

Bistrot del mondo

Circolo Culturale della



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità - Onlus

Ristorante-bar-enoteca-birreria
DA BOBO ALL'ACCIAOLO



Scandicci
Castello dell'Acciaioolo
Via Pantin – Scandicci (FI)

La storia

Il complesso monumentale costituito da villa con annessi, giardino e parco, conosciuto come Castello dell'Acciaiuolo, si trova nel centro di Scandicci.

Dietro l'imponenza di questo edificio, si nasconde una storia secolare cominciata, secondo le fonti documentarie, già nel XIV secolo, quando la proprietà dell'area era della famiglia Rucellai, una delle più importanti casate fiorentine che vantava possedimenti in tutto il contado.

Allora il Castello veniva indicato con il nome di Calcherelli e in origine ebbe funzioni militari. Nel secolo successivo il Castello passò nelle mani dei Davizzi, il cui stemma campeggia ancora sulla torre nord.

Nel 1546 il Castello fu acquistato da Roberto di Donato Acciaiuoli e da allora tutti lo chiamarono **Acciaiuolo**, dal nome del proprietario.

Fu durante questo periodo che l'Acciaiuolo si arricchì degli elementi architettonici più pregiati che ancora oggi lo contraddistinguono, come l'ingresso, la scala, il grande camino al pianterreno e i soffitti a cassettoni.

Ma la struttura militare di origine trecentesca era rimasta sostanzialmente inalterata, nonostante che il Castello avesse ormai perduto la propria funzione difensiva. Infatti nei due secoli di appartenenza agli Acciaiuoli, il Castello rafforzò il suo ruolo di residenza signorile strettamente collegata alle attività agricole.

Risale al XVIII secolo l'originale cappella dedicata alla Santa Croce, esempio di tardi barocco, uno dei pochi esistenti in Firenze. La cappella fu fatta realizzare dalla famiglia Gentile-Farinola, succeduta agli Acciaiuoli.

Nel corso dell'Ottocento il Castello non ha subito modifiche sostanziali, conservando l'immagine di antica fabbrica fortificata fino al nostro tempo.

Il Castello dell'Acciaio oggi

Il Castello dell'Acciaio fu acquistato nel 1999 dal Comune di Scandicci.

Si tratta di un edificio vincolato dalla Soprintendenza ai Beni ambientali ed architettonici di Firenze.

È stato finemente ristrutturato (arch. De Vita-Gurrieri) con vari finanziamenti, tra cui quelli della Comunità Europea.

Oggi il Castello, che si trova nel centro della città, con il suo parco di 36.000 mq è a disposizione dei cittadini.

Nell'estate è a disposizione di *Open City* e delle sue iniziative teatrali e culturali in genere.

La struttura principale del Castello dovrà diventare un Centro polifunzionale della pelletteria italiana come punto di riferimento e di proiezione per il futuro. Da settembre 2008 circa 300 metri quadri saranno destinati alle lezioni e ai laboratori di Polimoda. Fin dall'inizio dell'anno accademico 2008-2009 la struttura ospiterà *master executive courses*, rivolti in particolar modo alle aziende e ai professionisti, oltre al triennale post diploma in Design Calzature e Accessori e il master in Fashion Footwear Design rivolti agli studenti.



bistrot del mondo

ristorante, bar, birreria, enoteca, biblioteca,
vendita dei prodotti dei presidi del Mondo

Il cortile del Castello e gli spazi attigui sono stati destinati dal Comune di Scandicci, con apposito Bando, ad attività di ristorazione e promozione.

La gara è stata vinta da Slow Food Scandicci srl, società appositamente costituita, allo scopo di realizzare il progetto per la costruzione di un luogo fisico che divenisse rappresentanza della Rete di Terra Madre Toscana e del nostro tessuto associativo nonché delle attività della Fondazione Slow Food per la Biodiversità in un contesto di efficienza, di trasparenza amministrativa, di servizio ai componenti della rete stessa, con capacità di relazione internazionale, in uno spirito di convivialità come principio indiscutibile della nostra associazione

Il socio unico di questa società è l'Associazione Slow Food Scandicci che ha coinvolto esclusivamente i soci Slow Food per la ricerca del sostegno finanziario necessario.



