



Slow Food®
Scandicci

IL NOTIZIARIO DELLA CONDOTTA

NUMERO 03/24 \ \ 26 AGOSTO 2024



Il tema del giorno: “Col cibo si educa, col cibo si cambia”

Notizie dalla Condotta

Le cronache per chi non c'era

Segnaliamo

* IL TEMA DEL GIORNO: “COL CIBO SI EDUCA, COL CIBO SI CAMBIA” *\

Carissime Socie, carissimi Soci,

Slow Food Italia e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, insieme alle Comunità Laudato si', hanno lanciato l'**Appello per l'educazione alimentare: conoscere per scegliere**, per chiedere al Governo italiano di inserire l'educazione alimentare come insegnamento obbligatorio nelle scuole di ogni ordine e grado.

La nostra Condotta già dal molto tempo ha preso posizione sull'importanza dell'educazione alimentare a scuola e ha fatto di questo tema una delle sue principali linee di azione. Con i nostri volontari e in collaborazione con gli istituti scolastici del territorio, stiamo proseguendo in un'attività ventennale di educazione alimentare nelle scuole attivata mediante gli Orti in Condotta. Abbiamo anche stimolato, a livello locale e nazionale, una riflessione sull'importanza del momento educativo della mensa scolastica, in un congresso da noi organizzato e con una nostra mozione fatta propria dal congresso nazionale di Slow Food Italia del 2021.

Vi invitiamo a sottoscrivere l'appello e a condividerlo con le vostre conoscenze. Abbiamo tempo fino alla fine dell'anno, quindi... firmate!

Firma l'appello per inserire l'educazione alimentare come insegnamento obbligatorio nelle scuole di ogni ordine e grado:

appelloeducazionealimentare.it

Nel 2021 abbiamo organizzato il congresso “Ripensa la mensa”, dedicato al ruolo centrale della ristorazione collettiva nell'educazione al cibo e per favorire uno sviluppo sostenibile. Potete rivedere la registrazione del congresso e scaricare il pdf con gli interventi dei relatori e il Manifesto “Una campagna per la buona mensa” sul sito web dedicato:

slowfoodscandicci.it/ripensalamensa



* NOTIZIE DALLA CONDOTTA *\

DAL CONSIGLIO DIRETTIVO

Il Consiglio Direttivo (Comitato di Condotta) si è riunito il 19 giugno 2024, su piattaforma Google Meet, per iniziare a discutere il prossimo percorso congressuale, fare il punto della situazione sull'attività svolta nel periodo invernale e primaverile e per decidere i futuri impegni della Condotta.

Verbale della riunione del 19/06/24: bit.ly/SFS240619-Verbale

DALL'ESECUTIVO

A maggio 2024 l'Esecutivo si è riunito:

- il 7, per mettere a punto il programma della festa prevista per il 18-19/05 a Campi Bisenzio, per discutere della proposta della Cooperativa Macramè per una richiesta di collaborazione, per la gestione ordinaria (tesseramento, bilancio);
- il 13, per partecipare a un incontro con alcuni educatori e ragazzi che fanno riferimento alla Cooperativa Macramè per organizzare l'apericena del 30/05 durante la quale i volontari di Slow Food hanno collaborato con i ragazzi inseriti nelle attività di Macramè;
- il 15, per un sopralluogo e un incontro con l'Assessora Pizzirusso del Comune di Campi Bisenzio per gli accordi sulla festa del 18-19/05;
- il 16, per sistemare gli ultimi dettagli della festa.

A giugno 2024 l'Esecutivo si è riunito:

- il 12, sia per discutere questioni interne, sia per incontrare i rappresentanti di Qualità & Servizi per valutare i laboratori svolti in collaborazione durante l'anno scolastico e per mettere le basi per una collaborazione per il prossimo anno scolastico;
- il 13 con Fossati, in vista dell'Assemblea regionale del 16/06;
- il 24 con Slow Food Educazione, per valutare la prosecuzione del Progetto Orti e gli impegni che dovrà assumere la Condotta;
- il 27, per organizzare un piano d'azione alla luce di quanto emerso dalla riunione del Consiglio Direttivo del 19/06/24.

A luglio 2024 l'Esecutivo si è riunito:

- il 12 con Fossati, per condividere informazioni su un progetto di cooperazione per la Palestina e per la gestione ordinaria;
- il 16, per partecipare alla Consulta del Volontariato a Lastra a Signa;
- il 18, da remoto con Iacopo Olivares di Qualità & Servizi, per condividere e mettere a punto l'organizzazione dei laboratori educativi nelle scuole per il prossimo anno scolastico.

Ad agosto 2024 l'Esecutivo si è riunito:

- il 9, per definire la news Eventi, discutere le modifiche da apportare alla mappatura dei produttori presente sul sito della Condotta e alle informazioni contenute su Slow Food in tasca, infine per discutere alcune questioni legate a Terra Madre a settembre.

