

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



● La Fabbrica
del Gusto



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 avviando 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.

I giorni dell'Alberoni

nel racconto di Melchiorre Delfico

San Marino fu per tanti anni un modello di democrazia. Tanti studiosi, tanti grandi uomini, si trovarono nei loro libri a riflettere sul mistero di un piccolo ed umile Stato rimasto libero in un grande e violento mondo. Quali le cause, quali i motivi? In tanti affermarono che San Marino meritava di essere studiato, capito, amato e infine imitato. Montesquieu, Hegel, Carducci, Tommaseo discussero di San Marino nelle loro opere. E ci rende fieri ricordare che Napoleone stesso, tramite il suo luogotenente Gaspard Monge, si dichiarò innamorato di San Marino, affermando con un'iperbole meravigliosa che la stessa rivoluzione francese non era stata altro che un tentativo di imitare la nostra santa libertà.

Ci fu però un periodo, nella storia, in cui la libertà di San Marino vacillò tremendamente, e fu in quei giorni a cavallo del 1739 e del 1740, quando il 17 ottobre 1739 il cardinale Alberoni venne mandato a conquistare il Monte Titano. Per alcuni lunghi mesi la libertà morì, e certo non ci fu periodo più nero di quello nella nostra millenaria storia. Il cardinale arrivò con tanto di truppe militari, marciando su San Marino e insediandosi a Palazzo Valloni. Non tutti i sammarinesi furono scontenti: i serravallesi e anche i borghigiani lo accolsero con entusiasmo, e per questo motivo si macchiarono di un disonore storico, che condanna ancora oggi i loro parroci a farsi la strada a piedi fino in Città nel giorno di Sant'Agata, guidando la processione religiosa.

La Repubblica di San Marino, nel 1700, era circondata dallo Stato Pontificio: ogni forma di approvvigionamento doveva passare attraverso di esso. Erano ormai lontani i tempi in cui si poteva contare sulla protezione del Ducato di Urbino ed i rapporti con la Santa Sede erano pieni di difficoltà, San Marino veniva accusato di contrabbando, di non pagare tasse e gabelle, di ospitare e proteggere malfattori di ogni risma.

All'interno della Repubblica il clima politico era molto teso: l'Arengo



Girolamo Cialdieri, San Marino con Sant'Agata e San Barnaba, 1662, Chiesa di San Paolo a Faetano.



Don! Don! Scrooge sentì suonare la campana nel sogno e accanto al suo letto vide comparire un uomo. "Sono il fantasma del Natale futuro" gli disse l'uomo, "vieni!"

Lo portò a vedere la sua solitudine di vecchio avaro e senza amici. Quello era il Natale che lo aspettava se non avesse ascoltato almeno una volta il suo cuore (Charles Dickens, Canto di Natale).

Dickens nel 1843 con il racconto Canto di Natale scrisse un'opera immortale che ancora oggi sa parlare direttamente al cuore di grandi e piccini, perché tutti sappiamo che tra le cose dolci della vita, dolcissima tra tutte è l'amicizia. Festeggiamo il Natale, scambiamoci i regali, ma ogni giorno dell'anno ricordiamoci di coltivare attorno a noi, dovunque ci troviamo, il valore dell'amicizia, perché ogni Natale futuro possa essere sempre un meraviglioso giorno di festa.