Cosa è Slow Food

Slow Food è una associazione internazionale, nata venti anni fa, che si contrappone alla standardizzazione del gusto, difende la necessità di informazione da parte dei consumatori, tutela le identità culturali legate alle tradizioni alimentari e gastronomiche.

Più specificamente Slow Food si impegna nella salvaguardia dei cibi, delle tecniche colturali e di trasformazione ereditate dalla tradizione, nella difesa della biodiversità delle specie coltivate e selvatiche, nonché nella protezione di luoghi conviviali che per il loro valore storico, artistico o sociale fanno parte del patrimonio gastronomico e culturale di una comunità.

Slow Food Toscana e il progetto Terra Madre Toscana

Slow Food Toscana è la struttura associativa regionale. Comprende circa 40 Condotte rappresentative di tutto il territorio. Collabora con la Regione Toscana, attraverso un Protocollo d'intesa, per promuovere insieme le tematiche di biodiversità, educazione alimentare e del gusto, filiera breve, promozione dei prodotti del territorio. Sta costruendo, insieme ad alcune centinaia di soggetti, la rete di Terra Madre Toscana.

Slow Food ha costituito nel 2003, con il contributo della Regione Toscana, la **Fondazione Slow Food per la Biodiversità-Onlus**, con il compito specifico di difendere la biodiversità alimentare e le tradizioni gastronomiche di tutto il mondo, promuovere un'agricoltura sostenibile, rispettosa dell'ambiente, dell'identità culturale dei popoli e del benessere animale.

La Fondazione finanzia i progetti realizzati per la tutela della biodiversità: l'Arca del Gusto, i Presidi; sostiene progetti in tutto il mondo, ma l'impegno più importante è legato ai Paesi più poveri, dove difendere la biodiversità non significa soltanto migliorare la qualità della vita, ma garantire la vita stessa.

La **Condotta Slow Food Scandicci**, nata 13 anni fa come rappresentante di Slow Food nel territorio corrispondente ai comuni di Scandicci, Lastra a Signa e Signa, è da anni impegnata nel portare avanti questa "filosofia" e spesso si è trovata a collaborare in tal senso con l'Amministrazione comunale.

Da diversi anni Slow Food Scandicci nel proprio territorio promuove iniziative tese a valorizzare la convivialità, la conoscenza delle tradizioni culinarie, i prodotti tipici, soprattutto quelli a rischio di estinzione. Negli anni ha promosso numerosi "master of food" per fornire ai soci gli strumenti essenziali per affrontare il mondo alimentare nella sua complessità. Ha contribuito a diffondere il principio della "filiera corta", utilizzando, per le proprie iniziative, il più possibile prodotti locali, anche di piccoli produttori di qualità; ha promosso gruppi di acquisto.

Partecipando attivamente alle iniziative promosse dalle Amministrazioni comunali (Fiera di Scandicci, Antichi Sapori di Toscana, per citare soltanto le più note e consolidate nel tempo), ha contribuito a valorizzare i prodotti del territorio, ha dato dignità ai mangiari di strada e in alcuni casi è riuscita, nel caso specifico del roventino, a farli riscoprire e apprezzare.

Ha sviluppato numerosi rapporti internazionali con realtà produttive e associative (dall'Ungheria alla Francia, dalla Romania alla Danimarca, alla Croazia), con

gemellaggi e scambi di esperienze, adottando un presidio, come quello ungherese della salsiccia di mangalica, divenendo sostenitore benemerito della Fondazione per la Biodiversità

Ha promosso l'educazione alimentare nelle scuole: organizzando numerosi laboratori del gusto che hanno coinvolto centinaia di ragazzi (soprattutto in occasione di "Leggere che gusto!" a Lastra a Signa); realizzando nel 2005 l'orto scolastico a Malmantile, promosso e finanziato dalla Regione Toscana, che ha agito da progetto pilota. Per l'anno scolastico 2007-2008 è stata riproposta l'esperienza triennale dell'orto presso la Scuola elementare "Milite Ignoto" di Malmantile e sarà allargata anche alla Scuola elementare "L. B. Alberti", sempre nel territorio di Lastra a Signa.

