

TERRA DI SAN MARINO

agricoltura



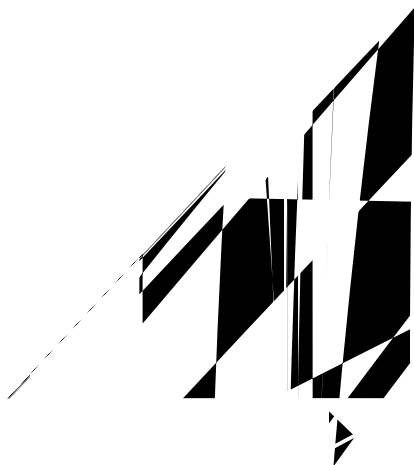
- Il Torrione
Terra di San Marino



ENTE CASSA DI FAETANO

composizione dei Soci Fondatori

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.



usciva da un isolamento secolare e legava il suo avvenire alla città di Rimini, la capitale europea delle vacanze. Rimini poteva offrire ai suoi villeggianti, oltre agli stabilimenti balneari, alla cucina romagnola e alle bellezze del luogo, addirittura il piacere di un viaggio internazionale nella più antica repubblica del mondo.

L'inaugurazione della ferrovia, il 12 giugno 1932, aveva suscitato un clamore enorme nella popolazione sammarinese. La ferrovia segnava l'arrivo del progresso, e con esso la speranza di un futuro migliore: l'avvenimento fu epico, grandioso, tanto da essere giudicato dalla stampa secondo solo alla fondazione della Repubblica.

Nel 1931, quando i lavori per la costruzione della ferrovia erano ancora in corso, l'Editore Luciano Morpurgo - Roma, pubblicò la guida *La Serenissima Repubblica di San Marino*, scritta da Ezio Camuncoli. Il 21 aprile 1932 è il giorno annunciato per l'inaugurazione, così come veniva stabilito nella convenzione tra la Repubblica di San Marino e il Regno d'Italia. Le difficoltà incontrate, tuttavia, costrinsero ingegneri e costruttori a variare più volte il progetto, a modificare il percorso per evitare terreni in frana, a creare gallerie artificiali e viadotti per resistere alle spinte dei terreni argillosi, facendo ritardare di alcuni mesi la fine dei lavori. Le parole utilizzate dall'autore della guida sono entusiaste: la costruzione della ferrovia Rimini - San Marino era realmente un'impresa leggendaria, a prescindere dalla propaganda del Duce. *Quando nell'agosto del 1928 Benito Mussolini visitò San Marino, sia pure in forma privata, lasciò scritto sul libro degli ospiti illustri del Palazzo il suo augurio di "gloria imperitura e prosperità alla vecchia Repubblica". Fu in quell'occasione che il Segretario di Stato S.E. Giuliano Gozi - abile, autorevole, benemerito dirigente degli affari esteri della Repubblica - fece accogliere da S.E. Mussolini il progetto di una ferrovia elettrica da San Marino a Rimini.*

La convenzione fra i due Stati fu subito stipulata e firmata, e il 3 dicembre dello stesso anno furono iniziati i lavori.



Serravalle, con gli imbocchi delle gallerie Poggio di Serravalle (in basso) e Sant'Andrea.

Solo chi è nato prima del 1944 e oggi ha più di 67 anni conserva nella propria memoria il ricordo della ferrovia Rimini - San Marino in servizio. Quel caratteristico trenino bianco-azzurro era subito entrato nelle abitudini dei sammarinesi. Quel tracciato tortuoso che, attraversando la campagna collegava Dogana, Serravalle, Domagnano, Borgo Maggiore e San Marino, era una componente familiare del paesaggio e faceva parte della vita quotidiana.

Le stazioni erano belle, adornate con fioriere molto curate, soprattutto nelle grandi occasioni, quando in treno giungevano o transitavano personaggi importanti e i bambini delle scuole venivano disposti lungo il binario, in fila e vestiti bene, per acclamarne l'arrivo o il passaggio, battendo le

mani e facendo il saluto fascista.

D'estate in treno i giovani andavano al mare. D'inverno, con la neve, la ferrovia era una piccola fonte di reddito per molti operai e contadini: in alcuni tratti come nel rettilineo dei Tavolucci, i refoli del vento ammassavano montagne di neve che mettevano in difficoltà persino lo spartineve meccanico spinto da due motrici elettriche, e che quindi andava spalata a mano.

I ragazzini rubavano i bulloni delle traversine con la stessa disinvoltura con la quale in tempi più recenti si è proseguito con il rubare i bulloni dei guard rail, sempre per lo stesso motivo: infarinarli di polvere di potassio e lanciarli contro un muro, divertendosi con i forti botte che si producevano.

In Borgo sul ponte del treno, che si

Uno dei tratti più difficili della linea, all'imbocco della galleria Borgo. A sinistra si scorge il ponte di Borgo Maggiore.



Audace e Ardita

“... fu davvero un’opera di alta ingegneria ferroviaria, che dovette affrontare grandi difficoltà dovute alla morfologia ed alla natura geologica del territorio sammarinese.”

Vennero realizzati importanti interventi di consolidamento, costituiti da opere di sostegno, muri, opere di regimazione delle acque e drenaggi, con un costo che raggiunse un importo di gran lunga superiore a quello preventivato, che pure era stato aumentato di cinque volte passando alla versione definitiva del progetto.

I fenomeni di instabilità furono tali da comportare la “trasformazione” in gallerie artificiali di diversi tratti inizialmente previsti in trincea.

Anche la realizzazione delle gallerie si rivelò più difficile e complicata del previsto, sia quelle realizzate in terreni argillosi, sia quelle che attraversavano la roccia del Monte Titano.

