento
- Bistrot del mondo "Da Bobo all'Acciaio-  
lo" Scandicci

- C.I.T. Centro Iniziative Teatrali Campi Bisenzio
- Camera di Commercio di Grosseto
- Camera di Commercio di Lucca
- Carcere Gorgona
- Caseificio F.lli Rossi Braccagni
- Caseificio il Fiorino Roccalbenga
- Caseificio Paterno
- Caseificio San Martino
- Centro Commerciale Naturale "Colgirandola" Colle Val d'Elsa, c/o Punto Città
- Centro Commerciale Naturale "Via Maestra" Poggibonsi
- CIA Lucca
- CIA Pistoia
- Cineclub Arsenale Pisa
- Circolo de Merli - T.C. Campi Bisenzio, Polisportiva Duemme
- Circolo della Vela di Marciana Marina
- Circolo Fotografico Carpe Diem Livorno
- Circolo Legambiente Festambiente, c/o Centro Nazionale Sviluppo Sostenibile Rispezia
- Club del Sigaro "Maledetto Toscano" Montepulciano
- CNA Pistoia
- CO.RO: Unlus Comitato Roraima di solidarietà con i popoli indigeni del Brasile
- Coldiretti Grosseto
- Coldiretti Pistoia
- Comitato Carnevale di Follonica
- Comitato Fiera dell'Alberaia Casole d'Elsa
- Comitato Petilia festival Pitigliano
- Comune di Abetone
- Comune di Altopascio
- Comune di Asciano
- Comune di Bagno a Ripoli
- Comune di Bibbona
- Comune di Borgo S. Lorenzo
- Comune di Bucine
- Comune di Buti
- Comune di Campi Bisenzio
- Comune di Cantagallo
- Comune di Capannori
- Comune di Capoliveri
- Comune di Carmignano
- Comune di Carrara
- Comune di Castagneto Carducci
- Comune di Castelfranco di Sotto
- Comune di Castell'Azzara
- Comune di Castelnuovo Berardenga
- Comune di Castelnuovo Garfagnana
- Comune di Castiglion Fiorentino
- Comune di Cecina
- Comune di Chianciano
- Comune di Chiusi
- Comune di Civitella in Val di Chiana
- Comune di Colle Val d'Elsa
- Comune di Cortona
- Comune di Cutigliano
- Comune di Dicomano
- Comune di Fiesole
- Comune di Figline Valdarno
- Comune di Foiano della Chiana
- Comune di Gavorrano
- Comune di Grosseto
- Comune di Incisa Valdarno
- Comune di Isola del Giglio
- Comune di Lastra a Signa
- Comune di Livorno
- Comune di Londa
- Comune di Lucignano
- Comune di Manciano
- Comune di Marciana
- Comune di Marciana Marina
- Comune di Marciano della Chiana
- Comune di Massa
- Comune di Massa Marittima
- Comune di Montalcino
- Comune di Monte Argentario
- Comune di Monte San Savino
- Comune di Montepulciano
- Comune di Monterotondo Marittimo
- Comune di Montevarchi
- Comune di Montieri
- Comune di Montopoli Valdarno
- Comune di Orbetello
- Comune di Pelago
- Comune di Pergine Valdarno
- Comune di Pienza
- Comune di Pieve Fosciana
- Comune di Piombino
- Comune di Pisa
- Comune di Pistoia
- Comune di Pitigliano
- Comune di Poggibonsi
- Comune di Pontassieve
- Comune di Poppi
- Comune di Porcari
- Comune di Portoferraio
- Comune di Prato
- Comune di Reggello
- Comune di Rignano sull'Arno
- Comune di Roccastrada
- Comune di Rosignano Marittimo
- Comune di Rufina
- Comune di Sambuca Pistoiese
- Comune di San Giovanni d'Asso
- Comune di San Giuliano Terme
- Comune di San Godenzo
- Comune di San Marcello Pistoiese
- Comune di San Miniato
- Comune di San Vincenzo
- Comune di Santa Maria a Monte
- Comune di Scandicci

