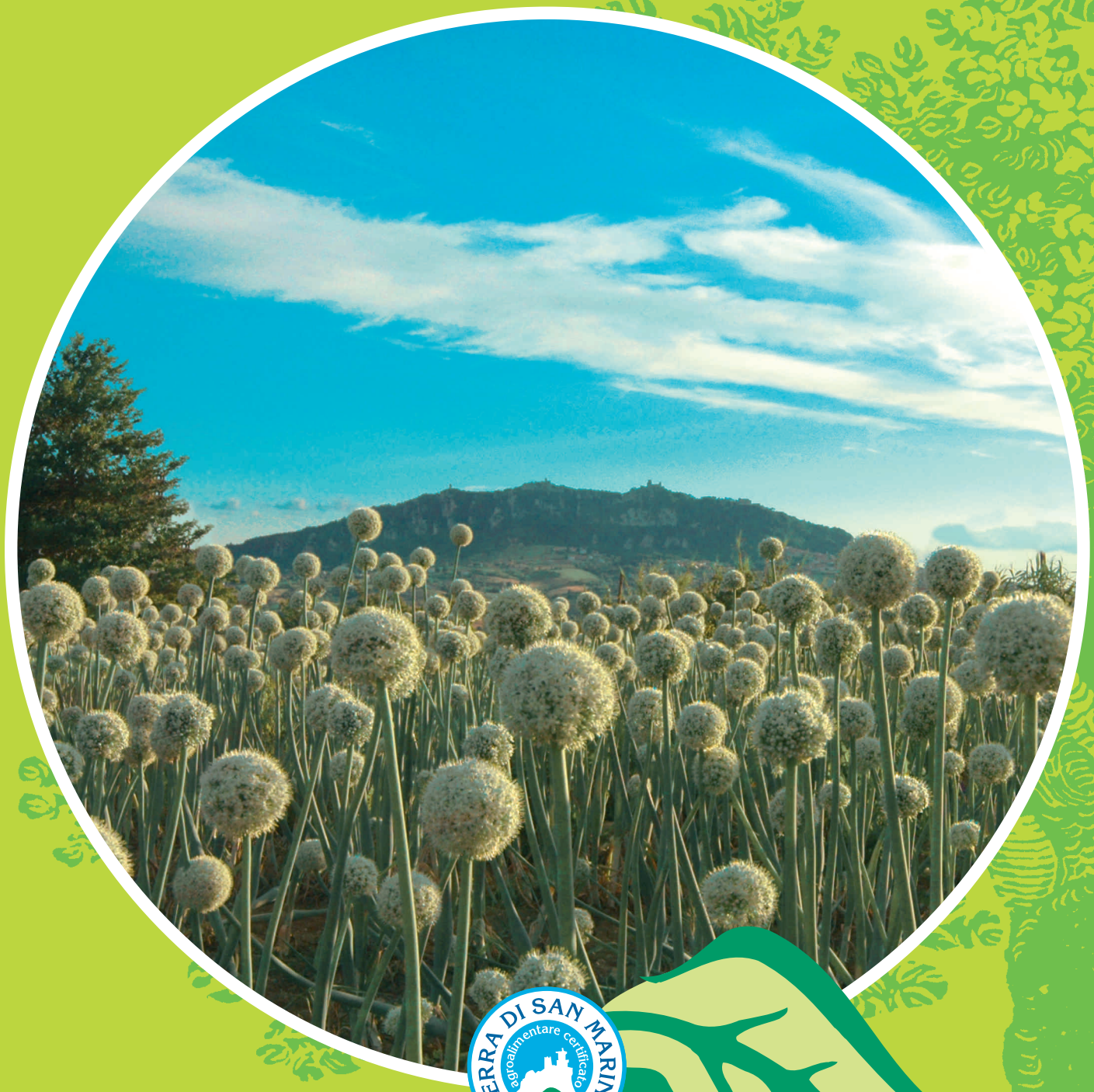
numero 2 - luglio 2005
Editore: Consorzio Terra di San Marino

TERRA DI SAN MARINO
agricoltura

"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



TERRA DI SAN MARINO agroalimentare certificato

- "PANE TERRA DI SAN MARINO"
- ATTENZIONE: RISCHIO INCENDI

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 Scrl 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 hanno 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, hanno 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.

LEASING SAMMARINESE

Banca di San Marino
SOCIETÀ PER AZIONI - FAETANO 1920

San Marino Business

Domenico Carlini, Presidente dell'Associazione Sammarinese Coltivatori Diretti

Filippo Giardi, Presidente dell'Associazione Sammarinese Produttori Agricoli

Siamo veramente lieti e onorati di presentarvi il secondo numero di Terra di San Marino e di invitarvi a "entrare" nell'agricoltura della nostra Terra, attraverso le immagini e gli argomenti che propone. Al grande piacere di curare la pagina di apertura, si unisce in realtà il peso di riuscire con poche parole a far nascere in ogni lettore il desiderio di conoscere meglio la nostra attività agricola, il suo valore, la sua storia.

Rappresentiamo le due associazioni sammarinesi di produttori agricoli, due associazioni che nel tempo hanno visto costantemente diminuire il numero dei propri soci, semplicemente perché sempre meno persone hanno scelto e scelgono il mestiere dell'operatore agricolo.

Molti, quasi tutti, hanno delegato a pochi operatori agricoli di provvedere alla produzione di quegli alimenti che grazie ad una grande organizzazione e distribuzione riescono facilmente ad arrivare sulle tavole, in ogni casa. È una delega che ci qualifica, ci dà fiducia, riconosce il valore del nostro lavoro sul piano sociale e siamo convinti che Terra di San Marino possa contribuire ad avvicinare maggiormente le persone alla realtà agricola del nostro paese.

Oggi pochi operatori agricoli sono chiamati dall'intera collettività a garantire, con la qualità del loro lavoro, una complessità di aspetti e elementi tra loro connessi, di grande portata, che molti probabilmente conoscono appena. Gli "agro-ecosistemi" hanno un ruolo fondamentale nella tutela della biodiversità e degli habitat di numerose specie minacciate; la salvaguardia dei paesaggi rurali favorisce la conservazione dell'avifauna più a rischio di estinzione e incrementa la biodiversità; molti esperti vedono inoltre nella salvaguardia del territorio rurale una soluzione reale per attenuare il rischio idrogeologico. Oggi chi acquista cerca sempre più prodotti certificati, che assicurino una qualità superiore e una maggiore tutela ambientale. Con vivo interesse constatiamo che anche da parte delle istituzioni pubbliche vi è una forte volontà a concretizzare in un disegno di legge lo sviluppo del settore agricolo orientandolo alla sostenibilità ambientale, alla difesa del territorio, alla valorizzazione dei prodotti tipici e al turismo rurale.

Recentemente nell'incontro organizzato dalla *Segreteria di Stato al Territorio, Ambiente ed Agricoltura* sono state presentate le **linee guida per lo sviluppo del settore agricolo ed agroalimentare della Repubblica di San Marino**.

