Consorzio Terra di San Marino

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

A cercare bene tra i versi di una celebre canzone di Fabrizio de André – la meravigliosa "Guerra di Piero", che nell'apertura sussurra a un ragazzo, con la sua voce bellissima e profonda, "dormi sepolto in un campo di grano, non è la rosa non è il tulipano, che ti fan veglia dall'ombra dei fossi ma sono mille papaveri rossi…" – si scopre che sotto la terra si celano infinite vite e infinite misteri della natura. Magie si affacciano al cielo anche sotto forma di capelli dorati. Sotto forma di ciocche di spighe, bionde e distese, che se da un lato richiamano al sogno, dall'altro rappresentano la fatica e il lavoro dell'uomo.

Lorenzo Canini, il più giovane produttore di "Grano Tenero Terra di San Marino" ci prende per mano e ci conduce nei campi. Per raccontare le stagioni della terra, e per spiegare la passione per questo mestiere. E il sorriso che accompagna i suoi racconti vale più di mille parole.

"La fase dell'aratura del terreno si fa tra luglio e agosto poi le varie operazioni per preparare adeguatamente la terra. Nel mese di novembre poi si semina il grano. Bisogna fare molta attenzione alla temperatura e alle piogge: il rischio è che se si semina troppo presto o troppo tardi le piantine potrebbero avere problemi nella crescita".

Sulle cure da dedicare al grano, Lorenzo Canini spiega che "deve essere seguito con attenzione il disciplinare del Consorzio Terra di San Marino, che indica le pratiche per una corretta coltivazione. I semi utilizzati per produrre 'Grano Tenero Terra di San Marino' sono principalmente di due varietà: Palesio (chiamato anche 'grano rosso') e il Bologna. Semi di qualità, certificati dall'ENSE, l'Ente Nazionale Sementi Elette".

Le poetiche spighe di grano che in questo periodo dell'anno fanno da specchio al colore del sole, nascondono il cuore dell'alimentazione.

"Il grano tenero, dal quale si ricava la farina, viene impiegato per fare il pane, la piadina, e i dolci a marchio Terra di San Marino – prosegue Lorenzo Canini -. Il terreno però necessita di una rotazione: non si può piantare ogni anno il grano sullo stesso terreno e sperare di avere un raccolto di alta qualità, ma deve essere alternato ad altre colture. La rotazione, in questo senso, salvaguarda il terreno, la biodiversità e incide sulla qualità del prodotto".

Complice la grande nevicata di febbraio (ma non solo), il raccolto del 2012 nei campi di Lorenzo Canini (ubicati a Falciano) è stato davvero interessante: "Ho seminato circa 4 ettari e mezzo di terreno, che mi ha dato 300 quintali di grano. E' un rapporto piuttosto elevato, una media da pianura".

Ma il lavoro per Terra di San Marino prosegue al momento dello stoccaggio del grano con il controllo dei parametri del Disciplinare specifico: umidità relativa 13,5%, peso specifico minimo 77 kg/hl, proteine minimo 11% s.s., impurità massime 2%.

Lorenzo Canini, prima di salutarci, ci apre il libro della sua memoria. Perché è raro incontrare un ragazzo così giovane lavorare nei campi. "Il settore è alle prese con il problema del ricambio generazionale. Io amo molto questo lavoro: la passione mi è stata tramandata prima dai nonni e poi dallo zio. Certamente si tratta di un mestiere fatto di fatica e sacrifici, però è una sensazione impareggiabile vedere crescere il ciclo produttivo della coltura".

Lo dice con gli occhi del colore del grano maturo. Quell'oro prezioso, che fa sorridere chi lo osserva.