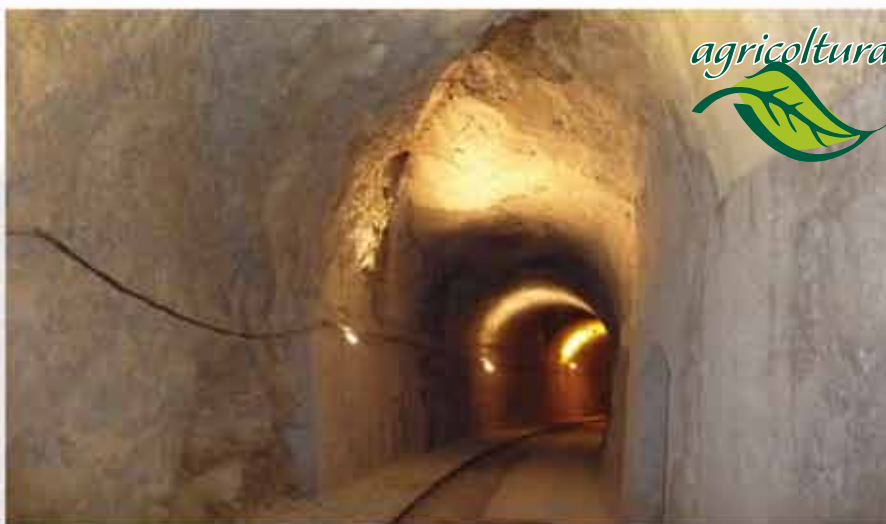
Fu necessario costruire calotte più rigide e rinforzate, nelle gallerie in roccia si incontrarono difficoltà dovute alla presenza di fratture che in diversi casi provocarono il crollo della volta.

Le conseguenze di quest’ultimo fenomeno sono ancora visibili nella galleria del Montale, recentemente resa fruibile, dove in più punti si può osservare la volta che si alza in corrispondenza del crollo di diedri rocciosi.

Durante l’attività della linea ferroviaria furono compiuti ulteriori interventi di consolidamento, sia nei tratti esterni sia nelle gallerie.

Nei decenni che seguirono la dismissione, i fenomeni di instabilità logorarono molte delle opere eseguite e richiesero comunque nuovi interventi per evitare il pericolo di collasso di alcune gallerie. La galleria di Ca’ Vir, ad esempio, venne stabilizzata con una fitta serie di setti e la galleria di Santa Maria venne in gran parte riempita di calcestruzzo.

In alcuni tratti la sede ferroviaria, divenuta talvolta sede stradale, è stata



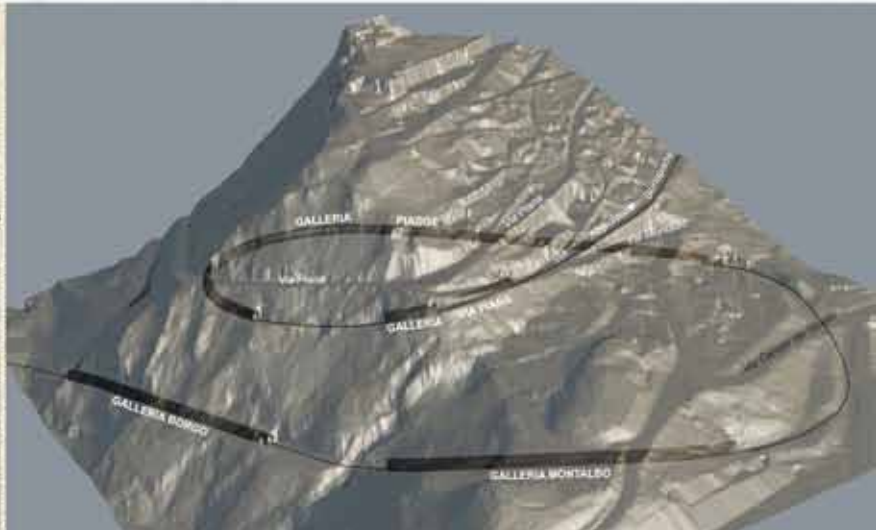
Interno della galleria Montale, la volta si alza in corrispondenza del crollo di diedri rocciosi.

Ingresso della ferrovia sotto la Città - galleria Piagge.



spostata dai movimenti di versante anche di diverse decine di metri.

A distanza di ottant’anni resta comunque il grande valore di un’opera innovativa e rimane l’ammirazione per l’abilità tecnica di chi la progettò e per la perizia costruttiva di chi la realizzò, anche se l’instabilità dei versanti si è presa spesso la rivincita verso coloro che ritenevano di aver “... vinto ogni difficoltà opposta dalla natura...”, come scrisse Dante Pirolì nell’articolo *La Ferrovia Rimini - San Marino*, contenuto nella Rivista Tecnica delle Ferrovie Italiane, 1932.





“...il latte dei nostri produttori e l’abilità del nostro personale erano molto predisposti per questo tipo di formaggio.”

Da gustare e regalare

Non semplicemente un torrone morbido, ma il Torrone Terra di San Marino, un dolce dagli ingredienti di base semplici: miele, mandorle, zucchero e bianco d'uovo.

Un delizioso peccato di gola che ha il pregio di utilizzare e valorizzare la produzione locale del miele, infatti nel torrone Terra di San Marino è consentito, come da disciplinare di produzione, solo l'utilizzo di "Miele Terra di San Marino" nelle varietà acacia e millefiori.

Millefiori ed acacia sono varietà di miele particolarmente adatte per la preparazione del torrone, mentre invece mieli dall'aroma fortemente caratterizzato, come ad esempio il miele di castagno, potrebbero dare una predominante nota gusto-olfattiva che ostacolerebbe la giusta armonizzazione dei sapori.

Le mandorle, di provenienza del territorio o di origine italiana, accuratamente selezionate e calibrate, si caratterizzano per la compattezza e lucentezza e per la componente oleosa che assicura al torrone un sapore delicato.

Il torrone Terra di San Marino si caratterizza per il profumo aromatico che deriva dalla presenza di miele, ma la sua unicità è data anche dalla lavorazione.

La preparazione del torrone deve essere accurata ed eseguita con maestria.

Nicola Manzari titolare della Pasticceria Cristal e maestro pasticcere, ha messo a punto la ricetta del torrone Terra di San Marino.

