



Slow Food[®]
Scandicci

IL NOTIZIARIO DELLA CONDOTTA

NUMERO 01/24 \ \ 20 FEBBRAIO 2024



Una poesia per non perdere noi stessi
Notizie dalla Condotta
Le cronache per chi non c'era
Cambiamento climatico e cibo
Segnaliamo: Caseus e tanto altro...

* IL TEMA DEL GIORNO: UNA POESIA PER NON PERDERE NOI STESSI *\

Per fare gli auguri per il nuovo anno ai nostri Soci e alle nostre Socie, vi proponiamo una poesia di Franco Arminio, molto in sintonia con il nostro pensiero...

Abbiamo bisogno di contadini, di poeti, di gente che sa fare il pane, di gente che ama gli alberi e riconosce il vento. Più che l'anno della crescita, ci vorrebbe l'anno dell'attenzione. Attenzione a chi cade, attenzione al sole che nasce e che muore, attenzione ai ragazzi che crescono, attenzione anche a un semplice lampione, a un muro scrostato. Il mondo ha bisogno di essere amato e accudito, prima di essere pianificato o portato chissà dove. Oggi essere rivoluzionari significa togliere più che aggiungere, significa rallentare più che accelerare, significa dare valore al silenzio, al buio, alla luce, alla fragilità, alla dolcezza.

Franco Arminio

Per tornare assieme nella casa del mondo. Manifesto per il nuovo anno.

Anima Mundi Edizioni, Otranto 2018



* NOTIZIE DALLA CONDOTTA *\

DAL CONSIGLIO DIRETTIVO

Il Consiglio Direttivo (Comitato di Condotta) si è riunito in seduta straordinaria il 9 novembre 2023, su piattaforma Meet, per condividere le informazioni e discutere le questioni legate alle novità sul tesseramento, in seguito all'incontro nazionale del 6/11/23.

Il Consiglio Direttivo si è di nuovo riunito in seduta straordinaria il 6 dicembre 2023, su piattaforma Meet, per discutere di quanto emerso nel corso dell'Assemblea regionale del 26/11/23 a Fiesole in merito al tesseramento.

Verbale della riunione del 9/11/23: bit.ly/SFS231109-Verbale

Verbale della riunione del 6/12/23: bit.ly/SFS231206-Verbale

DALL'ASSEMBLEA DEI SOCI

L'Assemblea dei Soci si è riunita in seduta straordinaria il 16 novembre 2023 su piattaforma Meet per informare i Soci sulle novità introdotte da Slow Food Italia in merito al tesseramento e per discuterne.

Verbale dell'assemblea del 16/11/23: bit.ly/SFS231116-Verbale

DALL'ESECUTIVO

Il Gruppo Esecutivo si è riunito nei giorni 1, 8, 17, 29 novembre e il 29 dicembre 2023 per discutere, organizzare, elaborare, in merito a:

- Gestione dell'associazione.
- Attività educative nelle scuole degli Orti: Mani in pasta, adozione orti, organizzazione volontari, contatti con le scuole e con il Comune di Campi.
- Tesseramento: riorganizzazione, novità, problematiche.

Nel 2024 l'Esecutivo si è riunito il 5 gennaio per gestire le novità del tesseramento. Il 17 gennaio (e il 7 febbraio) ha incontrato gli Assessori di Campi Bisenzio per concordare la rimodulazione del progetto previsto per il terzo anno degli Orti scolastici nelle scuole del Comune. Il 18 gennaio si è riunito per iniziare a lavorare alla proposta di documento di bilancio da presentare al Direttivo e successivamente all'Assemblea dei Soci. Il 24 gennaio si è incontrato con Qualità & Servizi per concordare gli interventi nelle scuole in reciproca collaborazione. Il 5 febbraio sono stati organizzati gli eventi di febbraio e inizio marzo e concordate le argomentazioni da portare al successivo incontro con gli Assessori di Campi Bisenzio. Il 7 febbraio si è tenuto anche un incontro con due rappresentanti del CUI di Campi Bisenzio. L'8 febbraio si è riunito di nuovo per concludere il documento di bilancio, a partire dalla bozza predisposta dal Tesoriere.

