

Il Coro Lirico "Galli" e la Camerata del Titano assieme per la "Tosca"

"E lucean le stelle" sul Capodanno di Rimini

L'opera di Giacomo Puccini in scena l'1 e il 3 gennaio al Palacongressi

La Tosca è un'opera di grande impatto, di forza straordinaria, di incredibile appeal nei confronti del pubblico. Per questi motivi è stata scelta per inaugurare il 2010 a Rimini, secondo una strada già intrapresa - con fortunati risultati - da qualche anno a questa parte. L'appeal di mettere in scena la prima opera lirica dell'anno è indubbio, in riva all'Adriatico ci hanno visto giusto, anche sotto l'aspetto promozionale. Negli ultimi anni sono state portate in scena a Capodanno - andando a ritroso nel tempo - La Bohème, Aida, Otello, Trovatore, Nabucco e La Traviata. Ma questa volta, con la Tosca,

c'è anche un altro aspetto non trascurabile: si suggella infatti anche il connubio musicale tra Rimini e San Marino, e più precisamente tra il Coro Lirico Amintore Galli e l'Orchestra Camerata del Titano.

"Il nostro rapporto con il Coro Galli - spiega il Maestro Augusto Ciavatta, direttore artistico della Camerata del Titano - è iniziato nel 1999, e quest'anno c'è stata l'opportunità di una bella collaborazione in occasione della Rassegna Musicale d'Autunno. Poi da cosa nasce cosa e adesso la nostra orchestra è stata invitata a suonare per la Tosca". Il punto di partenza è comune: promuovere a

livello locale il bel canto e la musica in generale. "È proprio così - prosegue il Maestro Ciavatta - sia noi a San Marino, sia il Coro Amintore Galli a Rimini, siamo impegnati per portare avanti la cultura della musica lirica. Ed effettivamente, unendo gli sforzi, si ottengono risultati importanti per entrambe le realtà". Il Coro Galli e l'Orchestra Camerata del Titano, in questa Tosca (Auditorium del Palacongressi, venerdì 1 gennaio ore 17.30 e in replica domenica 3 gennaio ore 21) saranno diretti per l'occasione del Maestro Matteo Salvemini. Sarà una rappresentazione importante anche sotto il profilo

dei numeri: il coro infatti conterà una settantina di elementi, l'orchestra invece circa 65. E poi è il caso di parlare dei solisti. Il soprano Chiara Angella sarà Tosca, il tenore Stefano La Colla sarà Mario Cavaradossi. Gabriele Spina (baritono) sarà il Barone Vitellio Scarpia, Roberto Falcinelli (basso) sarà Cesare Angelotti. E poi ancora Salvatore Salvalaggio (basso) sarà il sagrestano, Roberto Carli (tenore) sarà Spoletta, Alessandro Calamai (basso) sarà Sciarrone/il carceriere. La regia, le scene e i costumi di Tosca sono di Ivan Stefanutti. Info e preventivi: tel. 328-1922593.

Rotary Club

Dentro un vaso "Venini" i sorrisi di suor Elisa e la gioia di Maria Giannini



Un'opera di bene, un'opera d'arte. Giovedì 26 novembre, poco prima di pranzo presso il negozio Tempus Doni di San Marino Città la signora Maria Giannini ha ricevuto dalle mani di Ettore Pazzini un prezioso premio: un vaso in vetro di Murano, firmato dalla prestigiosa azienda Venini e messo a disposizione dalla stessa Tempus Doni. Il manufatto appartiene al ventaglio di premi inseriti nel concorso che il Rotary Club di San Marino ha promosso a favore di "Regala un sor-

riso": un'iniziativa a scopo benefico che ha voluto dare un sostegno economico al progetto portato avanti con amore e dedizione da Suor Elisa in Brasile, nella Comunità di Caldas Novas, nella Regione del Goias. Il Rotary Club di San Marino, attraverso il concorso, è riuscito a raccogliere 16 mila dollari (l'equivalente di circa 11 mila euro). Alla somma è stato aggiunto un contributo del Rotary International, del valore di circa 8 mila dollari.