Una preparazione solo apparentemente semplice: il composto di miele, albumi e zucchero viene cotto e costantemente mescolato ad una temperatura che varia dai settanta ai cento gradi centigradi, fino a diventare una massa bianca e gonfia. Solo quando è pronta - cioè quando risulta omogenea, fluida e non appiccicosa - vengono aggiunte le mandorle tostate, e ancora calde, in modo da evitare sbalzi di temperatura nell'amalgama. Quando le mandorle si sono incorporate uniformemente, il torrone viene estratto poco per volta dalla caldaia e disposto negli stampi foderati d'ostia, pressandolo bene per evitare bolle d'aria, quindi livellandolo. La pasta, resa omogenea con le mandorle, viene tirata e modellata a mano, la tiratura a mano è molto importante ai fini della friabilità del prodotto. La preparazione una volta iniziata non deve essere interrotta altrimenti si rischia di perdere tutto il prodotto.

Le diverse gradazioni tra la friabilità e la morbidezza sono dovute alla durata della cottura e alla diversa percentuale di alcuni ingredienti come il miele e lo zucchero.

Il torrone si conserva a lungo ma teme l'umidità, per questo non va tenuto in frigorifero.

La scelta delle materie prime che costituisce la base su cui poggia la qualità, l'utilizzo di metodi di produzione artigianali e il rispetto del disciplinare di produzione assicura al prodotto qualità e genuinità.

Il torrone apporta circa 460 kcal/100 g, è quindi un po' meno calorico del cioccolato e ha una percentuale di grassi più bassa. Le mandorle contengono in maggior parte grassi monoinsaturi, i famosi omega 3 e omega 6 e ciò conferisce al torrone un pregio nutrizionale rispetto agli altri dolci generalmente ricchi di grassi saturi, in quanto è stato ampiamente dimostrato che una dieta ricca in acidi grassi monoinsaturi contribuisce a mantenere il cosiddetto "colesterolo cattivo" a bassi livelli nel circolo sanguigno, con effetti protettivi nei confronti dell'aterosclerosi e delle malattie cardiovascolari.

Una porzione di torrone contiene inoltre proteine e una significativa percentuale di sali minerali: magnesio, potassio, ferro, calcio e zinco.



Torrone Terra di San Marino

è prodotto e distribuito dalla **Pasticceria Cristal** di Fiorentino ed è in vendita presso la Pasticceria Cristal e nei negozi e centri commerciali della Repubblica di San Marino.



la storia

Il torrone, oggi considerato un tipico dolce natalizio è un dolce antichissimo e nei paesi che si affacciano lungo le coste del Mediterraneo, dove la coltivazione del mandorlo è millenaria, rappresenta la testimonianza maggiore dei dolci a base di miele.

La sua origine si perde nella notte dei tempi: c'è addirittura chi la fa risalire all'antica Cina, luogo di origine delle mandorle, che ne erano e ne sono l'ingrediente principale.

Rintracciare le origini precise di questo dolce è impresa quasi impossibile: i suoi ingredienti miele, albumi e frutta secca, sono prodotti naturali disponibili da sempre a qualsiasi latitudine, e la cui combinazione può esser stata inventata o scoperta per caso da chiunque.

Si tratta in fondo di materie prime con le quali era possibile preparare un prodotto facilmente conservabile, energetico, idoneo ad essere portato con sé dai legionari romani (ne parla Tito Livio) e dai viaggiatori arabi, visto che era particolarmente indicato ad essere conservato in un clima caldo senza guastarsi.

Infatti ci troviamo di fronte a documenti storici, notizie più o meno veritiere, leggende, non solo circa l'origine di questa leccornia, ma anche circa la sua denominazione.

Nei primi decenni del I secolo d.C. Marco Gavio Apicio, compilò una raccolta di ricette, il *De re coquinaria* (L'arte culinaria), dove parla di un dolce che potrebbe essere l'antenato del torrone moderno, preparato con miele, mandorle ed il bianco d'uovo.

Secondo altri il torrone ha origini arabe: nella cucina orientale si

parla di un impasto a base di mandorle, miele e zucchero, con aromi di spezie, importato in Italia dai Veneziani, che avevano intensi scambi commerciali con i paesi del Mediterraneo orientale.

Questa dolce preparazione acquistò fama e successo e dal Medioevo in poi venne preparata per la ricorrenza del Natale e per tutte le feste importanti. Gli arabi lo introdussero poi direttamente nel bacino del Mediterraneo, particolarmente in Sicilia e in Spagna, da cui poi è arrivato in Sardegna.

L'episodio che consacrò il torrone alla storia italiana riguarda la città di Cremona. La tradizione racconta qualcosa di singolare: il menù preparato per il matrimonio di Francesco Sforza con Bianca Maria Visconti, avvenuto a Cremona il 25 ottobre 1441, fra le tante leccornie, prevedeva un dolce di mandorle, miele, bianco d'uovo che nella forma riproduceva l'alta torre campanaria simbolo di Cremona, conosciuta come "Il Torrazzo". Proprio da questo dolce in forma di Torrone deriverebbe il nome torrone.

Contrariamente a quanto sostenuto nella tradizione cremonese, il nome torrone sembrerebbe proprio derivare dal termine "turron" di origine spagnola, che ricalca l'arabo "turun", nell'XI secolo, nella traduzione di un trattato arabo di medicina compare il termine turun, riferito a un dolce arabo a base di miele.

Ad ogni modo, pare anche certo che il torrone, o qualcosa di molto simile, doveva essere già

ben conosciuto in epoca romana: il nome stesso sembra derivare dal latino *Torrèo*, che significa arrostito, abbrustolire, con chiaro riferimento alla tostatura delle mandorle o degli ingredienti che ne facevano le veci. Plinio il Vecchio (*Naturalis Historia*, XV, 9) nomina una preparazione usata dalla tribù dei Taurini come rimedio per la tosse e fatta con pinoli cotti nel miele, che per certi versi può essere considerata un antenato del torrone, o della pignolata.

