

TERRA DI SAN MARINO

agricoltura



- Montecerreto, ambiente e paesaggio



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 avoiando 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.



Banca di San Marino

SEDE E SPAZIALE: FAETANO (SA)

LEASING
SAMMARINESE

Un meraviglioso inno alla vita

editoriale



Nel mese di luglio è avvenuta la mietitrebbiatura del grano e dell'orzo. Tutti ce ne siamo resi conto, in tanti modi, anche indiretti.

Può essere capitato di incontrare una mietitrebbiatrice per strada, sempre anticipata da qualcuno che agitava bandiere segnaletiche, come si conviene per i veicoli di ingombro eccezionale che con il loro lento incedere rallentano il traffico.

Possiamo aver notato la mietitrebbiatrice che avanzava in mezzo a un campo, avvolta da una nuvola di polverone, fatta di pula, frammenti di spighe e pagliuzze che il *battitore* e lo *scuotipaglia* producono per liberare i semi dalle spighe, spinti all'esterno della grande macchina da un *ventilatore*.

Può essere capitato di avvertire in lontananza, anche di sera o addirittura nel buio della notte, il rumore cupo e i battiti frenetici di una mietitrebbiatrice, prodotti da quell'intricato sistema di assi ruotanti, cinghie e pulegge che trasferiscono il movimento del motore a tutti gli organi lavoranti.

Anche solo distrattamente possiamo esserci accorti che il paesaggio circostante ha cambiato aspetto, non più campi pieni di spighe dorate ma completamente falciati, solo con qualche balla di paglia sparsa qua e là.

Possiamo aver fatto caso a un campo vicino a casa, magari alla sera lo abbiamo trovato molto diverso da come lo avevamo lasciato al mattino, rendendoci conto che la trebbiatura era avvenuta, nel giro di poche ore, invisibile e veloce.

Oggi è così, i magazzini e i silos si riempiono di grano e orzo, gli operatori agricoli svolgono tutto il lavoro senza che nessun altro ne venga direttamente coinvolto.

Gli agricoltori seguono preoccupati l'esito dei propri raccolti, come è giusto che sia quando si lavora con tutto l'impegno possibile e consapevoli del fatto che mettercela tutta potrebbe non bastare: una cattiva stagione, troppa pioggia o siccità possono distruggere tutto.

Ma l'apprensione e la preoccupazione di un tempo, che accompagnavano tutta la crescita del grano, dalla semina alla raccolta, oggi non esistono più e difficilmente siamo in grado di immaginarle e comprenderle nella loro interezza, nella loro profondità. Al grano si legava la vita, nell'economia di sussistenza di una volta, quel raccolto garantiva pane e farina, il nutrimento alle famiglie contadine, fino all'anno successivo. Se qualcosa andava storto, la miseria – mai tanto lontana – sarebbe subito venuta a bussare alla porta. Le feste che si organizzavano sull'aia delle case contadine alla fine della trebbiatura,

con la certezza di avere finalmente i granai pieni, allontanavano nei balli, nei canti, nel vino, nei giochi, l'orribile spettro della miseria.

Non era solo divertimento, era la grande felicità di essere riusciti, anche per quell'anno, a liberare la vita dalla paura. La festa della trebbiatura, con tutta la spontaneità del folklore contadino, era un meraviglioso inno alla vita.

Oggi partecipiamo curiosi alle rievocazioni storiche e alle sagre di paese dedicate alla trebbiatura. I bambini si divertono da morire a tuffarsi e a voltolarsi nella paglia. È divertente prendere una falce in mano, legare i covoni, costruire il barco sull'aia. È interessantissimo vedere in funzione una vecchia trebbiatrice a posta fissa e vivere con la fantasia i tempi di una volta. Raccontare il nostro passato fa bene al cuore.

Ma se vogliamo veramente capire, non fermiamoci al divertimento, non fermiamoci a soddisfare la nostra voglia di festa. Proviamo a fare uno sforzo in più, perché sia il presente ad essere maestro di storia.

Con la nostra comprensione del presente e dei cambiamenti avvenuti potremo meglio capire il passato. Allora sì che a sua volta, il passato ci aiuterà davvero a capire il presente. Insomma, proviamo a pensare alla vita come alla nostra maestra di storia.

Raccontare il nostro passato fa bene al cuore



Jean François Millet, *Le spigolatrici*, 1857

Le spigolatrici erano donne che cercavano e raccoglievano le spighe di frumento lasciate nel campo dopo la mietitura.

Spigolare (nel nostro dialetto "spighé") era un lavoro prevalentemente femminile ma non in maniera esclusiva; ai "casanti", ai poveri, ai braccianti agricoli senza terra propria, agli operai, si permetteva di entrare nei campi e spigolare. Donne e bambini rastrellavano i campi appena mietuti e liberati dai covoni per raccogliere le spighe rimaste tra lo strame, così come dopo la vendemmia in settembre-ottobre si permetteva di andare a "sgaravlé" (raccogliere i grappoli non visti dai vendemmiatori) nelle vigne e lungo i filari.

Montecerreto, ambiente e paesaggio

Per tutti i sammarinesi Montecerreto è sinonimo di Percorso Vita. Come Montecchio è sinonimo di daini. La creazione del Percorso Vita, all'inizio degli anni '80, un sentiero ad anello che gira attorno al Montecerreto, con attrezzi ginnici disposti lungo il tragitto a formare una serie di tappe, ha acceso la curiosità di tutti, dai super-sportivi ai comuni passeggiatori. La bellezza dell'ambiente, la comodità di accesso, le aree di sosta, la voglia di stare a contatto con la natura, hanno fatto il resto. Montecerreto è diventato un luogo familiare a tutti, ci andiamo per fare due passi, per allenarsi, per svagarsi in compagnia o per riflettere in pace, per fare un pic-nic, per portare i bambini a giocare, per stendersi su un prato, per leggere un libro, per vincere un momento di malinconia, di nostalgia o per volerlo vivere fino in fondo, per raccogliere gli asparagi, gli strigoli, le castagne, i pinoli, le fragoline di bosco, per cimentarsi nella ricerca dei tartufi. In ogni mese dell'anno e in ogni momento del giorno, dalle prime ore del mattino fino a sera, c'è sempre qualcuno di noi che decide di passare un po' del proprio tempo a Montecerreto. È un punto di ristoro, a volte per il corpo, a volte per la mente.

L'incanto di Montecerreto è nell'ambiente e nel paesaggio.

L'ambiente naturale nel quale ci si immerge è ricco di meraviglie. Con un giro del



Percorso Vita si percorre il parco naturale incontrando tutta la sua biodiversità e la sua complessità ambientale.

La sommità è ricca di vegetazione erbacea di ambienti aperti e assolati. I versanti, a seconda dell'esposizione, delle pendenze, della disponibilità di acqua, della profondità del suolo, sono coperti da un mosaico di associazioni vegetali diverse, ognuna espressione della grande capacità di adattamento delle piante spontanee, in risposta alle specifiche condizioni locali. Verso Nord, al fresco, boschi di castagni, cerri, aceri e carpini; verso Sud, dove è più caldo e c'è più sole, macchie di roverelle e ornielli, radure, arbusteti, praterie. La pineta, anche se artificiale, con il sottobosco naturale di erica, ginepro e ginestrone e il suo profumo balsamico di resine, non può certo dirsi priva di fascino. L'erica e il ginestrone sono specie indicatrici di un suolo acidofilo, e il suolo di Montecerreto, con la sua terra rossa, è ben diverso dai suoli tipici sammarinesi, più chiari e grigiastri, solitamente non acidi ma calcarei.

