



Slow Food®

CONDOTTA 180 DI SCANDICCI

Scandicci

MAGGIO 2011



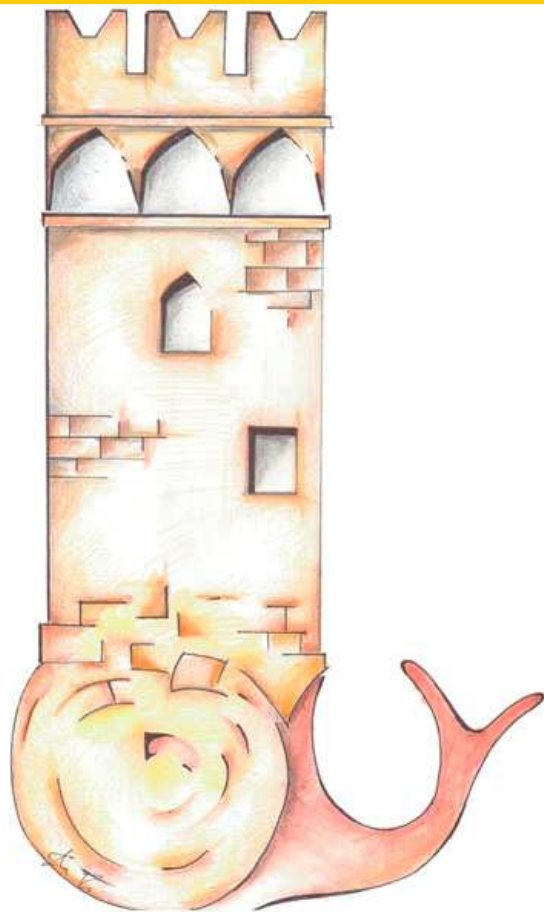
Sede: c/o Centrolibro, Piazza Togliatti, 41 - 50018 Scandicci (Firenze) Tel 0552577871 - Fax 0557329627
Ufficio: Via Acciaiuolo, 62b - 50018 Scandicci (FI)

Nota del fiduciario

Questo è veramente un giugno di grandi festeggiamenti e di grande impegno per la nostra Condotta; l'annuale festa della condotta del 19 giugno sarà preceduta da una festa ancora più grande. Quest'anno infatti Slow Food Italia celebra i suoi primi 25 anni di attività e li vuole festeggiare insieme a tutte le persone che lo conoscono e a chi ancora non lo conosce. Sarà il primo Slow Food Day per difendere il cibo buono, pulito e giusto dei produttori locali.

«Questo giorno di festa sarà anche l'occasione per rendere concreto e tangibile il significato di essere co-produttori, di esprimere il solido legame che c'è tra chi produce il cibo e chi lo consuma», spiega Roberto Burdese, Presidente di Slow Food Italia. «Porteremo in piazza i produttori da Nord a Sud per sancire un patto che possa rafforzare il rapporto tra la nostra associazione e chi ne incarna i principi sul territorio».

Il 18 e 19 Giugno Slow Food Scandicci in Festa!



18 GIUGNO

BUON COMPLEANNO SLOW FOOD ITALIA!

25 anni, così giovane e così già grande! Per questo straordinario evento le 300 condotte di tutta Italia festeggeranno andando in piazza a raccontare cosa facciamo, perché consideriamo il cibo il primo motore del cambiamento e crediamo nell'economia locale. La forza della nostra associazione è una grande rete che condivide conoscenze, idee e comportamenti quotidiani virtuosi e abbiamo voglia di incontrare tante nuove persone che vogliono unirsi a noi.