“Un delizioso peccato di gola che ha il pregio di utilizzare e valorizzare la produzione locale del miele”



Tradizione e innovazione, l'arte di creare il vino e maturarlo in legno

Quando ci si impegna a comprendere il nuovo, spesso si scopre che il nuovo lo si ritrova nel passato, e che la novità consiste nell'aver saputo mantenere la tradizione, attualizzandola.

Così, nel cercare di capire la natura dei vini più innovativi del Consorzio Vini Tipici, si scopre che in essi si fonde la saggezza del passato con l'efficienza delle moderne tecniche enologiche. Del resto, che cos'altro è la "tradizione" se non l'insieme delle innovazioni riuscite e delle idee più fortunate avvenute nel corso della storia?

L'utilizzo di contenitori in legno per affinare il vino probabilmente nasce dalla semplice constatazione che certi tipi di vino, conservati nel legno, modificavano il proprio sapore e lo modificavano in meglio. Con l'invasione delle popolazioni celtiche, sempre in continuo spostamento, si affermò sempre più l'uso di botti di legno, più leggere e più resistenti delle anfore in terracotta. Erano in prevalenza botti da trasporto piccole e di forma allungata, poi nei secoli le forme si evolsero e si cominciò a parlare di *barrique* e *tonneau* (attualmente corrispondono a 225 e 500 litri) che divennero le unità di misura nel commercio internazionale del vino.

Oggi i mestieri di boscaiolo e bottaio, che richiedevano attenzione, laboriosità e, soprattutto per il bottaio, una grande finezza di precisione, sono di fatto estinti, insieme a tanti altri antichi mestieri; tuttavia, l'avvento delle moderne tecnologie unite ad un corretto governo dei boschi di rovere, economico e sostenibile, come si verifica in alcune regioni della Francia, rendono disponibili sul mercato botti in legno di pregiatissima fattura.

Proprio in queste regioni gli enologi del Consorzio Vini Tipici sono andati a



1



2



3

1 - Bosco di rovere d'alto fusto nella foresta di Tronçais, Francia.

2 - Una tonellerie a Saint-Emilion, Francia.

3 - Tostatura delle barrique.



verificare ed apprendere le metodiche di produzione per meglio acquistare le botti in cui affinare i vini sammarinesi.

La porosità del legno, a questa è dovuta la maturazione del vino, consente un leggerissimo ingresso di ossigeno all'interno della botte che polimerizza, cioè aggrega in molecole più grandi, i tannini presenti nel vino, rendendoli più morbidi e gradevoli. In assenza di ossigeno il vino tenderebbe a "ridursi", una caratteristica che col tempo può diventare un vero e proprio difetto, con odori sulfurei generalmente poco gradevoli. È anche per questo motivo che il vino viene sottoposto a periodici travasi: oltre a togliere le fecce per decantazione e rendere il vino più limpido, durante un travaso il vino riceve una boccata d'ossigeno che elimina eventuali odori negativi.

Il legno di una botte, inoltre, cede al vino tannini e sostanze aromatiche proprie del legno, che lo arricchiscono di nuove sensazioni. Sino a 50-70 anni fa erano utilizzati oltre alla quercia anche castagno, acacia, ciliegio, frassino; legni più economici che i bottai potevano trovare nelle loro zone. Oggi praticamente si utilizza quasi esclusivamente legno di quercia nelle sue diverse specie: *petraea*, *robur*, ecc, che sono caratteristiche di alcune zone e stati del mondo: Francia, Bosnia, Caucaso, Portogallo, America...

Gli aromi variano a seconda del tipo di rovere, della sua provenienza e della tostatura che la botte riceve - leggera, media o forte. Ad esempio, le *barrique* e *tonneau* di roveri francesi di media tostatura impiegate dal Consorzio Vini Tipici, possono conferire ai vini sensazioni gradevoli di vaniglia, chiodi di garofano, caffè, cioccolato, liquirizia...

Da queste prime righe, che accennano alla complessità delle relazioni chimiche e fisiche che si instaurano tra vino e legno, si può già intuire quanta attenzione e professionalità siano necessarie per decidere quale tipo di

rovere utilizzare e come debba essere stato elaborato.

C'è però molto altro da aggiungere. Le dimensioni della botte sono un'altra variabile che influenza la durata della sosta del vino nel legno. In una botte piccola, il tempo di permanenza deve essere relativamente breve, ma almeno sei mesi, in quanto il rapporto tra la superficie di contatto e il volume del vino è alto. Al contrario, in una botte grande, il tempo di permanenza è più lungo, perché il rapporto superficie/volume è più basso, l'ossigenazione e il passaggio di sostanze aromatiche dal legno al vino, avviene più lentamente.

L'età della botte, a sua volta, influenza il tempo di sosta in legno: una botte nuova rilascia più velocemente le sostanze aromatiche rispetto ad una botte vecchia. Per prolungare la vita delle vecchie botti viene ancora oggi praticata la cosiddetta "asciatura", una sorta di restauro che elimina lo strato superficiale di legno a contatto con il vino per circa 1 cm, ormai esaurito ed impermeabile, per portare in superficie nuovo legno ancora permeabile e capace di cedere composti al vino.

Ma tutti i vini possono essere affinati nel legno? Sia i vini bianchi che i rossi possono maturare nella botte di legno, ma non tutti sono adatti ed a seconda del tipo di vino, non tutti i legni vanno altrettanto bene. I vini idonei alla maturazione in legno sono quelli ben strutturati, longevi e con buona acidità e devono essere pensati e preparati, fin dalla scelta del vigneto e delle pratiche di coltivazione da compiere nel vigneto: questa parte della viticoltura ed enologia fonde in sé tradizione, arte, scienza ed esperienza.