Ma anche noi stessi operatori agricoli abbiamo già deciso di aggiungere un ulteriore grande valore: l'intero territorio della Repubblica deve essere in assoluto il nostro "primo prodotto tipico", ancor prima di olio, pane, latte, miele, vino, carne, formaggi, ...che deve essere rappresentato dal nostro bel paesaggio agrario, dai nostri beni culturali, da un'agricoltura e un turismo di qualità, da un forte legame sociale e rispetto per la nostra terra, da un enorme patrimonio di convivialità e buon vivere.

Di fronte alla complessità che oggi caratterizza il nostro lavoro, ci sorge spontaneo terminare con una domanda: **"A chi appartiene l'agricoltura? Non appartiene forse a tutti?"**

"PANE TERRA DI SAN MARINO"

Un'approfondita ricerca storica, promossa dal Consorzio Terra di San Marino, ha preso in esame l'intero settore della cerealicoltura, tecniche di coltivazione e scelte varietali, usi e costumi, ricette, tradizioni gastronomiche legate alla farina del grano.

Dalla ricerca storica è emersa la volontà di mantenere viva inizialmente la tradizione gastronomica di due tipi di pani e due dolci tipici, la **Coppia Terra di San Marino**, il **Filone Terra di San Marino**, il **Bustrengo Terra di San Marino**, la **Pagnotta Terra di San Marino**.

Sono state messe a punto le norme tecniche per garantire elevati standard di sicurezza alimentare ed assicurare la tutela dell'ambiente, scegliendo tecniche di coltivazione, di conservazione e trasformazione che riducano l'impiego di prodotti nocivi per la salute e per l'ambiente. L'insieme di queste norme tecniche è contenuto nei "disciplinari di produzione":

"La farina di grano tenero per ottenere i prodotti tipici dovrà essere esclusivamente quella farina ottenuta nel pieno rispetto delle norme tecniche contenute nel disciplinare ***Grano tenero Terra di San Marino*** *ed ogni tipo di prodotto trasformato, pane e dolci, dovrà essere ottenuto nel pieno rispetto delle norme tecniche e degli ingredienti contenuti in ogni relativo disciplinare di produzione."*

"La conservazione delle granaglie e delle farine dovrà avvenire, in base ai disciplinari, con ***metodi naturali****."*

*"****Non è consentito l'impiego di varietà OGM*** *(Organismi Geneticamente Modificati)."*

Lo studio storico ha contribuito a dare valore alla tipicità delle produzioni, confermando la nostra tradizione gastronomica, mentre l'obiettivo dell'elevata qualità viene raggiunto attraverso la ricerca scientifica e la sperimentazione tecnico-agronomica. Il disciplinare di produzione stabilisce l'insieme delle regole che mantengono unite tipicità e qualità.

Il Filone Terra di San Marino è di forma allungata, rigonfia al centro che si riduce verso le due estremità e termina con un leggero rigonfiamento su ambi i lati.

I Ricordi

«Al Silos Molino Forno conservavano il grano, ma c'era anche il mulino, il forno e la bottega dove vendevano il pane, la spianata e i dolci. Il pane che si comprava di più era il toscano che si chiamava "filone", la crocetta che noi chiamavamo "coppia" o "coppina", poi c'erano le pagnotte che erano come delle rosette un po' più grandi, le ciabatte, anche un tipo di pane che era come un grissino lunghissimo. Era buona anche la spianata.

Quando eravamo bambini, per Pasqua, ogni famiglia, in Città, preparava le Pagnotte. Nei giorni di vigilia e antivigilia si usavano tutti i tegami, tegamini, pentole e padelle che c'erano in casa, in ognuno si lasciava lievitare una pagnotta. Si portavano la mattina a cuocere al Silos Molino Forno e alla sera li tornavamo a prendere. Un profumo da non credere. Anche i bambini avevano ognuno la propria Pagnotta, piccola, quelle dei padellini più piccoli.»

GRANO

Grano Tenero: la varietà Bologna *si caratterizza per l'ottima qualità degli sfarinati.*

Grano Tenero: la varietà Paderno *fornisce partite dotate di un elevato tenore proteico, parametro particolarmente apprezzato dall'industria di trasformazione.*

"La conservazione delle granaglie e delle farine dovrà avvenire, in base ai disciplinari, con ***metodi naturali****."*

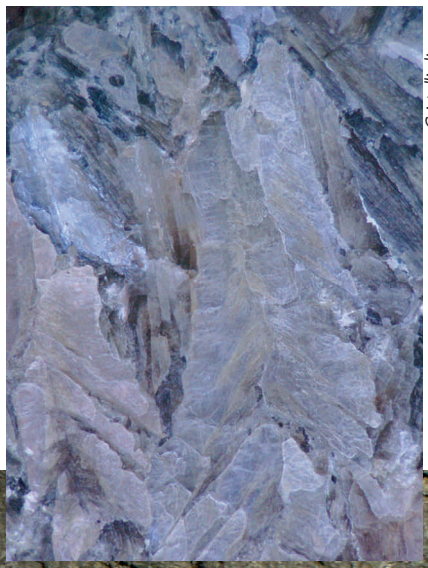
La qualità del pane, il sapore e l'aroma dipendono in maniera diretta dalle varietà di frumento tenero impiegate, dalle caratteristiche merceologiche della farina e dalle tecniche di produzione e conservazione.
Per questo da alcuni anni gli operatori agricoli in collaborazione con la Cooperativa Ammasso Prodotti Agricoli, i mulini e i fornai, stanno analizzando le farine prodotte dalle varietà coltivate in territorio (rese di trasformazione, contenuto proteico, forza ed elasticità dell'impasto, …). Fra gli obiettivi perseguiti ed in parte raggiunti in questi anni, vi sono le *scelte varietali* sempre più mirate al territorio, varietà capaci di esprimere al massimo livello, in un dato ambiente, le proprie caratteristiche agronomiche e panificatorie; *metodi di coltivazione a minor impatto ambientale* e l'attenzione alle problematiche dello *stoccaggio* correlate a quelle dei trasformatori e del mercato.
Dato il buon livello qualitativo raggiunto dalle prime prove sperimentali, il Consorzio Terra di San Marino intende promuovere la commercializzazione del **"Pane Terra di San Marino"** fin dal prossimo autunno, per ottenere subito la risposta più autorevole sulla qualità del lavoro: quella che daranno i consumatori**.**