A Scandicci la festa si terrà nel Parco del Castello dell'Acciaiuolo e insieme a tutti noi, ci saranno i produttori, i trasformatori, i commercianti del nostro territorio che con noi collaborano per promuovere la nostra filosofia, un'agricoltura davvero sostenibile. Ci racconteranno del loro lavoro, della loro esperienza, ci presenteranno i loro prodotti di qualità e gli animali che allevano (maiali di cinta senese, pecore massesi, comisane e sarde). Sarà una giornata interessante ma anche piena di divertimento per grandi e piccini che potranno anche vedere i lavori dei più giovani agricoltori della zona: i bambini delle scuole degli Orti in condotta. (...seguiranno aggiornamenti)

A Calenzano la festa si svolgerà in Piazza del Comune dalle 10:00 alle 16:00 per festeggiare il compleanno di Slow Food con i produttori del territorio ed i loro prodotti: olio

extravergine d'oliva e altro. Ci sarà anche un'interessante rievocazione storica di animali della vita contadina, con mungitura manuale, ferratura degli zoccoli, paramenti e attrezzi

In piazza sarà presente la Condotta, per informare su progetti e iniziative Slow Food. Dalle 16:00 alle 18:00 al Castello di Calenzano laboratorio del gusto con i bambini "Le mani in pasta". Merenda con i prodotti del territorio.



19 GIUGNO

Al Castello dell'Acciaiolo FESTA DELLA CONDOTTA!

La tradizionale festa della Condotta, quest'anno avviene separatamente all'assemblea. Si terrà il giorno 19 giugno nel cortile del castello dell'acciaiolo e sarà una gran bella festa, anche se ovviamente in veste ridotta rispetto allo scorso anno, considerando anche l'impegno che dovremo riservare per la festa del 18 giugno, ma non per questo non sarà un'occasione per ritrovarsi in compagnia, con tranquillità, per festeggiare e pensare ai progetti futuri.

Dalle 19.30 i soci che si sono prenotati accederanno nel cortile del Castello dove sarà allestito un buffet. Sarà richiesto un contributo di 10 euro (fino a 11 anni gratis) finalizzato alla campagna **Mille Orti in Africa**. Dopo le ore 20.45 terminerà l'accesso al cortile.

Assemblea della Condotta

Cari amici soci, il giorno 11 Maggio si è tenuta la nostra Assemblea presso il Bistrot del Mondo al Castello dell'Acciaiolo.

C'erano da discutere e decidere molte cose importanti: alcune urgenti, come l'elezione dei nostri delegati per l'assemblea Regionale (tenutasi il 21 maggio scorso); altre meno pressanti, ma sicuramente non meno importanti. Così si è approvato il nostro bilancio consuntivo 2010 (che non è solo una prassi, ma un modo di prendere parte alla vita della condotta in modo cosciente e responsabile); si è chiarito e discusso il nuovo Statuto di Condotta e di Slow Food Scandicci S.r.l. (si è decisa la nuova sede legale della nostra Associazione che, dalla storica sede presso la Libreria il Centrolibro, si è spostata in via dell'Acciaiolo, 62, Scandicci, presso il nostro nuovo ufficio-archivio-magazzino; abbiamo approvato e dato il benvenuto al nuovo membro del Comitato di Condotta Maurizio Sgrilli (nostro storico e attivissimo socio, che prende il posto di Elio Varriale); ed infine, ma non certo non meno importante, si è discusso e riflettuto sugli obiettivi e le attività della condotta: la Festa del 18 Giugno, per i 25 anni di Slow Food, la Festa della Condotta del 19 Giugno; i progetti attivi e da attivare nelle Scuole di Scandicci; quelli concordati con Ungheria e Macedonia e quello di adottare, come Condotta, un orto in Africa, dopo che il Bistrot ne ha già adottati due.

Insomma, c'erano e ci sono state mille cose su cui riflettere, parlare, decidere. Bellissimi progetti, che ci rendono e renderanno tutti noi, sicuramente, orgogliosi ed entusiasti di esser soci della Condotta 180. Ma non dimentichiamoci mai la cosa più importante: i nostri obiettivi e quello in cui crediamo si realizzano solo grazie alla nostra reale partecipazione e al nostro concreto impegno: come soci alla vita della condotta e, quando possibile, come volontari alle iniziative. Entusiasmo, partecipazione, impegno sono alla base di tutto.

Assemblea regionale

Sabato 21 maggio 2011 alle ore 10.00, si è riunita nella sala riunioni della sede della Bottega degli Agricoltori di Toscana Cereali a Castiglione d'Orcia, in località Gallina, l'Assemblea regionale di Slow Food Toscana. Durante i lavori dell'Assemblea si è discusso e approvato il conto consuntivo 2010, la cooptazione di Giulio Malvezzi e Fausto Ferroni nel Consiglio regionale. La presidente di Slow Food Toscana Raffaella Grana ha illustrato gli indirizzi e le direttive generali del Consiglio regionale poi discusse in Assemblea.

