

Condotta Slow Food

n. 180

Scandicci – Le Signe



Villa Bellosguardo (Lastra a Signa), 11 giugno 2005

i miei primi dieci anni

1995 - 2005

Le tappe significative del nostro percorso

Ripercorriamole insieme anno per anno (colore per colore) o per argomento seguendo il "simbolino" in legenda !



cene



feste e cocktail della condotta



cucina dei soci



sagre e fiere



viaggi e trasferte della condotta



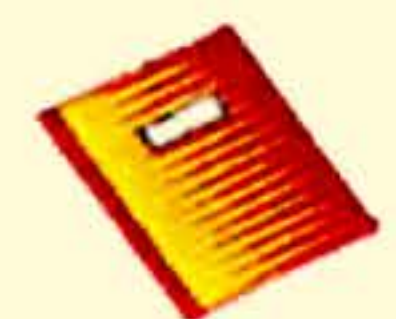
assemblee e convenzioni



master



laboratori e lezioni



corsi, approfondimenti e seminari



eventi slow food regionali, nazionali ed internazionali



educazione al gusto



visite e degustazioni

Anno 1995



15 maggio - Cena inaugurale

Con la cena organizzata presso la Osteria del Leone a Sant'Ilario di Lastra a Signa si inaugura l'attività della neonata Condotta n. 180. Ospiti, tra gli altri, Sergio Staino, Paolo Hendel, Carlo Macchi.



settembre - Cena da Sor Paolo a San Casciano

Si parte con il primo brivido: la prevista cena a *Giogolirossi*, per un disguido, all'ultimo momento deve essere sostituita con altra presso il locale di S. Casciano.



11 - 12 novembre - Festa del Vino Novello

La Condotta collabora ufficialmente alla gestione della Festa presso la *Fattoria di San Michele a Torri*.



30 novembre - Gioco del piacere: il Brunello

Il gioco viene organizzato presso il ristorante *Edy Più* di Lastra a Signa.



17 dicembre - Lezione sui cocktails

Presso il bar del Teatro Studio di Scandicci viene organizzata una breve lezione introduttiva ai cocktails, le caratteristiche, le tecniche di preparazione, ecc. Un modo utile per farsi gli auguri

News 1995

- ❖ Durante un viaggio nelle Langhe, Sergio e Bruna Staino, Patrizia e Giovanni Caciolli (all'ultimo momento Mauro e Giovanna devono rinunciare), quasi per scherzo, decidono con Carlo Petrini di costituire la Condotta di Scandicci, la n° 180 della storia. "Democraticamente", Silvio Barbero comunica a Mauro Bagni che la Condotta è costituita e che lui ne è il fiduciario. ..

...parte l'avventura...

Anno 1996

-  **29 febbraio - Laboratorio su vini e formaggi:** Presso il ristorante *Edy Più* di Lastra a Signa viene organizzata una cena-lezione sulle tecniche di abbinamento vino/formaggio.
-  **19 marzo - Cena al Tramway**
Cena di verifica delle caratteristiche dell'*Antica Trattoria Tramway* di Sant'Angelo a Lecore, l'unica del territorio della Condotta inserita nella guida delle Osterie d'Italia.
-  **12 aprile - Cena al ristorante Nara di Massarosa:** Un gruppo di fortunati trascorre una magnifica serata, una di quelle che è rimasta ancora nel ricordo dei primi pionieri della Condotta.
-  **16 maggio - Gioco del piacere: 5 bianchi italiani + un intruso**
Il gioco è organizzato presso il ristorante *Edy Più* di Lastra a Signa.
-  **9 giugno - Visita a Bolgheri e Montescudaio:** In collaborazione con la Condotta di Cecina è stata organizzata una visita alla *Fattoria Satta* di Bolgheri. Dopo il pranzo presso il ristorante *Scacciapensieri* di Cecina visita alla *Fattoria Poggio Gagliardo* di Montescudaio.
-  **24 settembre - Cena da Delfina ad Artimino**
Carlo Cioni ci ospita nel suo locale, famoso per la cucina di territorio.
-  **20 ottobre - Passeggiata gastronomica a Firenze**
La Condotta partecipa alla manifestazione che si articola in più percorsi: "Di osteria in osteria" (con la partecipazione di *Il Cibreo*, *Cantinetta da Verrazzano*, *Pane e Vino* e *Fuori Porta*), "4 + 4 laboratori del gusto", "Di gallo in gallo", "Grande salone di degustazione di Chianti Classico e prodotti tipici della zona" presso l'*Hotel Excelsior*.
-  **27 - 28 ottobre - Villa Cafaggio (Panzano)**
Degustazione di vini a livello regionale
-  **novembre - Cena ai Quattro Gigli**
Cena presso il famoso ristorante di Montopoli Valdarno con menù basato sul tartufo bianco.
-  **9 - 10 novembre - Festa del Vin Novo:** Anche quest'anno la Condotta collabora alla organizzazione ed alla gestione della festa presso la *Fattoria di San Michele a Torri*.
-  **7 dicembre - Visita alla Fattoria di Poggio Arioso**
Visita alla fattoria, agli uliveti ed al tradizionale frantoio a macine. Pranza "rustico" offerto dalla fattoria con degustazione dell'olio nuovo.
-  **15 dicembre - Cocktails di auguri**
Presso l'*Hotel Roma* di Firenze il socio barman Gianni Mancini ha presentato e spiegato una serie di cocktails.

News 1996

- ❖ Primo incontro con il Presidente Carlo Petrini dalla *Delfina* e a casa di Sergio Staino. Per il Presidente, scherzosamente, la Condotta (e il suo fiduciario) è sempre quella "... di Bobo". Commentando con Silvio Barbero, si conviene che Scandicci (ha già superato i 50 soci) non è più tanto uno scherzo.
- ❖ Ad aprile esce il primo numero di *Slow, messaggero di gusto e cultura*, la rivista internazionale di Slow Food.
- ❖ A fine novembre si organizza la prima edizione del *Salone del Gusto* a Torino, che rappresenta l'evento-principe di Slow Food, il momento clou che fissa le scadenze e lancia i temi per ogni biennio di lavoro del movimento. In questa edizione viene presentato il progetto dell'Arca del Gusto.

Anno 1997



6 febbraio - Il Fiano di Avellino

Presso la gastronomia *La Volpe e la Volpe* di Scandicci serata di degustazione del vino bianco campano Fiano di Avellino della ditta Mastroberardino in abbinamento con formaggi campani.