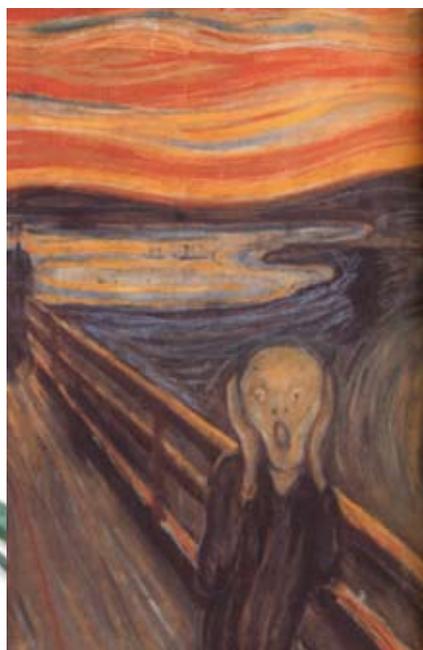
Ogni stagione colpisce per le sue fioriture, i suoi colori e i suoi profumi. All'inizio della primavera fioriscono gli anemoni e le viole del sottobosco, poi il prugnolo, il biancospino, il timo, il sambuco, la robinia, la rosa canina, il caprifoglio, il castagno, la ginestra, le



centauree, le genziane, i ciclamini... La bellezza della natura ci cattura in tanti modi, con un singolo piccolo fiore di garofanino, con un tappeto di timo brulicante di api, con il giallo oro dei mazzetti di elicriso, con le fioriture spettacolari, per la loro vistosità, del castagno o della ginestra.

Il parco di Montecerreto è ricco di presenze faunistiche, anche se sono solo occasionali e fortuiti gli incontri con gli animali selvatici. Non è però così difficile scorgere le tracce che rivelano la presenza di animali o sorprendere uno scoiattolo. Con un po' di abilità e fortuna si possono osservare tane, nidi, impronte, penne, aculei, ascoltare canti di uccelli e versi. Il paesaggio è spettacolare, la linea dell'orizzonte si perde nel mare della Costa Adriatica, nel profilo degli Appennini. Il Monte Titano e la Città di San Marino sovrastano, alti, il parco di Montecerreto. Il Monte Pincio e il Monte Aquilone, con quella fisionomia particolare che comunemente indichiamo con "Dante che dorme", San Leo, Verrucchio, Montebello, Torriana, il fiume Marecchia compongono e modellano la Val Marecchia, in primo piano nello sfondo del paesaggio.

Le nostre passeggiate, sul finir del giorno, sono spesso accompagnate dalla visione di tramonti stupendi, mozzafiato. Rimaniamo meravigliati di fronte a manifestazioni della natura così stupende, così grandiose, che ci lasciano pervasi dalla loro forza vitale, che ci fanno sentire come una minima parte di un tutto immenso.



Urlo - Edvard Munch, 1893

Il tramonto

Il colore rosso del tramonto è dovuto ad un ben preciso fenomeno ottico.

La luce solare attraversa l'atmosfera, dove viene in parte assorbita e riemessa in tutte le direzioni. L'ossigeno e l'azoto, principali costituenti dell'atmosfera, diffondono molto bene la radiazione solare corrispondente al blu e all'azzurro, ma non sono così efficaci nei confronti del rosso, che invece viene ben diffuso da particelle più grandi come l'aerosol atmosferico, le goccioline di acqua ed i cristalli di ghiaccio.

Al tramonto (e all'alba), il sole è basso sull'orizzonte, e quindi i raggi di luce attraversano un maggiore spessore di atmosfera e soprattutto un maggiore spessore della bassa atmosfera, dove abbondano le particelle responsabili della diffusione del rosso. Quando invece il sole è alto nel cielo, i suoi raggi effettuano un percorso più breve in atmosfera, quindi il cielo ci appare blu e azzurro. Vediamo il cielo azzurro anche perchè le nostre cellule visive, con l'evoluzione, si sono perfezionate nella visione di questo colore e sono più sensibili ad esso.

Aerosol e particelle microscopiche sono una componente atmosferica molto variabile, e quindi anche l'intensità del rosso del cielo all'alba e al tramonto può variare molto. Dopo grandi eruzioni vulcaniche come quella del Pinatubo nel 1991, i tramonti e le albe sono molto più rossi del solito, per la grande quantità di particelle emesse nell'alta atmosfera, dove vengono distribuite dalle correnti stratosferiche su tutto il pianeta e dove possono rimanere per molto tempo.

L'eruzione del Krakatoa del 1883, una delle più potenti avvenute in tempi storici, ha emesso milioni di tonnellate di ceneri e particelle, favorendo per anni il verificarsi di tramonti spettacolari, ispirando, secondo alcuni studiosi, i colori dipinti nel cielo di molti quadri di fine Ottocento, tra i quali il celebre "Urlo" di Edvard Munch. Il 2 maggio scorso, il vulcano Chaiten, situato nel Cile meridionale, ha iniziato una eruzione molto intensa, proiettando nell'alta atmosfera una grande quantità di particelle. Nei prossimi mesi potremmo quindi assistere a tramonti particolarmente colorati.



Il Monte Pincio e il Monte Aquilone, l'insieme del loro profilo viene denominato "Dante che dorme"

Il rilievo di Montecerreto si estende per circa un chilometro quadrato nella parte Nord occidentale del territorio sammarinese, raggiungendo una altitudine massima di 458 metri sul livello del mare. I versanti orientali e settentrionali hanno pendenze accentuate che spesso diventano piccole rupi o pareti rocciose, specialmente nella parte più vicina al nucleo storico di Acquaviva.

Il versante che scende verso Ovest presenta

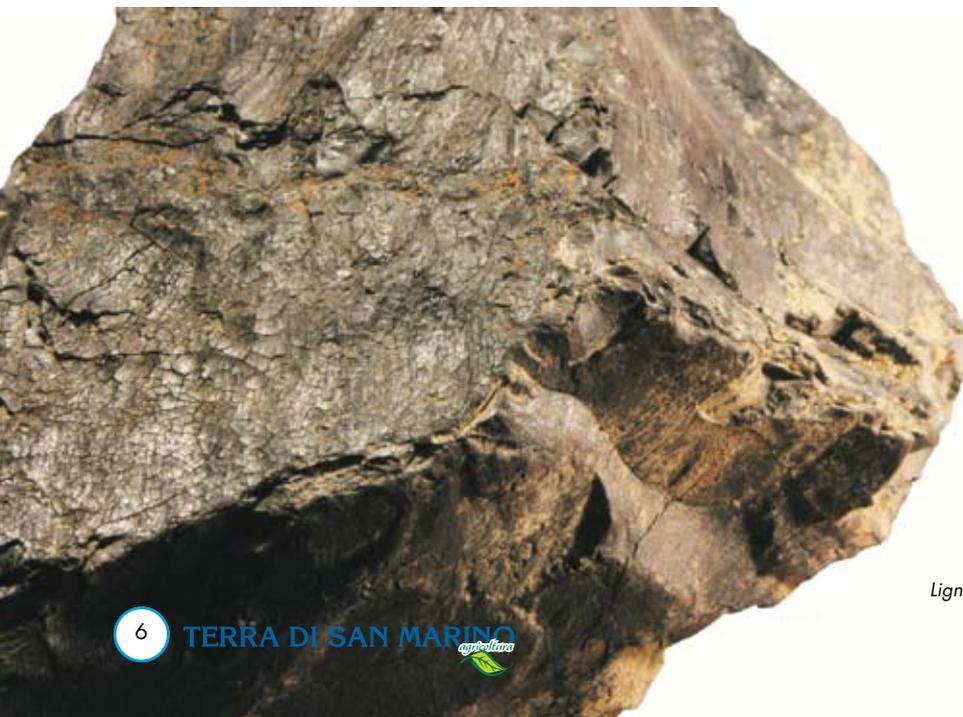
forme più dolci, così come sul lato Sud, dove Montecerreto si raccorda con il massiccio del Monte Titano.