Varietà a bacca bianca coltivate nel territorio della Repubblica di San Marino adatte per l'affinamento in *barrique* sono ad esempio lo *Chardonnay* e la *Ribolla*, che vengono sottoposte a diradamento dei grappoli e raccolte ben mature per dare origine al vino *Caldese*. Questi mosti fermentano



senza il contatto con le vinacce inizialmente in contenitori di acciaio, dove avviene l'inoculo dei lieviti e la temperatura è mantenuta costante a 16-18 °C; in seguito vengono trasferiti nelle botti di legno per completare la fermentazione primaria e maturare sino al momento di andare in bottiglia.

Il vino *Oro dei Goti*, ottenuto da uve appassite direttamente sulle piante di Moscato, compie l'intero ciclo di produzione nel legno.

Anche i vini rossi *Brugnato* e *Tessano* ottenuti da uve a bacca nera, vengono affinati in legno; il primo, ricavato principalmente da uve *Sangiovese*, matura per il 30% in legno e per il 70% in acciaio, mentre il *Tessano*, ricavato da uve *Sangiovese* e *Cabernet*, matura quasi interamente in legno.

Quercia secolare, Francia.



Olio

extravergine

Terra di San Marino,
così prezioso

Non è semplice spiegare perché il nostro olio extravergine di oliva è più caro degli oli di produzione industriale che si trovano in commercio.

Non è semplice, perché il lettore potrebbe pensare che con il pretesto di fornire una corretta informazione, si approfitti per fare pubblicità.

Non è semplice, anche perché le obiezioni che il lettore può sollevare sono in parte legittime o comprensibili.

Se, ad esempio, dicessimo che il costo dell'olio extravergine Terra di San Marino è così alto perché le spese di produzione sono maggiori di quelle sostenute dall'industria, sarà facile obiettare che questa è la regola del mercato e della libera concorrenza.

Se a questa obiezione rispondessimo che il nostro olio, tuttavia, possiede una qualità superiore, documentabile, rispetto agli oli industriali, sarà ancora possibile ribattere dicendo che in fondo si tratta sempre di olio extravergine di oliva e le differenze non saranno poi così significative.

Potremmo aggiungere che il nostro olio ha un minore impatto sull'ambiente perché evita l'inquinamento dovuto al trasporto su grandi distanze - per dirla come va di moda oggi, è un prodotto a "chilometro zero" - e in più, il Marchio Terra di San Marino garantisce il consumatore sulla qualità nutrizionale di ciò che acquista. Ma ancora, si potrà opporre la giusta considerazione che ognuno, suo malgrado, deve pure farsi i conti in tasca, soprattutto in tempo di crisi, e valutare come e quanto destinare del proprio stipendio alla spesa alimentare.

A questo punto dobbiamo alzare le braccia e rispettare le scelte o le esigenze degli altri. Sorge però il timore che "denaro in cambio di cibo" sia il risultato di un'economia sbagliata, perché nutrirsi, nutrirsi tutti i giorni, è indispensabile per





vivere quanto il respirare, e il diritto ad un'alimentazione sana e corretta non dovrebbe essere subordinato alla ricchezza individuale. Ma questo è un discorso molto complesso, e se anche questa economia non funziona perché crea disuguaglianze, resta il fatto che la nostra critica, da sola, non riuscirà certo a cambiarla. Ma è sempre bene riflettere, analizzare, cercare di capire.

E proviamo lo stesso, nonostante diffidenze più o meno giustificabili, ad illustrare le ragioni che rendono il nostro olio così caro, caro nel suo doppio significato, costoso ma anche prezioso.

Il nostro olio costa più di uno industriale perché la nostra olivicoltura non è meccanizzata e le principali lavorazioni (raccolta delle olive e potatura) sono fatte a mano. Il costo della manodopera è elevato; d'altra parte, le aziende olivicole sammarinesi, tutti piccoli o medio-piccoli produttori, non possono sostenere gli investimenti necessari alla meccanizzazione. E questo, in termini di qualità non rappresenta un limite, anzi: le olive raccolte a mano restano integre o si ammaccano pochissimo, a tutto vantaggio di una bassa acidità e di buone caratteristiche aromatiche. Il frantoio della Cooperativa Olivicoltori Sammarinesi, prima di avviare le olive alla frangitura, controlla che le olive siano sane, integre, non sporche di terra, e assicura la loro lavorazione entro 24 ore dalla raccolta, evitando tempi di attesa troppo lunghi che potrebbero innescare fermentazioni indesiderate e trasmettere all'olio i difetti di "riscaldamento" e "avvinato" (il riscaldamento ha un odore simile alla salamoia e l'avvinato, come ricorda la parola stessa, simile al vino o all'aceto).

Infatti, se le olive vengono immagazzinate in mucchi, in ambienti con temperatura ed umidità non

adeguate, possono facilmente prendere avvio fermentazioni responsabili dei difetti di riscaldamento e avvinato (o inacetito), che pochi consumatori sanno riconoscere, e si potrebbe trovare sul mercato olio extravergine a basso costo ma di non sempre comprovata qualità.

Organizzare la lavorazione con regole simili a quelle che si è imposta la Cooperativa Olivicoltori comporta un inevitabile aumento dei costi, anche per chi opera in economie di scala e con grandi masse di olive.

Eppure con poche indicazioni scientifiche e un po' di allenamento, potremmo tutti imparare a valutare la qualità dell'olio utilizzando i nostri sensi, olfatto e gusto. Se non altro, per capire che non è poi così vero che tutti gli oli extravergine si assomigliano.

Sostenere un prodotto locale, significa riconoscere il valore sociale e culturale di uno specifico territorio. Vale per ogni prodotto, artigianale o alimentare. Ma ai prodotti agricoli si lega anche la tutela e la cura del territorio. I prodotti agricoli tipici sottintendono spesso il mantenimento delle buone pratiche agricole per la coltivazione dei campi. È più difficile che questo si verifichi sulle vaste superfici destinate alle colture per l'industria agro-alimentare, poiché le basse remunerazioni, spingono gli agricoltori, per abbattere i costi, a ridurre innanzitutto quell'insieme di cure che assicurano la difesa del territorio: scompaiono siepi e fossi, scompare la rotazione agraria per fare posto alle monoculture che mirano all'aumento delle rese attraverso laute concimazioni e trattamenti antiparassitari, a scapito della fertilità naturale dei suoli e degli equilibri ecologici.