Alessandro Carli

Consorzio Terra di San Marino

I prodotti del territorio incontrano l'abilità degli "artisti" fornai: sulla tavola la tradizione del pane e l'eccellenza dei dolci natalizi

Nell'aria, oltre al profumo, ai colori e alle forme, la sottile voce inconfondibile del cantautore Francesco De Gregori: "Mangiamo pane e castagne, come una poesia, perduta nella memoria dai tempi di scuola". Perché il pane è poesia, amore, arte. È una tradizione - memoria di un passato che affonda le radici anche nel presente - che si lega al gesto meraviglioso della tavola, che nasce di notte - nei forni - per vivere durante il giorno. È una tradizione che porta avanti con passione anche il Consorzio Terra di San Marino, che dalla sua nascita ha come scopo quello di valorizzare i prodotti tipici del territorio. La magia del pane e dei suoi derivati si svela in tutta la sua grandezza all'interno del Panificio Zanotti di Faetano che, in questo periodo pre-natalizio, oltre ai filoni, sta iniziando a preparare anche i dolci tipici della festività. All'interno, un carnevale di ciambelle, forme di pane - tonde, allungate, colorate - dolci e biscotti. E un gruppo di fornai che, con dedizione, si dedicano alla produzione del prodotto. "Questo è il periodo dei



panettoni e dei pandori - racconta il dottor Luca Battistini, responsabile tecnico del Consorzio Terra di San Marino -, due dolci che non appartengono alla cultura locale ma che rappresentano il Natale in tutta Italia. La loro realizzazione esige lunghi tempi di lavorazione: un buon panettone o un pandoro necessita di almeno 24 ore. Il panettone Terra di San Marino è prodotto con ma-

terie prime provenienti della Repubblica di San Marino, a cominciare dalla farina. Non potendo competere con i grossi produttori, in termini quantitativi, si è deciso di puntare sulla qualità: utilizzo di lievito naturale, lunghe lievitazioni, uvetta e canditi di prima scelta. La farina utilizzata è di tipo 0, proviene dal nostro territorio. La produzione industriale utilizza farine più perfor-

manti, che non è possibile ottenere dal grano coltivato in Repubblica, ma grazie all'abilità dei nostri fornai riusciamo a proporre un prodotto eccellente. Il risultato? Il dolce si presenta di colore più ambrato ma altrettanto buono e soffice. L'abilità dei nostri fornai si concretizza proprio nell'adattare il processo produttivo alle materie prime utilizzate, con grande attenzione, per poi sfornare

i dolci tipici del Natale, anche con le "nostre di farine".

Lo scorso anno sono stati preparati circa 3 quintali di panettoni proprio con il bollino "Terra di San Marino".

La farina di tipo 0 e 00 trovano la loro massima espressione nel pane - nel filone e nella coppia, entrambi contrassegnati dal bollino "Terra di San Marino" - racconta Luca Battistini, "pane che deve riacquistare il colore del grano". Il colore infatti è un indice importante per capirne la bontà. Altre caratteristiche? Deve essere croccante". Il responsabile tecnico del Consorzio Terra di San Marino, Grano e disciplina

Il grano coltivato sul Titano e destinato alle produzioni certificate "Terra di San Marino" appartiene alle varietà "bologna" e "paderno", apprezzate per la eccellente qualità degli sfarinati. Il rispetto del disciplinare, che attentamente scandisce i processi produttivi e il recupero delle tradizioni artigianali nella lavorazione, si traducono in profumo, fragranza e sapore. Qualità che dal forno partono e si presentano, tutti i giorni, nelle tavole delle famiglie.

Rubrica periodica a cura del
Consorzio terra
di San Marino
tel.(00378)0549-902617
Fax.(00378)0549-906278
mail to: consorzioterradisanmarino@
omniway.sm