Auguri di Buone Feste

dal Consorzio Terra di San Marino
e dall'Ente Cassa di Faetano



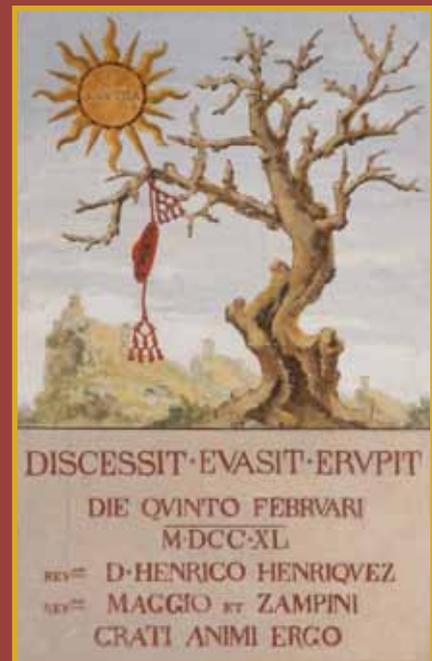


dei capi famiglia non esisteva più, i membri del Consiglio Principe e Sovrano, meno di 60, erano nominati a vita, il mandato si trasmetteva per cooptazione o per via ereditaria. Alcune ricche e antiche famiglie non si rassegnavano ad essere escluse dalla gestione del potere e chiesero aiuto al cardinale Giulio Alberoni, legato pontificio della Romagna con residenza a Ravenna, per far cadere l'oligarchia del Consiglio, persuadendolo che la maggioranza dei sammarinesi avrebbe preferito l'annessione allo Stato Pontificio. È difficile stabilire se l'Alberoni abbia agito di propria iniziativa o sia stato indotto da quei sammarinesi che a lui si rivolsero, se il consenso di Papa Clemente XII all'occupazione di San Marino sia stato spontaneo o carpito alla sua buona fede. E rispetto alle indicazioni della Santa Sede, che appellavano alla cautela e alla prudenza, e soprattutto invitavano l'Alberoni a fermarsi fuori confine per ricevere un attestato di sottomissione spontanea allo Stato Pontificio da parte del popolo sammarinese, i fatti andarono in maniera ben diversa: Alberoni entrò nella Repubblica. A Serravalle la folla e il parroco lo acclamarono con le grida entusiastiche di "evviva il Papa". In Borgo si ripeté la stessa accoglienza.

Alberoni si insedia a Palazzo Valloni, dove gli vengono consegnate le chiavi della Città. Alberoni prende così pieno possesso della Repubblica e dei suoi uffici. I primi effetti dell'occupazione alberoniana consistono nella modifica delle istituzioni sammarinesi e dei loro poteri: la Reggenza viene abolita e sostituita da un Gonfaloniere e due Conservatori. Al Consiglio rimarrà

solamente la competenza economica. L'intera Repubblica è affidata ad un Governatore nominato dal legato pontificio della Romagna, al quale spetta anche la nomina del Cancelliere civile e penale, del Giudice fiscale e del Bargello, un capitano militare con funzioni di reggente in caso di disordini e rivolte.

Il 29 ottobre 1739 il cardinale Alberoni lascia la Repubblica per tornare a Ravenna. Nel frattempo a Papa Clemente XII arrivarono espressioni di disappunto da parte dei governi europei, pressioni diplomatiche affinché San Marino venisse lasciato libero. Clemente XII, per mezzo dei suoi nunzi pontifici presso le corti straniere informa che la Repubblica è stata occupata per soddisfare la maggioranza dei sammarinesi, che avevano espresso il desiderio di liberarsi da un'oligarchia opprimente, e che il cardinale Alberoni ha ottenuto il mandato di anettere la Repubblica "qualora i suoi abitanti volessero spontaneamente sottomettersi". Ma il Papa precisa anche che intende informarsi della vera libera volontà dei sammarinesi. Clemente XII mandò un legato, Monsignor Enrico Enriquez Napolitano, Governatore di Perugia, a stabilire se i sammarinesi intendessero essere annessi allo Stato Pontificio, autorizzandolo a restituire loro la libertà, se ciò non potesse essere dimostrato. Enriquez, ripristinate le istituzioni sammarinesi e appurato che su 60 Consiglieri solo 5 erano a favore della sottomissione alla Chiesa, preso atto che sacerdoti, frati, anche le monache clarisse del Convento di Santa Chiara si pronunciarono in favore dell'autonomia e della libertà sammarinese, scrisse alla



L'immagine allegorica, nel Palazzo del Governo, che simboleggia la fine dell'Alberoni. Dell'Alberoni, divenuto un albero secco, resta solo il cappello rosso porpora che penzola da un ramo. Il sole porta al centro la scritta "Agata". L'iscrizione ribadisce per ben tre volte che il cardinale se n'è andato. *Discessit evasit erupit*: è sparito, è scappato, è precipitato.

Santa Sede: "Non vi sono dubbi, con verità incontrastabile, esser una vera unanimità in favore della Repubblica".

Le Memorie Storiche di Melchiorre Delfico sono una lunga epopea, un racconto entusiasta della storia della libertà di San Marino, con toni ed accenti spesso al di sopra delle righe. Anche se le vicende storiche narrate assumono contorni non troppo obiettivi e veritieri, leggere le parole dell'insigne studioso abruzzese è, per noi sammarinesi, sempre suggestivo: ci riempie il cuore ascoltare il suo racconto, così pieno di anima, di amore e di sincero affetto per la nostra Repubblica.