Il "chilometro zero", attribuisce a un prodotto agricolo locale anche il valore della sostenibilità ambientale,

oltre alla possibilità di poter controllare di persona la modalità di produzione. Dobbiamo tuttavia essere sicuri che il "chilometro zero" corrisponda ad un reale risparmio energetico. Per alcuni prodotti non è detto che sia così. Se, ad esempio, ci ostiniamo a voler consumare verdura e ortaggi fuori stagione, un prodotto a chilometro zero potrebbe comportare un dispendio energetico per riscaldare serre artificiali o alimentare frigoriferi e surgelatori, superiore a quello necessario per trasportare gli stessi prodotti freschi ottenuti in altre parti del pianeta. Per l'olio extravergine Terra di San Marino, il "chilometro zero", è davvero sinonimo di risparmio energetico, perché l'olio, una volta prodotto non richiede altro apporto di energia per essere conservato.



“Il Pan de Toni”

Il panettone è il dolce della tradizione natalizia, tipico di Milano, con origini antichissime, oltre 500 anni.

La sua diffusione gastronomica e commerciale ha raggiunto il culmine fra gli anni '50 e '60.

Singolari le fotografie natalizie che gli emigranti sammarinesi nel nord America inviavano alle loro famiglie in territorio.

Il panettone, confezionato nella scatola di cartone, era conosciuto anche oltre oceano e faceva bella mostra sulle tavole da pranzo, o esposto - alla stregua di un prezioso sopramobile - sulla televisione, con a fianco la bottiglia di spumante.

Un modo per sentirsi a casa, un messaggio di benessere, di una serenità economica raggiunta, che serviva per tranquillizzare chi in Repubblica li stava sempre aspettando.

Da allora il mercato ci ha proposto infinite varianti e versioni di questo dolce, ma la preparazione tradizionale resta comunque la più apprezzata e consumata.

Il Consorzio Terra di San Marino ha inserito nel paniere dei prodotti

tutelati dal marchio “Terra di San Marino” anche il panettone, realizzato con la ricetta originaria, impiegando ingredienti di qualità e attenendosi scrupolosamente alle diverse fasi di lavorazione, non certo semplici, specie per quanto concerne la lievitazione.

La preparazione del panettone è lunga e laboriosa, ma fondamentale per ottenere la sofficità e l'aroma che caratterizzano il panettone. L'impasto deve essere soffice e con una alveolatura (con dei buchi all'interno) ben sviluppata e regolare, fragrante e profumato.

Per il panettone “Terra di San Marino” è ammesso solo l'uso di farina di grano tenero tipo “00” ottenuta con “Grano tenero Terra di San Marino” prodotto nel rispetto di quanto previsto dallo specifico disciplinare di produzione, latte fresco pastorizzato di San Marino e uova fresche.

Al panettone sono legate numerose leggende e storie che nei secoli hanno contribuito ad esaltarne il mito, la tradizione e la sua diffusione nel mondo.

La preparazione del panettone è lunga e laboriosa, ma fondamentale per ottenere la sofficità e l'aroma che caratterizzano il panettone.



storia e leggenda



Pare che il dolce natalizio sia nato come una semplice pagnotta di pane che in prossimità delle festività veniva preparato alla presenza del capofamiglia, che prima di infornarlo, provvedeva a segnare con un coltello la forma di una croce, in segno di benedizione.

Rito - tra l'altro - conosciuto nelle famiglie rurali sammarinesi anche nella preparazione delle pagnotte pasquali o del pane comune.

Altri sostengono che tutto partì per opera di un garzone di fornaio di nome Toni che al termine di una faticosa giornata di lavoro, impastando l'ultima pagnotta di pane sbadatamente versò accanto alcuni ingredienti e ruppe accidentalmente delle uova.

Proseguì ugualmente a lavorare l'insolito impasto ed ottenne una squisitezza soffice e deliziosa, che prontamente il suo padrone denominò "Pan de Toni" e si affrettò a metterlo in vendita.

In realtà, parrebbe - il condizionale è d'obbligo - che il panettone sia apparso per la prima volta sulla tavola di Ludovico il Moro, al Castello Sforza, nel Natale del 1495.

Ad un sontuoso banchetto venne servito del pane con l'aggiunta di acini d'uva.

La novità fu gradita ed apprezzata dai commensali al punto che Ludovico il Moro fece distribuire la ricetta a tutti i cuochi della città di Milano.

La ricetta del pane con l'uva, opera del cuoco Antonio Toni, si diffuse velocemente con la denominazione di "il pan di Toni" e successivamente mutata in panettone.

Altre leggende attribuiscono

la ricetta del panettone ad una suora di un povero convento di Milano, che casualmente assemblando pochi ingredienti a disposizione ottenne una bontà che offrì alle consorelle.

La voce si diffuse e le suore vendendo questo pane speciale risollevarono le sorti del convento.

Esistono infinite vicende sulle origini del panettone, ma pressoché tutte accomunate dal fatto che il dolce natalizio sia nato dal pane comune con l'aggiunta casuale di ingredienti più preziosi.

Negli anni la ricetta base, ancora gelosamente custodita, è stata ampiamente arricchita fino ad ottenere panettoni nocciolati, glassati, aromatizzati da creme ai gusti più diversi e nelle forme più fantasiose.

Il "Panettone Terra di San Marino" è prodotto secondo lo specifico disciplinare di produzione che valorizza e salvaguarda l'origine, l'elevata qualità dei prodotti impiegati, le modalità ed i criteri di lavorazione. Un prodotto d'eccellenza che tramanda una storia ed una tradizione centenarie.