Vincent Van Gogh, "Contadini in siesta" - 1890

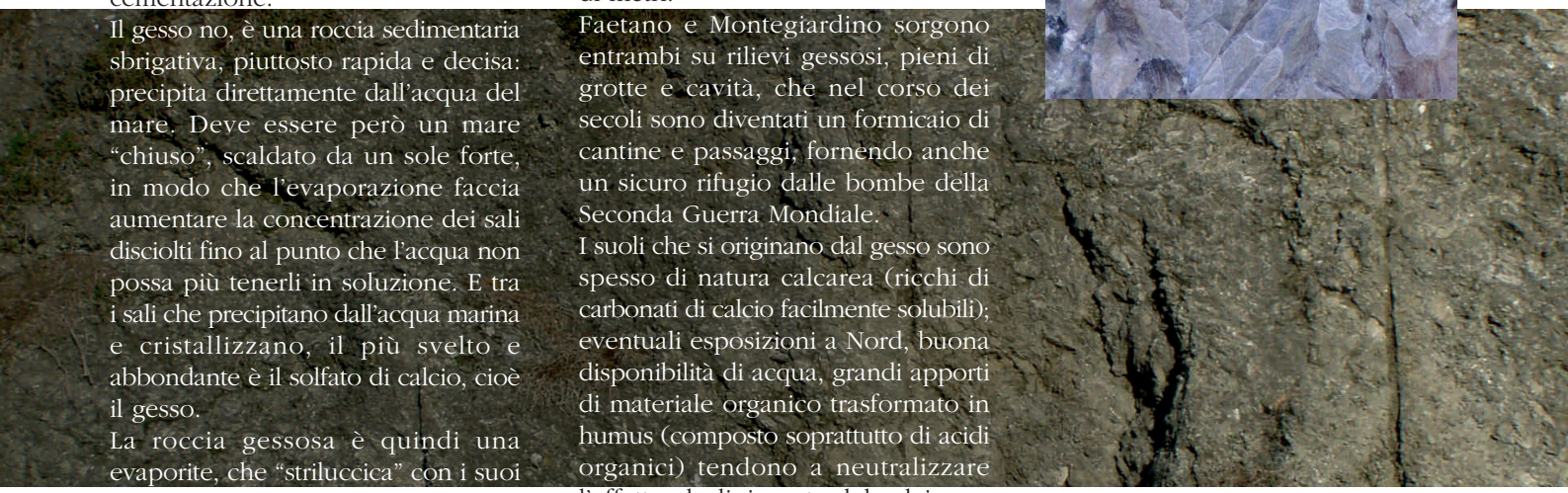
IL GESSO

...il gesso una roccia "esotica", vanitosa, e anche un po' vagabonda.

Il gesso, a voler simpaticamente azzardare una comparazione tra tipi di rocce e carattere degli individui, sarebbe definito una roccia "esotica", vanitosa, e anche un po' vagabonda.
La maggior parte delle rocce sedimentarie derivano dall'accumulo di granelli di varie dimensioni, erosi e trasportati, oppure di particelle di origine organica, sottoposti a lunghi processi di compattazione e cementazione.
Il gesso no, è una roccia sedimentaria sbrigativa, piuttosto rapida e decisa: precipita direttamente dall'acqua del mare. Deve essere però un mare "chiuso", scaldato da un sole forte, in modo che l'evaporazione faccia aumentare la concentrazione dei sali disciolti fino al punto che l'acqua non possa più tenerli in soluzione. E tra i sali che precipitano dall'acqua marina e cristallizzano, il più svelto e abbondante è il solfato di calcio, cioè il gesso.
La roccia gessosa è quindi una evaporite, che "striluccica" con i suoi cristalli allungati, bianchi, giallastri, argentei e trasparenti.
Il gesso sammarinese ed i suoi fratelli della Val Marecchia e della Val Conca, così come il suo cugino romagnolo della "Vena del Gesso", hanno circa 5 milioni di anni, e si sono formati per un particolare fenomeno geologico, chiamato *Crisi di salinità del Messiniano*.
In questo periodo il Mediterraneo venne isolato dall'Atlantico e si crearono le condizioni di stagnazione e soprassaturazione che favoriscono la formazione delle evaporiti. Grandi aree si trasformarono in deserti aridi e sterili, si formarono laghi alcalini ipersalati, piane costiere salate (sabkha) periodicamente ricoperte dall'acqua, e profondi canyon incisi dai fiumi che scendevano dalle Alpi e dalle altre catene.
Ma una volta affiorato, quando deve fare i conti con gli agenti che modellano la superficie terrestre, il gesso paga i vantaggi di cui ha goduto per formarsi.
L'acqua piovana, quella di fiumi e torrenti, lo erodono velocemente; l'uomo lo scava facilmente e lo riduce in polvere per poi usarlo a proprio piacimento, dagli stucchi ai gessetti delle lavagne, alle righe dei campi di calcio.
Nel territorio sammarinese il gesso si trova nelle zone di Faetano, Montegiardino e in alcuni altri piccoli affioramenti, come Ca' I Gessi, sul versante occidentale di Monte Cerreto.
Il torrente Marano si diverte a nascondersi nel sottosuolo, bucando il gesso e scorrendo al buio per decine di metri.
Faetano e Montegiardino sorgono entrambi su rilievi gessosi, pieni di grotte e cavità, che nel corso dei secoli sono diventati un formicaio di cantine e passaggi, fornendo anche un sicuro rifugio dalle bombe della Seconda Guerra Mondiale.
I suoli che si originano dal gesso sono spesso di natura calcarea (ricchi di carbonati di calcio facilmente solubili); eventuali esposizioni a Nord, buona disponibilità di acqua, grandi apporti di materiale organico trasformato in humus (composto soprattutto di acidi organici) tendono a neutralizzare l'effetto alcalinizzante del calcio e a produrre suoli fertili, ben equilibrati per ospitare sia la vegetazione spontanea sia molte specie coltivate.
Il Castello di Faetano e il Castello di Montegiardino, a forte vocazione viticola e olivicola, ancora conservano tutta la bellezza del paesaggio rurale di collina, modellato con lievi ondulazioni e lievi pendenze. Coltivazioni estensive, prati e seminativi, vigneti e oliveti costituiscono l'ordito di un pregiato tessuto, lo sfondo dominante sul quale si intrecciano trasversalmente tante trame formate di siepi naturali, boschi radi di latifoglie e cespuglieti, macchie, ruscelli, querce enormi, secolari, isolate o in maestosi filari.



Cristalli di gesso



Castello di Montegiardino

Il gesso sul quale appoggiano Faetano e Montegiardino, nei suoli lavorati è ancora appena percepibile sottoforma di piccolissime scaglie traluceni. Nella frazione minerale ancora visibile nel terreno prevale una pietrosità più o meno abbondante composta di detriti e frammenti di altre rocce calcaree, che conferiscono al terreno la capacità di mantenersi sciolto e drenato, condizione che avvantaggia soprattutto l'olivo, una coltivazione che teme l'eccesso di acqua molto

Castello di Faetano

più della siccità estiva.
Per conoscere meglio tutto il fascino delle rocce "gessoso-solfifere" può essere di aiuto una suggestiva passeggiata lungo i primi tratti del torrente Marano, partendo dal Castello di Montegiardino, dalla zona Molinaccio, lungo il sentiero che si avvicina - e per chi è anche esperto speleologo e rocciatore si addentra - proprio là dove l'acqua emerge e scompare nelle cavità delle rocce.

Castello di Montegiardino

I Castelli di Faetano e Montegiardino, con la loro modesta urbanizzazione integrata nella splendida matrice rurale, offrono suggestivi paesaggi notturni. L'intensa oscurità della notte non viene turbata dall'inquinamento luminoso diffuso. Sul finire della primavera e all'inizio dell'estate, il nero della notte ospita ancora lo scintillante sfavillio intermittente dei maschi delle lucciole, che volano zigzagando su prati e coltivi alla ricerca di una affascinante compagna anch'essa luminescente.

Accade in estate

Ardono i sementi,
scricchiola il grano,
insetti azzurri cercano ombra, toccano il fresco.

E a sera
salgono mille stelle fresche
verso il cielo cupo.

Son lucciole vagabonde.
Crepita senza bruciore
la notte dell'estate.