DAI GRUPPI DI LAVORO

Il 15 gennaio, su piattaforma Meet, si è tenuto un incontro operativo dei volontari del Gruppo Educazione che conducono l'attività delle "Mani in pasta" nelle scuole della Piana Fiorentina.

* LE CRONACHE PER CHI NON C'ERA *\



DEGUSTAZIONE DELL'OLIO NUOVO – AZIENDA VIGLIANO DI PAOLO E LORENZO MARCHIONNI (18 NOVEMBRE 2023)

di Gianni Mugnai

Sabato 18 novembre siamo stati ospiti dell'azienda agricola di Paolo e Lorenzo Marchionni per una degustazione di olio che si è svolta all'aperto sull'aia. Un posto magico di una bellezza tutta toscana, tenuto come un salotto dai giovani proprietari, esperti agricoltori e vignaioli di capacità e competenze, che fanno un lavoro appassionato e pregiato che dà i propri frutti in prodotti di pregio come olio e vini importanti dalla grande eleganza e salubrità; l'attenzione al prodotto unita all'ambiente è coniugata con sapienza e passione non comuni.

Prima della degustazione dell'olio siamo andati a visitare la cantina, estremamente ordinata e pulita, dove Paolo ci ha illustrato gli strumenti del lavoro di cantiniere e le accortezze che devono essere messe in atto per una produzione biologica certificata. Qui ci ha spiegato le difficoltà di una produzione biologica, cioè senza l'utilizzo di prodotti di sintesi, facendoci anche un excursus sui cambiamenti che hanno dovuto affrontare per fronteggiare i cambiamenti climatici, come ad esempio lo spostamento della vendemmia e della raccolta delle olive, illustrandoci anche tutte le accortezze che l'esperienza ha loro insegnato per trattare il prodotto nel migliore dei modi fin dalla raccolta. Ci ha anche parlato di come i mercati siano cambiati e continuino a cambiare, costringendo i produttori a fare i conti anche con questo aspetto per poter vendere la propria merce. È emerso chiaramente come i giovani proprietari siano impegnati nella conduzione dell'azienda, dal reclutamento del personale fino alla vendita dei loro prodotti, seguendo gli andamenti dei mercati internazionali in modo da fornire prodotti non solo biologici ma anche appetibili per i mercati.



Anche la degustazione dell'olio è stata guidata da Paolo che ce ne ha fatto assaggiare vari tipi, invitandoci a riflettere sulle caratteristiche organolettiche del prodotto e cercare di capire se si trattasse di un olio nuovo e da quale zona d'Italia provenisse. Ci siamo subito resi conto come sia facile rimanere ingannati da alcune caratteristiche dell'olio, come ad esempio la "piccantezza" che un olio ben conservato può mantenere anche se non è nuovo. Ci ha spiegato che la caratteristica dell'olio toscano è quella di avere un amarognolo di fondo e che la vivacità del colore verde è un'indicazione della recente frangitura. Ci ha anche spiegato che, mentre sulle etichette del vino è sempre riportata la data della vendemmia, su quelle dell'olio è sufficiente riportare la data di imbottigliamento.

È stata un'esperienza gradevole e coinvolgente in quanto Paolo ci ha saputo guidare, trasmettendoci la sua passione per il proprio lavoro.