Nel corso del 2006 e del 2007 ha gestito, su incarico di Scandicci Cultura prima e dell'Amministrazione comunale dopo, gli spazi in questione nell'ambito di *Open City 2006 e 2007*, della Fiera di Scandicci (7-15 ottobre) e di *Terra Madre Toscana* (31 ottobre-5 novembre), dimostrandosi capace di garantire non solo le attività di ristorazione, ma anche di proporsi come soggetto in grado di promuovere manifestazioni, eventi culturali che hanno portato un numero consistente di persone a frequentare il Castello dell'Acciaio.



I lavori di ristrutturazione e arredo

Il progetto di arredamento, di allestimento attrezzature e di completamento dell'immobile è stato fatto dall'arch. **Maria Valeria Maia** e dall'ing. **Pietro Paolo Bresci**.

I costi sono interamente sostenuti da Slow Food Scandicci srl e indirettamente dal suo socio unico, cioè la Condotta Slow Food Scandicci. Con i contributi dei singoli soci, gli utili dell'attività della Condotta attraverso il lavoro volontario dei soci, gli introiti derivanti da sponsorizzazioni si cerca di arrivare ad un completo autofinanziamento



Natura e qualità degli eventuali servizi aggiuntivi

- Catering per seminari, convegni, organizzati dal Comune o dagli Enti (Polimoda *in primis*) che utilizzeranno gli spazi del Castello
- Servizio di ristorazione leggera, colazioni e *light lunches*, per il Museo di arte della pelletteria e per la scuola di design ad essa collegata
- Aperitivo e dopo teatro per gli spettacoli
- Feste di matrimonio, di laurea, ecc
- Degustazioni di vini, in collaborazione con i produttori locali e con i maggiori della Toscana o di altri territori, utilizzando i partenariati soliti di Slow Food Toscana (in primis Enoteca Italiana di Siena)
- Cene di degustazione di prodotti tipici e dei Presidi Slow Food
- Scambi di gastronomia e conoscenza dei prodotti tutelati da Slow Food nel mondo
- Brevi corsi di cucina regionale ed internazionale con chef dall'Italia e dal mondo

Cosa è il *Bistrot del mondo*

Il luogo dove la Fondazione Slow Food per la Biodiversità realizzerà le sue attività di comunicazione a livello internazionale, realizzando una serie di eventi, invitando comunità, chef e presidi di tutto il mondo.

Sarà inaugurato venerdì 4 luglio 2008 proprio con la riunione annuale della Commissione internazionale dell'Arca, uno degli strumenti operativi della Fondazione.

L'Arca del Gusto viaggia per il mondo e raccoglie le piccole produzioni di eccellenza gastronomica minacciate dall'agricoltura industriale, dal degrado ambientale, dall'omologazione.

L'Arca del Gusto cerca, cataloga, descrive e segnala sapori quasi dimenticati di tutto il pianeta: prodotti a rischio di estinzione ma ancora vivi, con reali potenzialità produttive e commerciali.

