

TERRA DI SAN MARINO

agricoltura



● 30 ANNI DELLA
COOPERATIVA
ALLEVATORI SAMMARINESI
1980-2010



ENTE CASSA DI FAETANO

L'Ente Cassa di Faetano, partner ufficiale del Consorzio Terra di San Marino, seppure di recente costituzione, ha però radici lontane. Esso nasce infatti nel 2001 dalla trasformazione della Cassa Rurale di Faetano Srl in società per azioni allo scopo di custodire ed attuare i valori solidaristici e sociali propri della Cassa Rurale e sanciti dai Soci Fondatori nel 1920, quando l'istituto di credito sammarinese vedeva la luce. Le umili origini, i valori che ne hanno ispirato la costituzione, la stessa composizione dei Soci Fondatori, testimoniano lo stretto legame che da sempre unisce questa banca con il mondo agricolo e rurale sammarinese e proprio questa parola, "rurale", entrerà quasi immediatamente nel nome stesso della banca che lo ha conservato fino a pochi anni or sono. Tale legame non è venuto meno neppure quando la crescita dell'istituto e l'esigenza di visibilità internazionale ha suggerito la modifica della denominazione, anche se, nel frattempo, il mondo agricolo sammarinese sembrava purtroppo avviato verso un rassegnato declino. Il progetto "Terra di San Marino", non calato dall'alto da qualche accademico ma sorto per lo spirito imprenditoriale degli stessi operatori del settore, che in questo progetto hanno dimostrato di credere avviando innovazioni ed investimenti, ha rappresentato per l'Ente Cassa di Faetano un chiaro segnale di una tendenza nuova che andava favorita e sostenuta. La sinergia che si è costituita fra Ente e Consorzio Terra di San Marino – che certamente non mancherà di produrre buoni frutti – si inserisce in un ampio sforzo intrapreso dall'Ente per sostenere ed incentivare lo sviluppo della Repubblica nelle sue diverse espressioni: sociale, culturale ed economico a testimonianza del fatto che il seme gettato a Faetano 85 anni or sono è ora divenuto un grande albero. L'Ente Cassa di Faetano, la Banca di San Marino e le altre aziende del Gruppo, sono come i rami di questo albero che tuttavia non dimentica le proprie radici: nata nella campagna per sostenere lo sforzo di agricoltori ed artigiani, continua oggi - attraverso il sostegno al progetto del Consorzio Terra di San Marino - l'impegno assunto un tempo dai Soci Fondatori.

Tla pagìna de sol

Una volta eravamo come bambini e non conoscevamo nulla al di fuori del nostro monte. In noi c'era il desiderio di non spostarci, di non desiderare niente di più di una vita condotta in umiltà, aggrappati alle pendici di un'arida rupe. Gli altri uomini, gli altri popoli, avrebbero potuto fare guerra tra loro, ammazzarsi per orgoglio; noi, tenuti in alto dal nostro monte, legati alla nostra terra, avremmo condotto una vita diversa, povera ma onesta, piccola, ma buona e non violenta. Eravamo forse degli ingenui?

Tra i nostri contadini si diceva tempo fa che le viti dovessero essere piantate "tla pagìna de sol", nella pagina del sole, sui declivi dei campi più esposti ai raggi del sole. Era una stupenda metafora, che vedeva il mondo come un immenso libro da sfogliare, sulle cui pagine si

potevano leggere i cambi di stagione e i comportamenti della natura: i contadini sapevano leggere quel libro e ne sapevano comprendere la saggezza profonda.

Opposti alla pagìna de sol, c'erano i terreni "de chent de vernéi", sempre in ombra, dove non arrivava mai il sole, quindi più freddi. De chent de vernéi le semine venivano peggio. La *pagìna de sol*, *du c' ui tira la tramontena*, *i padiùl* e gli *aquastrein* (le fonde dove "muore" l'acqua), queste e tante altre espressioni permettevano a tutti i contadini di leggere e comprendere la campagna. Ogni terreno aveva un nome, *al greti*, *i furmighin*, *i tirèbli...* e ogni nome rimandava alle caratteristiche di quei campi, alla loro facilità o difficoltà di essere lavorati, alla loro buona o scarsa fertilità. Bisognava saper scegliere quali piante seminare e coltivare, le più adatte

per crescere e maturare in quelle specifiche condizioni di terreno e clima.

Oggi non siamo più capaci di capire che cosa significhino quei nomi, dati alla nostra terra tanto tempo fa, e che continuano a sopravvivere in molti toponimi, magari incomprensibili. *Caldese* è una pagìna de sol, *Macero* è una zona dove ristagnava l'acqua, dove si lasciava macerare la canapa o il lino, alle *Bruciate* il vento "bruciava" i raccolti, i *Fondi*, le *Moricce*, le *Saline...*

Questa metafora, il pensare al nostro territorio come un grande libro da sfogliare e da leggere, ci è sembrata la più adatta per parlare ora di un libro vero, che non è il libro della terra, ma è un libro scritto per la terra, per la terra di San Marino.



IL TRONO DEI POVERI

L'Ente Cassa di Faetano, in collaborazione con la Biblioteca di Stato, ha curato la ristampa di un romanzo di Marino Moretti che tributa eccezionali onori al nostro paese. Si intitola *Il trono dei poveri - romanzo di San Marino*, e racconta la storia particolare di un sammarinese che visse gli anni della sua maturazione nel periodo della Prima Guerra Mondiale.

Il Moretti scriveva negli anni Venti: *la guerra era già finita, ma l'Europa ancora si leccava le ferite, e rifletteva sull'arroganza, sulla cecità, sulla superbia che avevano portato la classe politica a dare vita all'assurdità di quel massacro. Nessuno poteva immaginare che un'altra guerra era alle porte...*

Il Moretti sceglieva, con il suo romanzo, di guardare a San Marino, per descrivere uno Stato diverso, in cui la gente non pensava di diventare potente, e non odiava nessuno, vivendo in pace. San Marino, nel caos della prima metà del secolo, era l'unico paese in grado di insegnare al mondo che si può avere una storia gloriosa anche senza ricorrere alle guerre, alle invidie, alle ingiustizie.

In alto - Il Castello di Montegiardino e la campagna circostante.

La località Caldese (al centro dell'immagine) ha dato il nome ad un vino bianco prodotto dal Consorzio Vini Tipici.

A sinistra - Copertina del libro *Il trono dei poveri* di Marino Moretti, edito da Ente Cassa di Faetano nel 2009.

Copia anastatica della I edizione del 1928, Milano - Fratelli Treves Editori

Del resto, chi sono i Capitani Reggenti se non i sovrani di un paese diverso da tutti gli altri? Dell'unico paese che non ha mai attaccato nessuno, ed è sempre rimasto orgoglioso della propria piccolezza? San Marino, il nostro patrono, ha sempre sorvegliato la loro elezione, ha sempre vigilato sulla mano che avrebbe estratto i nomi dei due Capitani. Perché a loro, alla loro responsabilità, veniva affidato l'onore millenario di sedere sull'unico trono del mondo che non disprezza i piccoli, ma li difende e li esalta; sull'unico trono dal quale non si guarda alla vita con superiorità, ma con apertura d'animo, e con un profondo e virtuoso sentimento dei propri limiti. In un passo importante del romanzo il Moretti definisce San Marino «liberatore civile», protettore dei deboli, esaltando la nostra disponibilità ad accogliere e difendere gli esuli, i perseguitati. Queste parole dello scrittore si sarebbero rivelate quasi una profezia quando il mondo, sfrenando di nuovo la propria violenza, avrebbe ricominciato la guerra. San Marino, neutrale e non rispettato, durante la Seconda Guerra Mondiale si trovò ad ospitare nei propri confini moltitudini di sfollati, masse di disperati, provvedendo coraggiosamente alla loro salvezza. In quei giorni, il Monte Titano fu come non mai un Trono dei poveri, un'arca di salvezza per centinaia di migliaia di derelitti, che cercavano di navigare lontano dall'assurdità della guerra.

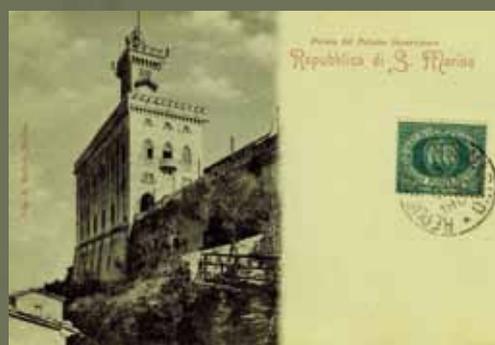
Marino Moretti ci elogiava, elogiava la nostra umiltà, la nostra ospitalità, in un tempo in cui eravamo piccoli, e non sognavamo di essere grandi. Oggi, leggendo il suo romanzo e guardando attorno la realtà, un'eco ci rimanda indietro una domanda: lo siamo ancora?

...San Marino “liberatore civile”, protettore dei deboli.

