



## Vamos a Presidios!

Lungo le vie del **Centro Storico** di Porto Santo Stefano, da Corso Umberto a **Piazza del Governatore**, da Via del Forte a Via Carchidio passando per Piazzetta 4 Venti, sullo sfondo della sovrastante **Fortezza Spagnola**, attraverseremo quel legame storico che esiste tra le **comunità** della **Toscana**, della **Campania**, della **Liguria** e della **Spagna**: grazie alle **eccellenze** gastronomiche e ai **Presidi Slow Food**, ritroveremo i **RR. Presidios** di Toscana.

Una **rievozione** storica e culturale tutta da **gustare**: tra gli espositori che troveremo lungo il percorso, alla “*Frasca*” (la tipica **osteria** di Porto S. Stefano) rievocata in Piazza del Governatore, in tutti i **ristoranti** di Porto Santo Stefano che proporranno menù e piatti **tradizionali**, nei **Laboratori del Gusto**.

Inizieremo sabato 26 alle 18.30 con un **brindisi**, naturalmente, col vino *ansonaco* e dalla Fortezza Spagnola, assieme a un amico di Slow Food Argentario, Marcello Sorgi, ex-direttore della Stampa; dopodichè si potrà cominciare a degustare, Ma non solo: sono previsti presentazioni di **libri**, **convegni**, incontri e **approfondimenti** su temi gastronomici e culturali legati al **mare** e all’Argentario.

Non mancheranno momenti più leggeri: ogni sera uno **spettacolo**, domenica la **Street Band** e termineremo con un altro amico della nostra condotta: **Roy Paci**, il noto trombettista, compositore e arrangiatore siciliano.

Di seguito il programma completo: si inizierà sempre alle 18.30 per finire alle 24.00, mentre gli stand e la Frasca apriranno sempre alle 19.30.

**Presidios a Tavola ([www.presidiosatavola.it](http://www.presidiosatavola.it))**

**Porto S. Stefano, 26/27/28 giugno 2010**

*con il patrocinio di:*

Amministrazione Provinciale di Grosseto

Agenzia per il Turismo di Grosseto

Amministrazione Comunale di Monte Argentario

*con la collaborazione di:*

Pro Loco M. Argentario di Porto S. Stefano

Slow Food Nodo provinciale di Grosseto

Consorzio Maremmare



## I Laboratori del Gusto

(per prenotare: tel. 328 7955484)

Domenica 27 giugno, ore 21.15

Laboratorio del gusto: “Passiti & dolci...che passione!!!”

*A cura della Condotta Slow Food Monteregio*

*Max 25 persone – Costo Soci Slow Food € 12,00 – Non Soci € 14,00*

Lunedì 28 giugno, ore 18,30

Laboratorio del gusto: “Mare e terra: la Palamita del Mare di Toscana e l’olio della Comunità del Cibo di Batignano”

*A cura di: Slow Food Toscana – Presidi Slow Food e biodiversità*

*Max 25 persone – Costo Soci Slow Food € 8,00 – Non Soci € 10,00*

Lunedì 28 giugno, ore 19,30

“Diventare Degustatori in un’ora”

*Corso accelerato con Stefano Ferrante Enologo, docente Slow Food - Master del vino*

*A cura di: Slow Food Italia – Settore Educazione*

*Max 30 persone – Costo Soci Slow Food € 10,00 – Non Soci € 12,00*

Lunedì 28 giugno, ore 20,00

Incontro – Laboratorio “Il Pan di Spagna: il dolce che ha attraversato il mare”

*A cura di Angelo Galatolo, Pasticciere*

*Max 30 persone – Costo Soci Slow Food € 7,00 – Non Soci € 9,00*

Tutti i laboratori si svolgeranno  
presso la sala conferenze dell’ex-ONMI  
(Via del Giardino)

**ESCURSIONE** “Presidios” – Una passeggiata tra vigne e torri di avvistamento, per scoprire uno fra gli scorci panoramici più belli del nostro territorio:

*lunedì 28 giugno dalle ore 17.00,*

*con partenza da Piazzale S. Andrea (uffici APT) – durata 1h 30 min. (Difficoltà medio facile)*

*Massimo 30 persone- € 10,00 adulti; € 6,00 ragazzi 7-18 anni; gratis bambini sotto i 6 anni.*

**Organizzazione Circolo Culturale “Presidios”**

SABATO 26 Giugno

Ore 18.30/19.00 - Fortezza Spagnola

Apertura Manifestazione – *Brindisi all'Ansonaca*

Ore 19.15/19.45 - Fortezza Spagnola

Convegno “Tradizioni alimentari e risorse ittiche: quale tutela”