*L'allevamento tradizionale,
la linea vacca-vitello*

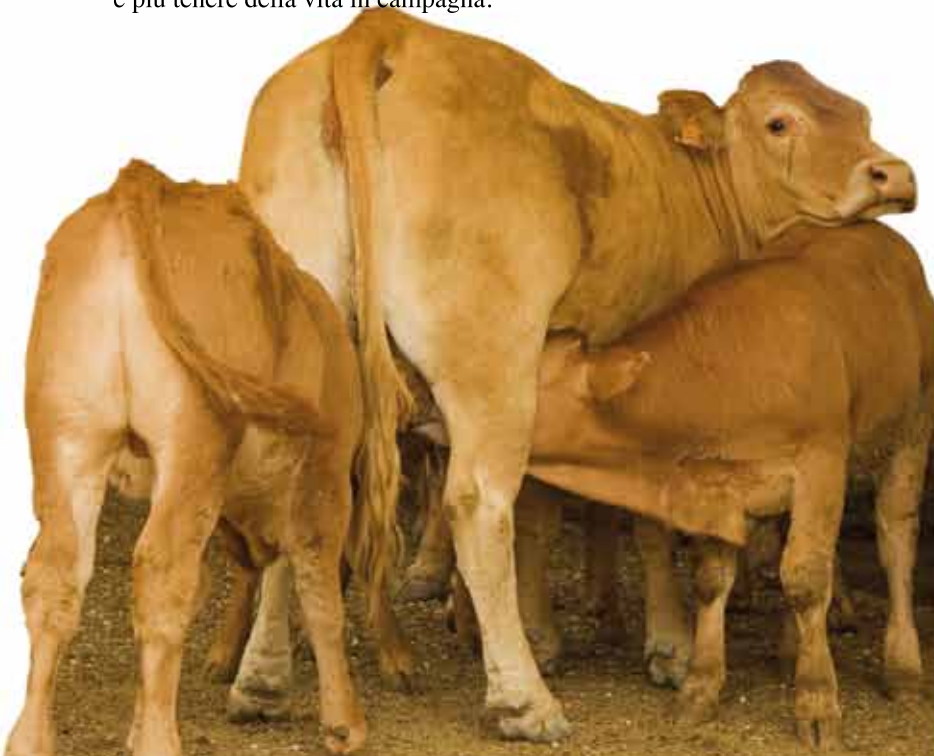
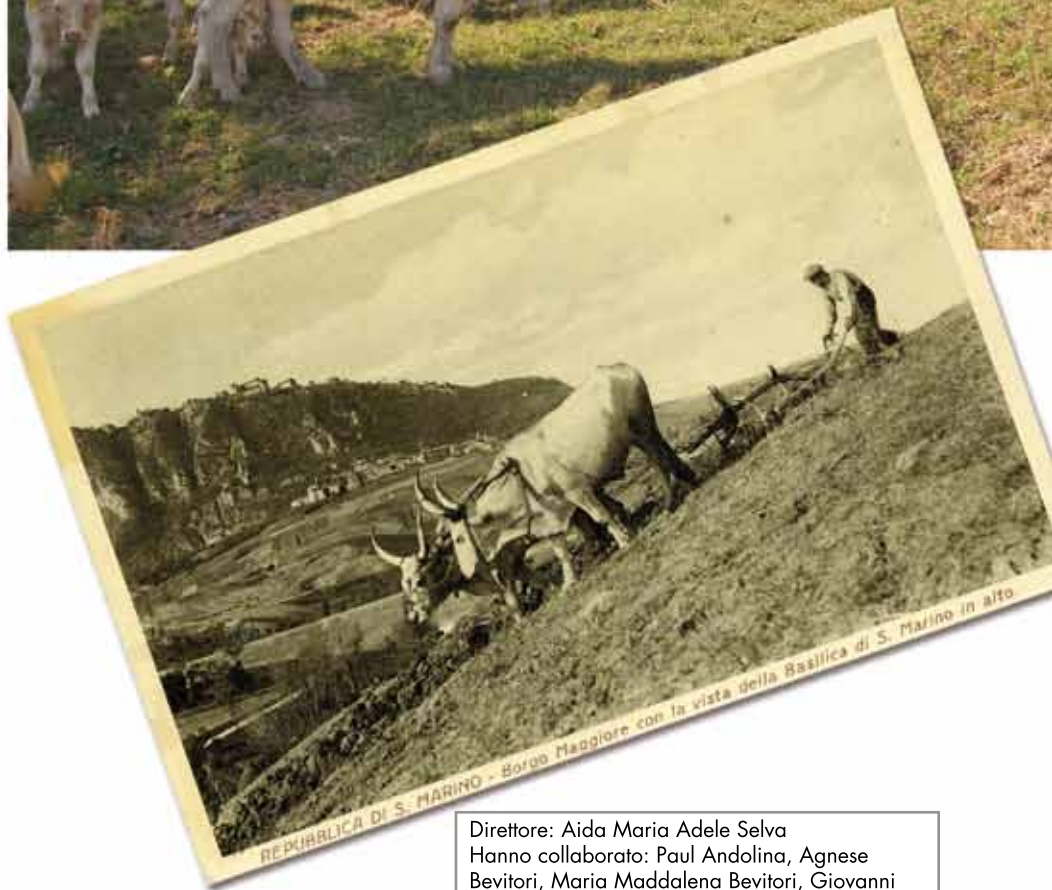
Romagnola è il bovino che nella vita rurale di un tempo è stato sempre nostro partner, in tutti i lavori pesanti, a tirare l'aratro e i carri prima del trattore.

È una razza imponente e resistente, la sua carne è eccellente, ottima per giusta marezzatura e tenerezza, anche se i tempi di maturazione sono più lunghi e le rese di macellazione più basse rispetto alle altre razze, migliorate dalle recenti selezioni genetiche.

Ogni anno vengono macellati circa 700 capi bovini per la produzione di carne e sono circa 160 quelli che provengono dalle aziende che applicano la linea vacca-vitello (in totale le fattrici sono 160 e in media ogni fattrice partorisce un vitello all'anno).