Panorama storico ed attuale visto dal Cantone

Si sporgeva dalla terrazza del Cantone e gli piaceva di spiar dall'altura in mezzo al bel panorama. Allora si sedette su una panchina di pietra, e aspettò così, la sera. Si vedevano, più su, più giù, tenui fili di strade che si allacciavano, si sfiocavano, si spezzavano in scoscendimenti e pendii, e la scena si animava qua d'un cavallino che saliva, là di un giocattolo d'automobile che rotolava al piano...

Il trono dei poveri, pag. 95



Domus Magna Communis - Palazzo Pubblico

Eccolo il primo edificio della Repubblica, la casa di tutti, la testimonianza dei nipoti alla gloria degli avi, il poema di genga e di pietre di un popolo di tagliapietre, erede d'un Tagliapietre. Il trono dei poveri, pag. 14

...mi par impossibile che un così piccolo popolo abbia saputo innalzar quella mole. Archi, fregi, portoni di ferro, ballatoi, logge, terrazze, campane, ceramiche, pitture, tutto è nobile e degno d'uno Stato che abbia ben più di trenta chilometri di circuito. Eppure allora ci fu qualche scontento, qualche sammarinese all'antica, che avrebbe voluto rabberciare il vecchio palazzo per non dar cattivo esempio alle nuove generazioni con idee di grandezza. Il concetto, che noi saremo grandi finché saremo piccoli, era giusto in sostanza, ma il Governo a quei tempi non aveva per sé che una casa diroccata in cui si lasciavano razzolare le galline e gli Eccellentissimi Capitani Reggenti dovevano accontentarsi di due sedie di paglia: povertà spartana. Il trono dei poveri, pag. 32



La Repubblica di un tagliapietre

storia e tradizione



Marino venne dalla Dalmazia ormai mille e settecento anni fa ed era un tagliapietre, un costruttore, uno scalpellino. Venne a Rimini per lavorare la pietra d'Istria che i Romani stavano utilizzando per rinnovare le mura e il porto della città: salì sul Titano perché vi si trovava un'ottima pietra da lavorare. E Marino divenne santo, perché santa era la sua vita di lavoro e di preghiera, di amore verso Dio e verso gli uomini. Da sempre San Marino viene raffigurato con lo scalpello in mano.

La storia della nostra Repubblica comincia da qui, dalla lavorazione della pietra, perché la natura del nostro monte offriva poche risorse per le necessità della vita quotidiana e ancora meno per consentire vasti e redditizi scambi commerciali.

E la pietra locale, dalla quale si potevano ricavare materiali per l'edilizia e manufatti di vario genere, ha saputo ispirare il senso pratico degli abitanti di quelle prime comunità che si insediarono sul Monte Titano.

L'arte di lavorare la pietra si origina, da un lavoro molto umile, che si è sviluppato nei secoli, e ha permesso alla popolazione di trarre il quotidiano sostentamento attraverso la trasformazione di una risorsa povera, che però può essere valorizzata in elementi di pregio, portali, gradini,

incorniciature, decorazioni, fregi architettonici, stemmi, facendo nascere la nostra più grande tradizione di lavoro e di arte.

Quello degli scalpellini era un lavoro difficile, duro e faticoso come pochi, che richiedeva allo stesso tempo grandissima abilità. Si lavorava stando accucciati o in ginocchio, per ore e ore, esposti alle polveri e alle schegge, a traumi e fratture. Per imparare il mestiere occorrevano anni di un lungo tirocinio, si iniziava da bambini.

Eppure, nonostante le tante difficoltà e sofferenze di un mestiere che lasciava poveri, sin da quando San Marino cominciò a costruire la prima chiesa aggrappata al monte, là dove oggi sorge la Pieve, generazioni di scalpellini si sono tramandati il segreto di quell'arte che ha dato senso alla nostra storia.

La Città di San Marino, la Città sul Monte, è interamente fatta di pietra, estratta con fatica dalle cave del monte.

I monumenti del centro storico sono il segno più visibile della pietra lavorata, il Palazzo del Governo, le Torri, la Pieve, il Teatro Titano, l'Ara dei volontari, Palazzo Begni, la porta della Rupe... fino al Cimitero monumentale di Montalbo.

E ancora tutte le case, tutte le mura, tutte le strade!



La sommità del monte per lunghissimi secoli ha risuonato del rumore che facevano le cave, dove gli scalpellini staccavano i blocchi di pietra e li lavoravano servendosi della forza dei muscoli e di attrezzi molto semplici: picconi, mazzette, zeppe di ferro e di legno, subbe (le punte per “spuntecchiare” la pietra), mazzuoli, martelle, mezze martelle, martelline, bocciarde o bugiarde (a 16, 25, 36, 60, 80, 100 denti) e i vari tipo di scalpello che, a seconda degli effetti di rilievo che si volevano imprimere alla pietra, avevano forme e misure diverse, come lo “schiantino” o la “gradina” per ottenere, appunto, l’effetto della “gradinatura”, una battitura minutissima.



Punte, scalpelli e Bocciarda

Negli anni '50 le cave del centro storico di Città, la cava degli Umbri e la Cava Antica, vennero definitivamente chiuse per una concomitanza di eventi: l’esaurimento dei filoni della pietra di migliore qualità, l’avvento di nuove tecnologie per la lavorazione della pietra e soprattutto del cemento armato che rendeva ormai anacronistico l’impiego della pietra come materiale da costruzione e la necessità di ampi parcheggi nel centro storico per fronteggiare l’arrivo dei turisti, sempre più numerosi.

La tradizione e l’arte dei lapicidi, così come erano sempre esistite dai tempi di San Marino, cessavano di esistere, sopravvivendo nella memoria e nella testimonianza delle ultime persone che lavorarono nelle cave, nei documenti di archivio, negli Atti del Consiglio, nei manufatti in pietra e nei vecchi attrezzi di lavoro lasciati dagli scalpellini.

La maestria degli scalpellini sammarinesi era già nota nel Quattrocento, quando Federico d’Urbino scriveva ai nostri Capitani Reggenti di inviargli “mastri di pietra con li ferri atti a lavorar”, nel Cinquecento a Rimini e ad Urbino,



Faenza, Cesena. La fama della pietra del monte era diffusa in tutto il circondario, fino anche a zone più lontane.

Dall’Ottocento si trovano testimonianze più precise sul lavoro degli scalpellini, che ebbero l’occasione di mettersi in luce nella realizzazione delle grandi opere pubbliche che oggi adornano il centro storico: nel 1825 cominciarono i lavori per la demolizione (sciagurata) della vecchia pieve e la costruzione della nuova; nel 1884 si pose la prima pietra per l’innalzamento del Palazzo Pubblico; nel 1890 si iniziò a lavorare al nuovo cimitero di Montalbo. Erano grandi e ambiziosi cantieri, inusuali per San Marino che spesso si ritrovò senza fondi e dovette sospendere più volte i lavori. Succedeva allora che gli scalpellini, tenuti in scarsissima considerazione dal Governo, non venissero pagati. Malgrado la miseria e le incomprensioni, gli scalpellini erano orgogliosi di compiere un lavoro che testimoniava la loro bravura e suscitava l’ammirazione di chi si fermava

ad osservare le loro realizzazioni.

Le condizioni di lavoro tuttavia erano pessime, e niente si faceva perché potessero migliorare: si aggiunga a questo il fatto che dalla metà di ottobre fino alla primavera l’attività delle cave e l’estrazione della pietra erano interrotte, e molti operai che si trovavano inesorabilmente senza lavoro per lunghi mesi, con intere famiglie sulle spalle, furono costretti ad emigrare.

Fu proprio in quel periodo, verso la fine dell’Ottocento, che per conquistare un pizzico di progresso in più, gli scalpellini furono i primi lavoratori sammarinesi a organizzarsi in un’associazione cooperativa. La Società Scalpellini nacque ufficialmente nel 1904, e già da alcuni anni si era sviluppata una forte coscienza socialista che cominciava a portare concreti aiuti alle condizioni degli operai. Pietro Franciosi, presidente della società, sensibilissimo e attento alle condizioni dei lavoratori, si impegnava, tra le altre cose, ad individuare destinazioni all’estero



Misure sul muro della Parva Domus, Piazza della Libertà.

Ho comprato un taglio d’abito e poi sono subito andata a misurarlo sul Pianello dove ci sono i segni delle misure antiche sul muro, il piede da mano, il piede comune, il braccio piccolo, il braccio grande, il fascio di canne...

Marino Moretti, Il trono dei poveri, pag. 16

Uno dei due grandi leoni in pietra del cimitero di Montalbo, accosciati su un piedistallo come a difendere la sacralità del luogo e realizzati dallo scalpellino Mansueto Mariotti.



ove il lavoro fosse sicuro, per assicurare una certa tranquillità ai numerosi operai sammarinesi costretti ad emigrare.

Questi primi movimenti sindacali furono anche una delle principali origini di quella crescente instabilità politica che sfociò nella convocazione dell'Arengo nel 1906. Dunque, alla base della nostra storia più recente e democratica spicca il ruolo degli scalpellini.

Meriterebbero, per tutti questi motivi, di essere ricordati più spesso: da San Marino in persona, fino a nomi di uomini che non furono semplicemente operai, ma veri e propri artisti della pietra, come quelli di Mansueto Mariotti, Romeo Balsimelli, Carlo Reffi, Aldo Volpini... Uomini la cui anima vive nelle costruzioni, nelle mura, nei selciati, nelle rocce tagliate, in tutto quello che ci circonda quando camminiamo in Città.

