

Dai primi scatti in bianco e nero al "seppiato" sino alla tecnologia digitale

50 sfumature di rosso, di bianco e di azzurro

La mostra che racconta mezzo secolo di relazioni tra San Marino e Cina



Si srotola prendendo a braccetto la tecnologia la mostra fotografica "San Marino - Cina: 50 anni, 50 immagini", ospitata sino a fine giugno al piano terra di Palazzo Pubblico (ingresso gratuito): dalle pellicole in bianco e nero (interessante l'utilizzo del pieno formato e del medio formato, quello quadrato) e seppiate ai colori sfavillanti e saturi del digitale. Cinquanta scatti ricercati che raccontano, senza la necessità della parola didascalica, un rapporto lungo mezzo secolo. Così i visitatori incontrano Giordano Bruno Reffi, Gian Franco Terenzi alla guida di un'automobile cinese ma anche seduto a un tavolo avvolto da bandierine rosse, nel



mezzo di un festeggiamento ma anche gli ex Segretari Gabriele Gatti e Antonella Mularoni e l'attuale Segretario di Stato Federico Pedini Amati.

Tra gli scatti più suggestivi dei primi anni, quello di un rappresentante della Cina a San Marino, impegnato a "pensare" ad una foto da fare

con una macchina medio formato, il 6x6. Le immagini provengono dall'archivio storico della Segreteria di Stato agli Affari

esteri, dalla raccolta privata posseduta dall'Associazione San Marino - Cina e dall'Istituto Confucio. La cronistoria di atesta sui momenti storici

del rapporto bilaterale e sullo scambio di visite nei rispettivi Paesi a livello di Capi di Stato e di Ministri agli Esteri. "Le evidenti differenze culturali - ha spiegato il Segretario Luca Beccari - non impedirono alle Repubbliche di instaurare relazioni ufficiali il 6 maggio 1971, attraverso la firma, avvenuta a Parigi, del Protocollo sino-sammarinese, che segnò l'inizio di una relazione tanto amichevole quanto proficua. L'accordo fu un traguardo fondamentale per la politica estera di San Marino poiché vide la Repubblica più grande del mondo riconoscere la sovranità, l'autonomia e la neutralità sammarinese".

Alessandro Carli

Consorzio Terra di San Marino

Cantina San Marino, la vita è "bolla". L'enologo Michele Margotti racconta gli ultimi due "nettari di Bacco" che verranno presentati entro giugno

"To bee or not to bee". Un "richiamo" lievemente modificato a una delle frasi più celebri di William Shakespeare accompagna - nell'etichetta - una delle due novità della Cantina San Marino. Un vino che nella "massima" del Bardo rivela la destinazione: "ape" quindi quella degli aperitivi. Un prodotto in cui crede Michele Margotti, enologo della Cantina San Marino. "Uscirà a metà giugno - racconta - e si tratta di un vino a base Ribolla aromatizzato con botaniche locali quindi con fiori, erbe e spezie del territorio e della macchia mediterranea. Parliamo di un vino a 13 gradi, che può essere servito con due cubetti di ghiaccio o miscelato con una nostra bollicina per fare ottimi cocktail".

Anche la seconda novità non ha ancora un nome definitivo ma, come il primo, si legherà alla Repubblica di San Marino. In attesa di vederlo (e soprattutto di assaggiarlo), Michele lo spiega: "È un vino bianco spumante metodo classico



extra brut a tiratura iperlimitata". I due nuovi nettari di Bacco affiancheranno quindi l'ampia offerta del Monte Titano che, nonostante l'anno pandemico, non ha mai smesso di crescere, "studiare", proporsi. "La situazione mondiale del

settore non è sicuramente facile: noi comunque siamo soddisfatti, anche grazie alla clientela locale, affezionata ai nostri prodotti, che non hai mai smesso di venirci a trovare e a chiedere i nostri vini. Ci è mancata ovviamente la parte legata alla

ristorazione visto che è stata chiusa e limitata a causa del Covid ma l'estero ha comunque risposto bene". L'enologo si sofferma sul presente ("I soci sono sempre un centinaio e lavorano circa 120 ettari di terreno coltivato per le uve") per

poi guardare verso l'orizzonte. "La vendemmia del 2021 forse partirà un po' in ritardo rispetto al passato: abbiamo avuto un maggio freddo che ha rallentato il ciclo vegetativo". Ma non è una regola aurea, anzi: "In passato è accaduto che dopo una primavera rigida sia succeduta un'estate calda che ha permesso di recuperare il gap".

In attesa della raccolta del 2021, la Cantina si sta preparando a un importante evento internazionale. "Quest'estate parteciperemo a una fiera in Cina, a Shenzhen, e siamo coinvolti insieme alle Segreterie di Stato all'Industria e Territorio. Tra gli eventi di spicco, una Masterclass completamente dedicata a San Marino. Un'interessante iniziativa per far conoscere il territorio e i nettari di Bacco e che va ad implementare la 'comunicazione' internazionale". Nonostante i "freni" dovuti all'emergenza sanitaria - che ha "stoppat" le manifestazioni mondiali più importanti -, la Cantina ha

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



ricevuto ancora una volta prestigiosi riconoscimenti. Oltre a un articolo "panoramico" apparso sulle pagine della rivista "Bell'Italia", il "Sangiovese superiore" è stato inserito tra i migliori vini come rapporto qualità/prezzo nella "Guida Bere Bene" del Gambero Rosso mentre l'edizione 2021 del libro "Emilia Romagna da Bere e da Mangiare - vini, cantine, prodotti e cucine del territorio" ha assegnato il massimo riconoscimento al "Tessano di San Marino - Vino a Identificazione di Origine 2016" e al pluripremiato "Oro dei Goti di San Marino - Bianco Dolce Passito I. O. 2016".