I membri dell'Esecutivo, inoltre, hanno continuato a seguire, di volta in volta, gli incontri regionali e nazionali sulle varie tematiche in cui l'Associazione è coinvolta.

* LE CRONACHE PER CHI NON C'ERA *\



ACCADEMIA POPOLARE DEL GUSTO: INCONTRO CON IL VINO NEL RACCONTO DEI VIGNAIOLI

4. "IL VINSANTO TOSCANO": INCONTRO CON L'AZIENDA AMBRA (6 MAGGIO 2024)

di Donato Iozzelli

L'ultima serata del mini-ciclo di quattro appuntamenti organizzati dalla condotta Slow Food di Scandicci ci riporta a uno dei prodotti più autentici e amati della tradizione vitivinicola toscana, e cioè il Vin Santo. Una "perla" unica al mondo, poiché il processo produttivo che lo caratterizza nella sua interezza non trova riscontro in nessun'altra pratica enologica sia in Italia che nel resto del mondo.

Ospite della serata conclusiva è Giuseppe Rigoli della Fattoria Ambra di Carmignano, che con il suo incedere semplice e pacato ci racconta le caratteristiche di questo prodotto a suo modo magico: ogni Vin Santo, per quanto contraddistinto da tecniche ben precise, divenute quasi degli standard, è come un mondo a sé.



Così "impariamo" quali uve vengono utilizzate e come si raccolgono, il modo in cui appassiscono e quanto a lungo, come usare i caratelli (i tipici contenitori in legno nei quali il Vin Santo può restare fino a 10 anni), così come se usare o no, ad ogni nuova vinificazione, una porzione di vino residuo della precedente fermentazione (la cosiddetta "madre"). E, ovviamente, i profumi e le esperienze sensoriali che possiamo provare durante ogni assaggio.



Due i vini assaggiati, uno dei quali proveniente da una produzione diversa da quella della fattoria, un modo questo davvero interessante per confrontare due prodotti apparentemente molto simili, eppure molto diversi tra loro. E a conclusione dell'incontro, una graditissima sorpresa preparata da Paolo Leonelli, socio e organizzatore in primis di questo splendido miniciclo: il "Tiramisanto", ovvero un tiramisù preparato con cantucci e una bagna a base di Vin Santo.

Da nuovo ed entusiasta socio Slow Food aspetto quindi un nuovo ciclo di incontri, impaziente di incontrare e conoscere produttori nuovi insieme alle loro espressioni del territorio italiano, il tutto con l'autenticità e la semplicità che la filosofia del movimento riesce ogni volta a trasmettere.

Foto: bit.ly/SFS240506 (Mariella D'Amato, Leonardo Fallani)

Materiale gentilmente messo a disposizione da Giuseppe Rigoli:

bit.ly/vinsanto-articolo Articolo sul Vin Santo (da "I biscotti di Prato", Claudio Martini Editore)

bit.ly/vinsanto-slides Slides mostrate durante la serata



FATTORIA AMBRA

Via Lombarda 85, 59015 Carmignano (PO) – tel. 0558719049

www.fattoriaambra.it

Ti piace il nostro notiziario?
Hai suggerimenti su temi da sviluppare?
Vuoi proporci un tuo contributo?

Scrivici a convivium@slowsan.it!





NON SPRECHIAMO: DIAMO UN SENSO CON I SENSI! (18-19 MAGGIO 2024)

Si è concluso con successo il percorso educativo iniziato tre anni fa con il “Progetto Orto in Condotta” nelle scuole della Piana Fiorentina. Durante l’anno scolastico appena terminato i volontari della Condotta hanno svolto i laboratori delle “Mani in pasta” nelle classi degli Orti e hanno collaborato ai Laboratori educativi di Qualità & Servizi in alcuni Comuni dove è attivo il servizio di mensa.

La festa finale, organizzata il 18 e 19 maggio a Campi Bisenzio in occasione della ricorrenza dello Slow Food Day, ha rappresentato un momento di incontro fra gli insegnanti, i genitori, i bambini, la cittadinanza di Campi e la Condotta.

Le due giornate, molto intense e partecipate, hanno visto il coinvolgimento di molti soci che hanno permesso di realizzare varie proposte educative in un clima gioioso. Marco Berretti, fra questi, ha coinvolto i bambini con un laboratorio sul grano: dalla spiga alla semola con una mini-macina costruita da lui.

Ringraziamo tutti i volontari della Condotta e le Assessorate Petti e Pizzirusso del comune di Campi per la loro disponibilità e presenza durante la manifestazione.