Riferimenti bibliografici:

Maria Lea Pedini, Le mani e il sasso, 1986, AIEP



... scese verso la Porta della Rupe, ne uscì e s'avviò verso gli «svolti», il vento in faccia, di corsa. Incontrò un biroccino e rallentò per timidezza. Ecco il parroco di San Giovanni sotto le Penne... Il trono dei poveri, pag. 61



La Colonna di Bertinoro

La Colonna delle Anella, simbolo dell'ospitalità posto nella piazza della città di Bertinoro, venne eretta la prima volta per volere di Guido del Duca e Arrigo Mainardi, nobili bertinoresi del XIII secolo per offrire ospitalità ai viandanti che sostavano nella città e per avere da essi informazioni su quanto accadeva lontano da Bertinoro. Infatti ad una delle dodici anella, a cui corrispondevano dodici famiglie di Bertinoro, il pellegrino legava il proprio cavallo individuando così la casa che lo avrebbe ospitato.

La tradizione, interrotta con il passare degli anni, fu ripresa ufficialmente il 5 settembre 1926, e la realizzazione della nuova colonna venne commissionata agli scalpellini sammarinesi.

La colonna delle Anella di Bertinoro è stata realizzata, con la pietra del Titano, da Luigi Reffi.

La pietra del Monte Titano diventa patrimonio dello Stato.

Il Consiglio Grande e Generale nella seduta del 28 giugno 2010 approva all'unanimità l'Istanza d'Arengo presentata dall'associazione Porta del Paese tesa a dichiarare patrimonio dello Stato la pietra del Monte Titano. L'obiettivo di tale iniziativa è quello di "salvaguardare e conservare un bene sempre più raro" in cui San Marino fonda la sue radici storiche.

La pietra bianca del Titano era la materia prima utilizzata dal Santo Marino, il patrono e fondatore della Repubblica era uno scalpellino. La pietra introvabile e pregiatissima, caratteristica del monte Titano e delle zone del circondario, dove ancora viene estratta, è tipica degli edifici del centro di San Marino Città, dei monumenti, delle chiese, delle mura e dei palazzi delle istituzioni.

Istanza d'Arengo

La Balenottera

(*Aulocetus sammarinensis*)

Nelle rocce del Monte Titano si possono spesso ritrovare resti fossili, risalenti ad un periodo che va da 13 a 20 milioni di anni fa. Il Monte Titano è costituito da sedimenti che si sono depositati in un antico bacino marino poco profondo e pieno di vita, ed i resti degli organismi che vivevano in questo ambiente sono diventati parte della roccia stessa. I fossili più comuni sono: scheletri di ricci di mare, conchiglie di diversi generi, denti di squali, coralli e spugne.



Fossili del Monte Titano (Centro Naturalistico Sammarinese).
1) riccio di mare - 2) conchiglia di Pecten - 3) dente di squalo Megalodon

I fossili sammarinesi hanno sempre destato l'interesse degli studiosi di geologia e paleontologia, italiani e stranieri, che già dal Settecento ne conoscevano il valore scientifico.

Nel giugno del 1897, gli operai che lavoravano in una delle cave di pietra prossime al ciglio del Monte Titano, allora in fervente attività per fornire materiale da destinare ai lavori di ultimazione del Palazzo Pubblico da poco inaugurato, fecero un'importante scoperta paleontologica.

Nella roccia vennero alla luce alcuni resti ossei di un grande animale. Il proprietario della cava, Luigi Reffi, chiamò il Professor Marino Borbiconi, insegnante di Scienze al Liceo-Ginnasio Belluzzi di San Marino.

Borbiconi si rese conto all'istante della rilevanza della scoperta, riconobbe che i resti appartenevano ad un cetaceo e scrisse a Giovanni Cappellini, Professore di Geologia all'Università di Bologna, di cui lo stesso Borbiconi era stato allievo durante gli studi. Giovanni Cappellini, all'epoca uno dei più noti geologi italiani, Senatore del Regno d'Italia e più volte Rettore dell'Ateneo bolognese, manifestò subito un forte interesse per il fossile sammarinese.

Egli non poteva recarsi a San Marino in tempi brevi, così i reperti vennero sistemati e conservati poco distanti dalle cave.

Nei due anni seguenti ebbe luogo una sorta di sfida per acquistare i preziosi resti tra il Regio Museo Geologico di Bologna ed il Museo di Monaco di Baviera, fino a che, nel 1899 Cappellini riuscì a venire a San Marino.



Il Professor Giovanni Cappellini al lavoro per estrarre le ossa dell'*Aulocetus sammarinensis* dalla matrice rocciosa nel 1899.

Con l'appoggio di Borbiconi e di Federico Gozi, influente personaggio sammarinese del tempo, la balenottera fu acquistata dal museo bolognese per una somma di seicento lire, in parte finanziata dal Ministero della Pubblica Istruzione Italiana, grazie all'amicizia di Cappellini con l'allora ministro Guido Baccelli.

Il 18 giugno 1899 i reperti vennero trasportati a Bologna dove lo stesso Cappellini condusse le operazioni per estrarre le ossa fossilizzate dalla roccia. Vennero pulite, misurate, analizzate e nel 1901 venne pubblicata una Memoria nella quale il Professor Cappellini descriveva la balenottera, ne evidenzia la grande importanza paleontologica e, in ragione dei caratteri di unicità, la battezzò *Aulocetus sammarinensis* (G. Cappellini, 1901, *Balenottera miocenica del Monte*



Il modello del cranio dell'*Aulocetus sammarinensis* e la parte di mandibola originale rimasta a San Marino sistemati nel Centro Naturalistico Sammarinese nel 1997

Titano. Repubblica di San Marino, Mem. Accademia Ist. Scienze Bologna).

Per volere della Reggenza, un primo modello del fossile fu realizzato quando le ossa erano ancora inglobate nella roccia, in modo da poter essere esposto nel padiglione sammarinese all'Esposizione Universale di Parigi, che si tenne nel 1900, da aprile a novembre.

Cappellini incontrò notevoli difficoltà nella preparazione del reperto, al punto che considerò "l'isolamento del cranio dell'Auloceto di S. Marino come uno dei più difficili lavori di tal genere che mi sia occorso di fare", ma manifestò anche grande soddisfazione per il valore scientifico dei resti, che "ora formano una delle meraviglie del Museo geologico e paleontologico di Bologna".

Dai primi del '900 la balenottera sammarinese fa bella mostra di sé nel museo bolognese, ora dedicato proprio a Giovanni Cappellini. Nella Sala degli Elefanti e delle Balene al Piano Nobile del museo, sono conservati il cranio, il ramo mandibolare sinistro, parte del ramo mandibolare destro, alcune vertebre e costole e la parte di roccia da cui è stato estratto il cranio.

Il modello del cranio dell'*Aulocetus sammarinensis* esposto a Parigi trovò sistemazione, assieme ad altri reperti fossili, nel Museo di Stato di San Marino, inaugurato nel 1899 nella sede del Palazzo Valloni. Purtroppo, durante la Seconda Guerra Mondiale i bombardamenti del 26 giugno 1944, che portarono nel nostro paese devastazioni e morte, danneggiarono pesantemente anche il palazzo Valloni e il modello della balenottera andò distrutto.

Fu poi realizzato un nuovo modello in gesso, che rimase nel Museo di Stato fino agli anni Novanta, quando a seguito di interventi di riorganizzazione museale venne immagazzinato insieme agli altri reperti.

Nel 1997, il modello e gli altri fossili, prelevati dai magazzini, trovano collocazione nella sede del Centro Naturalistico Sammarinese a Borgo Maggiore, istituito nel gennaio dello stesso anno.

L'anno seguente, come un secolo prima, il modello del cranio della balenottera e gli altri fossili del Monte Titano sono presenti nel padiglione sammarinese all'Esposizione internazionale di Lisbona, in attinenza con il tema dell'Expo '98, *Oceani: un'eredità per il futuro*.

Il 20 giugno 2000 viene approvata all'unanimità dal Consiglio Grande e Generale l'Istanza d'Arengo presentata dall'Ordine dei Geologi, affinché si intraprendano "tutte le azioni possibili, presso le competenti Autorità italiane, per ottenere la restituzione dell'*Aulocetus Sammarinensis*".

La questione sollevata dall'Istanza d'Arengo viene presa a cuore dal Professor Gian Battista Vai, divenuto nel 2002 direttore del Museo Cappellini.

Il fossile fu regolarmente acquistato dal Museo e le norme del Diritto Internazionale, impongono che sia conservato presso

le istituzioni scientifiche stabili e competenti in cui è stato originariamente ed ufficialmente depositato. Il suo ritorno a San Marino apparve quindi problematico, ma il direttore del museo bolognese si prese l'impegno di realizzare una copia indistinguibile di tutti i reperti appartenenti all'*Aulocetus sammarinensis*, da collocare nel Centro Naturalistico Sammarinese.