9 febbraio - Il Mulino del Rancone

Visita alla azienda agrituristica *Mulino del Rancone* a Camporgiano (Garfagnana).



1 marzo - Alla scoperta della Cinta senese

Visita all'allevamento di Massanera per conoscere le caratteristiche della famosa razza suina. Aperitivo e pranzo presso la *Fattoria Il Corno* di San Casciano Val di Pesa.



18 marzo - La degustazione dell'olio

Presso l'*Osteria del Leone* di Sant'Ilario serata introduttiva sulle tecniche di degustazione dell'olio extra vergine di oliva, con Nanni Ricci e Antonio Cimato (C.N.R.).



3 aprile - I vini di Puiatti

Presso la gastronomia *La Volpe e Volpe* di Scandicci degustazione dei vini friulani dell'azienda Agricola Giovanni Puiatti annata 1996 (Ribolla, Pinot Nero del Collio e Merlot dell'Isonzo).



22 aprile - Cena da Edy più

Ancora un appuntamento nel locale delle colline di Lasta a Signa.



28 aprile - Cena alla Trattoria della Berardenga

Su proposta del socio Rossano Abretti siamo andati a cena presso la *Trattoria della Berardenga* a Castelnuovo Berardenga. La cena è stata preceduta da un aperitivo nella splendida cornice di Piazza del Campo a Siena.



6 maggio - La "cucina dei soci"

Prima iniziativa di una serie che "promette bene"! Alcuni soci volenterosi preparano e presentano dei piatti che ritengono particolarmente validi e meritevoli di diffusione. L'iniziativa è ospitata dalla *Osteria del Leone* di Sant'Ilario.



22 maggio - Gioco del piacere: I bianchi del mediterraneo

Presso il ristorante *Edy Più* di Lastra a Signa tradizionale partecipazione al nuovo gioco del piacere.



1 giugno - La tenuta di Campermoli

Su proposta dei soci Lucia e Paolo Fabbri abbiamo visitato la *tenuta di Campermoli* a Serrazzano. Ottimi i vini della Cantina sociale di Santadi. Ma quanta acqua...!!!



23 settembre - La "cucina dei soci"

Visto il successo del primo tentativo è stata ripetuta l'iniziativa della "cucina dei soci" utilizzando ancora i locali e le attrezzature dell'*Osteria del Leone* di Sant'Ilario.



26 ottobre - Tenuta di Valgiano

Visita alla tenuta delle Colline lucchesi e pranzo alla *Locanda delle Monache* di Camaiore.



27 novembre - Gioco del piacere: cinque vini rossi

Presso il ristorante *Edy Più* di Lastra a Signa tradizionale partecipazione al nuovo gioco del piacere.



21 dicembre - Cocktails di auguri

L'appuntamento natalizio con i cocktails ormai è una tradizione della Condotta. Ancora una volta il socio barman Gianni Mancini e l'*Hotel Roma* di Firenze ci offrono una piacevole ed interessante serata.

News 1997

- ❖ A Maggio il convegno "*Dire fare gustare*" (Roma) sancisce l'inizio del progetto di educazione alimentare e del gusto di Slow Food, che con il passare degli anni coinvolgerà sotto varie forme e modalità insegnanti e ragazzi di moltissime scuole in tutta la penisola.
- ❖ A Bra, nel mese di settembre, Slow Food organizza *Cheese, le forme del latte*, prima rassegna internazionale dei formaggi di qualità.
- ❖ Ad Orvieto, in ottobre, secondo congresso internazionale di Slow Food a cui partecipa per la prima volta anche la nostra condotta.

Anno 1998

11 gennaio - Laboratorio sulla cioccolata



Su proposta dei soci Marta Trivella e Adolfo Bertolotti è stata organizzata una visita - studio al *laboratorio artigiano Chieli* di Sansepolcro per conoscere i principi e le tecniche di lavorazione della cioccolata. A seguire pranzo presso il ristorante *Il Fiorentino*.

1 febbraio - Visita alla *Fattoria di Poggio Arioso*



Approfittando della disponibilità dell'azienda è stata organizzata una nuova visita alla fattoria, questa volta incentrata maggiormente sulle tecniche enologiche.

17 febbraio - Laboratorio sul whisky



Aderendo alla proposta dell'Arcigola nazionale è stata organizzata, presso l'*Osteria del Leone* una serata di studio sulle tecniche di degustazione del whisky.

15 marzo - Visita alla *Fattoria Villa Il Diluvio*



Oltre alla visita alla azienda agricola è stata gettata la base per un utilizzo a scopo arcigoloso di alcuni locali della villa.

20 marzo - Cena giapponese



Su proposta del socio Wolfango Bonanno è stata organizzata una cena presso il ristorante *Cikukei* durante la quale sono stati presentati e serviti i più caratteristici piatti della cucina giapponese.

28 aprile - Cena al *Salotto del Chianti*



Su proposta del socio Rolando Cammilli siamo andati alla scoperta di un ristorante "emergente" di Mercatale Val di Pesa.

29 maggio - I vini muffati



Nei locali di *Villa Il Diluvio* degustazione di alcuni vini muffati (Antinori, Argiolas, Petreto) in abbinamento alle terrine di Dario Cecchini di Panzano.

24 giugno - Fochi party



Approfittando della disponibilità dell'*Hotel Roma* e del socio Gianni Mancini è stata organizzata una serata party sulla terrazza dell'albergo che si affaccia, con una vista splendida e unica, sulla Piazza Santa Maria Novella, per ammirare da un punto privilegiato i Fuochi di San Giovanni.

8 settembre - Montalban

La Condotta ha collaborato all'organizzazione della serata in onore dello scrittore gastronomo Montalban, in occasione

della presentazione del suo libro *Aut Cesar aut nihi* tenuta nel parco di Villa Strozzi, cui ha fatto seguito una piacevolissima cena.

25 settembre - I prosciutti



Laboratorio sui prosciutti D.O.P. italiani (San Daniele, Parma, Toscano, Carpegna) nei locali di *Villa Il Diluvio*.

18 ottobre - La cucina dei cavaatori di marmo



Su proposta del socio Rolando Cammilli siamo andati alla scoperta delle cave di marmo di Carrara con sosta "devota" a Colonnata e pranzo da *Ometto* - Sapori di altri tempi di Bedizzano.

30 ottobre - Cena con i monovitigni



Presso *La Volpe e la Volpe* abbiamo degustato il Cabernet Mori del Trentino, il Merlot Bonzara dell'Emilia Romagna ed il Sangiovese di Toscana Pater di Frescobaldi.