Foto e video: bit.ly/SFS240518 (Mariella D’Amato, Francesca Ermini, Viola Migliorini, Daniela Monami, Anna Nigro e gli altri Volontari di Slow Food Scandicci)



APERICENA CON COOPERATIVA MACRAMÈ (30 MAGGIO 2024)

Dopo il nostro intervento educativo nella sede della Cooperativa Macramè, ci siamo impegnati a dare una mano a supporto della Campagna di fundraising “Fit4Campi - Un parco per tutti” per realizzare una serata conviviale con apericena, seguita dallo spettacolo teatrale dal titolo “I musicisti”. I volontari della Condotta e i ragazzi di Macramè hanno concordato e realizzato un menù per la serata; grazie ai prodotti forniti da Qualità & Servizi, che ha dato un notevole sostegno, siamo riusciti a contenere il costo della cena per i partecipanti.



La serata è stata molto piacevole e ha riscontrato un grande successo; più di cento i partecipanti!

Soddisfatti i ragazzi di Macramè che hanno lavorato fianco a fianco con i volontari della Condotta: tutti stanchi ma contenti! Molto divertente anche lo spettacolo messo in scena dai ragazzi presso il Liceo Agnoletti, bravissimi!

Foto: bit.ly/SFS240530 (Macramè, Dianora Pianetti)





INCONTRIAMOCI A CENA IN CAMPAGNA: VISITA AL CIRCOLO CULTURALE BUCOLICA (9 GIUGNO 2024)

di Paolo Leonelli

Domenica 9 giugno, la Condotta di Scandicci e quella di Firenze assieme per un evento presso il Circolo Bucolica di Lastra a Signa. Ci siamo trovati a fine pomeriggio per un piacevole aperitivo con i miscelati di Bucolica decisamente inusuali, a base dei liquori da loro prodotti e di botaniche a metri zero.

Poi con Filippo Zammarchi giro molto interessante nei loro terreni dove abbiamo imparato un sacco di cose. Il frutteto con 16 tipi diversi, volutamente mescolati per contrastare la diffusione dei parassiti e poi siepi alternate per limitare l'erosione del terreno. Ci dice con soddisfazione che le sostanze organiche dei loro terreni dopo anni di lavoro sono arrivate al 2%, poi ci racconta dei meriti derivanti dell'alternanza di colture; dove ora matura il grano saraceno (ottimo per le api) lo scorso anno coltivavano i ceci che si accontentano di poca acqua e riequilibrano l'azoto nel terreno. Poi nell'orto, dove ovviamente non usano erbicidi e pesticidi ma agricoltura naturale rigenerativa per prodotti sani e gustosi. A dimostrazione che non si deve fare agricoltura intensiva per avere produzioni consistenti ci racconta che nel loro spazio modesto hanno fatto 13 quintali di verdure.

Poi a tavola, con una cena tutta cucinata con i loro prodotti:

- Bruschetta all'uovo livornese marinato in salsa fermentata di miele millefiori, peperoncino, aglio e timo





- Calamarata di grani antichi allo zucchini lungo fiorentino e menta
- Torta di cece piccino fiorentino a lunga maturazione con insalatina e kimchi
- Crostata ai frutti antichi grani antichi, burro del Mugello e pesche
- Pane di grani antichi della Comunità del Cibo dei Grani Antichi di Montespertoli
- Il vino della nostra collina IGT Toscana Bio rosso e bianco Az. Agricola Enrico Villani



Il dibattito su quello che abbiamo assaggiato è stato interessante e vivace, certo la totale esclusione di carne, le preparazioni inusuali tipo l'uovo marinato o il kimchi con il loro gusto acido di fermentato hanno stimolato emozioni e giudizi molto variegati!

Foto: bit.ly/SFS240609 (Paolo Leonelli)



CIRCOLO CULTURALE AGRICOLO BUCOLICA

Via Castracane 100, 50055 Lastra a Signa (FI)

www.bucolica.farm



LA CENA DEI VOLONTARI (23 GIUGNO 2024)

di Patrizia Grillo

Domenica 23 giugno a Lastra a Signa, grazie all'ospitalità di Mariella e Stefano, la Condotta ha ripreso una "tradizione" un po' messa da parte negli ultimi tempi, fra problemi sanitari, impegni sempre più pressanti e tempo perso per la burocrazia. Il gruppo dei volontari dell'associazione è molto composito e mai costante negli anni: ai volontari del Consiglio Direttivo si affiancano, di volta in volta, a seconda delle situazioni, quelli che intervengono per i laboratori, gli orti, l'attività nelle scuole e quelli che fanno parte dei Gruppi di lavoro tematici.

La cena a buffet, a base di prodotti acquistati dai soci-produttori del territorio, ci ha permesso di trascorrere qualche ora insieme, in modo conviviale, e ci ha consentito di fare un piccolo omaggio ai soci che operano nei vari ambiti della Condotta. Un pensiero anche a chi non ha potuto essere presente, con l'auspicio che il prossimo anno possa intervenire!