Il 10 ottobre 2005, con una cerimonia ufficiale, il prof. Gian Battista Vai consegna al Centro Naturalistico Sammarinese, il nuovo modello integrale della balenottera, costituito dal cranio, dalla mandibola sinistra, da parte della mandibola destra e da alcune costole.

Ma una parte della balenottera non ha mai lasciato il territorio sammarinese!

Infatti, il Professor Vai si rese conto che la porzione mancante della mandibola destra non era stata trasportata a Bologna con il resto dei reperti nel 1899, ma era rimasta sempre a San Marino. Forse non venne caricata allora o forse venne ritrovata in un secondo momento, sta di fatto che questa porzione del reperto, ancora inglobata nella matrice rocciosa, è stata conservata dai nostri musei e infine dal Centro Naturalistico Sammarinese, dove tutt'ora si trova.

Di questa parte "sfuggita" a Cappellini nel 1899 è stata fatta una copia indistinguibile e portata poi a Bologna, presso l'antico e prestigioso Museo Geologico e Paleontologico Giovanni Cappellini.

Cerimonia di consegna del nuovo modello indistinguibile dell'*Aulocetus sammarinensis* completo di tutti i reperti ritrovati nel 1897 donato al Centro Naturalistico Sammarinese dal Museo G. Cappellini di Bologna il 10 ottobre 2005. Da sinistra, il Direttore del Centro Naturalistico Sammarinese Andrea Suzzi Valli, il Presidente del Comitato per le Celebrazioni Scarabelliane Paolo Casadio Pirazzoli, il Professor Gian Battista Vai, il Segretario agli Esteri Fabio Berardi ed il Segretario al Territorio Gian Carlo Venturini.



La Pezzata nera

Nel tempo l'uomo, attraverso l'incrocio e la selezione, è riuscito a creare razze animali sempre più adatte e specifiche per le diverse utilizzazioni.

I bovini dovevano fornire forza lavoro per il traino dei mezzi agricoli e dei carri, latte e carne per il consumo familiare e per la vendita. I bovini presenti nelle stalle erano a duplice o addirittura triplice attitudine: da lavoro, da carne e da latte.

Con l'invenzione del motore a scoppio la forza lavoro animale è stata sempre più sostituita dalle macchine. Lo sviluppo dell'agricoltura specializzata ha portato a separare le linee produttive dell'allevamento bovino, organizzando la produzione con principi di efficienza e razionalità: da un lato la produzione di carne, dall'altro la produzione di latte. La differenziazione degli allevamenti da carne e da latte è stata possibile anche e soprattutto grazie al lavoro di miglioramento genetico delle razze bovine che ha selezionato animali sempre più idonei per l'uno o l'altro tipo di produzione.

La *Frisona* o *Pezzata nera* è la principale razza da latte allevata in territorio

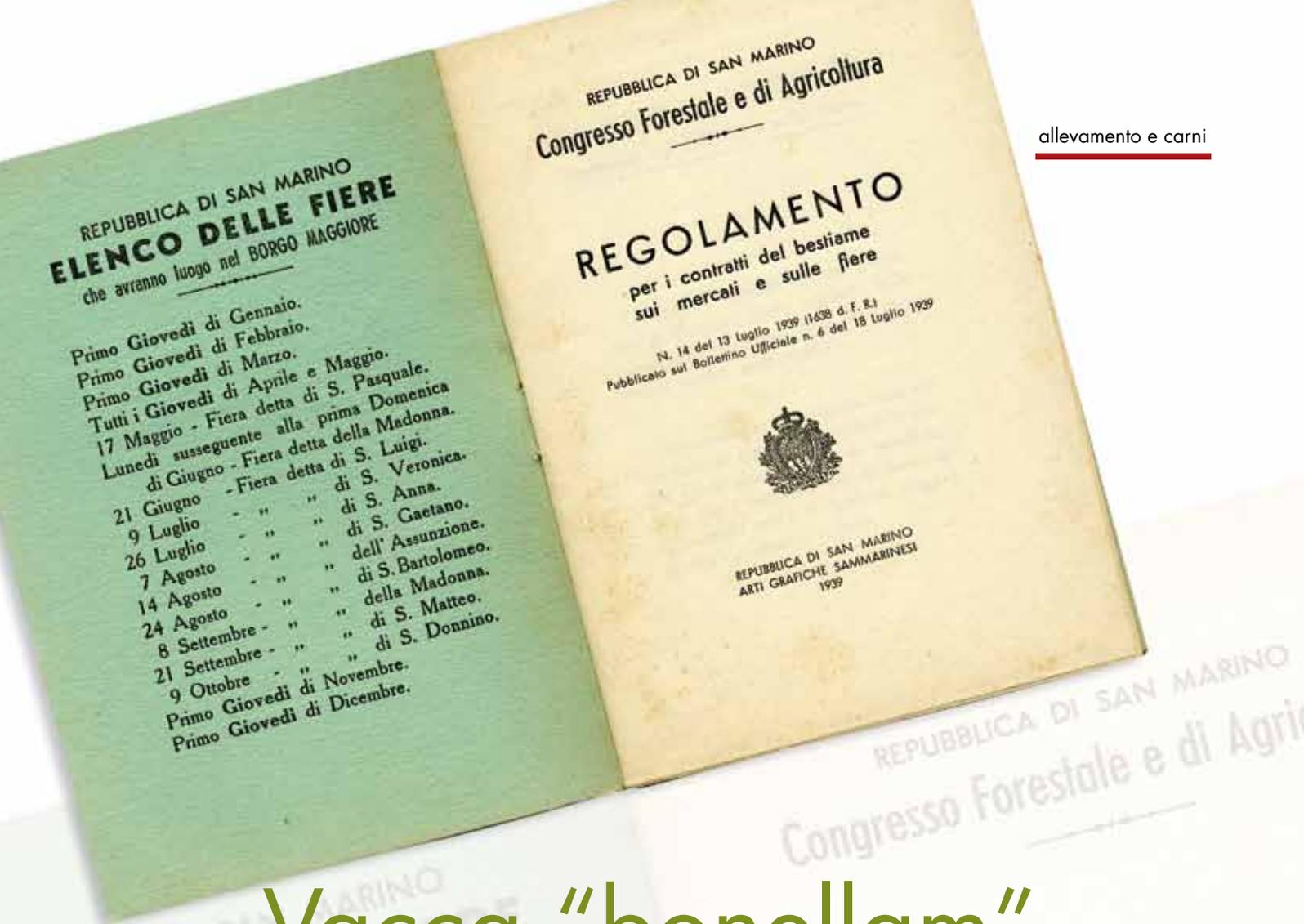
sammarinese, è la classica mucca bianca e nera. Originaria della Frisia Olandese deve il suo nome alla regione di origine. È la razza più diffusa nel mondo, si è progressivamente diffusa in tutti i paesi, grazie alle sue eccellenti prestazioni lattifere.

L'aspetto esteriore dei bovini di razza Frisona è assai proporzionato, nel contempo fine, elegante e vigoroso. L'animale adulto può presentarsi di grande mole e notevole peso, come il ceppo canadese che raggiunge anche il peso di 600-650 kg nelle femmine e 800-1000 kg nei tori da riproduzione, con elevata capacità toracica e addominale, al fine di consentire l'ingestione di grandi quantità di alimenti e di sostanza secca. La Frisona italiana, allevata anche a San Marino, ha un peso inferiore, 500-550 kg le femmine e 600-800 i tori da riproduzione, pur mantenendo elevate performance produttive, buona capacità toracica e addominale. La Frisona è una grande divoratrice d'erba, ne mangia fino a 70 kg al giorno. In una settimana mangia praticamente una quantità di cibo corrispondente al suo stesso peso.

La selezione, ha cercato di esaltare i caratteri del "tipo lattifero", con ossatura leggera, muscolatura non troppo sviluppata specialmente nella regione delle cosce, testa leggera, piuttosto lunga, collo esile, giogaia ridotta o mancante del tutto.

La marcata attitudine alla produzione di latte, può portare a ottimi livelli produttivi, fino a 10.000 litri di latte l'anno con valori di grasso oltre al 3,50% e un tenore in proteine del 3,25%. Nell'ultimo decennio si è data molta importanza ai contenuti di grasso e di proteine del latte. Inoltre in questi ultimi anni si è potuto registrare un sempre più diffuso affinamento nella selezione funzionale e morfologica da parte degli allevatori. Per produrre latte di qualità bisogna tenere presente le caratteristiche morfologiche delle mammelle, la mungibilità e la percentuale di grasso e proteine nel latte.





Vacca “bonellam”

L'allevamento bovino sul territorio sammarinese ha una tradizione che risale ad epoche remote.

La documentazione esistente per i tempi più antichi, però, non permette di rilevare adeguatamente l'importanza dell'allevamento del bestiame. I primi documenti relativi al conferimento del bestiame a soccida compaiono dalla seconda metà del Duecento: il 15 agosto 1254 Superchio Rozzo da San Marino e suo figlio Fuscolo dichiarano di aver ricevuto una vacca “bonellam” e un vitello a titolo di soccida della pieve di San Marino per il prezzo di 3 lire e cinque soldi di Ravenna.