È anche, però, fonte di divertimento, che deriva da alcuni elementi narrativi giostrati da Delfico per creare suspense e coinvolgimento. Accorgerci di tali elementi permette di capire dove arriva la storia e dove si ferma l'epopea, per intuire dove si trova la verità in mezzo alle parole.

Il ritratto assolutamente negativo dell'Alberoni, ad esempio, andrebbe in qualche modo contestualizzato e interpretato nelle sue ragioni narrative: in un libro che celebra la storia della libertà sammarinese con quali colori poteva venire dipinto il volto del suo più violento e presuntuoso attentatore?



Ed allo stesso modo, con quali colori avrebbero potuto essere ritratti i sammarinesi se non con quelli della dignità patriottica, dell'eroismo e della virtù? Ci troviamo di fronte ad una storia trasformata in mito, ad un racconto che non nasconde in nessun modo i propri entusiastici accenti da epopea. Ebbene, una volta che abbiamo capito questo, nulla ci vieta di appassionarci alla raffinata eleganza letteraria dell'opera del Delfico.

Il racconto comincia proprio con un gustosissimo ritratto dell'Alberoni: amorale, rabbioso, rancoroso ed inguaribilmente superbo...

Se l'orgoglio della vera grandezza si può mantenere sovente nei limiti del decoro e nella direzione della gloria, quello della grandezza bastarda, qual era quella dell'Alberoni, non conosceva cotali limitazioni. La viltà, la falsità, la corruzione e la fiera fierezza erano indifferenti, purché fossero conduttrici allo scopo della sua stolta baldanza.

E ancora:

Per colmo del suo nero carattere aveva la singolare abilità di far alternare nel suo spirito i vizi più contraddittori. L'orgoglio e la viltà, la frode e la violenza, l'immorale furore e l'abietta ipocrisia erano sempre pronti a servir quell'anima degna di tale corteggio.

Di fronte all'Alberoni, il Delfico pone i nobili Principi del Consiglio della Repubblica. L'Alberoni radunò i cittadini in Pieve per farli giurare contro San Marino, ma ecco quel che successe:

Dopo due giuramenti espressi dalla malignità e dalla debolezza, il Capitano Gianni imperterrito ne'

suoi sentimenti così li espose: «Nel di primo di Ottobre giurai fedeltà al mio Legittimo Principe della Repubblica di San Marino: quel giuramento confermo e così giuro». Giuseppe Onofri ripeté lo stesso in altri termini; e Girolamo Gozi dirigendo al Cardinale le parole del Divin Redentore «transeat a me calix iste» protestò che non avrebbe mai fatto uno sfregio sul viso del Santo protettore, e che avrebbe sempre detto «evviva San Marino, evviva la Libertà».

Queste parole dette con vero entusiasmo patriottico, e ripetute dal Diacono assistente, rimbombando nell'augusto luogo, eccitarono tal feroce terrore nell'animo del Porporato, che obliando il carattere, la santità del mistero ed il rispetto ai sacri templi dovuto, proruppe in eccessi d'iraconde espressioni, ed eruttò parole e motti infrequenti ancora fra la più vile canaglia. I divini uffici furono precipitosamente strapazzati, ed egli più precipitosamente ritirandosi nel suo abituro, diede sfogo all'ira, ordinando carcerazioni e saccheggi. Alberoni dopo alcun tempo scrisse e stampò, vantando la sua clemenza, di non aver fatto ciò che fece il cardinal Accolti in Ancona, cioè di dar morte ai ripugnanti cittadini: ma non furono in vero più clementi i Sammarinesi che lo fecero uscir vivo dalla Chiesa?

Monsignor Enriquez interroga tutti i cittadini per vedere se San Marino sia un paese per bene o una "Ginevra" piena zeppa di peccatori e lazzaroni (così l'aveva malignamente definita l'Alberoni). Ma di disonesti non trova nessuno, semmai...