Foto e video: bit.ly/SFS231128 (Valentina Mustardino, Leonardo Fallani)

a Vigliano

PAOLO E LORENZO
MARCHIONNI

AZIENDA AGRICOLA
PAOLO E LORENZO MARCHIONNI A VIGLIANO

Via Carcheri 309, loc. Vigliano, 50055 Firenze

vigliano.com

Per trovare tutte le informazioni aggiornate sui nostri progetti, gli eventi che organizziamo e le attività della nostra rete, visita il nostro sito

www.slowfoodscandicci.it





LA TRADIZIONALE CENA DEGLI AUGURI ALL'ANTICA TRATTORIA DI' TRAMWAY (13 DICEMBRE 2023)

di Carmen Di Giuseppe

Per la tradizionale cena degli auguri, anche quest'anno, i soci della condotta si sono ritrovati all'Antica Trattoria di' Tramway a Sant'Angelo a Lecore. Nei locali della stazione terminale della tranvia, che dal centro di Firenze conduceva, un secolo fa, alle porte di Poggio a Caiano, Morando Bacchereti iniziò l'attività di ristorazione che, dopo sessant'anni, rappresenta ancora un punto di riferimento per la ristorazione di territorio e di tradizione, come testimoniato dalla sua presenza costante nella guida Slow Food "Osterie d'Italia". Attualmente, la trattoria è gestita da Paolo e Margherita che ci hanno calorosamente accolto con un calice di prosecco e ci hanno proposto un menù tradizionale che ha riscosso molto successo tra i nostri soci.

Abbiamo iniziato la cena con due piatti che celebrano la "toscanità": i maltagliati al sugo di lampredotto e le tagliatelle al ragù di pecora, carne tipica del territorio. In abbinamento il Barco Reale di Carmignano 2022: un vino rosso rubino che presenta profumi floreali e tannini non invadenti. Ci è stato servito poi un agnello al forno con patate arrosto, carne tenerissima,



gusto squisito e porzione abbondante. In abbinamento il Carmignano DOCG Santa Cristina in Pilli 2020 che, con il suo profumo intenso e la struttura che lo caratterizza, ha egregiamente accompagnato questo secondo piatto. I dolci sono buoni e fatti in casa e quindi “un posticino” ce lo siamo lasciati per gustare un ottimo tiramisù abbinato al Vin Santo di Carmignano 2014 dal gusto dolce e fruttato.

I vini scelti per accompagnare i piatti sono stati offerti dalla Fattoria Ambra di Carmignano e ci sono stati presentati da Guido Cantini nipote di Giuseppe Rigoli, che con passione conduce questa fattoria di famiglia dal 1983. Guido Cantini ci ha descritto le caratteristiche dei vini, gli affinamenti a cui sono stati sottoposti e le fasi che portano dal grappolo all’imbottigliamento.

L’atmosfera della serata è stata di grande convivialità, si percepiva, tra i partecipanti, la voglia di stare insieme e la serata è stata piacevolissima.

Foto: bit.ly/SFS231213 (Maria Teresa Compagnino, Corrado Gioia)



ANTICA TRATTORIA
di
TRAMWAY



ANTICA TRATTORIA DI' TRAMWAY

Via Pistoiese 353 – S. Angelo a Lecore – Signa (FI)

antica-trattoria-tramway.business.site – 0558778203



LABORATORIO SUL VINO 2: PERCORSO SENSORIALE PER COMPRENDERE E VALORIZZARE IL VINO QUOTIDIANO

(17 GENNAIO 2024)

di Anna Nigro

Si è svolta presso il circolo Le Cascine, mercoledì 17 gennaio 2024 a Lastra a Signa, la seconda serata di approfondimento sull'analisi del vino, condotta da Mario Bertuccioli. Obiettivo dell'incontro è stato fornire gli strumenti per accrescere le abilità e riconoscere le caratteristiche sensoriali del vino.

Nella prima parte c'è stata l'identificazione di alcuni aspetti come la dolcezza (grado zuccherino) o l'acidità, con esperimenti in cui i sapori erano stati aggiunti a un vino base. A questo è seguita una fase di identificazione in diversi vini reali, cercando di individuare quale fosse più acido o dolce.