(Rid. e adatt. da P. Neruda)

Attenzione: rischio INCENDI

L'estate con il suo clima caldo e il forte sole può causare lunghi periodi di siccità.
La vegetazione erbacea dissecca velocemente, anche all'interno di macchie boscate, cespuglieti e boschi di latifoglie; nei boschi di conifere lo strato al suolo di aghi secchi, resinosi è facilmente infiammabile.
Bastano poche scintille per scatenare un incendio che se riesce a svilupparsi può compromettere notevolmente il nostro patrimonio naturale.
I fulmini, i riflessi di vetri abbandonati che possono concentrare come una lente i raggi cocenti del sole, i mozziconi di sigarette gettati negligentemente ovunque, i fuochi accesi in contravvenzione ai ben noti divieti, sono le principali cause in grado di scatenare un incendio.
E' necessario conservare il bosco, infatti è uno dei più importanti e fondamentali "presidi" territoriali che contribuisce a salvaguardare dal degrado i versanti collinari e montani.

Rupe di Pennarossa – Incendio causato da un fulmine Luglio 2004

Che cosa fare appena si avvista un incendio?

Innanzitutto non mettere a rischio la propria vita. Chiamare tempestivamente i numeri del Pronto Intervento:
115 numero del **Pronto Intervento**.
Ricordarsi che se si chiama da un telefono cellulare è possibile entrare nella rete di un altro distretto telefonico e può rispondere la Centrale Operativa di una provincia del circondario. Quindi specificare che si sta chiamando dalla Repubblica di San Marino; le nostre indicazioni verranno trasmesse subito alla Centrale Operativa Sammarinese.
0549 887777 numero diretto della Centrale Operativa del **Comando di Polizia Civile Sammarinese** attiva 24 ore su 24.
0549 885110 numero dell'**Ufficio Gestione Risorse Ambientali ed Agricole – Servizio di Vigilanza Ecologica**.
Non attraversare le strade percorse dal fuoco. Non fermarsi a curiosare, si può intralciare l'opera di spegnimento.

Gli OLI EXTRAVERGINE DI OLIVA non sono tutti uguali

Alcune differenze dipendono dalla tecnica di coltivazione, dalla varietà, dall'epoca di raccolta delle olive, dal sistema di estrazione utilizzato e dalla conservazione e sono differenze modificabili. Altre differenze in realtà non sono affatto trasferibili o modificabili perché dipendono esclusivamente dall'ambiente di coltivazione, dalle caratteristiche del suolo e del clima di un territorio. Le differenze di composizione e le caratteristiche organolettiche (aromi e sapori) dipendono in maniera specifica dall'ambiente di coltivazione. L'aroma e il sapore di un olio possono addirittura consentire ad un consumatore dal palato molto fine di riconoscere la zona di provenienza e quindi la tipicità di un olio. La Repubblica di San Marino è di fatto un ambiente particolarmente vocato per produrre un olio di grande valore nutrizionale e la sua tipicità è data da un insieme di sensazioni gustative ed olfattive ben equilibrate ed armoniche, medio-intense per l'amaro ed il piccante, con spiccate sensazioni erbacee e sentori di mandorla amara e carciofo.

All'inizio dell'estate le piccole olive iniziano a crescere

FALSO

Alcuni pregiudizi da abbandonare assolutamente...

(da Un filo d'olio, Provincia di Rimini – Servizio Agricoltura e Alimentazione, Rimini, 2002)

Tutti i grassi di origine vegetale sono simili dal punto di vista dietetico-nutrizionale. **FALSO**

L'olio di palma, di cocco, di palmisti, ... nascosti molto spesso dietro la dicitura "grassi vegetali" riportata sull'etichetta di prodotti di panetteria e pasticceria, sono ricchi di acidi grassi saturi (laurico, miristico e palmitico) ritenuti responsabili di favorire la produzione e il trasporto del cosiddetto "colesterolo cattivo"; pertanto la dicitura "grassi vegetali" non garantisce la qualità nutrizionale del prodotto.

L'olio di semi è più adatto per friggere. **FALSO**

L'olio extravergine di oliva resiste meglio alle alte temperature rispetto agli oli di semi. Tra gli oli di semi il più adatto alla frittura è l'olio di arachide.

La padella è un tegame adatto per friggere. **FALSO**

La forma larga e bassa di una padella fa sì che l'olio contenuto abbia un'ampia superficie di contatto con l'aria, ossidandosi rapidamente. È preferibile per friggere utilizzare un recipiente stretto e profondo.

L'aceto è un prodotto adatto per detergere e pulire i recipienti utilizzati per la conservazione dell'olio. **FALSO**

L'aceto è da evitare perché lascia facilmente odore che viene subito assorbito dall'olio. Le migliori sostanze da utilizzare per la pulizia ed il lavaggio dei recipienti sono la soda caustica o un detersivo senza profumi opportunamente diluiti in acqua calda. È sempre necessario risciacquare abbondantemente.

L'acidità dell'olio viene percepita con il gusto. **FALSO**

L'acidità non è percepibile a livello gustativo, ma solo attraverso un'analisi chimica e rappresenta la percentuale di acido oleico libera.

FIERA AGRICOLA 2005
"La Mascotte"

La notevole affluenza di pubblico e la grande partecipazione alle iniziative proposte sono sicuramente la conferma più autorevole e sincera del successo ottenuto anche questo anno dalla XI edizione della Fiera Agricola di San Marino. Il Consorzio Terra di San Marino vuole ricambiare la fiducia e l'apprezzamento dimostrati dai visitatori dedicando l'intera pagina agli alunni delle Scuole Elementari e Medie della Repubblica di San Marino, che con la loro spontanea adesione al concorso di disegno ***La Mascotte della Fiera 2005*** hanno dimostrato vivo interesse verso l'agricoltura.

Nella giuria: *Giusi Ridolfi, Tonino Ceccoli, Flavio Benedettini*

Anna Musci

1° CLASSIFICATO:
Anna Musci, 2ª F Scuola Media 3ª Circ. – Fiorentino
Colpisce la bella idea di rappresentare il mondo agricolo con un abbraccio, una stretta forte che grazie alla straordinaria dolcezza del colore rimanda all'immagine di una realtà bucolica, tenera, appunto da abbracciare. Uso molto curato del colore, sicurezza nel tratto.

Alberto Barulli

MENZIONI SPECIALI:

Alberto Barulli, Classe 2ª Scuola Elementare di Murata *La Quercia*
Colpisce la spontaneità, la sicurezza, l'effetto immediato di un'immagine intensa, straordinaria per la posa in cui viene fermato l'animale.
Fortissima carica espressiva e straordinaria forza dei colori e forte senso del colore con un uso della cromia che rende, nonostante il solo utilizzo di tinte cariche e intense, l'insieme molto armonico.

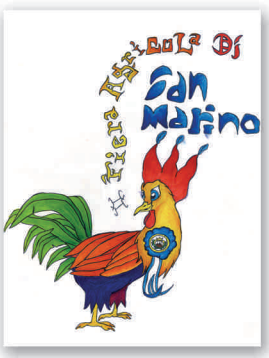
Michele Carlini, Classe 2ª della Scuola Elementare di Murata *La Quercia*
Esaltazione della felicità del contadino, la gioia del lavorare i campi. Molto bella la scelta "arlecchinesca" dei colori.