La forma di Montecerreto è dovuta al suo assetto geologico che, molto semplicemente, è costituito da strati di rocce molto diverse tra loro che immergono verso Ovest.

Passando da Est a Ovest si incontrano in serie alcune delle formazioni geologiche tipiche del territorio sammarinese. I calcari,

le calcareniti e le arenarie della Formazione di San Marino e della Formazione di Monte Fumaiolo, che affiorano sui versanti est e nord sono seguiti dalla Formazione di Acquaviva, che occupa la maggior parte dell'area interna di Montecerreto. Poi procedendo verso il Torrente San Marino si possono osservare le Argille di Casa i Gessi ed un piccolo affioramento di gesso macrocristallino.

La Formazione di Acquaviva presenta una notevole variabilità litologica e stratigrafica, ed è costituita da conglomerati con ciottoli calcarei ben arrotondati in matrice arenacea, che passano ad arenarie giallastre e brune con frequenti intercalazioni conglomeratiche ed argillose. L'età della Formazione di Acquaviva va dal Tortoniano al Messiniano inferiore, da 8 a 6 milioni e mezzo di anni fa. I conglomerati si sono originati in un ambiente di delta fluviale che progressivamente è diventato un mare poco profondo con intensi apporti di sedimenti sabbiosi, attraversando momenti con ambienti salmastri e paludosi. I ciottoli dei conglomerati non sono altro che i "sassi" arrotondati che si trovano passeggiando per i sentieri di Montecerreto. Nella Formazione di Acquaviva si osservano anche orizzonti ricchi di fossili



Lignite

che indicano ambienti marini o salmastri, e livelli di lignite caratterizzati da abbondantissimi resti vegetali, che si sono formati in ambienti palustri, nei quali venivano accumulate grandi quantità di materiale organico.

Negli anni 60' dell'800, nella zona di Santa Mustiola, vennero impiantate delle piccole coltivazioni per l'estrazione della lignite, che è in sostanza un tipo di carbone di qualità modesta, con alte percentuali di impurità e modesto potere calorico.

La lignite si presenta come un materiale nerastro e si rinviene in orizzonti spessi fino a qualche centimetro, a volte emana un forte odore, ed è costituito per la quasi totalità da resti vegetali successivamente sepolti e sottoposti a processi chimici che determinano un arricchimento del contenuto di carbonio.

Il 23 giugno e il 7 dicembre 1863 vennero presentate al Consiglio Grande e Generale due istanze per "apertura di una miniera di Carbon Fossile o Legnite", alle quali, il 1° marzo 1864 il Consiglio rispose positivamente e "ritenendo che la Legnite non possa qualificarsi per minerale, è di parere che i petenti possano liberamente farne escavazione nei propri terreni senza bisogno di speciale autorizzazione" (*Atti del Consiglio Grande e Generale*, Archivio di Stato della Repubblica di San Marino).

L'estrazione del materiale, analogamente a quanto avveniva in altre piccole miniere di cui vi sono notizie nel territorio del comune di San Leo e di Sant'Agata Feltria, procedeva con l'esecuzione di piccole gallerie che seguivano il "filone" di lignite. Un esempio di galleria è ancora osservabile in località Ca' Berardo.

L'attività di estrazione si esaurì rapidamente, sia per la modesta quantità e scarsa qualità del materiale estraibile, sia per le difficoltà tecniche che si presentavano durante l'avanzamento.

Formazione di Acquaviva



Montecerreto non è solo ambiente naturalistico e paesaggio, è anche storia.

È un antico Castello, i cui resti murari, sulla sommità del monte, furono riportati alla luce negli anni '70 da una campagna di scavi archeologici condotta in modo non sistematico, nel corso della quale venne recuperato un tesoretto di monete ravennati del XIII secolo nascoste in una brocchetta. La storia ci ha lasciato una testimonianza scritta dell'esistenza del Castello di Montecerreto nel 1243, quando Guidone Lambertizio vendette i diritti di passo alla comunità di San Marino.

Guardando la morfologia e l'assetto dei terreni, si può leggere però anche una storia più recente, legata alla vita rurale. I muretti a secco costituiscono oggi quello che resta di vecchi terrazzamenti realizzati per la sistemazione e la delimitazione degli appezzamenti coltivati.

Ragazzi, siate buoni!

Il rospo, il reprobato che tutti aborriscono, la bruttezza vivente, la bestia che incarna tutti gli orrori.

Che cosa avrà fatto mai, il misero rospo, per attirarsi questa riprovazione? È schifoso, il suo corpo floscio è un ammasso informe, di colore sporco e pustoloso, zampe corte che non riescono a sollevarlo dal fango. La testa larga si fende in una gola deforme, le palpebre gonfie circondano occhi fissi e sporgenti. Che il rospo sia brutto è difficile da smentire. Il rospo non potrebbe avere altra bellezza, senza cessare di essere quello che è. L'immondo però non è solo brutto, è pure sospettato di essere velenoso. Si crede che quando si irrita, dalla pelle trasudi un liquido lattiginoso e corrosivo, si crede che la sua urina acida possa accecare. Il rospo non ha armi così potenti per difendersi. Il suo veleno non dà problemi alla nostra pelle, per avere effetti nocivi dovrebbe entrare a contatto del sangue, e il rospo non è in grado di procurarci ferite. L'urina non viene lanciata lontano, bisognerebbe mettersi con gli occhi quasi attaccati all'animale per ricevere il getto negli occhi, e per ricavarne al massimo un rossore passeggero. Ma chi porterebbe il viso così vicino ad un essere tanto ripugnante? Il rospo in realtà non è solo inoffensivo, è soprattutto utile per difendere le nostre coltivazioni. È ghiotto di lumache, vermi, scarabei, grillotalpe, maggiolini, larve di insetti dannosi per le piante.

Che cosa dire allora dei pipistrelli? La gola tagliata da un'orecchia all'altra, quei canini lunghi e aguzzi l'hanno fatto diventare vampiro. Eppure il pipistrello non si nutre che di insetti, scarabei, zanzare, farfalle notturne, tignole, piralidi, tutti insetti devastatori delle nostre coltivazioni, e insetti dannosi o fastidiosi per l'uomo. Mentre noi dormiamo, i pipistrelli ci rendono un servizio che neppure immaginiamo, in silenzio compiono una vera e propria guerra di sterminio ai nemici dei nostri raccolti e distruggono a migliaia ogni sera maggiolini, falene, tortricidi, tignole, piralidi, mosche e zanzare.

Siamo così pieni di idee false nei loro confronti da non riuscire ad apprezzare la loro enorme utilità. Crediamo infatti che con i loro denti appuntiti feriscano le capre alle mammelle per succhiare latte e sangue, crediamo che rodano le salsicce o i viveri appesi in cantina o in soffitta, crediamo che la loro entrata improvvisa in una casa sia presagio di sventura, crediamo che se ci si attacca ai capelli non potremmo più liberarcene. Tutti pregiudizi dell'immaginazione popolare. Li eliminiamo perché ci fanno paura, nonostante siano totalmente inoffensivi, nonostante la loro irruzione casuale in un appartamento non sia da temere più di quella di una farfalla. Ha il difetto di essere brutto, ma, come il rospo, il pipistrello è utilissimo per proteggere i raccolti della nostra campagna. I pipistrelli, anche se non hanno nulla in comune con gli uccelli, sono le nostre rondini della notte.