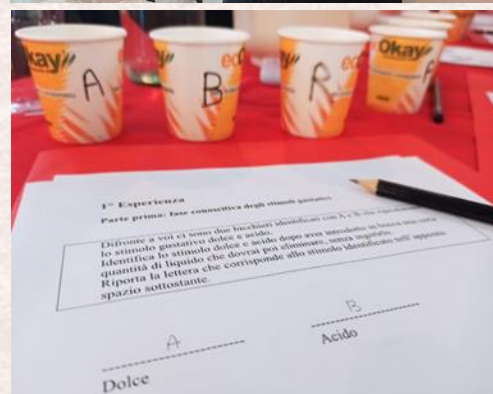
La seconda parte ha avuto come tema le caratteristiche aromatiche del vino, di nuovo con esperienze "piccolo chimico" e di seguito rintracciando le aromaticità in vini di diverse zone e caratteristiche.

L'esperienza più accattivante è stata quella olfattiva, oltre che gustativa, dove riconoscere odori sprigionati da alcuni vini è stato davvero coinvolgente.

Un ringraziamento a Mario, per la sua professionalità e disponibilità nel farci partecipare a questa serata davvero 'sensoriale'.

Anna Nigro (socia non più astemia 😊)

Foto: bit.ly/SFS240117 (Corrado Gioia, Leonardo Fallani)



* CONTRIBUTI DAI SOCI *\

CIBO E CRISI CLIMATICA: UN SUGGERIMENTO DI LETTURA

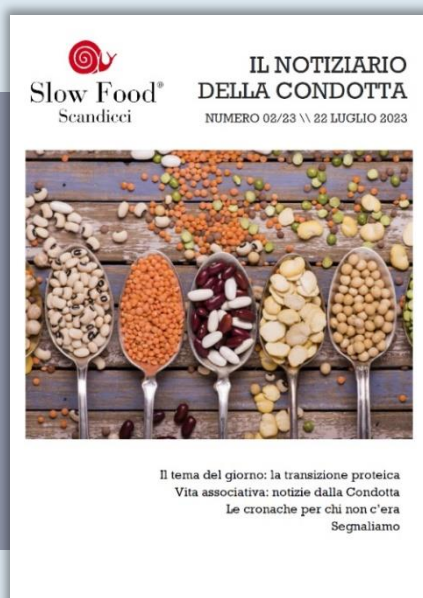
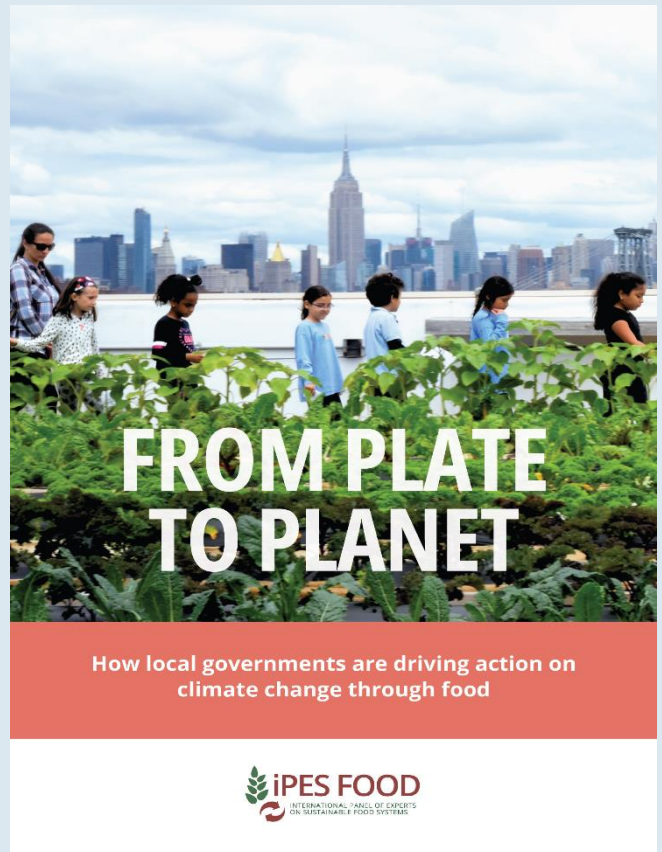
di Paolo Leonelli

Vi suggerisco di andare a leggere sul sito di IPES Food (ipes-food.org) il rapporto “[From Plate to Planet](#)”.