Dorotea Ceccoli, Classe 2ª Scuola Elementare di Murata *La Quercia*
Esprime il massimo di freschezza e fantasia. E' un acquarello freschissimo, si nota una grande capacità cromatica, un segno sicuro, esalta, forse anche inconsciamente, la figura gioiosa dell'arzdora, immaginandosela "calata" nel suo ruolo all'interno della famiglia contadina.

Arianna Simoncini, 3ª D Scuola Media Statale 3ª Circ. - Fiorentino
Grande maturità espressiva, praticamente "perfetta" la coccarda con lo stemma della Repubblica, ottima l'impostazione che sottintende uno studio elaborato completo, una ricerca grafica nella disposizione dell'intero disegno, nell'insieme molto ben equilibrato.

Michele Carlini

Dorotea Ceccoli



Arianna Simoncini

Di che cosa è fatta la CARNE?

Acqua

Nella carne bovina l'acqua raggiunge circa il 75% del peso del muscolo, aumenta leggermente negli animali giovani e diminuisce sensibilmente negli animali grassi (anche fino al 40%).
La capacità di ritenzione dell'acqua è un parametro che influisce sull'aspetto, sulla cottura, sulla succosità.

Proteine e sostanze azotate non proteiche

Nella carne bovina rappresentano circa il 15-25%. La miosina è la proteina più rappresentativa perché costituisce la base delle fibre muscolari, è ricca di aminoacidi essenziali, ossia sostanze azotate che il nostro organismo non è in grado di costruire da solo e deve assumerle tal quali direttamente dalla dieta. Il collagene è invece una proteina che con la cottura si idrolizza in gelatina.
Il manzo è un eccellente fonte di proteine indispensabili.

Glicidi

La carne bovina contiene una piccola quantità di glicogeno che scompare durante la frollatura e la cottura.

Sali Minerali

Presenti nella carne bovina con una percentuale di circa l'1%. Abbondanti sodio, potassio, magnesio, ferro, zinco e selenio essenziali per alcune funzioni ed attività dei muscoli.

Vitamine

Nella carne bovina sono presenti soprattutto le vitamine del gruppo B, che svolgono una funzione protettiva di tessuti ed apparati (pelle, sistema nervoso, vista): B1, B6, B12; è presente inoltre la vitamina PP necessaria all'accrescimento e al corretto funzionamento metabolico.

Il foraggio, una grande ricchezza

L'erba medica, pianta foraggera per eccellenza, ha un alto valore nutritivo, un'elevata produzione ed un'azione miglioratrice sulle proprietà chimiche e fisiche del terreno. L'erba medica, fresca od affienata, costituisce l'alimento base della razione alimentare dei bovini.
I bovini sono una perfetta macchina ecologica. Producono latte e carne nutrendosi di foraggio: al pascolo si permettono in una sola giornata anche una decina di pasti, masticando per 5-8 ore e ruminando per quasi tutto il resto del tempo. Il rumine, il primo stomaco di un bovino, può contenere oltre 100 kg di fieno e acqua. Per masticare un kg di fieno essiccato impiegano anche un'ora e mezza, con una quantità di saliva necessaria che può raggiungere i 150 litri al giorno.

Consiglio:

la carne congelata si conserva per tempi lunghi in quanto il congelamento ritarda l'azione di enzimi di degradazione e impedisce la formazione di batteri che ne causano il deterioramento. Quando però la carne deve essere scongelata si consiglia di farlo molto lentamente, possibilmente in frigorifero, per evitare eccessive perdite di liquidi - ricchi di sali minerali e vitamine - le quali possono peggiorare il sapore e ridurre il valore nutritivo. Non congelare una seconda volta carni che siano già state scongelate completamente a meno di averle accuratamente cotte.

ORO DEI GOTI, omaggio alla storia della viticoltura sammarinese

Lo scavo archeologico dell'insediamento rustico di Domagnano condotto dalla Sezione Archeologica del Museo di Stato, l'analisi dei pollini e lo studio dei resti di cucina, forniscono oggi sufficienti informazioni per ricostruire le pratiche agricole nel territorio sammarinese anche in età romana e tardo-antica (tra il II secolo a.C. e la metà del VI secolo d.C.). L'agricoltura al tempo dei romani era di schietta matrice mediterranea, con prevalenza di vite e olivo tra le colture specializzate, documentate anche dalla conservata vasca per il mosto e da un reperto di eccezionale rarità, un frammento della vite in legno del torchio.
Negli ultimi momenti di vita dell'insediamento di Domagnano, in quella età gota che ha dato il prezioso Tesoro di Domagnano, un ricco corredo di gioielli appartenuti ad una nobildonna, le pratiche agricole di coltivazione e di allevamento sono ancora molto intense.
Nella tradizione sammarinese dei secoli scorsi non è difficile trovare tracce della produzione di vini liquorosi ottenuti da uve *moscato* poste ad appassire appese nei solai delle vecchie dimore di campagna.

Moscato bianco

Nome dialettale: Muschèd, Muscatèl
Origini: vitigno antico coltivato in tutto il Mediterraneo da moltissimi secoli. Il nome sembra derivi da *muscum*, muschio per il forte aroma caratteristico di questa uva. Molto probabilmente il moscato bianco corrisponde alle uve che i Romani chiamavano Uva Apiana per la forte attrattiva verso le api.
Epoca di maturazione: medio – precoce
Vigoria: buona
Peso medio del grappolo: medio basso (150 – 250 grammi)
Vitigno tradizionalmente coltivato nel territorio della Repubblica di San Marino

ORO DEI GOTI

Vino passito di uve Moscato affinato in barrique
Vitigno: Moscato bianco 100%
Alcool: 16% vol.; Zuccheri 80 g/l; acidità totale 6,2‰
giallo dorato intenso con sfumature ambrate.
Profumo pieno, caldo e complesso in cui si evidenziano i sentori aromatici e varietali del moscato, note di frutti canditi, frutti esotici. Sapore dolce, vellutato, alcolico ricco di sensazioni di pasticceria, con piacevole retrogusto di mandorla tostata.
Accostamenti gastronomici: dolci cremosi, pasticceria secca, formaggi erborinati e piccanti.
Temperatura di degustazione 8 °C.

CASTELLO DI BORGO MAGGIORE

Festa della Vendemmia

17/18 Settembre 2005

Eventi, esposizioni, spettacoli, degustazioni e ...

Pigiatura in piazza con i piedi e con piccole pigiatrici a mano

Mostra ed assaggio delle diverse varietà di uva da vino e da tavola

Sfilata di carri con uva

Visita alle vecchie cantine ed osterie

Vecchia osteria con giochi e passatempi

Stand Consorzio Terra di San Marino

Dire Fare Gustare

TERRA DI SAN MARINO
agroalimentare certificato

Il Consorzio Terra di San Marino vi aspetta!