I delegati presenti erano 69 e ha partecipato e concluso i lavori, il Presidente di Slow Food Italia Roberto Burdese.

La Piana

Quest'anno per la prima volta Slow Food Scandicci con l'aiuto dei soci della Piana Fiorentina, parteciperà all'evento organizzato dal comune di Calenzano "SCRITTORI AL CASTELLO".

Arrivata alla VI edizione la manifestazione che si svolgerà dal 16 al 19 luglio al Castello di Calenzano, avrà come tema: vivere meglio, consumando meno: racconti, libri e pratiche di sostenibilità.

Slow Food Scandicci si è impegnato a organizzare per sabato 18 giugno, giorno dedicato ai bambini dalle 16:00 alle 18:00 "le mani in pasta, laboratorio del gusto", ai piccoli verrà insegnato come fare la pasta, lavorando la farina con le uova e tutte le varie tecniche dell'impasto.



Durante la festa sarà allestita una merenda con i prodotti del territorio.

Educazione per i più piccoli

Siamo a fine anno scolastico e anche i nostri più importanti progetti legati al mondo dei piccoli si avviano alla pausa estiva. Con gran soddisfazione da parte di tutti, il progetto pilota "Il gusto si fa...scuola", indirizzato alle scuole di Scandicci, dopo aver affrontato il tema dell'olio, ha reso protagonisti il tema "gelato" e "miele" e "cioccolato". Dopo aver quindi ringraziato gli Olivicoltori Toscani, vogliamo anche ringraziare tantissimo Alessandro Malotti (Gelateria Malotti), Emiliano Terreni (A.R.P.A.T. Associazione Regionale Produttori Apistici Toscani) e Francesco Montrone (Cioccolateria Urzi) per le loro apprezzatissime lezioni degustazioni tenutesi nelle classi degli studenti coinvolti nel progetto.

Nel mese di Aprile inoltre, come sempre, si è partecipato alla manifestazione lastrigiana di "Leggere che gusto" che ha visto coinvolti ragazzi delle materne di Lastra a Signa per il progetto Mani in Pasta e i ragazzi delle scuole elementari del progetto Orti in Condotta. Quest'ultimi grazie alle lezioni su semi farine pasta lievitata erbe aromatiche hanno festeggiato il loro progetto realizzando squisiti panini aromatizzati (ovviamente con le erbe fresche dell'orto della scuola). Il prossimo anno, al progetto orti in condotta parteciperà anche la materna di Malmantile.

La Condotta di Scandicci è tra le prime che ha portato avanti attività con le scuole e i bambini: i nostri soci kids. Il laboratorio denominato "Le mani in pasta", ci è stato richiesto (dopo la scuola Turri dello scorso inverno) anche dalle insegnanti del nido e scuola materna Makarenko di Scandicci.

I gruppi erano tre, per un totale di 67 bambini.

Il laboratorio si è svolto nel cortile del Castello dell'Acciaio, dove ha sede il nostro Bistrot del Mondo. E' stata una esperienza unica il laboratorio con bambini così piccoli del nido, che sparivano nei grembiuli, ma con tanta partecipazione al grande gioco del lavoro con le mani; perché, loro, bambini quando giocano con le mani possono insegnare a noi "grandi". Accompagnati dalle mamme, ma anche da babbì, con ordine si sono messi intorno al tavolo davanti al loro mucchietto di farina con il buco nel mezzo ad ascoltare attenti la nostra Daniela che spiegava la magia ed il gioco di fare la pasta all'uovo.

Dopo aver confezionato la loro pallina, aiutati da Giovanna, Sara, Daniela, a lavorarla con il matterello, sono andati alla macchinetta per fare uscire la sfoglia e portarsela a casa.

Dopo il cortile dell'Acciaio si è riempito delle loro voci e delle loro corse felici di continuare a giocare.



Giovedì 2 giugno all'interno delle iniziative per i 150 anni dell'unità d'Italia organizzate da Slow Food Toscana, si è tenuto a Montespertoli il laboratorio per bambini su frutta e verdura dal titolo "A caccia del gusto" a cura di Slow Food Scandicci.