- Comune di Scarperia
- Comune di Semproniano
- Comune di Seravezza
- Comune di Sesto Fiorentino
- Comune di Siena - Assessorato alla Cultura IL Campo
- Comune di Sorano
- Comune di Sovicille
- Comune di Stazzema
- Comune di Trequanda
- Comune di Vernio
- Comune di Vicchio
- Comune di Vinci
- Comunità del Cibo da Energie Rinnovabili
- Comunità montana Appennino Pistoiese
- Comunità montana del Mugello
- Comunità montana del Pratomagno
- Comunità montana dell'Alta Versilia
- Comunità montana dell'Amiata Zona 11
- Comunità montana della Garfagnana
- Comunità montana della Lunigiana
- Comunità montana della Media Valle del Serchio
- Comunità montana delle Colline Metallifere
- Comunità montana Val di Bisenzio
- Comunità montana Zona S delle Colline del Fiora
- Comunità montana delle Colline Metallifere
- Confcommercio Grosseto
- Confederazione Italiana Agricoltori
- Confesercenti Grosseto
- Confesercenti Lucca
- Confesercenti Siena
- Consorzio Chianti Colli Senesi
- Consorzio Chianti Rufina, Villa di Poggio Reale
- Consorzio del Montereccio di Massa Marittima
- Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano
- Consorzio della denominazione San Gimignano
- Consorzio Doc Cortona
- Consorzio Doc Orcia
- Consorzio Grosseto Export
- Consorzio Maremma
- Consorzio Monte Argentario Turismo & Sviluppo
- Consorzio produttori Farro della Garfagnana
- Consorzio produttori olio d'oliva dell'Elba
- Consorzio Strada del Vino (Isola d'Elba)
- Consorzio Strade Del Vino Costa degli Etruschi
- Consorzio Strade Del Vino Isola d'Elba
- Consorzio Sviluppo e Turismo Monte Argentario
- Consorzio tutela del Montecucco
- Consorzio tutela del Morellino di Scansano
- Consorzio Vino Chianti Firenze
- Consorzio Welcome Maremma
- Coop P.L.T. Scarlino
- Cooperativa Centro Culturale del Compitese
- Cooperativa di Legnaia, Firenze
- Cooperativa La Peschereccia Orbetello
- Cooperativa Le Rene Coltano
- Cooperativa sociale di pescatori Maestrale
- Cooperativa sociale di pescatori Scirocco
- Cooperativa sociale Parvus Flos
- Copaim-spa Albinia
- Copam soc. Coop. Arl Capalbio
- Cooperativa Forte S. Giacomo Portoazzurro
- Cristallo di Toscana
- CUI (Comitato Unitario Invalidi) Scandicci
- Eticamente Scandicci
- Fabbriacolle Colle Val d'Elsa
- Fattorie Morris Farms Massa Marittima
- Federazione Italiana Associazioni
- Festina Lente (Sesto Fiorentino)
- FIMAR (Ente Fiera Grosseto)
- FISAR Livorno
- FISAR Pistoia
- Fondazione Neno Zanchetta
- Fotografiche (FIAF) Livorno
- Frantoio Franci Montenero d'Orcia
- GAL Etruria
- GAL Sviluppo Lunigiana.
- Gruppo Astrofili Montagna Pistoiese
- Gruppo micologico follonichese
- Gruppo Nocentini Isola d'Elba
- Gruppo Sportivo la Rocca di Valiano di Montepulciano
- Huntsman-Tioxide-spa
- Istituto "A. Vegni" Cortona
- Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi" di Chianciano Terme
- Istituto Alberghiero Figline Valdarno
- Istituto Comprensivo "M.Buonarroti" Carrara
- Istituto Comprensivo Fibonacci Pisa
- Istituto Comprensivo Fucini Pisa
- Istituto Comprensivo Galilei Pisa
- Istituto Comprensivo Gamerra Pisa
- Istituto Comprensivo Marciana Marina
- Istituto Comprensivo N.Pisano Pisa
- Istituto Comprensivo Statale di Montale
- Istituto Comprensivo Tongiorgi Pisa
- Istituto Comprensivo Toniolo Pisa
- Istituto Statale di Istruzione Superiore "G.Vasari" di Figline Valdarno
- Istituto Statale di Istruzione Superiore "Raffaele del Rosso" di Orbetello