IL FORMAGGIO
Magia Bianca

Nuvoletta *dal delicato sapore di latte e a basso contenuto di grassi*

Nonostante si siano sviluppate tantissime tecniche di preparazione dei formaggi ed oggi solo in Italia si possano distinguere ben 400 tipi di formaggi diversi, il principio che permettere di ricavare il formaggio dal latte è praticamente unico. Al latte intero o parzialmente scremato si aggiunge una sostanza acida ricca di enzimi, il caglio (anche chiamato presame o presuola) preparato con opportuni trattamenti di essiccatura e stagionatura, dall'abomaso (lo stomaco) di vitelli, capretti o agnelli ancora nel periodo di lattazione. Sotto l'azione del caglio, la K-caseina, una specifica caseina del latte (le caseine sono le proteine tipiche del latte), inizia ad unirsi in tante micelle, filamenti microscopici non più solubili che, come le maglie di una fitta rete, imprigionano le altre caseine formando rapidamente (20-40 minuti) un coagulo che rende il latte "stranamente solido", per intenderci con la consistenza di un morbido budino. Questo coagulo prende il nome di "cagliata". La cagliata, con strumenti che agiscono come le fruste da cucina, viene "rotta" in tanti granuli.

Durante la rottura della cagliata si vede chiaramente la trasformazione avvenuta nel latte originario: i granuli inizialmente, ancora per effetto dell'agitazione, rimangono sospesi, galleggianti, in un liquido acquoso (il siero che ancora contiene i grassi del latte), ma essendo più pesanti del siero si depositano lentamente sul fondo del recipiente. Giunti a questo punto della lavorazione, bisogna "raccogliere" la cagliata, estrarla dal siero e renderla più o meno compatta a seconda del tipo di formaggio che vogliamo ottenere. I diversi modi con cui si può raccogliere la cagliata comportano le prime sostanziali differenze nel formaggio. La cagliata viene lavorata secondo tecniche diverse a seconda del tipo di formaggio che si vuol produrre. In funzione del metodo di lavorazione si possono ottenere formaggi a pasta molle (che contengono più del 40% di acqua) e formaggi a pasta dura (che ne contengono meno del 40%).

Casatella *tipico formaggio fresco a pasta morbida*

La Storia

Si racconta che un mercante arabo, dovendo attraversare il deserto, avesse posto la sua provvista di latte in un otre formato dallo stomaco di una capra. Però l'interno dello stomaco non era stato ben pulito e conteneva ancora un po' di succhi gastrici e, al termine del viaggio, il mercante invece di bere del latte mangiò del formaggio. Probabilmente il formaggio, questo meraviglioso prodotto alimentare, ha un'origine che si perde nella notte dei tempi e certo si può collegare al nascere della pastorizia. Documenti sulle prime dinastie dei re Egiziani e dei Sumeri testimoniano che la fabbricazione del formaggio era già conosciuta cinquemila anni or sono. Plinio, Virgilio, Omero, Aristotele affermano che era in auge presso i Romani e i Greci.

Perché mangiare formaggio fa bene?

I formaggi vantano un valore nutritivo elevatissimo, dato che possono essere definiti come un vero e proprio concentrato (a densità maggiore o minore a seconda del contenuto in acqua) delle qualità nutritive del latte. I formaggi sono ricchi di proteine e minerali, fosforo, sodio e soprattutto calcio, un minerale essenziale per la formazione e il mantenimento delle ossa e dei denti, per la conduzione degli impulsi nervosi, la contrazione muscolare, la coagulazione del sangue, ecc.
I formaggi contengono vitamine B2 - B12, e quantità rilevanti di vitamina A: 100 grammi di formaggio assicurano circa il 50% della quantità giornaliera consigliata per questa vitamina.

MIELE MILLEFIORI

Il miele viene prodotto dalle api utilizzando il nettare prelevato dai fiori. Le api con infinita pazienza e con migliaia di viaggi da fiore ad alveare (viaggi lunghi anche 2-3 km) raccolgono le gocce di nettare che si trovano all'interno delle corolle dei fiori. Il nettare viene trasportato nell'alveare e immagazzinato nelle ben note celle esagonali assieme ad enzimi di loro produzione. In queste celle perde progressivamente umidità: a questo punto viene sigillato con un piccolo spessore di cera.

Il miele contenuto nelle celle, al riparo della luce e dell'aria, mantiene naturalmente il proprio sapore e le proprie qualità per diversi anni. Nello stesso modo mantiene le proprie caratteristiche anche nei barattoli di vetro chiusi e conservati al buio e al fresco.
Nella Repubblica di San Marino operano circa 50 apicoltori, riuniti nella Cooperativa Apicoltori Sammarinesi e sono, salvo poche eccezioni, piccoli produttori di miele. Presso ogni apicoltore è possibile reperire il miele ed altri prodotti dell'alveare e tutte le informazioni sul complesso e meraviglioso mondo delle api.
L'assistenza tecnica ai soci per migliorare la gestione e la qualità dei prodotti dell'alveare (miele, polline, propoli, cera) è sicuramente una delle finalità più rilevanti della Cooperativa. Il miele che viene prodotto è un miele millefiori (derivato dal nettare di molte fioriture) ed in alcuni momenti si può definire millefiori con prevalenza di acacia, sulla (termine dialettale *luvein*), castagno o medica a seconda delle fioriture presenti nelle varie zone in cui si trovano gli alveari.
Per un apicoltore che si impegna a livello artigianale, come utile e piacevole passatempo, il miele *millefiori* può essere più semplice da produrre rispetto al miele *monoflorale* (dal nettare prevalente di una sola specie di fiore).
Se un miele monoflorale deve soddisfare precisi requisiti che rendano riconoscibile la propria specificità - aspetto, colore, granulosità, tipo e forma di cristalli, aroma e gusto - per poter essere effettivamente definito e commercializzato come tale, i mieli millefiori si presentano variabili e non confrontabili tra loro. Le loro caratteristiche sono fortemente influenzate non solo dal generale andamento climatico, ma anche dalle diverse epoche di smielatura, dalla specifica posizione degli alveari che comporta, una diversa vicinanza a determinate specie florali, dall'abbondanza relativa di un nettare piuttosto che un altro.
Così un miele millefiori prodotto in primavera sarà diverso da altri mieli prodotti in estate o autunno.

La composizione floristica di per se stessa, sia ben chiaro, non è necessariamente un parametro di qualità; le caratteristiche di pregio sono in realtà legate all'assenza di difetti chimici, fisici e organolettici del miele. Anche un generico buon sapore dolce o un generico classico buon profumo di miele non sono necessariamente sinonimi di qualità.
Il ben noto modo di dire "dolce come il miele" viene infatti smentito, ad esempio, dai mieli di castagno e di corbezzolo, particolarmente amari.

SCHEDA DI VALUTAZIONE

Vi proponiamo una descrizione semplificata, derivata da una **Scheda di Valutazione Sensoriale del Miele**, realizzata dai dottori *Roberto Colombo* e *Francesca Vittoria Grillenzoni*, Esperti dell'Istituto Nazionale di Apicoltura (Bologna), di un nostro miele millefiori, prodotto da un socio della Cooperativa, in località Maiano di San Giovanni, smielato a tarda estate (settembre avanzato). Un miele millefiori di buonissima qualità, caratterizzato dalla presenza di edera (leggera connotazione amara), sulla e melata ed uno spettro pollinico rispondente a un miele millefiori tardo estivo di una regione appartenente all'Italia centrale.