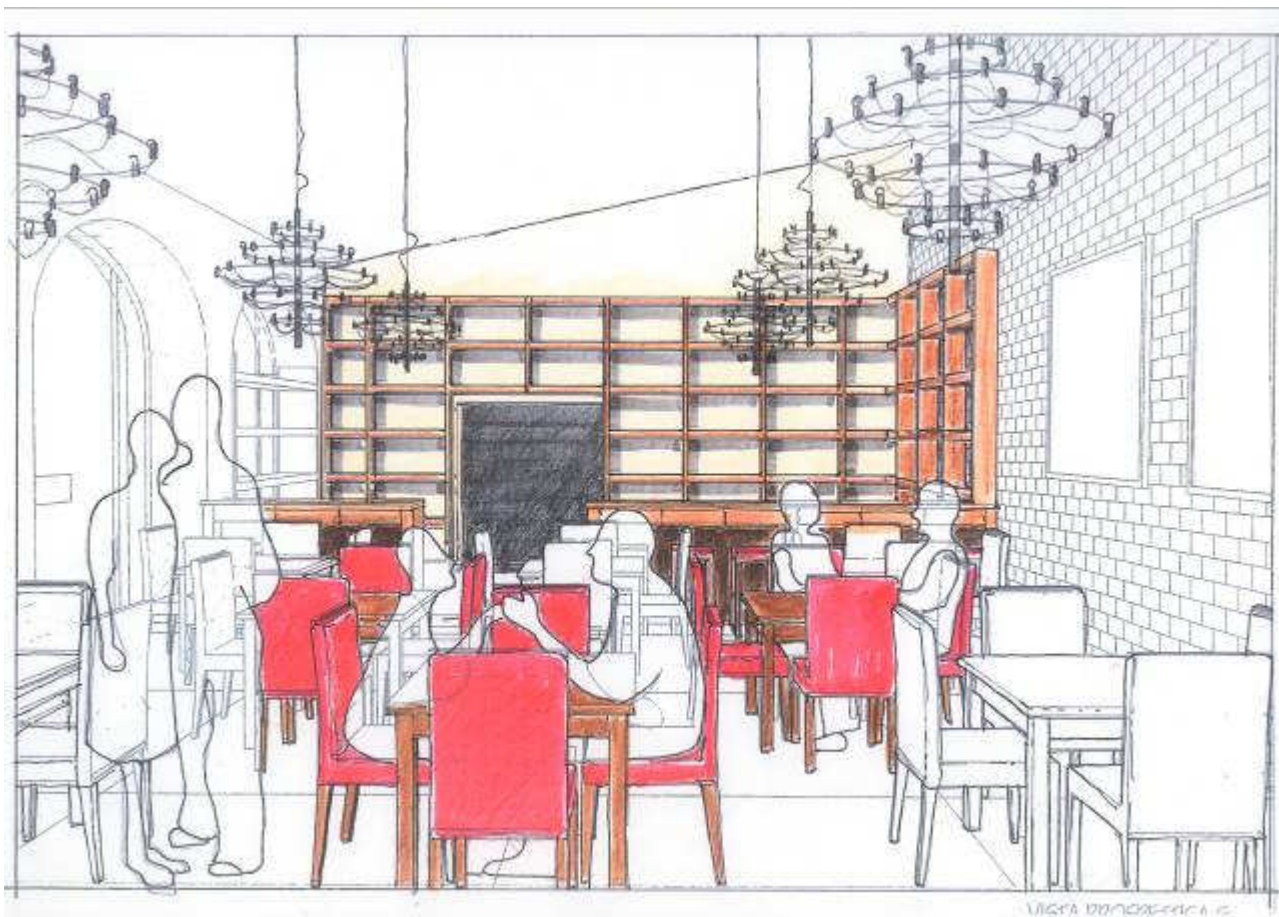
Sarà la sede della Rete Terra Madre Toscana, ospiterà stage della università di scienze gastronomiche, coinvolgerà i giovani dei campus universitari.

Sarà il luogo che Slow Food Toscana metterà a disposizione della Regione per le attività di comunicazione sulle progettualità comuni.



Nello stesso tempo sarà un luogo per master of food, convegni, laboratori del gusto,

Dove è possibile incontrarsi per leggere tutto quanto pubblicato da Slow Food, acquistare i Presidi o conoscerne la storia.



Per informazioni

Tel

Fax

Email acciaiolo.srl@slowsan.it

www.acciaioloslow.it