La soccida è un contratto specifico che intercorre tra colui che conferisce gli animali (soccidante) e colui che si impegna ad allevarli (soccidario): le due parti si associano per l'allevamento e lo sfruttamento del bestiame e per l'esercizio delle attività connesse, al fine di ripartire i frutti e ripartire le spese a metà o in parti diverse a seconda che il pascolo sia messo a disposizione dal soccidante o meno.

Negli Statuti sammarinesi vi sono frequenti disposti normativi relativi all'allevamento del bestiame, in

particolare caprino, indizio che il settore doveva rivestire particolare importanza.

L'allevamento del bestiame ed il suo commercio, insieme alla produzione e vendita del formaggio, hanno rappresentato per secoli uno dei settori più rilevanti per l'economia della Repubblica di San Marino.

Nella *Corografia fisica, storica e statistica dell'Italia e delle sue isole (Italia media e centrale. parte X: Repubblica di San Marino)* del 1845 del geografo Attilio Zuccagni Orlandini, si legge “l'unico traffico commerciale dei Sammarinesi veramente attivo è quello del bestiame, che per la verità può dirsi in uno stato piuttosto florido. Si mandano fuori dello Stato (anche) legnami da costruzione e da ardere; una certa quantità di formaggio; non poche lane; pelli agnelline e bovine, carni salate e castagne”.

Dagli studi di Pier Paolo Guardagli, in *Terre e torri*, si rileva che nel 1854 i capi di bestiame di vario genere erano 7900 che scendono ai 3844 del 1903, con un calo più accentuato per il bestiame suino ed ovino rispetto a quello equino e bovino. Nel 1899 viene varato il primo *Regolamento per i contratti di bestiame*,

che contempla 11 fiere e 13 mercati, i più rilevanti appuntamenti mercantili del Paese sono proprio le grosse fiere del bestiame che si tengono a Borgo Maggiore.

Agli inizi del Novecento l'allevamento suino ed ovino perde di importanza, mentre quello bovino punta ad una maggior selezione. Da una ricerca di Pietro Franciosi sulle condizioni storico-geografiche di San Marino, rimasta inedita, risulta che il bestiame bovino da allevamento “è importato in buona parte, in quanto ai maschi dalla Maremma romana (...); in quanto alle femmine o vacchine, da qualche tempo sono state smesse razze maremmane e indigene e si sono introdotte le razze bianche di Romagna, che danno maggior sviluppo di carne e più abbondanza di latte. [Il bestiame] si riversa nei mercati di San Marino e di qui viene largamente esportato dai vari mercanti di Romagna e di Roma per uso di lavoro, di allevamento e di macellazione”.

Tratto da *La terra e gli uomini a San Marino - Agricoltura e rapporti di produzione dal Medioevo al Novecento*, Ivo Biagianti 1995



Impegno e Passione

Oggi, nella nostra società mordi e fuggi c'è ancora spazio per aziende che credono nel territorio, nel lavoro agricolo e nella condivisione.

La storia della Cooperativa Allevatori Sammarinesi, costituitasi 30 anni fa nel 1980 in un periodo difficile per il settore zootecnico quando la concorrenza delle carni importate rendeva difficoltoso il collocamento delle produzioni locali, ne è significativa testimonianza.

Un percorso, non sempre facile, che si è concretizzato in questi trent'anni grazie all'impegno alla volontà e capacità di mettersi in gioco dei soci della Cooperativa, i quali hanno sempre ritenuto la zootecnia una risorsa economica su cui investire e l'appartenenza alla "loro cooperativa" un motivo di orgoglio.

Il primo nucleo di allevatori sammarinesi riunitosi in Cooperativa fece scelte lungimiranti e coraggiose. Scelse di commercializzare direttamente le proprie produzioni e nel 1983 aprì la prima macelleria, gestita direttamente dai soci, all'interno della Titancoop a Borgo Maggiore. Punto vendita tuttora gestito dalla Cooperativa Allevatori Sammarinesi. La carne conferita dagli allevatori alla Cooperativa viene commercializzata anche in dieci macellerie locali convenzionate con la Cooperativa Allevatori.

La qualità della carne bovina è legata alla razza del bovino e la Cooperativa Allevatori da subito fece un'attenta selezione delle razze. La ricerca scientifica ha selezionato razze bovine con caratteristiche specifiche per la produzione di carne e razze specifiche per la produzione di latte. Oggi le razze da carne allevate in territorio sono soprattutto la Limousine e la Charolaise, e inoltre in quantità inferiori la Simmenthal, la Maremmana, la Romagnola e la Jersey. Mentre la principale razza di bovina da latte allevata è la Pezzata Nera o Frisona con una produzione giornaliera di 25/35 litri di latte.

Alla qualità genetica della razza, venne

e viene aggiunta la qualità del sistema di allevamento, dal 1995 i soci della Cooperativa Allevatori Sammarinesi hanno aderito al Marchio “Carne Bovina Pregiata Garantita”, che prevede il rispetto delle norme previste nel disciplinare di produzione ai fini dell’assegnazione del Marchio stesso. Gli animali sono sottoposti a controlli rigorosi e le tecniche di allevamento sono basate sul prevalente utilizzo di alimenti di origine aziendale.

I controlli, lungo tutta l’intera filiera, riguardano l’allevamento, (stato di salute degli animali allevati, tipo di alimentazione e caratteristiche dei mangimi), la macellazione, la lavorazione e trasformazione della carne, la commercializzazione fino al banco della macelleria. Le carni che giungono nelle macellerie rifornite dalla Cooperativa Allevatori sono sottoposte a rigidi controlli e a disciplinari di qualità.

La Cooperativa Allevatori Sammarinesi, nell’intento di dare sempre maggiori garanzie al consumatore, si è dotata di un innovativo sistema di rintracciabilità ed etichettatura elettronica per la carne proveniente dagli allevamenti sammarinesi che rispettano i disciplinari di produzione carne bovina “Terra di San Marino”.

Con il sistema di rintracciabilità ed etichettatura elettronica tutta la filiera è in rete: allevamento – macello – banco della macelleria. Quando la carne viene pesata, la bilancia, collegata ad un computer, emette lo scontrino completo di tutte le informazioni relative all’animale da cui la carne proviene. L’etichettatura elettronica permette di conoscere: data di acquisto, taglio di carne, codice di identificazione dell’animale, categoria, sesso e razza, denominazione e sede dell’allevamento in cui è nato e/o ha avuto luogo la crescita; data e luogo di macellazione.

Il consumatore può verificare in qualsiasi momento se la carne acquistata proviene da allevamenti sammarinesi e chi è l’allevatore.





Repubblica di San Marino
Segreteria di Stato per il Territorio
e l'Ambiente, l'Agricoltura
e i Rapporti con l'AASP

con la collaborazione di:

Ufficio Gestione Risorse
Ambientali ed Agricole

Dipartimento Prevenzione
Istituto Sicurezza Sociale



WORKSHOP 30 ANNI DELLA COOPERATIVA ALLEVATORI SAMMARINESI 1980-2010

8 SETTEMBRE 2010, ore 17,15
Centro Congressi Kursaal

PROGRAMMA:

- Introduzione: Sergio Barbieri*
- 17:15** Saluto del Presidente della
Cooperativa Allevatori Sammarinesi
Teodoro Cecchetti
- 17:30** Saluto del Segretario di Stato
per il Territorio e l'Ambiente,
l'Agricoltura e i Rapporti
con l'AASP
Gian Carlo Venturini
- 17:45** Cenni di storia della
Cooperativa Allevatori Sammarinesi
Edoardo Angelini
Direttore Cooperativa Allevatori Sammarinesi
- 18:00** L'allevamento bovino
nel contesto agricolo
Leonardo Lonfernini
*Direttore Ufficio Gestione Risorse
Ambientali ed Agricole*
- 18:15** La Sanità Animale negli
Allevamenti di San Marino
Maurizio Berardi
*Direttore Dipartimento Prevenzione
Istituto Sicurezza Sociale*
- 18:30** I controlli nella filiera alimentare
Antonio Putti
*Responsabile Unità Organizzativa
Sanità Veterinaria e Igiene Alimentare*
- 18:45** I salumi di Carne Bovina: un'opportunità
per la lavorazione dei tagli anteriori
Luigi Grazia
Professore Microbiologia Agraria presso l'Università di Bologna
- 19:00** Tracciabilità delle Carni Bovine
Paolo Laudiso
Direttore Bovinariacche
- 19:30** Degustazione Prodotti Sammarinesi



COOPERATIVA ALLEVATORI
SAMMARINESI

Al termine dei lavori verrà consegnata
copia del libro "Una Storia Sammarinese"

Il piacere di leggere il miele

api e miele



Un tempo la vita quotidiana era immersa nella campagna coltivata, circondata dalla terra con i suoi frutti e i suoi animali. Non c'era bisogno di andare a scuola per conoscere l'ambiente, la natura, l'agricoltura, ma per noi, oggi, il discorso è diverso. I nostri bambini, sempre più inconsapevoli dei cambiamenti avvenuti, crescono lontani dalla campagna, impegnati e assorti in tantissime opportunità di formazione e sviluppo che la cultura, la scienza e la tecnologia mettono a loro disposizione.