- Istituto Tecnico Alberghiero “Chino Chini” di Borgo S. Lorenzo
- Istituzione Comunale Laboratorio Gavorrano Idea
- Istituzione Teatro “P. Mascagni” Chiusi
- KME Italy S.p.A. Firenze
- L’Opificio del bosco
- La Bottega della cura
- La Proposta cooperativa sociale O.N.L.U.S. Orto dei Pecci Siena
- La Tana del Brillo Parlante
- Legambiente Scandicci (Circolo Tutt’in bici)
- Libera. Associazioni, nomi e numeri contro la mafia
- Liceo Classico Statale “Dante Alighieri” Orbetello
- Liceo Scientifico “Giotto Ulivi” Borgo San Lorenzo-indirizzo agrario
- Locanda nel Cassero Civitella Marittima
- Lunigiana Amica
- Macelleria Salvestroni Carlo
- Massa Marittima Città Slow
- Ministero di Grazia e Giustizia, Casa Circondariale Massa Marittima
- Morisfarm
- Museo Civico Archeologico di Chianciano
- Nuova Pro Loco Gavorrane
- Oleificio OLMA
- Olivicoltori Toscani Associati Scandicci
- Orbetello Pesca Lagunare s.r.l.
- Osservatorio per la Pace del Comune di Capannori (LU)
- Oste Scuro
- Osteria Pacianca
- Parco Nazionale Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna
- Parco Nazionale Tecnologico Archeologico delle Colline Metallifere Grossetane
- Parco Nazionale Tecnologico Archeologico delle colline metallifere grossetane
- Parco Regionale delle Alpi Apuane
- Parco Regionale Migliarino, San Rossore, Massaciuccoli
- Poggio Argenteria
- PRIMATO (Produttori RIuniti MAremma TOscana)
- Pro Loco “il Campanile” Petricci
- Pro Loco “L’Orso” Pitigliano
- Pro Loco Argentario
- Pro Loco Centro storico di Poppi
- Pro Loco I tre confini di Cetica
- Pro Loco Massa Marittima
- Pro Loco Montieri
- Pro Loco Piteglio
- Pro Loco San Miniato
- Pro Loco Santa Croce sull’Arno
- Promosiena
- Provincia di Grosseto-ufficio agricoltura
- Provincia di Livorno
- Provincia di Lucca
- Provincia di Massa Carrara
- Provincia di Pisa
- Provincia di Pistoia
- Provincia di Prato
- Provincia di Siena-Ufficio Agricoltura
- Ristorante IL Cantuccio
- Salumificio Franchi
- San Miniato città dei sapori
- San Miniato città Slow
- Scuola elementare “ G.Marconi” Grassina
- Scuola elementare “A.Bruni” Prato
- Scuola elementare “Don Milani” San Miniato Basso
- Scuola elementare “G. Galilei” Ponte a Egola
- Scuola elementare “G.Nerucci” Montale
- Scuola elementare “L. B. Alberti” Lastra a Signa
- Scuola elementare “L.da Vinci” San Donato
- Scuola elementare “Milite ignoto” Malmantile
- Scuola media “A.De Gasperi” Cutigliano
- Scuola primaria di Ambra Bucine
- Scuola primaria IV Circolo Massa
- Scuola primaria Marciana Marina
- Strada dei sapori e dei colori Appennino Pistoiese
- Strada del vino del Morellino di Scansano
- Strada del vino e dei sapori del Montecucco
- Strada del Vino e dei Sapori del Montereccio
- Strada del vino e del Morellino di Scansano
- Strada del Vino Nobile di Montepulciano
- Strada del Vino Terre di Arezzo
- Strade del Vino della Lunigiana
- Teatro delle Rocce (Gavorrano)
- Tele Idea
- Tele Libera Pistoia
- Tenuta di Paganico
- Tenuta Rocca di Montemassi
- Terme di Chianciano
- Terziere di Borgo
- Terziere di Cittanuova
- Terziere di Cittavecchia
- Unione dei Comuni dell’Alta Versilia Voltoncino srl Orbetello
- WASABI

# Indice

Presentazioni	3
Associazione	9
Condotte	19
Rete di Terra Madre Toscana	57
La biodiversità toscana	75
Educazione alimentare e del gusto	96
La filiera corta	105
Eventi	109

## Itaca

Quando ti metterai in viaggio per Itaca / devi augurarti che la strada sia lunga,  
fertile in avventure e in esperienze. / I Lestrigoni e i Ciclopi  
o la furia di Nettuno non temere, / non sarà questo il genere di incontri  
se il pensiero resta alto e un sentimento / fermo guida il tuo spirito e il tuo corpo.  
In Ciclopi e Lestrigoni, no certo, / né nell'irato Nettuno incapperai  
se non li porti dentro / se l'anima non te li mette contro.

Devi augurarti che la strada sia lunga. / Che i mattini d'estate siano tanti  
quando nei porti - finalmente e con che gioia - / toccherai terra tu per la prima volta:  
negli empori fenici indugia e acquista / madreperle coralli ebano e ambre  
tutta merce fina, anche profumi / penetranti d'ogni sorta; più profumi inebrianti  
che puoi,  
va in molte città egizie / impara una quantità di cose dai dotti.

Sempre devi avere in mente Itaca - / raggiungerla sia il pensiero costante.  
Soprattutto, non affrettare il viaggio; / fa che duri a lungo, per anni, e che da vecchio  
metta piede sull'isola, tu, ricco / dei tesori accumulati per strada  
senza aspettarti ricchezze da Itaca. / Itaca ti ha dato il bel viaggio,  
senza di lei mai ti saresti messo / sulla strada: che cos'altro ti aspetti?

E se la trovi povera, non per questo Itaca ti avrà deluso.  
Fatto ormai savio, con tutta la tua esperienza addosso  
già tu avrai capito ciò che Itaca vuole significare.

*Kostantin Kavafis*