I pipistrelli, al pari delle rondini, hanno come unico nutrimento gli insetti che volteggiano nell'aria. E come le rondini, nidificano in estate approfittando delle nostre case, in piccoli anfratti, in piccoli buchi nei muri, negli spazi vuoti del sottotetto. È difficile notarli, perché i loro nidi sono nascosti e quell'andirivieni di voli che le rondini producono di giorno attorno ai nidi, i pipistrelli lo producono di notte. Durante il giorno sentiamo il pigolio dei piccoli rondinini affamati, ma è di notte che possiamo sentire lo stridio dei cuccioli di pipistrello.

Può capitare invece di trovare sui davanzali o sui pavimenti dei terrazzi, ammassi di piccoli cilindretti scuri, sottili, lunghi circa un centimetro. E sarà capitato di domandarsi che cosa fossero.

Il pipistrello

Il rospo

Altro non sono che gli escrementi di pipistrello, caduti da un nido posto al di sopra del balcone.



Quanto a bellezza e agilità di volo, riteniamo le rondini di gran lunga superiori ai loro collaboratori notturni, i tristi pipistrelli, ma quanto dovrebbe cambiare il nostro giudizio se pensiamo alla quantità di escrementi che producono. Molti di noi infatti non sono disposti a tollerare lo sporco che le rondini producono al di sotto dei loro nidi, neppure per un paio di mesi all'anno, il tempo necessario perché i piccoli rondinini si involino. Sappiamo che sono utili all'ecosistema e all'agricoltura, ma tanto è il disagio che ci procurano che preferiamo distruggere i loro nidi non appena iniziano a costruirli. Gli escrementi di pipistrello non sono certo così vistosi, e tollerarli attorno alle nostre abitazioni è decisamente meno problematico.

Con l'arrivo della brutta stagione e con gli insetti che iniziano a scarseggiare, le rondini, per sopravvivere, adottano una soluzione molto ardua. Alla fine dell'estate abbandonano il paese natale, di lì a poco spopolato di insetti, per migrare verso paesi più caldi, al sud, in Africa. Senza altra bussola che l'istinto, attraverseranno un mare per loro immenso, arrivando estenuate di fatica dove il sole è più caldo e gli insetti abbondano. Le vedremo tornare ai loro nidi solo nella primavera successiva.

Il pipistrello invece non migra, ed è capace di rallentare fino all'estremo il proprio metabolismo. Appeso a testa in giù, in fondo a qualche grotta, cessa quasi di respirare, attendendo così l'arrivo dei primi caldi e la riapparizione degli insetti nell'aria. Anche le nostre vecchie gallerie del treno piacciono ai pipistrelli quanto le grotte naturali. Una colonia di pipistrelli infatti ha occupato la galleria di Montalbo. E grazie all'impegno del Centro Naturalistico Sammarinese, questa colonia può ora contare sulla nostra protezione.



Chi non è più giovanissimo ricorderà che un tempo, a scuola, si leggeva *Il Rospo* di Victor Hugo, nella mirabile traduzione in italiano di Giovanni Pascoli. Per le bambine dal cuore tenero erano piante scroscianti. Era la storia di un rospo ferito e massacrato a furia di sevizie dal giocare innocente di alcuni ragazzi. Volevano chiudere in bellezza quel divertimento con il gusto di vederlo finire sotto le ruote di un carro. Ma l'asino che tirava il carro, già allo stremo, raccolse la propria forza spenta e "sviò la ruota inesorabile, lasciando vivere dietro di sé quel misero". Solo allora uno di quei fanciulli, intese una voce che gli diceva: "Sii buono!".

Era una lezione morale, quella del grande poeta. Ragazzi siate buoni per divenire uomini di cuore nobile e generoso; siate buoni se volete che Dio vi ami, siate buoni gli uni verso gli altri, prestatevi appoggio reciprocamente, siate buoni verso gli animali che ci danno la loro vita per nutrirci e per vestirci, che difendono i beni della terra.

Oggi lezioni morali simili sembrerebbero fuori luogo. I nostri bambini non prendono più a sassate i rospi, semplicemente perché sempre meno bambini giocano con i rospi, e perché sempre meno bambini vivono la campagna come avveniva in passato.

Le città e le aree residenziali si sono allargate con nuove zone residenziali, centri commerciali, strade e svincoli: la campagna ha dovuto arretrare parecchio i suoi confini.

La riduzione degli habitat naturali, unita ad un'agricoltura intensiva che fa uso di troppa chimica, sta portando lentamente, silenziosamente alla scomparsa di animali preziosi come rondini, pipistrelli e rospi, talmente utili per proteggerci da insetti dannosi e per difendere le colture agrarie che nel linguaggio tecnico dell'agronomia vengono definiti *ausiliari*.

Oggi dobbiamo confrontarci con altre lezioni morali, quelle che sollevano dubbi su quell'antropocentrismo che ci porta a non rispettare il regno animale e l'ambiente naturale.

Il genere umano sta già riflettendo sull'asimmetria dell'etica, l'uomo ha già messo a valore il rispetto dei diritti dei soggetti più deboli, bambini, handicappati, anziani.

Cosa dovranno scrivere allora i novelli Victor Hugo per convincerci oggi che la forma più alta di condotta etica è quella asimmetrica, proprio là dove interviene il nostro impegno, il nostro rispetto, la nostra cura, senza prevedere reciprocità? Ed è poi così vero che non ci sarebbe reciprocità?

Riferimenti bibliografici: *Gli ausiliari*, J. Henri Fabre, Rizzoli, 1985.





Archi diVini

Ci sono gesti che scattano quasi inconsapevolmente ogniqualvolta si versi del vino nel nostro bicchiere.

La roteazione del liquido nella coppa è uno dei gesti più eclatanti. A tutti sarà capitato di far roteare il vino nel bicchiere, forse senza conoscerne la ragione tecnica, magari solo per imitare le mosse di sommelier e di “intenditori” ai banchi d’assaggio. O magari, se siamo in allegra compagnia, per provare anche noi a interpretare una delle gag più popolari di Antonio Albanese, quando con un grembiule nero e il *tastevin* al collo, con piglio da grande esperto e contegno da fine estimatore, si mette ad osservare, a far roteare e annusare un calice di vino, quando, dopo quel lunghissimo scrutare, pronuncia ironicamente le frasi più ovvie, come “è vino”, “è rosso”.

Parodie a parte, la degustazione è una tecnica molto precisa e rigorosa che ci permette, utilizzando i nostri sensi, la vista, l’olfatto e il gusto, di capire e conoscere la qualità di un vino attraverso una corretta analisi organolettica.

La prima fase della valutazione di un vino, è l’*esame visivo*. Dopo aver esaminato la limpidezza e il colore, il semplice gesto della roteazione ci dà preziose informazioni sulla consistenza del vino e ci consente di apprezzare al meglio le sue qualità olfattive, dal momento che, con la roteazione, si liberano le particelle odorose. Ma concentriamoci sulla *consistenza*, la qualità cioè che riguarda la maggiore o minore presenza delle sostanze che costituiscono il vino.

Il vino è essenzialmente una soluzione idroalcolica formata principalmente da acqua (80-85%), da alcool (5-15%), da zuccheri e da numerosissime altre sostanze che vanno a formare il *gusto del vino*.

La presenza di **lacrime e archetti** che residuano sulla superficie del bicchiere dopo la sua rotazione è stata oggetto in passato di

Dopo la roteazione il vino tornerà fermo sul fondo del bicchiere, ma le pareti del bicchiere resteranno bagnate e ricoperte da un velo sottile di vino, che come una pellicola trasparente è rimasto aderente al vetro per effetto della viscosità (attrito con la superficie del bicchiere).