Le sacre vergini, i religiosi claustrali, i sacerdoti, i parrochi, oltre l'intiera cittadinanza, tutti uniformi d'idee e

Vetrata della piccola cappella di Sant'Agata, sotto il loggiato in Piazza Sant'Agata, Città. La mattina del 5 febbraio, giorno nel quale il calendario cristiano ricorda Sant'Agata, si celebrano quattro Messe. Alle 8.00 la Messa è officiata dai Padri Conventuali, alle 9.00 dai Padri Cappuccini, alle 10.00 dai Salesiani e infine alle 11.30, la Messa più solenne, è officiata dal Vescovo o dal Rettore alla presenza degli Eccellentissimi Capitani Reggenti.

In basso: San Marino e Sant'Agata sorreggono il Monte Titano (autore ignoto), Chiesa del Suffragio a Borgo Maggiore. È il quadro che si porta in processione ogni 5 febbraio. A capo della processione sta il parroco di Serravalle, che con la camminata sconta simbolicamente la punizione storica del suo Castello, che accolse l'Alberoni come un liberatore.

di sentimenti mostrarono al degno magistrato, che essi non sapevano respirare che l'aura della libertà, elemento reso vitale e necessario nella lunga ed ereditaria abitudine di tanti secoli. Se ci fu l'eccezione di uno a mille, servì a mostrar maggiormente la gravità dell'impostura.

Finisce il racconto con il ritorno della libertà. È il 5 febbraio 1740, il giorno di Sant'Agata, che per sempre divenne patrona della Repubblica.

Librime di tenerezza, benedizioni alla provvidenza, voci di giubilo e di gioia furono le più belle decorazioni alla festa d'un popolo, che dalla temuta soggezione o servitù risorgeva alla libertà, o sia ai diritti di vera cittadinanza.

Riferimenti bibliografici:

- L'incidente del Cardinale Alberoni di Maria Antonietta Bonelli in Storia Illustrata della Repubblica di San Marino, I vol., AIEP, 1985;
- Melchiorre Delfico, Memorie Storiche della Repubblica di San Marino.





Giocavamo per la strada

Giocavamo per la strada e c'era sempre qualche adulto che ci urlava dietro. Se rubavamo un frutto, una susina o una pera, dovevamo stare attenti a non farci prendere dal padrone del campo, che ci avrebbe riservato una sonora punizione, portandoci dritti dai nostri genitori. Giocavamo per la strada e con poco ci divertivamo.

La strada corre tra le case e le collega tra loro. A volte arriva nelle piazze, a volte in mezzo alla campagna. Sulla strada si affacciano i negozi, la scuola, gli uffici, le fabbriche... la strada ci serve per vivere in comunità e per non stare da soli.

Per questo la strada si affolla di gente, è necessaria per andare a fare la spesa, per andare a scuola, al lavoro, al bar, per tornare a casa. Un tempo, un posto sulla strada ce l'avevano anche i bambini, che passavano in gruppo, e insieme si divertivano, correndo, scherzando, facendo un bel po' di schiamazzi e baraonde. Pensiamo al doppio senso della nostra parola dialettale *burdel*, usata soprattutto per indicare il bambino o il ragazzo, ma che spesso diventa un'intercalare quasi inconsapevole, un'espressione che enfatizza o sottintende qualcosa come "accidenti!", "che casotto!".

"Giocavamo per la strada" è volutamente al passato, perché qualcuno potrebbe avere il dubbio che sia ancora così. Ma quanti bambini giocano per la strada? Per loro la strada è ancora quel luogo di collegamento con la società, quella spina dorsale che permette loro di interagire con le altre fasce sociali del paese, di incontrare e conoscere gli anziani, gli adulti? Oppure è diventato un luogo chiuso, aperto solo alle macchine e interdetto a chi è a piedi?

Una volta il regno dei bambini era la strada, la piazza, l'aia delle case rurali, sulle quali si riunivano insieme

i fratelli e i vicini di casa. Si giocava con poco, non c'erano tanti giocattoli pronti da comprare con i quali divertirsi, e se anche ci fossero stati, per molti non ci sarebbero stati i soldi per poterseli permettere. Ogni giorno allora bisognava inventare qualcosa di nuovo, per divertirsi e passare il tempo. Soprattutto in quelle giornate in cui non c'erano piccoli lavori da fare per aiutare la famiglia e il lavoro degli adulti. Che cosa si faceva allora?

I maschietti erano tremendi, ma anche molto abili. A dieci anni sapevano già costruirsi i loro giochi, lavorare un po' il legno o percorrere ed esplorare la campagna in cerca di qualche cosa da utilizzare per inventare.