15 novembre - Degustazione dell'olio nuovo



Ormai tradizionale appuntamento alla *Fattoria Poggio Arioso* per la visita agli impianti e degustazione dell'olio nuovo.

5 - 8 dicembre - Fiera degli Antichi Sapori



Per la prima volta la Condotta partecipa "ufficialmente" ad una iniziativa organizzata al di fuori dell'associazione organizzando e gestendo, su incarico del Comune di Lastra a Signa e del Comitato organizzatore della Fiera, alcuni laboratori del gusto (l'educazione al gusto dei bambini, i prodotti a base di sangue di maiale, la trippa, l'olio extra vergine) ed una cena a base di prodotti "proibiti".

News 1998

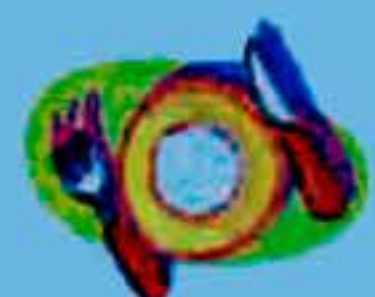
- ❖ Al congresso nazionale di Rovereto (Maggio) l'associazione approva un nuovo statuto.
- ❖ Nascono le prime Città Slow (Bra, Greve in Chianti, Orvieto e Positano) comuni grandi e piccoli che si impegnano concretamente per migliorare la qualità della vita dei loro abitanti e dei visitatori
- ❖ 2° Salone del Gusto a Torino: presenti 10 prodotti dell'Arca. Grande successo per il Lardo di Colonnata !!!

Anno 1999



febbraio - Assemblea dei soci

Presso il Centrolibro prima assemblea dei soci in applicazione dello statuto approvato al congresso nazionale di Rovereto con degustazione di cioccolatini artigianali e rum.



16 febbraio - Cena sulle interiora

Per la serie La cucina dei soci a *Villa Pinucci* cena tutta a base di interiora.



16 marzo - Laboratorio di abbinamento vino/formaggio: Presso l'enoteca *La sosta del Rossellino* di Settignano il titolare del locale Damiano Miniera ha presentato una cena tutta a base di formaggi, dall'antipasto al dolce, proponendo per ogni piatto un particolare vino.



26 marzo - I monovitigni di casa Antinori

Presso casa Ghelli, a Pistoia, degustazione dei monovitigni di casa Antinori.



1 aprile - Fattoria di San Michele a Torri: Visita alla fattoria più importante delle nostre colline.



19 aprile - Cena napoletana: Per la serie "La cucina dei soci" Cristina Stellabotte ha preparato una cena con i piatti tradizionali napoletani.



27 maggio - Gioco del piacere: Presso il ristorante *Edy Più* di Lastra a Signa la Condotta partecipa al Gioco del Piacere: 5 Sauvignon a confronto.



6 giugno - Visita al podere *Le Rocche*

Nel Casentino Luisa Fani e Marzio Carletti producono conserve e marmellate, frutto di una agricoltura naturale.



29 giugno - Gran grigliata: Nel giardino della *Villa Il Diluvio* di Pier Alberto Pinucci cena "alla griglia"



26 settembre - "Una Festa per tutti" : Nel parco di Poggio Valicaia con una degustazione guidata ai vini delle Fattorie di Villa Torrigiani, I Lami, San Michele a Torri, Il Baggiolino. Si è trattato di un primo, importante, momento di collaborazione con l'Amministrazione Comunale.



5 novembre - Visita alle *Cantine Leonardo*

A Vinci per una visita agli impianti di produzione, una degustazione dei vini ed una splendida cena.



12 novembre - Cena sul tartufo:

Lezione sui tartufi tenuta presso la *Villa Il Diluvio* dall'esperta Annalisa Mancini della notissima

gastronomia *Procacci* di Firenze. Al termine cena-degustazione dei tartufi.



24 novembre - Cena da *Mammarosa*

Il locale gestito dal socio Uliano Ragionieri e da Francesca Cianchi e Flavia Maddalena ha brillantemente superato la prova. La cena è stata apprezzata all'unanimità dei presenti.



5 dicembre - Visita alla *Fattoria di Poggio Arioso* e degustazione dell'olio nuovo

Quest'anno è stato possibile effettuare anche una degustazione comparata dell'olio prodotto con le stesse olive, ma utilizzando il frantoio "tradizionale" della fattoria ed il frantoio "industriale" Setti di San Polo.



4-8 dicembre - Fiera degli Antichi Sapori di Lastra a Signa:

La Fiera ha rappresentato un impegnativo banco di prova per le capacità della condotta di presentarsi ufficialmente all'esterno gestendo in prima persona eventi "pubblici". Abbiamo organizzato: due laboratori del gusto ("antiche ricette"; "sigari cubani e rum" con Andrea Vincenzi di "Cigair"), una degustazione di formaggi e vini della fattoria di Corzano e Paterno e, a conclusione della manifestazione, una passeggiata enogastronomica.

News 1999

- ❖ A Maggio campagna in difesa del patrimonio enogastronomico italiano e per chiedere la revisione del regolamento europeo HACCP (promossa da Slow Food nazionale): la nostra condotta raccoglie 300 firme.
- ❖ A luglio in una riunione dei fiduciari toscani Giovanna Licheri viene nominata coordinatrice regionale (fino al 2002).
- ❖ La Condotta comincia a proporsi all'esterno: gestisce Poggio Valicaia e alcune iniziative a Lastra a Signa.
- ❖ A novembre assemblea nazionale dei fiduciari a Bologna.
- ❖ Nasce la Commissione Scientifica dell'Arca Italiana che individua le categorie dei prodotti e i criteri di selezione e lancia un nuovo progetto: i Presìdi. In Toscana si comincia con il *Fagiolo zolfino*.
- ❖ In occasione del Congresso di Slow Food Australia, viene introdotto il concetto di Slow Food come movimento ecogastronomico.

Anno 2000



14 gennaio - Cena Danese

Negli ormai tradizionali locali di *Villa Il Diluvio* Helle e Manuel hanno preparato e presentato una cena con i piatti tipici della cucina danese.



19 gennaio - Assemblea dei soci presso la libreria Centrolibro

Al termine della riunione i partecipanti degustano un Calvados abbinato ad un sorbetto di mele.



25 gennaio - Abbiamo provato per voi: *Lo Zibibbo*

Il locale che Benedetta Picchi ha da poco aperto nella Piazzetta di Careggi.