Nutrirsi tutti i giorni è diventata un'azione così scontata e normale da non destare lo stesso interesse o suscitare la stessa curiosità delle attività di svago e di studio. Per i ragazzi non è né semplice né spontaneo collegare ciò che mangiano alla terra coltivata, al lavoro degli agricoltori. I corsi organizzati dal Consorzio Terra di San Marino e dall'Ufficio Gestione Risorse Ambientali ed Agricole per le classi delle scuole sammarinesi, hanno mirato, soprattutto, a stimolare l'attenzione dei ragazzi sugli alimenti che provengono dalla nostra terra e sulle attività agricole necessarie per produrli.

Il corso sul miele, che ci consente di parlare innanzitutto della vita delle api e del lavoro degli apicoltori, è tra i più adatti per riuscire ad affrontare molti aspetti diversi: dalla produzione del miele all'educazione alimentare. Un'educazione alimentare che non si limiti solamente ad impartire nozioni, spesso noiose, su quello che è sano, sul corretto modo di alimentarsi, o sul valore di una dieta equilibrata, sui giusti rapporti tra zuccheri, grassi e proteine, ma che invogli i ragazzi al piacere di "leggere" gli alimenti con la stessa soddisfazione con la quale ci si immerge nella lettura di un libro d'avventura.

La lettura aiuta a sviluppare il senso critico e, come sosteneva Carlo Bo, "l'uomo che legge è certo di poter opporre alla realtà che lo circonda una seconda e più vera realtà: alle cose contrappone le idee, agli oggetti i pensieri".

Per "leggere" un alimento dobbiamo affinare i nostri sensi, imparare a distinguere gli aromi e i sapori, ascoltare

il nostro palato, accorgerci di ciò che è buono e ciò che non lo è.

La nostra maggiore aspirazione è quella di riuscire a trasformare ogni ragazzo, ogni bambino, in un provetto assaggiatore: fornirgli gli strumenti per giudicare ciò che mangia.

Il miele, in questo senso, è perfetto, perché porta con sé un'infinita varietà di sapori e di odori, che derivano dalle migliaia di fiori che le api hanno bottinato per produrlo.

Quando si assaggia il miele bisognerebbe essere così attenti, così raffinati, da individuare tutti gli aromi che contiene; un lavoro difficile ma appassionante, che mette in gioco tanto il gusto, quanto l'olfatto, la vista e il tatto.

Con le classi delle scuole elementari l'assaggio del miele avviene guidando i bambini nelle sensazioni gustative che possono percepire, con le classi delle scuole medie proponiamo un'attività molto più impegnativa: cimentarsi da soli in una prova di riconoscimento di alcuni mieli monoflorali.



Trovarsi davanti otto bicchierini con otto qualità diverse di miele, è già un bell'esercizio e aiuta a comprendere la complessità e la diversità che si celano in un alimento all'apparenza semplice. I ragazzi hanno sul banco 8 bicchierini numerati, ciascuno con un tipo diverso di miele, ed una scheda che ne descrive il colore, l'aroma, il sapore. Acacia, Sulla, Tiglio, Castagno e Melata sono di produzione

sammarinese, mentre Agrumi, Eucalipto e Girasole provengono da apiari posti in Italia, e per quanto sembrano molti, sono solo una piccola parte dei tanti mieli monoflorali che gli apicoltori possono produrre.



Diamo alcune indicazioni e consigli pratici su come condurre la prova e poi lasciamo che i ragazzi si affidino ai propri sensi.

Dopo la prova, quando si discutono i risultati, il risultato più gratificante per noi non è tanto nell'abilità mostrata dai ragazzi nell'eseguire il riconoscimento, quanto nel vederli tornare ad assaggiare il miele rimasto nei bicchieri con rinnovato interesse, nel volerli sentire di nuovo tutti, quasi a fissare nella mente gli aromi e i sapori specifici di ognuno, e infine gustarsi quello che è piaciuto di più.



Come veri esperti assaggiatori, che tra un assaggio e l'altro si puliscono la bocca con un pezzo di mela e un sorso di acqua

Nello stesso modo di quando si finisce di leggere un bel libro.

I libri non finiscono anche quando finiscono, continuano ad abitare la nostra testa. Chiudi il volume che hai tra le mani, alza gli occhi e tutto ti sembra un po' diverso da com'era prima. Ma stavolta non sono le cose a essere cambiate. È cambiato il tuo modo di vederle.

Giuseppe Culicchia

Il Pane di ieri



Il pane di ieri è buono domani, dice il proverbio per intero. Un vecchio e saggio proverbio che ci riporta con i ricordi ai tempi nei quali ogni famiglia contadina provvedeva da sola a farsi il pane. Quando, il grano, la farina, il lievito, l'acqua non erano solamente ingredienti, ma erano il frutto del proprio lavoro. Quando per fare il pane bisognava prendersi cura di tutto, dalla terra per seminarci il grano, al forno dove con la cottura, l'impasto lavorato diventava finalmente pane.

Il forno era una struttura di mattoni, con una volta a botte, che si trovava all'interno o all'esterno delle case, sotto il portico, vicino all'ingresso, nei fondi, o annesso al camino della cucina.



Casa Fabrica - Montecchio. L'interno del forno, con il soffitto di mattoni posti di taglio per formare la volta a botte.

Costruire un forno richiedeva grande maestria, soprattutto la volta a botte del soffitto, e forse per questo non tutte le famiglie ce l'avevano. In quei casi ci si rivolgeva a una famiglia vicina o al fornaio del paese... Ma questa storia non inizia così: andiamo con ordine.

In ogni casa contadina si conservava sempre "e' furment", un piccolo pezzo di impasto messo da parte dall'ultima volta che si era preparato il pane. Quel pezzo di impasto oggi lo chiameremmo lievito madre, ma una volta, per tutti, si chiamava

"e' furment", ed era il segreto attraverso il quale si tramandava, di settimana in settimana, il piccolo miracolo della lievitazione del pane. Lo si custodiva come un tesoro, lasciandolo seccare in un piattino, anche con un po' di sale; e quando ritornava il momento di fare il pane, lo si metteva a sciogliere nell'acqua tiepida, per poi rigenerarlo, mischiandolo alla farina e all'acqua del nuovo impasto.

Il pane lo si preparava una volta alla settimana e solitamente il giorno dedicato alla cottura del pane era il sabato.

L'impasto lo si faceva nella "matra", la madia, il venerdì sera, dove rimaneva tutta la notte a lievitare.

Il sabato mattina presto l'impasto veniva diviso in forme, filoni, pagnotte, crocette... che dovevano lievitare ancora qualche ora al caldo. Si lasciavano sotto un panno, a riposare. D'inverno c'era addirittura chi le metteva a letto, sotto le coperte con la "suora" e il "prete", perché il freddo non impedisse alla pasta di crescere. E mentre le forme di pane cominciavano ad essere gonfie a dovere, si iniziava a portare la legna per accendere il forno.

L'accensione non era un processo facile. Per cuocere il pane è necessario molto calore, e perché il forno fosse caldo abbastanza si poteva bruciare legna anche per un'ora intera. Ci voleva legna fina, soprattutto fascine e pochi pezzi grossi, poche "stlonce", perché la fiamma fosse continua e la temperatura si mantenesse altissima. All'inizio, accesa la prima fiamma, il forno diventava nero per il fumo, ma poi, mano a mano che i mattoni si facevano roventi, diventava tutto rosso, quindi bianco, talmente caldo che non ci si poteva più avvicinare se non con lunghi attrezzi: pronto per cuocere. Allora si portava fuori tutta la brace con un rastrello e si puliva il piano del forno: quando si cuoce il pane, diversamente da come cuociamo oggi la pizza, non deve



Madia della famiglia Lazzaro Lazzari (Giovanni) - La madia o matra era la cassa del pane, un mobile di legno che si apriva verso l'alto. Al suo interno si conservava la farina, il pane, il lievito madre o altri alimenti. Lo sportello orizzontale della madia poteva essere usato come piano di lavoro, come un tagliere per continuare la lavorazione del pane o per fare la piada e la sfoglia.

Nella madia si lavorava la farina, si preparava l'impasto per il pane (il "gonfo") e lo si lasciava lì tutt'una notte. Quando si temeva che nella madia l'impasto non riuscisse a fermentare per il troppo freddo, lo si portava nel letto matrimoniale, un po' come si fa con i bambini quando li si mette a dormire "in mezzo". Proprio per questo, l'impasto del pane veniva chiamato in modo affettuoso "e' burdell", il bambino.

esserci più la fiamma accesa. E una volta tolto il fuoco, finalmente si infornavano i filoni di pane, utilizzando una pala con il manico lungo, per non scottarsi.