Il vino, come tutti i fluidi, possiede però anche una tensione interna e una tensione superficiale, forze di coesione, che tengono unite le molecole tra loro e tendono a farle riavvicinare, rompendo la continuità della sottile membrana per formare gocce isolate.

La forza di gravità supera sia la viscosità che le forze di tensione, provocando anche più volte la ricaduta del liquido lungo le pareti del bicchiere.

Il maggior contenuto alcolico fa diminuire tensione e viscosità del fluido.

L’effetto visivo della combinazione di queste tre forze, viscosità, tensione e gravità, è la formazione di lacrime e archetti che inizieranno lentamente a comparire quando il bicchiere è fermo.

numerose dissertazioni a volte anche discordanti tra loro.

Una delle interpretazioni più radicate in passato, ad esempio, era quella che gli archetti indicassero la presenza di glicerina (un alcool polivalente che si produce durante la fermentazione).

Tesi attualmente (almeno in parte) confutata, poiché anche un calice pieno di alcool puro lascia cadere una fitta serie di lacrime e archetti.

Sembra invece più plausibile che il fenomeno sia dovuto alla maggiore o minore presenza di alcool all'interno del vino: l'alcool etilico, volatile, ricadendo tende ad evaporare. Il liquido rimanente aumenta quindi di densità e scendendo verso il basso forma sottili rivoli. Tanto più alcolico è il vino tanto più fitti sono gli archetti che si formano. Un vino con queste caratteristiche sarà morbido ed avrà una lunga persistenza gustativa.

Da notare che la qualità ha poco a che fare con gli archetti: questo fenomeno ci serve soprattutto per osservare la rispondenza di tipologia.

Nei tre tipi di vino rosso prodotti dal Consorzio Vini Tipici con il Marchio di Identificazione di Origine **San Marino**, gli archetti si presentano infatti in questi diversi modi:

- nel **Sangiovese** è possibile osservare la formazione di archetti lunghi e regolari che ricadono mollemente lungo le pareti del calice;
- nel **Brugneto**, che ha la stessa gradazione

del **Sangiovese** ma ha un maggior corpo, osserviamo un maggior numero di orlature e ricade, rispetto al **Sangiovese**, più pesantemente lungo i bordi del bicchiere;

- nel **Tessano** archetti e lacrime si fanno sensibilmente più fitti e numerosi, in perfetto accordo con un vino complesso e strutturato qual è, appunto, il **Tessano**.

Infine, con l'**Oro dei Goti**, un vino di elevata gradazione, assistiamo alla discesa lenta e pesante del liquido sulla parete, in modo quasi sciropposo. Tale fenomeno, perfettamente in accordo con la tipologia, è tipico di molti vini da dessert, dei passiti e dei muffati. Ben difficilmente osserveremo archetti fitti e fluenti in vini naturalmente poco strutturati. Nell'analisi visiva dei vini a bassa alcolicità le caratteristiche delle lacrime e degli archetti, infatti, non vengono valutate. E questo nulla toglie alla qualità di vini come il nostro **Moscato di San Marino**, che, nonostante l'inconsistenza di lacrime e archetti, è un vino dal gran carattere e dalla grande personalità.



C'è una via,
in alto, che si
vede quando il
cielo è sereno:
si chiama
via lattea

Il latte Simbolo di nascita, vita e abbondanza

C'è una via, in alto, che si vede quando il cielo è sereno: si chiama via lattea scrive Ovidio nel primo libro delle Metamorfosi. La Via Lattea era, per gli antichi, come una grande autostrada percorsa dalle divinità che volevano raggiungere il re degli dei; ed era nata dalla forza di Eracle che, ancora bambino e poppante al seno di Era, nutrice di poca voglia e alquanto stizzita, quel seno l'aveva strizzato troppo forte e lo schizzo, bianco e candido e tanto materno, si era fissato nelle tenebre celesti. Si era creata in quel modo la nostra Galassia, che in greco significa proprio "lattiginosa".

Guardiamo il cielo. Alzare gli occhi, di notte, e vedere la Via Lattea oggi non è più semplice: le miriadi di stelle esistenti scompaiono, quasi vergognose, alle luci scintillanti e inquinanti delle città moderne. Ma è uno spettacolo

impressionante, la sua vista, così illuminante (e non solo dal punto di vista fisico) da far tremare i polsi per tutto il chiarore che quella "via" riesce ad emanare. È una luce bianca, densa, compatta. L'uomo e il latte. Un legame che cela, atavicamente, la storia della vita e forse la storia del mondo.

Molto più di una comunissima operazione alimentare, quella di assumere il bianco alimento.

C'è un rapporto diverso, molto più profondo e materno, che non risponde agli elementari bisogni. Non è un *semplice sfamarsi*. Il latte è il nostro stesso essere viventi. È per il suo colore - il candido bianco senza macchia - ed anche per il sapore delicato che il latte, alimento primigenio dei mammiferi, e dunque anche dell'uomo, ha acquisito da tempi immemorabili una valenza altamente

simbolica, magica e terapeutica al contempo, mitologica e catartica. Gli antichi Greci, il latte, lo hanno messo anche in cielo quale emanazione divina. È il simbolo della nascita e della maternità, è il cibo per eccellenza, che prende forme diverse, si coagula in formaggio, fermenta in yogurt e, per molte popolazioni nomadi delle steppe (ma anche del nord Europa) diventa bevanda alcolica nutriente e dispensatrice di gioie e allegrie immense, al pari del nostro vino e dei nostri distillati liquorosi. Da millenni, da quando esiste l'uomo. Il latte ci ha accompagnato nell'impervio e lungo cammino evolutivo. Unisce il passato con il presente, la società più arcaica, la tribù più nascosta con la società moderna e frenetica. Verrebbe proprio da dire che lui è il nostro destino, è il filo bianco che ci mette di fronte alla nostra umanità.



Il latte è abbondanza e ricchezza; lo è per molte popolazioni e per le loro religioni. Nella terra promessa di Canaan, così la Bibbia nel libro del Deuteronomio, scorrono copiosamente fiumi di latte e di miele.

Parimenti nei Giardini dove entreranno i timorati di Allah: qui, per chi ha fatto del bene e ha osservato i precetti islamici *ci saranno ruscelli di un'acqua che mai sarà malsana e ruscelli di latte dal gusto inalterabile e ruscelli di un vino delizioso a bersi, e ruscelli di miele purificato*. Abbondanza e ricchezza che possono persino generare l'universo intero e tutte le divinità dell'induismo; poiché il Tutto, per il credo induista, è stato creato da un immenso oceano di latte zangolato da Visnù con un serpente o, secondo le diverse tradizioni, con il fallo di Siva o con l'albero cosmico.

Un mare bianco diventato poi burro plasmabile e potente.

Abbondanza e ricchezza capace anche di traslare nel concetto di fertilità, secondo la mitologia ari degli antichi Germani: che altro erano le nuvole se non vacche rigonfie di latte? E che altro era la rugiada che stillava dal cielo e che donava la vita alla terra, rinnovandola nei cicli vitali, se non il liquido delle loro mammelle? Al latte, da sempre, sono stati attribuiti poteri taumaturgici e medicamentosi. Anche in grado di prolungare la vita. Fin dall'antichità è stato visto come rimedio e cura a patologie particolari, soprattutto contro la consunzione e la etisia, la tisi.