Modera: *Sandro Capitani*, giornalista Radio Rai

Interviene: *Ettore Iani*, Presidente Nazionale Legapesca

*Gianpaolo Bonfiglio*, Presidente Nazionale AGCI AGRITAL

*Massimo Bernacchini*, Consigliere Nazionale Slow Food Italia

Partecipa: *Alessandro Maurilli*, giornalista e collaboratore del Sole 24 ore

*Ettore Spera*, Agenzia Stampa “Il Velino”, collaboratore Radio Rai

Ore 19.30 - Vicoli del centro storico e P.za del Governatore

Apertura Stand e Frasca

Ore 20.00/20.30 - Fortezza Spagnola

Presentazione libro: “Eaco De Pirro: un eroe dimenticato” di *Andrea Loffredo*

Moderatore: *Enzo Gaibisso*

Ore 21.00/21.45 - Fortezza Spagnola

Convegno “Apriamo gli occhi, proteggiamo la nostra spesa”

Dott.ssa *Luana Gagliardi*

Ore 22.00/24.00 - Area spettacolo Scuola De Amicis

Spettacolo “R barzoletto”

Compagnia teatrale *Li Bindoli*

Ore 24.00

Chiusura Stand e Frasca

*DOMENICA 27 Giugno*

Ore 18.30/19.15 – **Sala conferenze Ex-Onmi**

Convegno: “Povero a chi? Le opportunita’ del pesce meno pregiato”

Ore 19.30 - **Vicoli del centro storico e P.za del Governatore**

Apertura Stand e Frasca

La Banda per le strade...quando una banda musicale diventa “Street band” – **Musica per le vie del centro storico**

Ore 19.30/20.15 **Sala conferenze Ex-Onmi**

Convegno: “Obbedire alla terra: un nuovo percorso nella viticoltura”

A cura di: *Andrea Zanfi*

Ore 20.30/21.00 - **Sala conferenze Ex-Onmi**

Cammino AUTOCTUVE: Presentazione dell’associazione con degustazione dei prodotti

Ore 21.15/22.30 - **Sala conferenze Ex-Onmi**

Laboratorio del gusto: “Passiti & dolci...che passione!!!”

*A cura della Condotta Slow Food Monteregio*

*(Max 25 persone: Soci Slow Food € 12,00 – Non Soci € 14,00)*

Ore 22.00/24.00 - **Area spettacolo Scuola De Amicis**

Spettacolo “La Divina Comediola: L’Inferno”

Compagnia Teatrale “*L’Allegra Compagnia*”

Ore 24.00

Chiusura Stand e Frasca

LUNEDI 28 Giugno

Ore 18.30/19.15 – Sala conferenze Ex-Onmi

Laboratorio del gusto: “Mare e terra: la Palamita del Mare di Toscana e l’olio della Comunità del Cibo di Batignano”

A cura di: *Slow Food Toscana – Presidi Slow Food e biodiversità*

(Max 25 persone: Soci Slow Food € 8,00 – Non Soci € 10,00)

Ore 19.30 - Vicoli del centro storico e P.za del Governatore

Apertura Stand e Frasca

Ore 19.30/20.30 - Sala conferenze Ex-Onmi

“Diventare Degustatori in un’ora”

Corso accelerato con *Stefano Ferrante* Enologo, docente Slow Food - Master del vino

A cura di: *Slow Food Italia – Settore Educazione*

(Max 30 persone: Soci Slow Food € 10,00 – Non Soci € 12,00)

Ore 20.00/21.00 – Saletta Ex-Onmi

Incontro – Laboratorio “Il Pan di Spagna: il dolce che ha attraversato il mare”

A cura di *Angelo Galatolo, Pasticciere*

(Max 30 persone: Soci Slow Food € 7,00 – Non Soci € 9,00)

Ore 20.30 - Frasca

FRASCA GUEST STAR - Dall’ Amiata al Mare: Flavio Biserni e la cucina di montagna

Ore 21.15- Fortezza Spagnola

Presentazione libro: “Mollare gli ormeggi” (Ed. Longanesi)

Autore: *Carlo Romeo*

Intervengono:

*Sandro Capitani*, giornalista Rai

*Capitano di Vascello (CP) Vittorio Alessandro*, Capo Ufficio Stampa Capitanerie di Porto

Ore 22.00/24.00 - Area spettacolo Scuola De Amicis

Argentario Sotto le Stelle (moda mare, balli latino americani e saggio artistico)

Ore 24.00

Chiusura Stand e Frasca

*Arrivederci al prossimo anno...*