Il pane cuoceva per circa un'ora dietro lo sportello chiuso del forno, ma non era l'unica cosa che si cucinava. Il calore del forno veniva sfruttato al massimo, finché ce n'era. In alcune famiglie, ad esempio, prima del pane, si metteva da una parte l'ultima legna che bruciava e si approfittava dell'ultima fiamma per cuocere le spianate che, come le pizze, sono più sottili e sono pronte in poco tempo. Tolto il pane, poi, il calore residuo del forno poteva essere sfruttato per cuocere ancora velocemente alcuni biscotti o una ciambella: lo si faceva

pensando al giorno dopo, alla domenica, per rendere il giorno del riposo e della festa ancora più bello con qualcosa di dolce da mangiare. Come nel periodo di Pasqua, quando assieme al pane si cuocevano le pagnotte... Ma il forno poteva servire per cuocere qualsiasi cosa: persino polli e conigli, per chi poteva permetterselo. Come dicevamo, non tutte le famiglie avevano il forno in casa e, dato che il pane bisognava farlo, ci si doveva ingegnare per trovare una soluzione. La più comoda, soprattutto per chi abitava in campagna, era quella di andare da una famiglia vicina, portarsi la legna, e cuocere là il pane che si era preparato a casa. Di solito chi aveva il forno era contento di cuocere il pane per gli altri, perché poteva risparmiare la legna e guadagnare in più tutta la carbonella, la brace che derivava dalla cottura. Immaginatevi però la scena di una famiglia che si muoveva per andare a cuocere il pane, tutti in fila per attraversare la campagna: le donne con il tagliere sulla testa, e sul tagliere, coperti da un panno, i filoni del pane; gli uomini e i bambini con le fascine, la ramaglia, la legna... Come in un film, l'immagine doveva essere davvero suggestiva: un'autentica avventura!

Quando invece non c'era la possibilità di rivolgersi a una casa vicina, si andava al forno pubblico, dal fornaio in paese. Alcuni portavano da casa tutto l'impasto già pronto, e preparavano le forme di pane nei locali del forno, dove c'erano spazi per lasciare il pane a lievitare ancora. Solitamente ci pensava poi il fornaio a infornarlo al momento giusto e, quindi, si tornava a riprendersi il pane già cotto. Altri portavano da casa "e' furment", per fare là tutto il lavoro di impasto. C'era anche chi il pane lo comprava, pagandolo "in natura" quando i soldi non c'erano. In genere si scambiava il pane con la propria farina, portandone via una quantità pari al peso della farina che si lasciava in cambio: per esempio cinque chili di farina in cambio di cinque chili di pane. A San Marino i forni pubblici erano presenti in tutti i castelli. In Città, tra le Piagge e la Porta del Paese c'erano un forno, un silos, un mulino e un pastificio. Nel silos confluiva tutto il grano che rimaneva dai raccolti, e che poteva essere venduto. Ovviamente erano i padroni che potevano vendere: la povera gente si accontentava del pane fatto di settimana in settimana.



Forno della casa rurale di Ottavio Tentoni a Pozzo Campore

A volte, con il passare del tempo lo sportellino si scardinava. Quegli sportellini scardinati venivano comunque sigillati con zolle di terra bagnata, poste tutt'attorno.

Per verificare che il pane fosse cotto, si introduceva dentro il forno, da una piccola crepa della terra, la punta di una "fieza ad melga", un "filo" di saggina, il sorgo da scope. Riestrata la fiezza ad melga, annusandone l'odore si poteva capire se il pane era pronto.

Racchiusi nei nostri ricordi ci sono tantissimi episodi di vita quotidiana, piccoli gesti come questo, che nella loro semplicità celano una profonda e inconsapevole saggezza e che, purtroppo, rischiano di essere persi per sempre.



il pane

Il Consorzio Terra di San Marino ha voluto recuperare la nostra tradizione di panificazione. Per far lievitare il pane, invece del solo lievito di birra già pronto, i forni convenzionati con il Consorzio Terra di San Marino utilizzano una parte di impasto maturato naturalmente per almeno 24 ore (la biga).

Il pane è ottenuto impastando la farina di grano tenero prodotta dagli agricoltori sammarinesi con acqua, biga, sale, olio extravergine di oliva.

Prima della lievitazione, sulle forme viene apposto il bollino con il marchio Terra di San Marino.

i forni

Forni convenzionati:

Forno di Acquaviva

Forno Tabarrini

Panificio Zanotti

Forno la Baguette



Il forno mi narra...

la mano esperta del fornaio
che coglieva un pugno
della polvere bianca
e vestiva di un manto candido
il tagliere abituato.

Il forno ancor mi racconta
il tepore del fuoco
che scaldava
la numerosa famiglia.

E lo stupore dei bambini
nel vedere la magia
del profumato e croccante frutto
del duro lavoro.

Caterina Amati, V classe elementare, Faetano
Dicembre 2009

FRANCOBOLLI DIVINI

Francobolli e monete rappresentano un'antica tradizione per la Repubblica della Libertà e ne sono divenuti simboli storici culturali. Emessi dall'Azienda Autonoma di Stato Filatelica e Numismatica - nata per statuto il 26 maggio 1981 - caratterizzano l'evoluzione del collezionismo sotto l'aspetto storico postale ma soprattutto antiquariale.

Il primo conio sammarinese è del 1862, era una moneta in rame, valeva 5 centesimi e venne coniata in 280 esemplari, mentre il primo francobollo venne emesso il 1° Agosto 1877: recava impresso lo stemma della Repubblica.

Da allora, i francobolli hanno recepito le tappe principali della storia e delle istituzioni sammarinesi, nonché celebrato personaggi illustri ed eventi di rilievo.

Tappa della storia, appunto, l'emissione di un foglietto del tutto particolare, "enologico", dedicato ai vini del territorio sammarinese e alla celebrazione dei trent'anni del Consorzio Vini Tipici.

Vini e filatelia, a pensarci bene l'accostamento non è poi così azzardato come può sembrare, infatti così come i vini ed i prodotti enogastronomici sono gli ambasciatori del territorio fuori dai propri confini geografici, strumenti di conoscenza della cultura dei sapori e del patrimonio di tradizioni di quel luogo, così anche i francobolli nascono per varcare i confini ed essere ambasciatori di un messaggio. Il loro prendere il volo, mentre si spargono per le strade del mondo, mentre entrano nelle case e negli uffici, riesce a disegnare una vera e

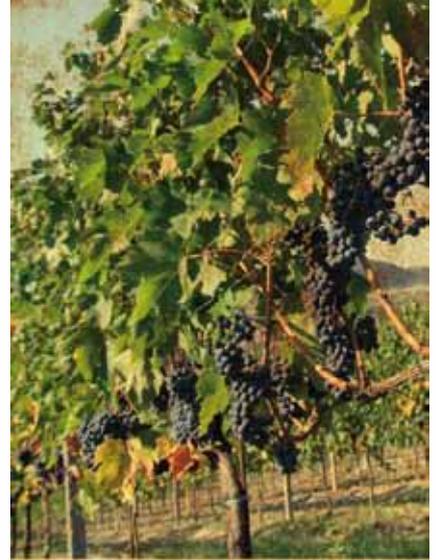
propria rete comunicativa che affascina ed incuriosisce da sempre.

Ecco che allora i francobolli, che banalmente potrebbero essere considerati pochi centimetri quadrati di carta, in realtà evocano un mondo ricchissimo di emozioni, di storia, di vite vissute, di scoperte o di stupore, e nel nostro particolare caso, evocano il desiderio del Consorzio Vini Tipici e dell'Ufficio Filatelico di rendere memorabile e fissare nel tempo la produzione vitivinicola sammarinese.

I sei francobolli, con valore nominale da 0,60 €, raffigurano le bottiglie dei vini che storicamente accompagnano la produzione del Consorzio Vini Tipici: il Tessano, il Brugnato, la Riserva Titano, il Caldese, il Roncale ed il Moscato Spumante e sullo sfondo la veduta del Monte Titano.

"San Marino è nota nel mondo per i suoi francobolli e per le monete, così piccoli ma tanto preziosi da essere oggetto di collezione - affermano al Consorzio Vini Tipici - ed in occasione dei trent'anni della nostra produzione abbiamo pensato che anche il nostro mondo agricolo rappresenta uno scrigno di memoria degno di essere raccolto e divulgato nel mondo".

E la magia dei francobolli si ripete ancora, al di là della semplice tassa postale, dando l'opportunità al mondo enogastronomico sammarinese di presentare, come un manifesto in miniatura, il meglio che il nostro paese può offrire.