(Dagli esami visivo, olfattivo, gustativo, tattile, spettro pollinico)

Stato fisico: cristallizzato.
Colore: beige.
Esame olfattivo: di media intensità, gradevole, con caratteristiche vegetali fresche, ricorda le foglie di The.
Esame gustativo: di media intensità, molto dolce, leggermente acidulo, rinfrescante, sapore amaro appena percettibile. L'aroma richiama una connotazione vegetale (attribuibile alla presenza di miele di leguminose), una componente caramellata e maltata (melata) e una più caratteristica presenza di miele di edera. Persistente e privo di retrogusto. Sensazioni tattili di morbidezza con cristalli di dimensioni variabili, rotondi e morbidi, abbastanza solubili. Assenza di impurità visibili e/o schiuma, di odori estranei e di aromi/gusti estranei.
Pollini di specie florali produttrici di nettare: asparago, sulla (lupino), edera, castagno, rovo, trifogli, prugnolo, erba medica, meliloto, altre specie di leguminose, ombrellifere e composite.
Pollini di specie florali non produttrici di nettare: artemisia, papavero, piantaggine, mercorella.

DI STAGIONE E' MEGLIO

La frutta e la verdura andrebbero prodotte, raccolte e consumate rispettando il più possibile i ritmi e le stagioni che la natura ha previsto per ogni specie e per ogni luogo.

I ritmi della natura riguardano anche il nostro organismo e le sue necessità alimentari; ogni stagione ci offre gli alimenti che meglio soddisfano le esigenze fisiologiche di quel periodo. La coltivazione di piante nei periodi in cui queste normalmente non crescerebbero richiede la loro forzatura in ambienti artificiali (ad es. serre riscaldate) che, oltre a consumare energia, rendono i vegetali più sensibili agli attacchi parassitari. Consumare prodotti di stagione vuol dire conoscere e scegliere le produzioni locali che possono raggiungere la nostra tavola in tempi più brevi, senza grandi dispendi in trasporti, raccolte alla giusta fase di maturazione, mantenendo le loro caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

Con l'arrivo della bella stagione la terra sa essere molto generosa di prodotti ortofrutticoli, ma vista la loro veloce deperibilità, non è possibile goderne per lungo tempo.

Conserve, marmellate, confetture, quale modo migliore per gustare questi prodotti anche nei mesi invernali?

Nella preparazione di queste "delizie" è però necessaria una particolare attenzione nei confronti di un batterio: il Clostridium botulinum, meglio noto come Botulino.

Il botulismo, è una intossicazione alimentare contratta in seguito all'ingestione di cibi contenenti tossine prodotte dal Clostridium in particolari condizioni, che si realizzano negli alimenti conservati. L'assenza di ossigeno, temperature dai 10 a 37 °C e pH compreso tra 4.5 e 8.5 forniscono le condizioni ideali di sviluppo e per la produzione delle tossine. Vista la grande pericolosità di questo batterio (1µ di tossina è la dose letale per l'uomo), le modalità di preparazione delle conserve domestiche devono avvenire con una certa attenzione e seguendo scrupolose norme igieniche.

La prevenzione si effettua sottoponendo ad abbondante lavaggio gli alimenti da conservare per eliminare ogni traccia di fango poiché il Botulino ha il suo habitat naturale nel terreno. Anche la pulizia degli utensili e dei recipienti che verranno a contatto con gli alimenti e l'utilizzo di guanti monouso consentono di ridurre i rischi di contaminazione.

Massima attenzione va posta anche nelle fasi di preparazione e conservazione: gli alimenti vanno sempre trattati con il calore a temperature superiori a 100 °C e per periodi di tempo sufficienti a devitalizzare le spore del Botulino e denaturare le tossine. Ad alte temperature infatti le tossine perdono il loro potere patogeno e divengono innocue.

Sfortunatamente la contaminazione da Botulino non altera i sapori dell'alimento, ma a volte si può notare il rigonfiamento del contenitore (solitamente il tappo) che deve metterci in allarme e farci desistere dal consumare il prodotto.

Consigli utili:

- utilizzare contenitori in vetro e tappi monouso (clip-clap)
- preferire contenitori medio–piccoli, per avere una sterilizzazione più completa e uniforme
- sterilizzare i contenitori in vetro con caldo secco, nel forno a temp. max per 20 min.
- sottoporre sempre a trattamento termico l'alimento prima del confezionamento (es. bollitura)
- effettuare trattamento di appertizzazione (acqua a 100 °C per circa 30 min.) delle conserve confezionate (es. passata di pomodoro)

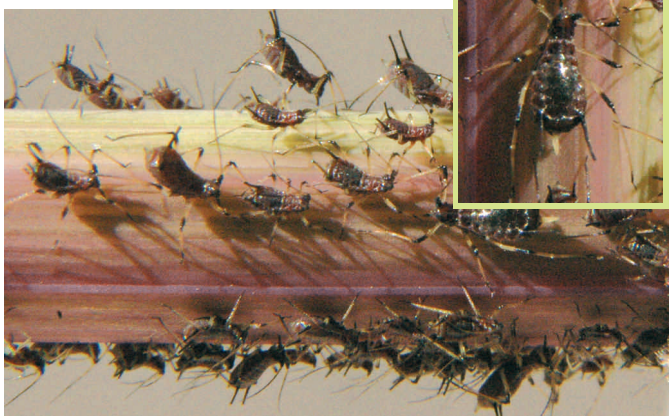
Estate tempo di AFIDI

Gli afidi si riconoscono facilmente, meglio ancora con l'aiuto di una piccola lente, per la presenza di strutture particolari: la codicola nella parte terminale del corpo e i due sifoni, due piccoli cornetti (appendici) posti ai lati del corpo.
Il corpo di alcune specie di afidi è dotato di sbocchi ghiandolari che possono ricoprirli di cere o filamenti fioccosi simili al cotone o alla lana.

Anche se può sembrare un paradosso, gli insetti dannosi e le malattie delle piante che coltiviamo nell'orto e nel giardino, sono in realtà i nostri migliori maestri. Una forte esplosione di insetti nocivi (come spesso può capitare durante i caldi mesi estivi), è un preciso avvertimento che "qualcosa" sta rendendo le piante coltivate più vulnerabili all'attacco dei parassiti.
Non è facile capire subito la causa o le cause dirette di tale attacco, l'origine del problema può non dipendere solo dall'andamento climatico, ma anche da noi, dalle nostre pratiche e tecniche di coltivazione.
Gli afidi, detti anche "pidocchi" vivono attaccati alle piante succhiandone la linfa, rovinando frutti, rami e foglie, ma possono trasmettere anche virosi e altre malattie.

Un'abbondante melata ricca di zuccheri liquidi e l'andirivieni di formiche che proteggono e pascolano la colonia di afidi sono i segni più evidenti della loro presenza.

Colonia di afidi su stelo di erba medica e "scarpigno". La famiglia degli afidi è composta da un elevato numero di specie.



Mentre si corre ai ripari per debellare l'attacco degli afidi con l'impiego di specifici prodotti chimici aficidi (attenzione: non serve a nulla cercare di eliminare le formiche!), ricordiamoci che potrebbero essere già presenti nell'orto tanti insetti e animaletti utili, nostri alleati perché antagonisti naturali degli afidi. Il nostro compito, allora, se sapremo lavorare bene, potrebbe limitarsi semplicemente ad aiutarli a vivere meglio nell'orto o nel giardino. Ecco alcuni "amici".