Rispetto al totale, la linea vacca-vitello nel nostro paese rappresenta una piccola parte dell'allevamento bovino. Le maggiori cure e il maggiore impegno economico e di lavoro necessari per seguire non solo i vitelli ma anche le fattrici costituiscono i principali fattori limitanti.

Le aziende zootecniche che hanno la disponibilità di terreni da destinare al pascolo, sanno però che il vantaggio è reciproco, da un lato il pascolo fa bene agli animali, li fa crescere sani e forti, dall'altro gli animali, con il loro calpestio che produce tanti piccoli fossi livellari, salvaguardano il terreno dall'erosione superficiale e con il loro brucare "tengono puliti" i campi dalle sterpaglie. Senza dimenticare che le madri al pascolo che allattano i loro cuccioli sono una delle scene più belle e più tenere della vita in campagna.



Direttore: Aida Maria Adele Selva
Hanno collaborato: Paul Andolina, Agnese Bevitori, Maria Maddalena Bevitori, Giovanni Battista Francioni, Renzino Gobbi, Pier Giovanni Guardigli, Cristiano Guerra, Enrico Renzi, Fabio Righi

Fotografia: Paul Andolina, Maria Maddalena Bevitori, Cristiano Guerra, Alessandra Lelli, Daniel Pedini, Giuliano Reggini, Studio Foto MW

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

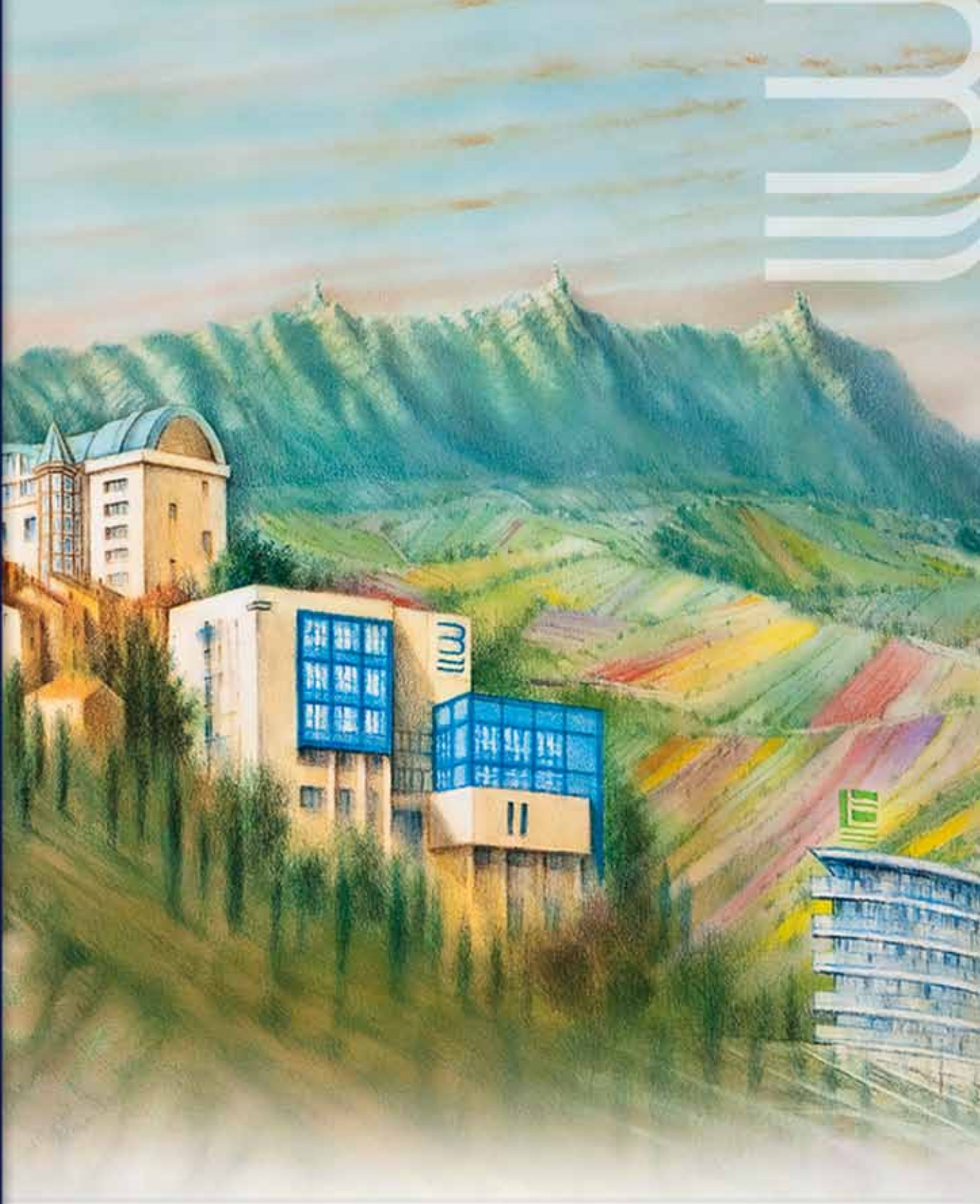
consorzio terradisanmarino@omniway.sm

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 nr. 716 del 05/04/2005" della Direzione Generale PP. TT. della Repubblica di San Marino

Tiratura: 17.000 copie

Banca di San Marino



Banca di San Marino

SOCIETÀ PER AZIONI - FAETANO 1820

Strada della Croce, 39
47896 Faetano (RSM)
Tel. (+378) 0549.873411
Fax (+378) 0549.873401
info@bsm.sm - www.bsm.sm

13 Filiali nella Repubblica di San Marino

Le Agenzie di Borgo Maggiore, Fiorina e Dogana rimangono aperte con orario continuato dal lunedì al venerdì 8.30 - 17.00 e sabato 8.30 - 13.30

Agenzia di Rovereta orario continuato 8.30 - 17.00 dal lunedì al venerdì

Agenzia di Gualdicciolo orario continuato 8.30 - 16.00 dal lunedì al venerdì