Foto: bit.ly/SFS240623 (Francesco Corti, Leonardo Fallani, Viola Migliorini)





PREMIO PER L'AMBIENTE A CARLO PETRINI (30 GIUGNO 2024)

Nell'ambito del Tignano Festival, un riconoscimento importante per il fondatore di Slow Food e per tutta l'Associazione.

di Francesca Ermini

Per via del mio lavoro, raramente mi capita di essere libera il fine settimana. Ma il 30 Giugno è stata la mia domenica fortunata: libera e per l'appunto il giorno della premiazione di Carlo Petrini con il Premio per l'Ambiente! Mi sono iscritta subito perché non volevo mancare (oltre alla premiazione ovviamente) la cena Slow Food organizzata presso la Capannina di Tignano!



Ebbene sì, questo bell'evento si è tenuto infatti nella bellissima cornice del castello di Tignano, un borgo antico vicino Barberino Val d'Elsa, con le sue belle mura e una porta che annuncia pace e serenità a chi la varca.

La Capannina, a pochissima distanza, ci ha accolti in una fresca atmosfera di colline a perdita d'occhio, tanti volti amici e una deliziosa cena in perfetto stile Slow Food, dove assieme ad eccellenti prodotti della tradizione (la porchetta della Sosta del Gallo, la pasta Fabbri!!!!) sono stati serviti alcuni specialissimi presidi (la tarese, i fagioli zolfini, il pane Marocca!!!), e il caffè del progetto in progress della Slow Food Coffee Coalition. Devo dire che sono stati tutti bravissimi, ma (a parte questa pasta, che è sempre il mio leitmotiv preferito), devo dire che il pane (e non solo quello presidio) era davvero più che eccezionale!

Con il buon umore, quello che trasmette il nostro caro Carlin, con i suoi sorrisi, le sue parole sagge in difesa della nostra preziosa biodiversità, questa serata di colline e di stelle, credo abbia lasciato in bocca a tutti un sapore intenso di speranza: quello che tutte le persone che si impegnano per un mondo buono pulito e giusto augurano ad ogni cittadino di questo mondo.

Foto: bit.ly/SFS240630 (Anna Nigro)

* SEGNALIAMO... *\



TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO

Si rinnova l'appuntamento con l'evento principale del mondo Slow Food: **Terra Madre Salone del Gusto**, quest'anno dal 26 al 30 settembre, come di consueto a Torino. A 20 anni dal primo incontro mondiale delle Comunità del Cibo, il tema scelto per questa edizione di Terra Madre 2024 è la NATURA. Il programma della manifestazione, in gran parte delineato, è in costante aggiornamento. Per consultarlo e prenotare i laboratori e le conferenze potete consultare il sito web:

2024.terramadresalonedelgusto.com



ITINERA

Prosegue la manifestazione **Itinera** alla (ri)scoperta delle colline di Scandicci e delle aziende che vi sono ospitate. Vi segnaliamo due iniziative in programma per la fine di ottobre:

Dom 20/10: **Festa del frantoio di Cerbaia** – Olivicoltori Toscani

Sab 26/10: **San Michele in festa!** – Fattoria San Michele a Torri

Per informazioni sul programma e su come partecipare:

fb.com/Itineraprolocosanvincenzoatorri

SOSTEGNO DEGLI ENTI DEL TERZO SETTORE ISCRITTI NEL RUNTS DI CUI ALL'ART. 46, C. 1, DEL D.LGS. 3 LUGLIO 2017, N. 117, COMPRESSE LE COOPERATIVE SOCIALI ED ESCLUSE LE IMPRESE SOCIALI COSTITUTE IN FORMA DI SOCIETÀ, NONCHÉ SOSTEGNO DELLE ONLUS ISCRITTE ALL'ANAGRAFE

FIRMA **Mario Rossi**
Codice fiscale del beneficiario (eventuale) **05812040482**

IL 5x1000 A SLOW FOOD SCANDICCI

Ricordiamo che, come Associazione di Promozione Sociale (APS) iscritta al Registro Unico del Terzo Settore (RUNTS), Slow Food Scandicci può essere scelta come destinataria del 5x1000. Per farlo, basta apporre la firma nell'apposito spazio del Modello 730 o CU indicando il codice fiscale **05812040482**.

Con il tuo 5x1000 porteremo avanti progetti per promuovere il cibo buono pulito e giusto sul territorio. Grazie del supporto!

slowfoodscandicci.it/notizie/5x1000



Associazione di Promozione Sociale iscritta al Registro Unico del Terzo Settore

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

 convivium@slowscan.it

 www.slowfoodscandicci.it

 facebook.com/slowfoodscandicci

 instagram.com/scandiccislowfood