Certo, c'è latte e latte, e non tutti gli animali lo producono con le stesse qualità. Alcuni sono migliori di altri nel combattere questa o quella idiosincrasia e afflizione, ma come scrive il secentesco tedesco medico Friedrich Hoffmann ogni tipo di latte è *saluberrima e optima* medicina.

storia e mitologia

Nelle fonti e nelle descrizioni di età moderna si parla spesso di popoli di pastori sparsi nel globo terracqueo che riescono a vivere anche cento anni perché la loro dieta si basa sulla mungitura delle bestie al pascolo. Leone Africano nella sua diligentissima *Descrizione dell'Africa* scritta tra il 1523 e il 1526 parla di una certa popolazione che vive, in maniera isolata, tra le impervie montagne del Marocco. Ecco, dice in breve, queste genti si nutrono solo di latte, formaggio e *butirro*. Ed hanno una vita assai lunga *perciocché sogliono viver ottanta, novanta e cento anni, e la loro vecchiezza è forte e vota naturalmente degli incomodi che apportano seco quegli anni, e vanno dietro le bestie per infino alla morte*. E tutto questo quando, nella nostra Europa, si viveva mediamente molto molto meno. Galeno, il grande medico ellenista che tanto ha influenzato tutta la scienza guaritrice successiva, ebbe l'intuizione di introdurre tra i suoi medicamenti l'*oxygala*, il latte acido, forse dopo aver conosciuto personalmente un contadino ultracentenario che in vita si era nutrito solo con zuppe e scodelle di latte.

Latte acido o, per utilizzare una parola più comune, yogurt somministrato per curare le affezioni dello stomaco. Viene in mente la storia di Francesco I re di Francia - balziamo ora nel XVI secolo - che afflitto da dolorosi disturbi gastroenterici si affidò alle cure di un medico di Costantinopoli che arrivò bel bello con un gregge di capre e di pecore e curò il sovrano con lo yogurt. Si trova scritto, talvolta, che proprio da questa guarigione derivi il nome datogli dai Francesi: il latte della vita eterna.





Un cereale “minore”

L'avena (*Avena sativa*), al sesto posto tra i cereali più coltivati nel mondo, è definito un cereale “minore” solo perché è minore la sua superficie coltivata rispetto a quelle di grano, riso, orzo, mais e sorgo. Il nome generico *Avena* sembra derivi dal sanscrito *avasa*, con riferimento al suo utilizzo foraggero per le pecore (in latino *ovis*). Viene coltivata soprattutto nel Nord Europa e nell'America Settentrionale. In Scozia l'avena è la coltura dominante, viene utilizzata nella produzione del whisky e copre più del 50% dell'area coltivata. Le cariossidi (i semi) sono affusolate, con un profondo solco longitudinale ventrale e ricoperte da una fine peluria specie nella zona apicale, a maturità le cariossidi rimangono “vestite” avvolte nelle glumette.

La granella di avena è la biada per eccellenza, costituisce uno dei migliori alimenti concentrati per gli equini. Cavalli e muli infatti preferiscono la granella di avena a quella di altri cereali. Nell'alimentazione umana il seme può essere impiegato in granuli o farina in maniera del tutto analoga agli altri cereali. La farina viene anche utilizzata come ingrediente negli alimenti disidratati per bambini e come stabilizzatore ed antiossidante nella fabbricazione di gelati o in alcuni prodotti caseari. L'avena possiede la proprietà di ritardare lo sviluppo di rancidità nei prodotti grassi. Mescolata ad altri cereali, nella panificazione, oltre a migliorare il valore biologico del prodotto aumenta l'attitudine alla conservazione senza l'aggiunta di additivi chimici. La granella di avena ha un contenuto proteico di elevato valore biologico, carboidrati di elevata digeribilità e grassi con rapporto favorevole tra polinsaturi e saturi. È uno dei cereali più ricchi di tiamina (vitamina B1). È ricca di ferro e fosfati.

Il seme di avena è fonte di fibre con effetto positivo sul metabolismo dei glucidi e dei lipidi, contenute soprattutto nella crusca. La crusca è formata dagli strati protettivi esterni del seme, è ricca di vitamine, di sali minerali e di fibre. La crusca di avena proveniente da agricoltura biologica entra negli ingredienti della *Fibrella*, una piada prodotta con farina di grano tenero ed olio extravergine d'oliva Terra di San Marino, ricca di fibre e senza colesterolo. Secondo gli esperti nutrizionisti, una sana alimentazione dovrebbe includere il consumo costante di cereali integrali. Le fibre vegetali non forniscono apporto calorico, infatti non vengono né digerite né assorbite dal nostro intestino, ma grazie alle loro proprietà sono essenziali per il buon funzionamento del nostro organismo. Se si utilizzano farine integrali è importante assicurarsi che provengano da coltivazioni ottenute senza l'impiego di fitofarmaci. Questi infatti, distribuiti in campo, tendono a rimanere maggiormente presenti nelle parti esterne dei semi, nei tegumenti esterni, quindi nella crusca.

Nelle farine raffinate (tipo 0, 00) il rischio della presenza di residui chimici si riduce poiché con il processo di raffinazione dei cereali la crusca viene eliminata.

Le caratteristiche positive dell'avena potrebbero favorire una sua più frequente utilizzazione nell'alimentazione umana.





Le "api fumate"

Cantava Fabrizio De André, nella sua Bocca di Rosa, che ... *una notizia un po' originale non ha bisogno di alcun giornale, come una freccia dall'arco scocca, vola veloce di bocca in bocca.*

Così sembrerebbe essere successo in questi ultimi tempi ad una sorta di profezia, attribuita senza assoluta certezza, al grande genio della matematica e della fisica, Albert Einstein. Al punto che persino i bambini, impressionati dall'immediatezza della rivelazione, chiedono agli adulti: "Ma è vero che se le api scompaiono, arriverebbe la fine del mondo?", mutuando in questo modo il senso della catastrofe che si "limita" a predire che *se un giorno le api dovessero scomparire, all'uomo resterebbero solamente quattro anni di vita.*

In effetti è difficile dire con precisione che cosa ne sarà del mondo intero senza le api, difficile dire se all'uomo resterebbero davvero i giorni contati.

Senza le api, però, qualche grande cambiamento avverrebbe, di sicuro. Se non altro perché la fecondazione dei fiori, dai quali si origina la maggior parte di semi, frutti e verdure che mangiamo tutti i giorni, almeno il 70%, può avvenire solo grazie all'impollinazione delle api. Se consideriamo anche i foraggi e le granelle per l'allevamento degli animali domestici, questa percentuale aumenta ulteriormente.

Pere, mele, pesche, mandorle, arance, mandarini e tanti ortaggi non ci sarebbero se non ci fossero le api. Nella sola Europa si stima che siano circa 4000 le essenze botaniche, tra le quali molte di importanza agricola, che necessitano degli Apoidei per la loro impollinazione.

Ma la sindrome da spopolamento degli alveari, ha provocato nello scorso anno in Italia la scomparsa di circa 200.000 alveari e ha dimezzato la produzione di miele. Le infaticabili bottinatrici vagano intontite, stordite, il loro sistema di orientamento non funziona più, non trovano più la strada di casa e gli alveari si svuotano in silenzio, perché l'ape è un animale sociale e un'ape senza alveare è destinata a morire. Alcuni ricercatori le chiamano "api fumate" e sospettano quale causa principale della scomparsa delle api gli insetticidi neonicotinoidi a base di molecole neurotossiche usati per la concia dei semi. I semi di alcune piante coltivate (mais, girasole) vengono irrorati con questi farmaci sistemici prima di essere piantati. Ma l'insetticida in polvere, durante le operazioni di semina, si deposita sull'erba, sulle foglie degli alberi e la rugiada si contamina, se ne imbeve e le api si intossicano dissetandosi con le gocce di

rugiada. Ne assorbono quantità non letali, ma sufficienti a disorientarle, a far perdere la cognizione del tempo e dello spazio, la maggior parte delle laboriose dorate operaie non torna all'alveare e muore. Anche le malattie apistiche, le stagioni siccitose, l'inquinamento dell'aria, il degrado ambientale con riduzione della biodiversità mettono a durissima prova le api. Il problema è di portata mondiale, in America la moria delle api – con punte del 60-70% ha allarmato gli apicoltori e gli agricoltori. Nella sola California la produzione di mandorle necessita di una "manodopera" di circa un milione di alveari!