Lo scopo del report è l'analisi di come i governi locali stiano governando (o no) azioni per il cambiamento climatico attraverso il cibo, quindi siamo proprio nell'area di interesse e di azione di Slow Food.

Un paio di pillole per mettervi interesse. Primo, il sistema complessivo del cibo è responsabile tra un quarto ed un terzo delle emissioni globali di CO₂. Un dato poi che mi ha sorpreso: per l'agricoltura intensiva la sola produzione di fertilizzanti, un processo evidentemente energivoro, è responsabile del 2% delle emissioni globali; può sembrare poco, ma questa quota è maggiore di quella emessa da tutta l'aviazione civile!

IPES Food (International Panel of Experts on Sustainable Food Systems) è un gruppo indipendente di 25 esperti di varie discipline, scienziati ma anche agricoltori attivisti e rappresentanti di comunità indigene, e sul sito rimarca di non accettare fondi dai governi.



Ti piace il nostro notiziario?
Hai suggerimenti su come migliorarlo
o segnalazioni sui temi da sviluppare?

Vuoi proporci un tuo contributo da includere
in uno dei prossimi numeri?

Scrivici a convivium@slowscan.it!

* SEGNALIAMO... *\

CASEUS HA COMPIUTO 60 ANNI! E CAMBIA GESTIONE...

di Francesca Ermini

Potrebbe sembrare una notizia triste: i nostri Cristina e Paolo sono soci storici della Condotta e il loro negozio di Formaggi Caseus è un faro nella notte!

Ma in realtà, a pensarci bene, mi si accendono pensieri e ricordi che possono solo farci sentire profondamente felici e orgogliosi.

Felici e orgogliosi, perché il 28 dicembre 2023 hanno festeggiato niente di meno che 60 anni di attività!

Felici e orgogliosi, perché con il loro impegno ed entusiasmo sono riusciti a creare un'attività di altissima qualità, buona, pulita e giusta.

Felici e orgogliosi, perché attivissimi nella e per la filosofia Slow Food, sono stati il punto di riferimento e di esempio per tutti noi e la rete di Terra Madre.

Felici e orgogliosi, perché la loro professionalità e passione, il loro impegno, entusiasmo, cortesia e buon gusto ci hanno sempre accolto oltre la soglia di Caseus e non solo: non era forse questo che si vedeva riflesso negli sguardi commossi, gli abbracci affettuosi, le parole spiritose ed emozionante di tutti, dei tantissimi frequentatori del negozio, il giorno della festa?

Felici e orgogliosi, perché oltretutto sono riusciti a trovare una giovane coppia, Stefania e Guido, a cui passare il testimone e che accompagneranno nei primi mesi di attività.

Così tutto questo grandissimo patrimonio di sapere e qualità continuerà a esistere e arricchirsi. C'è qualcosa di più virtuoso e "Slow Food" in questo fantastico percorso che hanno innestato?



Comunque, a essere onesta, un po' di nostalgia viene rileggendo tutti i nostri notiziari.