28 gennaio - Cena dei sapori perduti

Presso la premiata ditta *Ghelli* di Pistoia cena con alcuni piatti ormai introvabili nei locali pubblici (carcerato, rigaglia, biroldo).



9,11,16 e 18 febbraio - Corso di degustazione dei vini: Il corso, svolto in 4 serate presso la *Casa del Popolo di Badia a Settimo*, è stato tenuto da Carlo Macchi (che ha riscosso grandi apprezzamenti per la simpatia e la competenza).



8 febbraio - A cena col cacciatore (perché no?) Il socio cacciatore *Ciro Cammilli* e la moglie *Paola* hanno organizzato a casa loro una cena a base di caccia.



20 febbraio - Festa del maiale presso il *Podere Le Rocche* in Casentino

Una giornata di sole, tutta dedicata a vedere lavorare due provetti norcini (che hanno allevato per noi un maiale) e che hanno prodotto sotto i nostri occhi salsicce, sambudelli, ciccioli, soprassate, roventini, in un'orgia di odori, colori, sapori.



29 febbraio - Abbiamo provato per voi: *Il Castagno*: Il ristorante di *Pier Angelo Barontini* a *Castagno di Piteccio* (PT).



22 marzo - Abbiamo provato per voi: *La Focaccia*

Il piccolo locale di Firenze, gestito da una coppia di giovani.



26 marzo - A Livorno: Pittura e cibo

Una bella gita a Livorno per visitare la mostra sul futurismo (pomeriggio), passeggiare per la città ed in fine provare la cucina di Assan al ristorante *La Chiave*.



1 aprile - Vinitaly

Grande successo per la visita di Vinitaly a Verona: pullman al completo e grande soddisfazione!



14 aprile - Festa del maiale (atto secondo)

A *Villa Pinucci* a Scandicci assaggio dei salumi "confezionati" per noi in Casentino da *Giuliano Gallai*.



7 maggio - Laboratorio sul miele

Insieme all'associazione *Ginestra sul mondo* abbiamo organizzato uno speciale laboratorio sul miele utilizzando i locali messi a disposizione dall'agriturismo *La Ginestra* di Santa Cristina in Salivolpe. *Franco Utili*, fiduciario del Mugello, ha condotto un'apprezzatissima degustazione di mieli.



24 maggio - Abbiamo provato per voi: *da Antonio*

Abbiamo provato per voi il ristorante di *Castelnuovo Berardenga*.



5 giugno - Cena per i soci dell'associazione *Amici del Cabiria* alla *Casa del Popolo di Badia a Settimo*

La Condotta organizza con successo una cena con spettacolo di musica e danze irlandesi. Bisognava fare cassa...



15 giugno - Gioco del piacere

Nella sempre ospitale sede di *Villa Il Diluvio* di *Pier Alberto Pinucci* si è svolto il 22° Gioco del Piacere sui vini "Bianchi autoctoni dell'Italia Centrale".



18 giugno - Merenda nell'aia: Siamo stati ospiti della famiglia *Marchionni* all'*Azienda Agricola Vigliano*, per una abbondante e squisita "merenda" nell'aia accompagnata dai vini della fattoria. Inoltre visita guidata alle cantine ed illustrazione dei criteri aziendali di produzione e commercializzazione dei vini.



25 giugno - Festa della Condotta

Nello splendido scenario di *Villa Bellosguardo* a Lastra a Signa si è svolta la grande festa per i primi cinque anni di vita della nostra condotta. Oltre ad un team di soci hanno contribuito all'organizzazione anche tutte le aziende che in questi anni sono state coinvolte nelle diverse iniziative. Il bel tempo ha permesso agli oltre 150 ospiti di gustarsi i piatti, i vini e la serata nelle belle sale e nel parco della villa, il tutto sulle

magiche note di Vittorio Bonetti al piano-bar. A rappresentare Bra, Cinzia Scaffidi.



10 settembre - Festa di Poggio Valicaia

Stand di degustazione dei vini delle fattorie della zona.



13 settembre - Cena da Mammarosa con i vini di Capezzana

Pienone per l'ottima cena preparata da Francesca. I vini, molto apprezzati, sono stati presentati da Beatrice Contini Bonacossi. Erano presenti anche Sergio Staino, Paolo Hendel, Nanni Ricci e tanta altra "bella gente" (come direbbero le cronache mondane).



1 ottobre - Pranzo a Villa Arceno

Il tempo non ha favorito l'iniziativa, ma l'accoglienza in un posto stupendo, il servizio, i piatti realizzati in maniera perfetta hanno ricompensato gli audaci!



8 novembre - I formaggi vaccini dell'Italia settentrionale: Paolo Pinzauti ha condotto una serata presso la villa *Il Diluvio* guidando la

degustazione di alcuni formaggi vaccini dell'Italia settentrionale, sia a latte crudo che a latte pastorizzato.



19 novembre - Sapori d'autunno della montagna pistoiese

Un tempo splendido ci ha accompagnato nella gita a San Marcello Pistoiese alla scoperta del ponte sospeso sulla Lima e, vero motivo della giornata, della trattoria *Il Poggiolo*.



8-10 dicembre - Sagra degli Antichi Sapori

Anche quest'anno grosso successo dell'iniziativa e dell'*ArciGola Slow Food* in particolare. Tutto esaurito sia al laboratorio sul cioccolato che alla passeggiata enogastronomica, con commenti sempre positivi.



20 dicembre - Cocktail degli auguri

Marco Tafani del bar *I Macchiaioli* ci ha preparato diversi cocktails con i quali i numerosi partecipanti hanno abbondantemente brindato alle imminenti feste ed alla fine del millennio.

News 2000

- ❖ Alla fine del 2000 si "sfiorano" i 150 soci !
- ❖ Viene avviato in gennaio il progetto dei *Presìdi*, interventi mirati sul territorio per salvaguardare o rilanciare piccole produzioni artigianali a rischio di estinzione.
- ❖ In ottobre si tiene a Bologna la prima edizione del *Premio Slow Food per la difesa della biodiversità*,
- ❖ In ottobre a Torino 3° Salone del Gusto: presentati i primi 90 Presidi italiani.

Anno 2001



14 gennaio - Olio nuovo a Poggio Arioso

Il tempo, freddo ma sereno, ha permesso ai numerosi partecipanti (oltre 50) di gustarsi la visita guidata al nuovo uliveto studiato per la raccolta meccanizzata delle olive. A seguito, una degustazione comparativa tra l'olio di ottobre (raccolta precoce delle olive) e quello di dicembre (raccolta tardiva).