L'entomologo Giorgio Celli nella prefazione al "Piccolo apicoltore" dice: *"... Ritrovare e amare gli animali è l'inizio di una nuova mentalità e moralità ecologica, auspicabile, e forse ancor più, indispensabile. Attraverso la comunione con questo insetto prodigioso, che percorre, felice, la mappa dell'estate, che si inebria di doni floreali, che dà esempio di solidarietà e di abnegazione fin dall'alba dei tempi, che c'era prima di noi, e che, forse, ci sarà dopo di noi, il piccolo apicoltore può frequentare una "scuola di vita" che non prevede diplomi, ma il conseguimento di una ben più profonda "maturità". A scuola dell'ape si impara a essere uomini".*

*A scuola dell'ape
si impara a
essere uomini.*



Un taglio per ogni piatto

La carne non è solo una bistecca! Se chiedete in una macelleria una *noce*, o una *rosa* o un kg di *pesce* nessun macellaio si stupirà perché questi nomi corrispondono ad altrettanti tagli di carne.

Conoscere i tagli di carne bovina, averne almeno una idea generica, è molto importante per la riuscita dei piatti. Ogni tipo di cottura richiede il proprio taglio e ciò per mantenere ed esaltare le proprie qualità.

Ci si può ovviamente affidare ad un buon macellaio, che sicuramente saprà consigliarci nella maniera più appropriata. Ma conoscere almeno le basi eviterà alcuni errori molto ricorrenti.

Solitamente la carne bovina arriva nelle

macellerie già suddivisa in quarti o, al massimo, in mezzene, cioè in metà tagliate longitudinalmente.

È poi il macellaio a isolare i singoli tagli, secondo caratteristiche qualitative che si basano su osservazioni organolettiche ed usi locali.

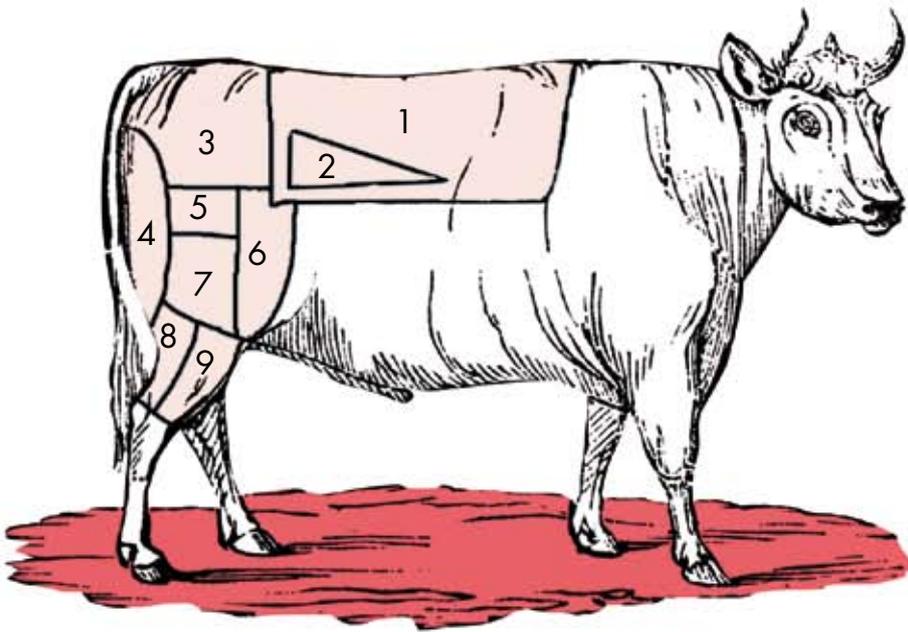
Ovviamente i diversi tagli hanno un valore commerciale diverso: alcuni sono molto costosi e richiesti, altri si possono portare via con pochi euro.

Una regola base da ricordare sempre è quella che anche il taglio meno pregiato e meno costoso, se trattato in cucina nella maniera opportuna, non avrà nulla da invidiare ad uno di prima categoria. Entrando più nello specifico i quarti della

carne bovina vengono indicati come quarto posteriore e quarto anteriore.

Per alcune valide ragioni, ma anche per una certa moda che imperversa in cucina e, non ultimo, per un vago snobismo alimentare, il quarto posteriore è considerato quello che dà i tagli migliori, ossia quelli di prima categoria; dal quarto anteriore provengono invece quelli di seconda categoria, meno nobili e pregiati. La vera differenza, in realtà, spesso la fa solamente il prezzo: perché anche dal quarto anteriore provengono pezzi stupendi e carichi di sapore e di gusto, ma magari meno 'belli' alla vista e meno facili da trattare, e dunque meno richiesti. E il mercato, ovviamente, si adegua.





QUARTO POSTERIORE

- 1) Lombata
- 2) Filetto
- 3) Scamone
- 4) Girello
- 5) Fesa esterna
- 6) Noce
- 7) Fesa interna
- 8) Pesce
- 9) Geretto posteriore

Il quarto posteriore

Iniziamo con la trattazione di questo quarto essendo, come abbiamo detto, quello maggiormente utilizzato nella cucina di tutti i giorni e dunque quello meglio conosciuto. Teniamo presente che i nomi indicati sono quelli più in uso e che possono variare da zona a zona.

Lombata – o *carrè* è il taglio più pregiato e comprende il muscolo dorsale. Da noi, quando il muscolo è provvisto di osso, viene chiamata costata, mentre quando ne è privo, controfiletto. In cucina si usa per cotture al sangue, arrosti e bistecche. La costata di taglio alla fiorentina, come ben si sa, comprende anche il controfiletto e il filetto.

Filetto – è considerato uno dei tagli più nobili, e questa considerazione deriva più dalla sua tenerezza che dal sapore, in realtà, non così determinante. Ottimo per preparazioni a crudo (come la tartare, ad esempio) e cotture veloci alla griglia.

Scamone – si trova vicino all'anca dell'animale ed è povero di grassi. Si utilizza soprattutto per stracotti, stufati. In alcuni ricettari viene indicato come il miglior pezzo per bollito e brodo.

Girello – detto anche *magatello*, è un muscolo della coscia. Ha una forma stretta e allungata e, in particolari condizioni di frollatura, può raggiungere la tenerezza del filetto. È però una carne molto magra ed asciutta e dunque da preferire per piatti che prevedono salse e intingoli.

Fesa esterna – altro taglio molto pregiato, con forma rettangolare leggermente appiattita. Adattissimo per arrosti, roast beef e stracotti, ma anche per la classica fettina. Si ricorda che il taglio deve essere fatto nel giusto verso cioè dalla parte della larghezza.

Noce – di forma ovoidale, si trova all'inizio dell'anca. Anche la noce è tra i tagli di prima categoria. Ha una carne molto morbida e pregevole, indicata sia per le cotture in tegame, come brasati e stracotti, sia per fettine e bistecche.

Fesa interna – sempre tra i tagli migliori, è detta anche *rosa o punta d'anca* e si trova nella parte alta della coscia. Ha carne magra, coperta di un sottile filo di grasso che esalta il suo sapore. Ottima per bistecche, fettine e cotolette, spezzatini soprattutto con la parte esterna.

Pesce – o *campanello*. È un piccolo taglio che si trova nella gamba ed è molto versatile in cucina, in quanto adatto a molti usi. Dalle bistecche di minor pregio, soprattutto dalla parte esterna, agli utilizzi in cotture più lunghe, per spezzatini, stracotti, brasati e stufati. Ha un buon utilizzo anche bollito.