Cristina e Paolo ci sono sempre: degustazioni; laboratori alla Fiera di Scandicci; Master of Food; il viaggio a Bra per "Cheese" per ritirare l'attestato di "Locale del Buon Formaggio"; le tante iniziative in collaborazione con il Bistrot del Mondo Da Bobo all'Acciaio; la festa alla Badia di Settimo per i 20 anni della Condotta con il ricordo disegnato da Sergio



Staino. E le degustazioni con i miei studenti americani? Per più anni consecutivi, dalla celebre Firenze a Scandicci per conoscere Slow Food e i suoi protagonisti virtuosi (e loro non potevano mancare)!

Eh sì, tanto entusiasmo, orgoglio e bontà! E come fai a non essere felice e orgoglioso?

*Cari Cristina e Paolo,
tutta la Condotta Slow Food Scandicci brinda con voi,
con immenso piacere, una e mille volte: a questo
vostro traguardo straordinariamente bello, con un po'
di nostalgia ma soprattutto tanta felicità per voi! Siamo
sicuri che tante saranno le occasioni per continuare a
far crescere e arricchire questo nostro percorso e
amicizia e continuare a brindare assieme.*

*Da parte di tutta la Condotta,
VIVA CASEUS, VIVA CRISTINA E PAOLO!*

Una fan che vi adora! Fxxxxxxxxx (chissà mai chi sarà?)

Foto: bit.ly/SFS231228 (Francesca Ermini, Paolo Leonelli)

ABBIAMO (RI-)VINTO IL PREMIO DEL TESSERAMENTO DI SLOW FOOD ITALIA!!!

Come da consuetudine ripresa nel 2021, anche quest'anno Slow Food Italia ha indetto una gara del tesseramento, con lo scopo di riconoscere l'impegno di quelle condotte "che si distinguono con particolare entusiasmo nel riportare nell'associazione le persone con la tessera scaduta e nell'avvicinare coloro che saranno soci, ma ancora non lo sanno".

Le condotte hanno ricevuto un punteggio per tutti gli iscritti nuovi o rinnovati dal 27 novembre 2023 al 15 gennaio 2024, differenziato per tipo di tessera.

Ebbene, per il terzo anno consecutivo Slow Food Scandicci ha vinto la gara, piazzandosi al primo posto fra tutte le condotte di Italia per numero di rinnovi e di nuove iscrizioni!

Ringraziamo tutti i Soci e le Socie per la loro adesione e per la fiducia che ci hanno rinnovato. Senza il vostro entusiasmo e il vostro contributo attivo non potremmo portare avanti i nostri progetti e le nostre iniziative. Grazie tantissime!!!



RIMETTIAMO LE “MANI IN PASTA”!!!



Con il contributo di Slow Food Italia, Qualità & Servizi e Comune di Campi Bisenzio e grazie all'organizzazione del Gruppo Educazione della Condotta e al lavoro volontario ed entusiasta dei nostri soci coinvolti, il 22 gennaio è partita l'attività delle “Mani in pasta” nelle scuole dell'infanzia e primarie della Piana Fiorentina all'interno del Progetto degli Orti in Condotta. Grande soddisfazione dei bambini e delle insegnanti (riportiamo qui un commento: “sarebbe da fare una volta al mese!”).



UNA SEGNALAZIONE DAI NOSTRI SOCI

Il 15 febbraio un gruppo auto-organizzato di 15 soci ha fatto visita a **Logò**, ristorante a due passi da Porta Romana a Firenze. Una cena di grande livello, con piatti originali preparati dallo chef Davide, curati in ogni dettaglio, sia nella presentazione che nel modo eccellente con cui sono stati trattati i prodotti. Ottimi anche i vini, selezionati da Betania, che con grande professionalità e ospitalità si è presa cura della sala. A detta di tutti i partecipanti, un'esperienza da ripetere e consigliare!



Associazione di Promozione Sociale iscritta al Registro Unico del Terzo Settore

 c/o Centrolibro, Piazzale della Resistenza 2, 50018 Scandicci (FI)

 convivium@slowsan.it

 www.slowfoodscandicci.it

 facebook.com/slowfoodscandicci

 instagram.com/scandiccislowfood