1 febbraio - Cena sociale con i "roventini"

Assemblea annuale presso il circolo *Le Cascine* di Lastra a Signa, con assaggio di roventini e cena.



11 febbraio - "Festa del maiale"

Nuovo appuntamento in Casentino, con richieste di partecipazione da tutta Italia.



27 febbraio - A tutta birra dal Bovaro:

Visita all'unica birreria artigianale della nostra zona.



17 marzo - Trippa e dintorni a Villa Pinucci

La trippa sta per diventare un prodotto a rischio. Con una cena "trippa e dintorni" si festeggia la proposta di presidio.



27 marzo - A cena alla Trattoria Mammorosa

Come al solito una squisita cena accompagnata dalla degustazione dei vini della fattoria LE CALVANE



7 aprile - In pullman a Vinitaly

Consueto viaggio in pulman in una giornata piovosa



19 aprile - Cena medievale da Tania

La nostra socia si cimenta con un ardito menù



10-13 maggio - La condotta di Scandicci in gita in Francia

Su proposta di Manuel, splendido viaggio in pulman, con le ostriche, i paté de fois gras, la visita a Plageols (che ci regala un primo assaggio dei "vitigni autoctoni").



23 maggio - A cena da Mammorosa

Con i vini dell'azienda "Torraccia di Presura"



9 giugno - Cena a Montacolle

Abbiamo provato un locale di Montecatini Alto



23 giugno - Aspettando l'estate...

Grande festa a *Villa Pinucci*. I soci si incontrano, si salutano e si danno appuntamento a fine estate



09 settembre - Festa di Poggio Valicaia

Tradizionale stand con i vini delle colline di Scandicci



25 settembre - Cena a Giogolirossi

Visita al ristorante sulle belle colline di Scandicci.



11 ottobre - Cena da Romano

Visita al rinnovato locale di Viareggio per la serie "abbiamo provato per voi"



19 ottobre - Cena con il pollo del Valdarno:

Scandicci e il Valdarno si incontrano a cena a *Villa Pinucci* per gustare il mitico pollo, in un menù tutto valdarnese



18 novembre - Sergio Falaschi a San Miniato

Un artigiano della carne nella patria del tartufo bianco: laboratorio e degustazione dei suoi prodotti.



30 novembre - Gioco del Piacere

I vini toscani DOC e DOCG da *Mammorosa* all'interno del programma di Toscana Slow



7-8-9 dicembre - 8° Sagra degli Antichi Sapori a Lastra a Signa



23 dicembre - Cocktail degli Auguri

Presso la Palazzina Direzionale di Scandicci

News 2001

- ❖ A maggio assemblea nazionale dei fiduciari a Giulianova.
- ❖ A giugno Carlo Petrini è ospite della nostra Condotta a cena da *Mammorosa* con la piccola tavola.
- ❖ A novembre prima esperienza di Toscana Slow
- ❖ Slow Food lancia la campagna NO GM Wines, contro la commercializzazione in Europa delle viti transgeniche, e stila il *Manifesto in difesa dei formaggi a latte crudo*.
- ❖ In dicembre Slow Food avvia un nuovo progetto educativo per adulti: il *Master of Food*, che prevede un programma di studio legato all'enogastronomia suddiviso in 20 corsi tematici.

Anno 2002



20 gennaio - Poggio Arioso

Tradizionale degustazione dell'olio presso il *podere di Poggio Arioso*



05 febbraio - Assemblea con cena sociale

Assemblea annuale dei soci (con cena) presso il Circolo *Le Cascine* a Lastra a Signa. Vengono raccolti e versati € 500 a sostegno dei presidi internazionali sostenuti dalla Toscana.



20 febbraio - Cena da Mammarosa

Cena con i prodotti della Fattoria Corzano e Paterno.



27 marzo - Cena "Tutto pesce"

Cena al nuovo ristorante *Il Mezzo Marinaio* a Baccaiano.



14 aprile - A pranzo "con il cavallo"

L'associazione *Ginestra sul Mondo* ci ha fatto gustare un pranzo a base di cavallo presso il suo Agriturismo.



9-10-16-17 aprile - Master Carne 1° livello

Finalmente anche per la nostra Condotta parte a Badia l'esperienza dei Master. E alla grande, grazie a Sergio Capaldo.



20 aprile - Al Castello di Verrazzano

Visita alle fattorie: tocca alla bellissima azienda di Greve.



29 maggio - 6 giugno - Leggere, che gusto...!

Anche quest'anno Lastra a Signa ripete l'esperienza sempre positivissima, rivolta ai bambini, con laboratori, ecc.



2-3-6-7-28-29 maggio - Master Vino 1° livello

Alla Palazzina Direzionale di Scandicci il 2° master.



14-15-16 maggio - Master Erbe Spezie Aromi

3° master della Condotta organizzato stavolta nella splendida cornice della Badia a Settimo.



21 maggio - CENA "Tutto pesce"

Viste le richieste..., si concede il bis al ristorante il *Mezzo Marinaio* di Baccaiano.



15 giugno - A Villa Pinucci... aspettando l'estate

Ancora una volta nella già collaudata (felicemente) Villa Pinucci, Festa della Condotta ... aspettando l'estate. Circa 100 soci si sono ritrovati nel bel giardino all'italiana, partecipando con entusiasmo alla serata e all'asta dei vini organizzata a sostegno del presidio internazionale del Chiapas.



13 settembre - Aperitivo di fine estate

Al *Bar Catania* di Lastra a Signa.



21 settembre - Visita alla tenuta Santedame

Visita ai Tenimenti Ruffino a Poggio Casciano.



30 settembre - Cena al Ristorante Lo Staccio

Alla conoscenza di un delizioso locale in quel di Montespertoli.



5-13 ottobre - Enoteca "SlowFood" : Per la prima volta, quest'anno alla Fiera di Scandicci siamo stati presenti all'interno di un grande spazio. Insieme a noi, con la nostra apprezzatissima e riuscitissima Enoteca, c'erano il Centrolibro e gli Amici del Cabiria. Inoltre, come parte del programma della Fiera, si è svolto il consueto appuntamento per la Festa di Poggio Valicaia (sabato 12).



19 ottobre - Visita al Castello di Monsanto

Stavolta tocca all'azienda di Barberino Val d'Elsa.



5-6-12-13 novembre - Master formaggi 1° livello
4° master, sempre a Badia: ultima lezione con Piero Sardo !