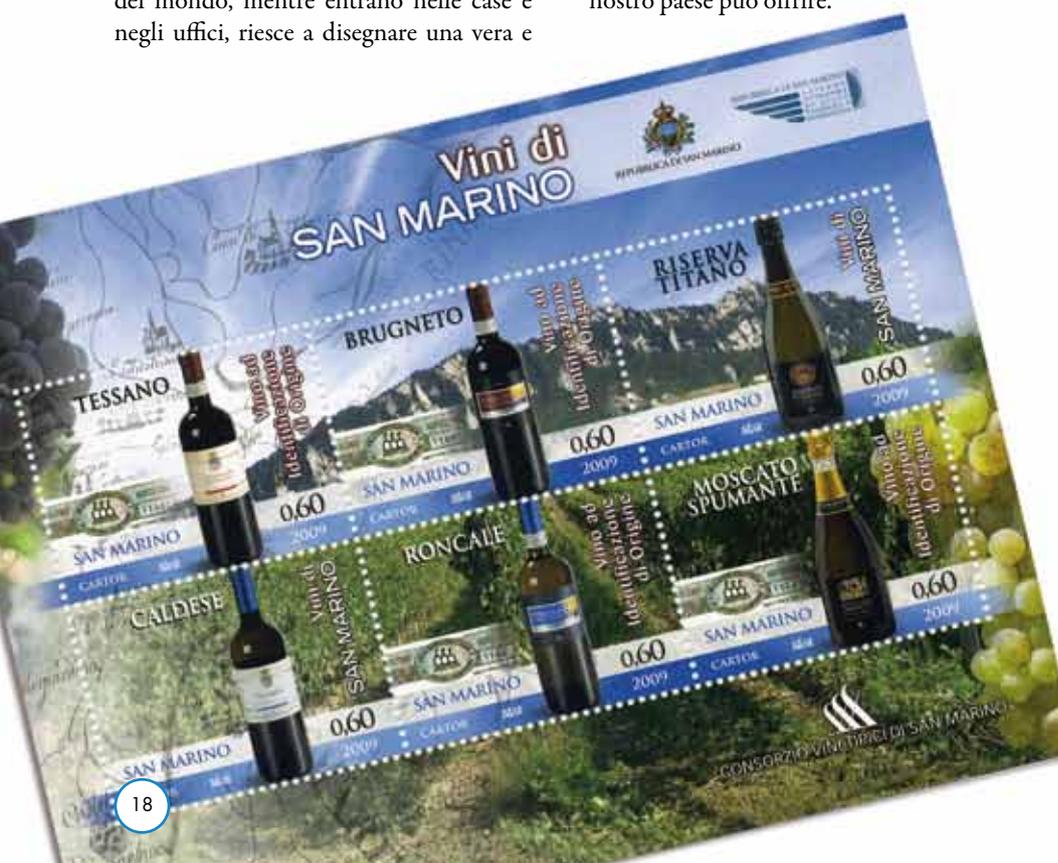
Il Consorzio Vini Tipici

Il Consorzio Vini Tipici nasce nel 1979.

Il prestigio della produzione vitivinicola sammarinese prende le mosse con la "Legge sulla Viticoltura e sulla produzione di vino" n° 127 del 1986, e l'immissione sul mercato dei primi vini ad Identificazione d'Origine avviene nel 1989 con il Biancale ed il Moscato.

A questi seguirono il Brugnato con l'annata 1990, il Roncale ed il Tessano con l'annata 1999 ed il Sangiovese con l'annata 2005.

Attualmente sono sette i vini contraddistinti e garantiti dal Marchio di Stato "Identificazione di origine" a cui si sono affiancati altri vini di alto livello qualitativo quali Caldese, Oro dei Goti e Riserva del Titano.



Caratteristiche tecniche

Data emissione: 16 giugno 2009

Valori: sei francobolli da € 0,60 riuniti in foglietto

Tiratura: n. 80.000 serie

Formato del foglietto: 137x105 mm

Formato del francobollo: 40x30 mm

Dentellatura: 13x13 1/4

Diventare assaggiatori di olio extravergine di oliva

Dal 13 al 23 settembre si svolgerà presso la sede del Consorzio Terra di San Marino a Montecchio, un corso per aspiranti assaggiatori di olio di oliva.

L'assaggio dell'olio extravergine di oliva, saperne riconoscere i pregi e i difetti e valutarne la qualità, è una competenza, una abilità, che si acquisisce allenando le proprie capacità sensoriali, soprattutto l'olfatto e il gusto.

L'assaggio è una valutazione oggettiva, i nostri sensi diventano strumenti di analisi capaci di distinguere aromi e caratteri gradevoli dai difetti eventualmente presenti; ad ogni sensazione percepita si attribuisce un valore di intensità, un punteggio preciso, che consente di misurare la qualità di un alimento in maniera indipendente dai gusti personali. L'assaggiatore esperto deve mantenere allenati i propri sensi e deve conoscere le caratteristiche dell'olio di oliva.

Un olio extravergine, per essere tale, deve essere privo di difetti (avvinato, riscaldamento, rancido, muffa...), ed i difetti non vengono facilmente rilevati dalle analisi di laboratorio che normalmente si eseguono, ma possono essere percepiti solo attraverso l'analisi sensoriale di un gruppo di esperti assaggiatori addestrati a riconoscerli. Per questo motivo l'analisi sensoriale con il metodo del Panel Test è obbligatoria per attribuire, insieme ad altre analisi chimico-fisiche, la categoria merceologica all'olio di oliva.

Con l'entrata in vigore del decreto 06/08/2009 n. 114 che regola la produzione, il commercio e la vendita degli oli di oliva, è stata istituita presso l'Ufficio Gestione Risorse Ambientali ed Agricole una commissione preposta

all'analisi sensoriale. È positivo che anche nel nostro paese si formino esperti assaggiatori, capaci di diffondere e di veicolare la conoscenza di un alimento così complesso come l'olio extravergine di oliva. Non solo per dare maggiore operatività a questa commissione, ma perché attraverso la conoscenza può crescere in ogni sammarinese la consapevolezza del valore della nostra olivicoltura.

Diventare esperti assaggiatori di olio di oliva non è né facile né difficile, innanzi tutto bisogna verificare la propria idoneità fisiologica all'assaggio, attraverso una serie di prove che accertino la predisposizione dei propri organi di senso al corretto riconoscimento di aromi e sapori.

Ma soprattutto bisogna essere motivati, sentire la curiosità e la passione per la cultura dell'olio extravergine di oliva, al punto da volervi dedicare tempo e attenzione.

Il corso sarà tenuto da docenti ed esperti del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Bologna (www.disa.unibo.it) e dell'O.L.E.A. Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori (www.olea.info), in collaborazione con la Cooperativa Olivicoltori Sammarinesi e l'Ufficio Gestione Risorse Ambientali ed Agricole.

Avrà una durata di 35 ore e si svolgerà da lunedì 13 settembre a giovedì 23 settembre, tutti i giorni, ad esclusione di sabato 18 e domenica 19, dalle ore 18:00 alle ore 22:00, presso la Casa Fabbrica a Montecchio.

Saranno affrontati aspetti teorici legati alla coltivazione dell'olivo, alla produzione e conservazione dell'olio, alle sue caratteristiche chimico-fisico e organolettiche ed all'analisi sensoriale.

Ogni partecipante dovrà sostenere una serie di prove sensoriali per apprendere il metodo dell'analisi sensoriale (Panel Test).

Per informazioni: Consorzio Terra di San Marino, tel: 0549 902617
consorzioTERRADISANMARINO@omniway.sm

Bicchieri blu per l'assaggio dell'olio. La vista non deve influenzare l'analisi, il colore dell'olio non è un indicatore di qualità. Il verde o il giallo sono dati dalla maggiore o minore presenza di clorofilla, ed è solamente un nostro pregiudizio ritenere che l'olio verde sia migliore di quello giallo.

Olivi in località Paradiso nel Castello di Domagnano

Direttore: Aida Maria Adele Selva

Hanno collaborato: Caterina Amati, Paul Andolina, Agnese Bevitori, Maria Maddalena Bevitori, Lorenzo Cerretani, Teodoro Forcellini, Danila Gattei, Renzino Gobbi, Cristiano Guerra, Dora Podeschi, Arianna Serra

Fotografia: Cristiano Guerra, Daniel Pedini, Marco Venturini

Progetto grafico: Tandem

Stampa: Studio Stampa

Editore: Consorzio Terra di San Marino
Strada Montecchio, 11 - 47890
San Marino - R.S.M. - Tel. 0549.902617
www.terradisanmarino.com
consorzioTERRADISANMARINO@omniway.sm

Autorizzazione: Segreteria di Stato Affari Interni, protocollo N. 0826 del 22/02/2005 - Copia depositata presso il Tribunale della Rep. di San Marino.

"Spedizione in Abbonamento Postale per l'interno di Stampa Periodica - Tassa Pagata - Autorizzazione N. 1145 del 15/06/2010" della Direzione Generale PP. TT. della Repubblica di San Marino

Tiratura: 17.000 copie



Eco-sostenibile



Insieme per il
nostro Territorio:

**Finanziamenti per
eco-conversione a condizioni
estremamente vantaggiose**

al tasso del Euribor + 0,30%
attualmente 1,00%
chiedi informazioni in filiale!

Es. rata mensile €170,94 con finanziamento €10.000,
durata 60 mesi, spese di istruttoria €20,00, taeg: 1,1%

Banca di San Marino ti finanzia:

- ☘ l'acquisto di pannelli solari o fotovoltaici
- ☘ la sostituzione di generatori di calore con caldaie a condensazione
- ☘ l'acquisto di veicoli a basso impatto ambientale (con alimentazione GPL, metano, elettrica o ibrida)
- ☘ lo smaltimento di tetti in eternit
- ☘ il recupero acque piovane
- ☘ l'isolamento termico degli edifici
- ☘ l'efficienza energetica degli impianti
- ☘ il riciclaggio e il compostaggio