Con un ramo di sambuco si poteva costruire un fucilino ad aria compressa, e' *s-ciuplèt*. Si toglieva il midollo spugnoso all'interno del ramo, in modo che il ramo diventasse cavo come un tubo. Un rametto di diametro inferiore veniva spinto dentro velocissimo, comprimendo l'aria ed esercitando una pressione tale da consentire il lancio di un proiettile, che di solito era una ghianda, ma poteva essere anche una pallina di terra o di fibra di canapa grezza, la *stoppa*. Ad un'estremità del ramo, quindi, si collocava di sigillo la ghianda da sparare, mentre all'altra estremità si poneva una pallina di stoppa ben pressata e che chiudesse bene lo *s-ciuplèt*, questa pallina veniva spinta dal rametto e migliorava la compressione dell'aria, come un vero stantuffo a tenuta. Chi da piccolo ha utilizzato questi fucili rudimentali sa che i proiettili volavano lontani per davvero!

Bastava la fortuna di trovare qualche ruotino, qualche cuscinetto, per precipitarsi a costruire una caratella. D'inverno l'abilità dava il meglio di sé: nel gruppo di bambini c'era sempre qualcuno in grado di mettere a punto



Caratella, Museo Etnografico di Valliano (Montescudo)

una slitta, la scaranina. E allora si infrangeva il divieto dei genitori, e ci si tuffava nella neve, scivolando sulle strade o ammirando, così piccoli ma già così coraggiosi, i canali ricoperti di neve della selvaggia campagna.

Nelle vecchie foto capita a volte di vedere i bambini con un cerchio di metallo o ricavato da un intreccio di vimini, grande più o meno come una ruota di bicicletta. Noi, ignari di come si giocasse con il cerchio, guardando quelle immagini prive di movimento, non riusciamo a capire bene perché quello fosse uno dei giochi preferiti, un formidabile gioco di abilità. Ogni bambino faceva partire il proprio cerchio lungo una strada in discesa. Vincere chi riusciva a far arrivare il proprio cerchio il più lontano possibile, cercando di mantenerlo verticale come una ruota aiutandosi con un bastoncino.

Le femminucce erano invece più tranquille, ma non meno ingegnose. Molto spesso custodivano gelosamente una cassetta con ago, fili e pezzi colorate per fabbricare i vestitini delle loro bambole, puppe di stoffa, anch'esse fatte in casa. Già da piccole sapevano cucire, ricamare, cucinare e aiutavano in casa per preparare i pasti della famiglia.



Pupe, Museo Etnografico di Valliano (Montescudo)



Scarantina, Museo Etnografico di Valliano (Montescudo)

Bastava una corda appesa ad una trave in casa per inventarsi un'altalena, la *sbang-la*, e divertirsi a ciondolare come scimmiette.

Quanti giochi si facevano insieme! Il gioco del nascondino in dialetto si chiamava *cut*, ed era il motivo più frequente per il quale si vedevano bambini in strane posizioni nascosti dietro ai muri, sotto i cespugli, dietro ai portoni. Anche il gioco del fazzoletto era molto diffuso, in cerchio o a squadre. Chi aveva invece la fortuna di rimediare una palla poteva coinvolgere gli amici in mille giochi. Ma il più bello di tutti, quello nel quale spesso le femmine battevano i maschi in abilità, era il gioco del piede o la campanella.

In terra si facevano le linee a forma di un percorso di circa dieci caselle, in alto una casella fatta come un arco era il "riposo". A turno ognuno lanciava la propria "pietrella" scelta tra i sassi con una cura quasi maniacale, liscia, piatta, pesante... E prima di ogni lancio difficile, quanti scongiuri e quanti baci alla pietrella! Le regole erano complesse, mano a mano che il gioco procedeva, la difficoltà aumentava. Si iniziava lanciando la pietrella dentro la prima casella (*riga*, *si ritira*) e se il lancio era giusto si saltava su tutte le caselle con un piede solo, si raccoglieva la pietrella e la si lanciava nella casella successiva. Ad ogni sbaglio, si lasciava il posto ad un altro bambino secondo un ordine preciso, stabilito all'inizio del gioco da una "conta". Completare il percorso era una prova di rarissima abilità, nella quale solo in pochi riuscivano. Che soddisfazione per la sorellina riuscire magari a fregare il fratello maggiore!