16 novembre - Visita al *Castello della Paneretta*
Altra nota fattoria: visita e assaggi



20 novembre - Cena da *Mammarosa*
Un'ottima cena con i vini della Fattoria Il Corno,



24 novembre - A *Trequanda per la chianina*
A conclusione del Master Carne 1° inizia il percorso di approfondimento con una visita al Presidio della chianina.



26-27-28 novembre e 3-4-5 dicembre - Master Vino 2° livello
5° master della serie, sempre alla Palazzina Direzionale.




7-15 dicembre - IX Sagra degli Antichi Sapori a Lastra a Signa.
Passeggiata enogastronomica, tre cene a tema, cocktail degli auguri.



10 dicembre - Convegno internazionale sui Vitigni Autoctoni
A *Villa Caruso-Bellosguardo* (Lastra a Signa), in collaborazione con l'Università di Firenze e di Montpellier, si affronta un argomento che presto diventerà "di moda". Cena finale da *Il Cibreo*.

News 2002

- ❖ Si apre la stagione dei MASTER anche per la nostra Condotta ! 
- ❖ "Dalle tavole fraterne ai presidi internazionali": la condotta raccoglie e versa alla Direzione Territoriale Toscana € 2.500 a sostegno del presidio internazionale del Chiapas.
- ❖ Giugno: congresso nazionale di Riva del Garda (da "Arcigola Slow Food" a "Slow Food Italia").
- ❖ La Condotta si proietta sempre più all'esterno. Inizia la collaborazione con la Fiera di Scandicci.
- ❖ Nasce il progetto della *Fondazione Slow Food per la biodiversità*, che sostiene il Premio Slow Food, i Presidi, e l'Arca del Gusto.
- ❖ A ottobre Salone del Gusto: presentati i primi 19 presidi internazionali.

Anno 2003



26 gennaio - Una domenica a Poggio Arioso
Appuntamento tradizionale con gli amici e soci della fattoria Poggio Arioso per visitare la fattoria e degustare olio nuovo e vino.



30 gennaio - A cena da Dino: A S. Colombano
cena con i piatti tradizionali (baccalà).



4 febbraio - A Villa Pinucci serata tutta Napoli
Pasquale ci guida alla conoscenza dei piatti napoletani



8 febbraio - Visita al Macello di Montespertoli
Continua l'approfondimento del tema CARNE con la visita al Macello di Montespertoli.



12-19-26 febbraio - Master Olio
6° master tutto dedicato all'olio nell'accogliente ed affascinante sede di Badia di Settimo.



20 febbraio-Assemblea annuale dei soci
Come di consuetudine siamo ospiti del Circolo *Le Cascine* a Lastra a Signa.



14 marzo - Scandicci Masala: Cena al ristorante Haveli per provare il fascino della cucina indiana.



22 marzo - Fattoria di Selvapiana (Pontassieve):
Visita alle vigne e alle cantine e degustazione del vino e dell'olio di produzione della Fattoria.



27 marzo - Cena da Dino: Questa volta il tema è l'agnello accompagnato dai vini di Ruffino.



2-3-9-10 aprile - Master Cereali, pane, riso e pasta: 7° master presso la Badia. Con Rondolino inizia la conoscenza del riso Acquerello.



12 aprile - La Festa della Primavera a Villa Bellosguardo a Lastra a Signa
Laboratorio sulla cucina con erbe e fiori.



09-10-11 maggio - Viaggio in Piemonte
Entusiasmante tour enogastronomico: a Fossano per la razza piemontese, alla "casa madre" a Bra, visita all'Università di Pollenzo in costruzione, e poi

pranzi, cene...



15 maggio - Visita alla Fattoria di Vignamaggio
(con cena) nel magnifico scenario del Chianti



29 maggio - A cena da Mammарosa e con i vini dell'azienda Le Corti



5-8 giugno-Toscana Slow: In occasione della manifestazione regionale, il 5 giugno a *Villa Bellosguardo* pranzo a tema: Il piacere della carne.



13 giugno - Festa a Villa Pinucci
Abbiamo salutato l'arrivo dell'estate in modo davvero eccezionale: cibi prelibati, musica e fuochi d'artificio ! L'incasso di € 1170 è stato destinato alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità promossa da Slow Food e Regione Toscana.



4-12 ottobre - Fiera di Scandicci
Anche quest'anno grande impegno per rinnovare il successo alla Fiera di Scandicci....



19 ottobre - A Serrazzano con la chianina
Penultima tappa del "percorso carne" prima del Master 2° livello.



26 ottobre - Una domenica a Greve in Chianti
Visita all'allevamento di cinta sensese e al laboratorio di produzione del *Falorni*. Degustazione in piazza offerta dal *Falorni* e pranzo all'osteria di Salvatore Toscano (*Mangiando Mangiando*).



19 novembre - A cena da Mammарosa con i vini di Villa Branca.



26-27 novembre - 2-3 dicembre Master su Miele, Dolci, Pasticceria e Cioccolato
8° Master a Badia a Settimo



6-7-8 dicembre-Gli Antichi Sapori Da quest'anno la Condotta si assume il compito di trasformare l'annuale sagra di Lastra a Signa in un evento che abbia al centro il tema della biodiversità (salone con i presidi toscani, "celebrazione" del roventino, cena a *Villa Bellosguardo*).

News 2003

- ❖ Nasce a Firenze la Fondazione Slow Food per la Biodiversità (con sede presso l'Accademia dei Georgofili) per sostenere economicamente i progetti Slow Food realizzati per la tutela della biodiversità: l'Arca del Gusto, i Presidi e il Premio.
- ❖ Il notiziario della Condotta cambia veste grafica e nasce il nuovo sito internet.
- ❖ A Napoli Congresso internazionale che riunisce delegati da oltre 50 paesi: i temi discussi sono la difesa della biodiversità e l'educazione. Carlo Petrini presenta l'idea del Meeting mondiale dei produttori di cibo.
- ❖ Presidi internazionali: il burro salato artigianale dell'Isola di Fario (Danimarca), proposto da Helle, diventa ufficialmente presidio Slow Food. Sarà presente a Cheese, anche con un laboratorio.

Anno 2004



25 gennaio - A Poggio Arioso

Tradizionale degustazione comparata e guidata di OLIO.



6 febbraio - Mare nostrum a Villa Pinucci

Cena con il pesce freschissimo di Maurizio Bonanno.



26 febbraio - Assemblea sociale

I soci ormai sono davvero tanti ! L'assemblea sociale con cena si trasferisce dal Circolo Le Cascine al più capiente Circolo di Tripetotolo (sempre a Lastra a Signa): ospiti d'onore: ... i roventini !



18 marzo - Cena da Fiore.