I piccoli assaggiatori dovevano indovinare i cibi segreti (che erano stati precedentemente centrifugati per ottenerne il succo e poter essere versati in un bicchiere) esaminandone sapori, colori e profumi e 'intavolare' una serie di osservazioni sui cibi scoperti.

All'iniziativa hanno partecipato 22 bambini che, anche se con qualche suggerimento da parte dei genitori, sono riusciti quasi tutti a scoprire i cibi segreti.

Slow Food Scandicci sostiene il Presidio dei formaggi d'alpeggio di Mavrovo Reka

È questo il nome completo del presidio che come Bistrot del Mondo abbiamo adottato. Sarà presentato ufficialmente alla prossima edizione di Cheese. Il Presidio nasce nel bellissimo Parco di Mavrovo per tutelare e promuovere la produzione dei tre principali prodotti caseari a latte crudo di pecora *sharplaninska* da animali al pascolo: il *kashkaval* (l'antenato - forse - di tutti i formaggi a pasta filata),



il *belo sirenje* (simile alla feta greca), e il *kiselo mleko* (letteralmente latte acido), simile ad uno yogurt denso e corposo. Anche le pecore ringraziano, continuando a godersi i loro pascoli di rara ricchezza e diversità.

Sta arrivando un bastimento carico di...

...Farine macinate a pietra!

Dopo il successo dei pomodori ecco giugno coi primi caldi....la condotta asseconda la tua voglia di estate selezionando le farine del mitico Mulino Marino di Cossano Belbo, dove la Langa sente la Liguria. Allora forza con l'autoproduzione: pasta fatta in casa, pizza e focacce, torte e tanto altro! E per chi ha bambini da impegnare dopo la fine della scuola: mani in pasta per tutti!!

OFFERTA: 4 tipi di farina macinata a pietra naturale al prezzo totale di Euro 15.

1. 1 Kg di farina ai "Sette Effe" con sfarinato di grano duro, farina di grano tenero, segale, orzo, grano saraceno e mais. Per pasta, crostate e biscotti.
2. 1 Kg di farina Buratto. Farina di grano tenero tipo 1, per pane, pizza, dolci, grissini, biscotti, pasta fresca e ogni altro uso.
3. 1 Kg di farina Enkir (Triticum Monococcum) è il padre dei cereali, ideale per tutti gli usi. Esalta al massimo le sue caratteristiche organolettiche nelle preparazioni semplici. La farina è di un sorprendente giallo naturale.
4. 1 Kg di farina di mais Fine. Farina di meliga integrale a grana fine per polenta. E' anche indicata per impanature e per dolci (pasta di meliga e sbrisolona).

Come al solito le quantità sono limitate. Per informazioni e prenotazioni scrivere a: convivium@slowsca.it oppure telefonare a Daniela al 3386784954.

Referendum

Il **12 e 13 giugno**, prima di andare al mare, ricordati di andare a votare per il **referendum!** tra i vari quesiti, importantissimo quello **abrogativo del decreto Ronchi sulla privatizzazione dei servizi idrici integrati.**

Slow Food aderisce al Forum italiano dei Movimenti per l'acqua pubblica perché ritiene che alcuni beni siano inalienabili, assolutamente non trattabili come commodities o merci. Sono patrimonio di tutti, quindi debbono essere gestiti e tutelati come "beni comuni".

Approfondisci su <http://sloweb.slowfood.it/>

Tesseramento

Tesseramento I soci della condotta al 27 maggio sono 575 ai quali vanno aggiunti 161 soci kids. La situazione è in aumento rispetto al mese scorso di n°13 soci nuovi e di 54 nuovi soci kids. Si ringraziano i soci che hanno rinnovato regolarmente la tessera.

E-mail Si invita i soci che ancora non l'hanno fatto a comunicarci i loro indirizzi e-mail per essere avvisati tempestivamente delle iniziative della condotta.

Si ringrazia per i contributi:

Mauro Bagni, Sara Carnati, Francesca Ermini, Franca Mocali, Sara Salvadori, Daniela Torricini
Disegno in prima pagina di Eva Peluso