Neanidi, ninfe e adulti di Antocoridi In ogni stadio di sviluppo sono efficaci predatori, pungono la "vittima" e ne succhiano gli organi interni. Possono "consumare" fino a 100 acari o afidi al giorno.
Larva di Crisopa appena sgusciata dall'uovo. Una larva, durante il suo sviluppo può "consumare" fino a 500 afidi.

Triungulino (larva) e adulto di coccinella. Tutte le larve dei coleotteri coccinellidi sono estremamente mobili, grandi predatrici e divoratrici di afidi. Un solo triungulino è capace di mangiare anche un centinaio di afidi al giorno. All'uscita dell'inverno vivono nutrendosi degli afidi che attaccano le piante spontanee.

CONSIGLI

- Non eccedere mai con le concimazioni azotate.
- Non irrigare troppo e non irrigare in maniera squilibrata.
- Aumentare la sostanza organica nel terreno (humus).
- Proteggere gli animali nel nostro orto-giardino.

1. Rispettate i nidi degli uccelli: se alcuni uccelli adulti sono ghiotti dei frutti dell'orto, tolleriamoli pazientemente (un solo passerotto per diventare adulto deve essere "rifornito" dai suoi genitori di circa 7 kg di insetti).
2. Rispettate le talpe e i ricci.
3. Lasciate in un angolo del vostro orto o giardino un'oasi di naturalità. Ecco gli ingredienti per realizzare la vostra oasi: un muretto a secco, un piccolo stagno o ambiente umido, un piccolo incolto, una siepe, il cumulo del compost, qualche grande albero, dove gli insetti utili possono trovare rifugio e nutrimento durante l'inverno e la primavera.

Direttore: Aida Maria Adele Selva
Hanno collaborato a questo numero: Luca Battistini, Flavio Benedettini, Maria Maddalena Bevitori, Gianluca Bottazzi, Domenico Carlini, Filippo Giardi, Cristiano Guerra, Gualtiero Stacchini.
Fotografia: Cristiano Guerra, Daniel Pedini, Giuliano Reggini.
Progetto grafico: Tandem
Stampa: Studio Stampa
Editore: Consorzio Terra di San Marino - Strada Serrabolino, 42 - 47893 Borgo Maggiore - R.S.M. - tel. 0549.902617

Autorizzazione: Segreteria di Stato Affari Interni, protocollo N. 0826 del 22/02/2005 - Copia depositata presso il Tribunale della Rep. di San Marino.

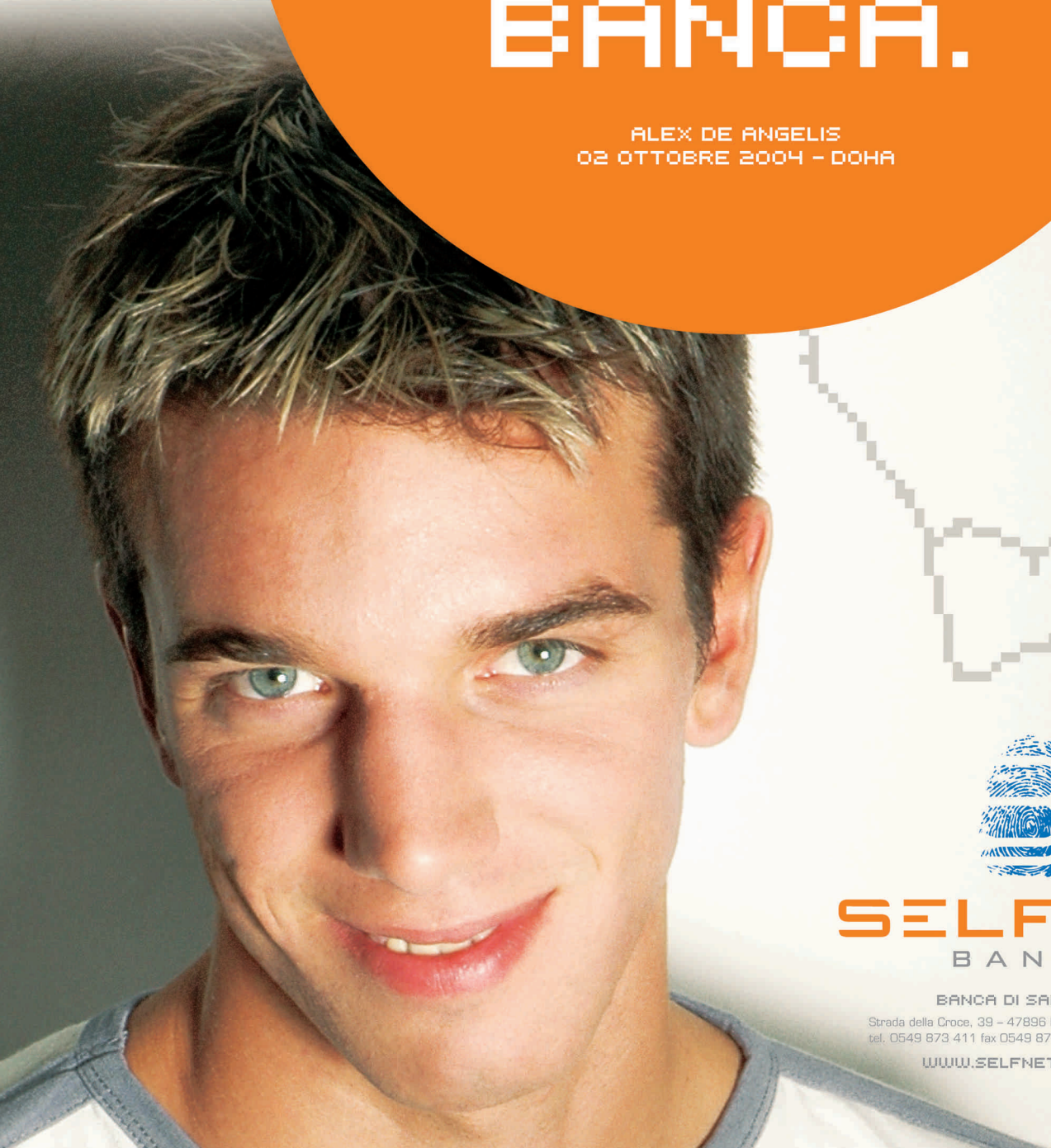
"Spedizione in Abbonamento Postale per l'interno di stampa periodica - Tassa Pagata - Autorizzazione n. 716 del 05/04/2005" della Direzione Generale PP. TT. della Repubblica di San Marino
Tiratura: 16.000 copie

Foto copertina: Cipolla da seme

GP DEL QATAR
7.123 KM DA CASA.

A UN CLICK DALLA MIA BANCA.

ALEX DE ANGELIS
02 OTTOBRE 2004 - DOHA



SELFNET
BANCA

BANCA DI SAN MARINO
Strada della Croce, 39 – 47896 Faetano Rep. di San Marino
tel. 0549 873 411 fax 0549 873 401 email: info@bsm.sm
WWW.SELFNETBANCA.SM