Geretto posteriore – o *muscolo*. È la parte superiore della gamba, taglio non pregiato e di scarso valore economico, ma di grande qualità in cucina. Ottimo per gli ossibuchi. Particolarmente indicato per i bolliti e il brodo, grazie ad uno strato di connettivo che si trova tra i vari muscoli di cui è composto, che lo rende molto appetitoso.



Filtrare o non filtrare

Ci siamo mai chiesti che differenza c'è tra l'olio extravergine di oliva "grezzo non filtrato" e l'olio extravergine di oliva "filtrato"?

Si distinguono facilmente a colpo d'occhio: l'olio grezzo è torbido e opaco, l'olio filtrato è limpido e brillante.

L'olio grezzo viene imbottigliato così come è stato prodotto in frantoio, l'olio filtrato, invece, viene sottoposto, al momento dell'imbottigliamento, ad un'ulteriore lavorazione, la filtrazione, appunto. La filtrazione non cambia solamente l'aspetto visivo dell'olio extravergine. Nel filtro rimangono catturate molte sostanze che, se lasciate nell'olio, potrebbero continuare ad esercitare le loro specifiche attività, sia positive, sia negative per la conservazione.

Olio grezzo e olio filtrato: uno dei due è migliore dell'altro? Non c'è una risposta assoluta, ci sono informazioni da conoscere, considerazioni da fare ed, eventualmente, consigli da seguire. Gli oli extravergine di oliva, al frantoio, escono dagli impianti di lavorazione leggermente torbidi o velati. La velatura si perde spontaneamente lasciando l'olio a riposo; sul fondo del recipiente, lentamente, avviene la deposizione del residuo solido (tecnicamente denominato "morchia") rimasto in sospensione e in

dispersione nell'olio al momento della frangitura. Dopo tre - quattro mesi l'olio assumerà un aspetto limpido e brillante. Con il termine generico di "residuo solido" si indica in realtà un materiale dalla composizione piuttosto complessa. È costituito prevalentemente da minuscoli frammenti di buccia, polpa e noccioli, quindi, materiale organico proveniente da cellule e tessuti vegetali delle olive. In esso si trovano componenti preziose per la conservazione dell'olio, alcuni antiossidanti che conferiscono stabilità alla conservazione, proprietà salutistiche e sapori all'olio. Ma in esso si trovano anche enzimi lipolitici in grado di demolire e degradare i trigliceridi e gli acidi grassi dell'olio.

Gli enzimi lipolitici sono contenuti nelle cellule delle olive e la loro azione enzimatica contribuisce a mantenere attivo il metabolismo delle olive durante l'accrescimento e la maturazione. Una volta prodotto l'olio, tuttavia, il proseguimento di questa azione enzimatica che degrada i grassi, non è affatto positivo per la conservazione dell'olio.

E come ogni materiale organico, anche il residuo solido può essere soggetto a putrefazione e ammuffimento, un rischio che si fa più grande se le olive al momento della raccolta non fossero state sane (magari

Olio grezzo e olio filtrato: uno dei due è migliore dell'altro?





colpite da un forte attacco di mosca dell'olivo) o fossero state troppo mature. Se poi, non rispettando le buone norme di raccolta, fossero state raccolte olive già cadute a terra, nel residuo solido potrebbero trovarsi anche minuscole particelle di terra.

Un residuo solido così composto, che può imputridire o ammuffire, che dà luogo ad attività enzimatiche che accelerano la degradazione dei grassi, se lasciato all'interno dell'olio extravergine, può peggiorare la qualità dell'olio, trasmettendo odori sgradevoli e determinando l'insorgenza di alcuni difetti, quali la morchia o la muffa.

La nostra tradizione invitava, con l'arrivo

della primavera, a travasare l'olio grezzo portato a casa dal frantoio in autunno, in altri recipienti, evitando accuratamente che il deposito formatosi sul fondo tornasse a disperdersi nell'olio.

Le nostre abitudini però sono cambiate e, solitamente, acquistiamo l'olio extravergine già imbottigliato e sigillato, mano a mano che lo utilizziamo.

La filtrazione, eseguita prima del confezionamento, riduce notevolmente la formazione del deposito e ci consente di mantenere l'olio sigillato per tutta la sua durata di conservazione.

Può essere fatta con filtri-prensa di cartone, oppure, nel caso di piccole partite di olio come quelle dell'olio extravergine Terra di San Marino, con filtri di cotone, di ovatta naturale, pressata a formare una sorta di materassino, dalla quale, per gravità, percola l'olio filtrato.

La filtrazione è da ritenere un'operazione che stabilizza l'olio extravergine d'oliva, nonostante sottragga una parte di quelle componenti naturali antiossidanti che costituiscono una difesa naturale contro la decomposizione dei grassi, nonostante sottragga una parte delle sostanze aromatiche e volatili che restituiscono sapori e odori all'olio per diversi mesi. Mettendo insieme "pro" e "contro" della filtrazione, questo è il suggerimento che consigliamo.

Se l'olio viene consumato entro due - tre mesi dalla data di produzione può essere conveniente usarlo grezzo non filtrato. Perché in questo breve arco di tempo gli enzimi che demoliscono e degradano i grassi non avranno ancora arrecato danni significativi e l'olio conterrà una maggiore quantità di antiossidanti e aromi. Se l'olio verrà consumato con un ritardo maggiore conviene orientarsi verso un olio filtrato, perché i danni provocabili dalle sostanze enzimatiche e dalla putrefazione del residuo solido potrebbero superare i benefici apportati dalla maggior quantità di antiossidanti e aromi.

La ricerca scientifica, in considerazione del fatto che la filtrazione è attualmente il miglior compromesso raggiunto per dare stabilità all'olio, continua a studiare e sperimentare soluzioni sempre più innovative.

L'Università di Bologna in collaborazione con l'azienda Sapio ha messo a punto una nuova tecnica per la filtrazione dell'olio. Infatti, nello scorso febbraio cinque

inventori afferenti ad entrambe le strutture hanno brevettato un sistema in grado di filtrare l'olio senza l'utilizzo dei consueti filtri in cartone o in cotone. Al posto dei substrati di filtrazione in cartone o in cotone si utilizzano sistemi a gas inerte in grado di ridurre al minimo le perdite dei componenti che svolgono un ruolo positivo nell'olio.



Direttore: Aida Maria Adele Selva
Hanno collaborato: Maria Grazia Bevitori, Maria Maddalena Bevitori, Paola Bigi, Lorenzo Cerretani, Vittorio Gradoli, Cristiano Guerra, Giuliano Reggini, Marco Sassi.
Fotografia: Maria Maddalena Bevitori, Lorenzo Cerretani, Cristiano Guerra, Daniel Pedini, Tandem.
Progetto grafico: Tandem
Stampa: Studio Stampa

Editore: Consorzio Terra di San Marino - Strada Serrabolino, 42 - 47893 Borgo Maggiore - 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 n. 716 del 05/04/2005" della Direzione Generale PP. TT. della Repubblica di San Marino
Tiratura: 16.000 copie



CONTO

0-16



investite sul
Mio Futuro

Il patrimonio cresce e si consolida:

- OTTIMO TASSO: 4,39% PER IL 2008
- NESSUNA SPESA
- GIOCATTOLI
- MATERIALE SCOLASTICO
- BORSE DI STUDIO
- CAMPUS A LONDRA *e tanto di più...*

Per informazioni rivolgetevi al personale di Filiale

**Sogni per Tuo figlio un grande futuro?
Affinchè i sogni si realizzino ti
consigliamo un primo piccolo passo**



Banca di San Marino

SOCIETÀ PER AZIONI - FAETANO 1920