Per la prima volta la Condotta a cena nel locale sulle colline di Scandicci.



2 aprile - Roventini a Villa Pinucci

La sera dell'Assemblea i roventini per qualche socio erano pochi? Ecco fatto: serata speciale tutta dedicata al sangue di maiale. Replica due settimane dopo.



21 aprile - Cena all'Albergaccio

In quel di Castellina in Chianti insieme ai soci di Siena



02-09 maggio - Leggere che gusto!

A Lastra a Signa, presso lo Spedale di S. Antonio e P.za Garibaldi, l'annuale appuntamento rivolto ai ragazzi



17 maggio - Fattoria di San Michele a Torri

Visita all'allevamento di cinta senese della Fattoria di San Michele a Torri con Sergio Capaldo.



3-4 e 17-18 maggio - Master Carne 2° livello

9° master nella prestigiosa sede della Badia di Settimo.



6 giugno - Slow Fish a Genova

In treno, un piccolo gruppo di soci si presenta a questa prima esperienza. Che piacere...!



17 giugno - Gioco del Piacere

Proposto dalla Toscana, da *Mammarosa*, oltre 80 soci si cimentano sui vermentini



25 giugno - Festa della Condotta a Villa Bellosguardo

Spostata all'ultimo momento, la festa segna il gemellaggio con la Condotta di Fossano. L'incasso è destinato al Comitato Unitario Invalidi di Scandicci .



11 settembre - Cena di fine estate

A *Villa Perna*, ospiti dei nostri soci Cristina e Giacomo, con il magnifico scenario di Firenze



21 settembre - Il sole di notte

Un nuovo locale a Scandicci



9-17 ottobre - Fiera di Scandicci

Lo Spazio Slow si rivela sempre più uno dei luoghi più "gettonati" della Fiera, con laboratori, cene a tema



19-25 Ottobre - Salone del Gusto e Terra Madre a Torino: per questi straordinari eventi tanti stands, rappresentanti dei presidi, volontari e soci visitatori da Scandicci ! Al centro del *bistrot del mondo* (spazio della Fondazione) gigantografia del *maialino rasta* (il presidio sostenuto totalmente dalla nostra Condotta) !



3, 4, 8 novembre - Master Funghi-Tartufi

10° master alla Badia di Settimo, con cene a base di funghi dall'Appennino e di tartufo da San Miniato



18 novembre - Gioco del piacere

Il previsto gioco proposto dal Coordinamento toscano viene annullato. Cena da *Mammarosa*: sparito il gioco, rimane il piacere...



4-12 dicembre - Sagra degli Antichi Sapori a Lastra a Signa

Edizione speciale, tutta all'insegna del gusto e dei progetti internazionali. La manifestazione si è aperta con una festa dal titolo "Da Terra Madre... a Lastra a Signa". Poi laboratori, cena dal Sanesi con ospiti famosi, mostra dei prodotti: tutto all'insegna di "Sua Maestà il Maiale". Il clou è stato il gemellaggio tra il presidio ungherese della salsiccia di Mangalica e quelli toscani della cinta senese e del prosciutto del Casentino. Insomma un anno davvero speciale per la nostra cara vecchia sagra!

News 2004

- ❖ I soci sono 294. Questo risultato ci porta a vincere la gara promossa dalla Direzione nazionale sul tesseramento.
- ❖ Ma questo è soprattutto l'anno della scelta internazionale: la Condotta adotta il presidio ungherese della **salsiccia mangalica** versando € 10.000 alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità.
- ❖ Ad aprile (con una settimana a porte aperte) si inaugura la rinnovata *Agenzia di Pollenzo* che ospita la *prima Università di Scienze Gastronomiche del mondo*. Agli inizi di ottobre apre i battenti ai primi 75 studenti.
- ❖ Maggio: a Bagnoli Irpino assemblea nazionale dei fiduciari.
- ❖ Giugno: pubblicazione degli Atti relativi al Convegno sui Vitigni Autoctoni del Dicembre 2002.
- ❖ A giugno Genova ospita la prima edizione di *Slow Fish*, rassegna dedicata al pesce e alla pesca sostenibile.
- ❖ Ad ottobre a Torino contemporaneamente al *Salone del Gusto* si svolge la prima edizione di *Terra Madre*, che vede la partecipazione di circa 5000 delegati delle 1250 Comunità del Cibo provenienti da 131 Paesi del mondo.
- ❖ A Torino La Condotta riceve il premio per l'attività svolta nei Master.

Insomma, un anno davvero memorabile!

Anno 2005



23 gennaio - A Poggio Arioso
Tradizionale appuntamento con l'olio



28-29-30 gennaio - Seminario sulla "Storia e filosofia di Slow Food"

Giovanna Licheri e Daniela Torricini hanno partecipato per la nostra Condotta al seminario organizzato da Slow Food nazionale presso la sede dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo.



15 febbraio - Serata di apertura del Master "Storia e cultura della gastronomia"

L'incredibile apertura del Master è avvenuta alla presenza e con la partecipazione straordinaria di Carlo Petrini, ospite della Condotta nella splendida sede di Badia a Settimo.



16 febbraio - Approfondimento sui Formaggi

A Badia serata di approfondimento sui formaggi, in attesa del Master 2° livello.



24 febbraio - Cena "tutta caccia" da Fiore

Nonostante la neve, grande partecipazione e menù d'altri tempi.



25-26-27 febbraio - Seminario sulla "Educazione, il percorso di Slow Food"

Giovanna Licheri e Daniela Torricini hanno partecipato per la nostra Condotta al seminario organizzato da Slow Food nazionale presso la sede dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo.



2-9-10 marzo - Master di Storia e cultura della gastronomia

11° master organizzato dalla Condotta a Badia (ultima lezione con la partecipazione del Prof. Ciuffoletti).



3 marzo - Convenzione con l'Associazione Amici della Badia: Si è firmata con gran soddisfazione la Convenzione tra la nostra condotta e l'Associazione Amici della Badia, con la quale ci pregiamo del privilegio di utilizzare i begli ambienti della Badia a Settimo per tutte le nostre iniziative più importanti e di prestigio.



8-13 marzo - Leggere che gusto! a Lastra a Signa: Consueta manifestazione rivolta ai ragazzi, con laboratori sul miele e visite all'allevamento di cinta senese di San Michele a Torri.\



17 marzo - A cena con le birre artigianali del Bovo: Ancora una volta la Badia crea la giusta atmosfera per una magnifica serata tutta

incentrata sulla degustazione delle buonissime birre artigianali del Bovo.



6 aprile - Serata Master sulle Erbe

Altra serata di approfondimento alla Badia (con cena), con la partecipazione del dott. Alimenti.



14 aprile - L'Orto scolastico

Grande successo tra grandi e piccini alla presentazione ufficiale del progetto *orti scolastici* con la degustazione di prodotti organizzata per l'occasione, presso la scuola elementare di Malmantile (Lastra a Signa).



21 aprile - Cena ungherese : Si rinnova il successo dei prodotti ungheresi all'insegna dell'allegria e dello stare bene insieme. A Badia con l'Associazione Italia-Ungheria.



7-8 maggio - Terra Madre all'Isola d'Elba

All'isola d'Elba si è tenuta una grande festa che ha visto ritrovarsi i Presidi, le comunità del cibo, i volontari di Terra Madre e quelli che hanno lavorato al Bistrot del mondo (Salone del Gusto di Torino di ottobre scorso, Spazio Fondazione). Un'occasione unica per siglare ancora nuovi importanti traguardi (costituzione di nuove città e isole slow) e confrontarsi per guardare avanti verso mete sempre più importanti e senza frontiere.



10-15 maggio - Viaggio in Ungheria

Viaggio nel Kiskunsag per rinnovare il gemellaggio tra i presidi. Cerimonia in Comune, visita del Parco su carri trainati da cavalli, visita alle fattorie (finalmente si vede il maialino che sembra una pecora!) e tanti assaggi di Mangalica e di gulasch. Poi gita a Budapest...



24-25-31 maggio-01 giugno - Master Birra : A Badia a Settimo 12° master organizzato dalla Condotta.

26 maggio - Gioco del piacere



Da *Mammarosa* prima esperienza di gioco del piacere sugli oli. Ottima cena. Tanti partecipanti (65).



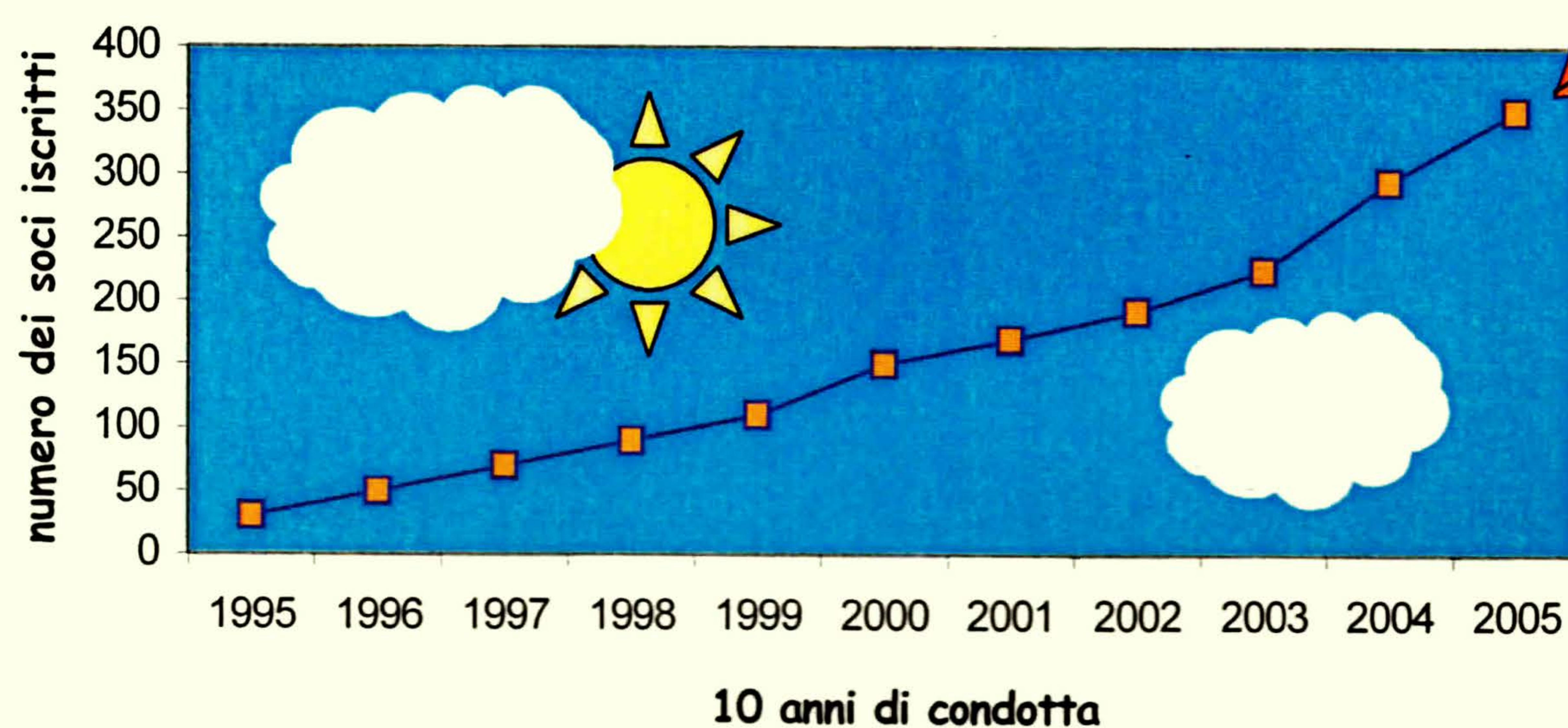
3 giugno - Cena rinascimentale: Promossa dal Comune di Lastra a Signa (e gestita da noi), presso l'Antico Spedale di S. Antonio, cena con 120 persone a tavola, dopo un'accurato lavoro di ricerca storica.



11 giugno - Festa per i 10 anni della Condotta - Villa Bellosguardo (Lastra a Signa): Siamo a oggi.

News 2005

Una condotta sempre più in alto!



Incredibile ma vero!

- ❖ Dal 1995, ovvero dalla fondazione della condotta, il numero di soci iscritti è sempre cresciuto e dai 30 soci del primo anno siamo arrivati nel 2005 oltre i 300.
- ❖ E' l'anno della visita del Presidente, dell'impostazione dell'orto scolastico a Malmantile, del viaggio in Ungheria

E domani...? Continua l'impegno sulla biodiversità e sull'educazione al gusto !

C/o Libreria Centrolibro, Piazza Togliatti, 41 - 50018 Scandicci (Firenze)
Tel. 055 2577871 - Fax 055 7329627 - <http://www.slowsan.it> - e-mail slowsan@tin.it