Il gioco del piede ci fa capire quanto fervida e gioiosa fosse la fantasia dei più piccoli: un percorso di poche righe tracciate in terra portavano a immaginare di saltare come galletti zoppi e di compiere imprese eroiche. La semplicità era una scuola. Oggi i bambini sognano davanti al televisore mondi che non esistono. Una volta ai bambini bastavano due torsoli di pannocchia di granturco per inventare ad esempio una coppia di buoi e vederli camminare sul pavimento della cucina.



Jean-Baptiste Siméon Chardin - La lavandaia, 1733 - San Pietroburgo, Ermitage

Ai bambini è sempre piaciuto soffiare con una cannuccia per far gorgogliare l'acqua. Ma con l'acqua insaponata e l'abilità di soffiare delicatamente si possono creare bolle fantastiche, che si librano nell'aria, colorate come l'arcobaleno, brillanti, da seguire con gli occhi fino a quando l'incanto si spezza e la bolla si frantuma. Oggi, con i moderni detersivi pieni di tensioattivi e l'anello o le trombette ideati apposta per soffiarsi vicino, è facile fare le bolle di sapone, ma anche in passato si giocava nello stesso modo, sciogliendo un po' di sapone di marsiglia nell'acqua e usando lo stelo cavo di una cannuccia palustre.

"I dūs", i torsoli sgranati della pannocchia, li si collegava con un bastoncino, e con quattro piccoli legnetti li si decorava delle corna. Bastava poi un filo per creare il giogo e immaginare di tirare le bestie, ricreando in casa la vita dei campi. Si imitavano la natura, la terra, il lavoro. Il divertimento dei piccoli veniva dalle cose piccole, ed era giusto così.

Nessuno aveva la pretesa di nascere già grande. Grandi si diventava scoprendo il mondo a piccoli passi, faticando per capire, imparando a lavorare. Con il poco si costruiva il molto.



Cartolina raffigurante una scarantina d'epoca. Concessione di Rosolino Martelli

Strade di ieri

territorio



Le strade sono state sempre fonte di preoccupazione e di dibattito nella vita dei sammarinesi. Per tutto l'Ottocento l'esigenza di dotare la Repubblica di una rete di viabilità adeguata ed efficiente si è scontrata con la scarsità di risorse economiche e le difficoltà dovute alla natura del territorio.

Nei verbali del Consiglio Principe e Sovrano ricorrono continuamente questioni legate all'ammodernamento, alla manutenzione ed alla creazione di strade, spesso accompagnate da problemi dovuti al dissesto idrogeologico ed a momenti caratterizzati da avverse condizioni atmosferiche.

Fino all'inizio del XIV secolo la strada che collega Città e Borgo con il Confine di Stato a Dogana e si connette alla viabilità italiana, è poco più di una mulattiera che diventerà "Strada Maestra" solo dopo importanti lavori ultimati nel 1813.

Alla fine del secolo, come riportato nella tabella allegata al Regolamento

per la manutenzione delle strade consolari del 27 febbraio 1883, la Repubblica è dotata di cinque strade, dette "consolari", ben pavimentate, oltre ad un reticolo di carrare e mulattiere che collegano i vari nuclei abitati. Nascono e si sviluppano servizi di collegamento con diligenze, con i quali, cresce anche la regolarità e l'affidabilità dei servizi postali.

Un inverno particolarmente piovoso o nevoso poteva comunque pregiudicare le vie di comunicazione e influire pesantemente sulla vita economica, ostacolando o impedendo i commerci e anche gli approvvigionamenti alimentari.

Solo le strade lastricate potevano essere utilizzate, in ogni caso con costi non trascurabili, come quelli richiesti per la "rotta neve".

L'isolamento del centro storico di Città è un evento tutt'altro che inconsueto, come quello avvenuto nel 1895, quando "Da cinquanta giorni - meno ben pochi - quassù nevica

senza misericordia e da tre giorni abbiamo una vera burrasca invernale. Ormai siamo completamente segregati dal mondo, essendo difficilissime le comunicazioni anche coi più vicini paesi. Gli interessi pubblici e privati sono danneggiati enormemente. La miseria e la fame cominciano a farsi sentire terribilmente" (dal giornale "La Tribuna", 7 marzo 1895).

Il punto di svolta definitivo per la Repubblica è la costruzione della linea ferroviaria Rimini - San Marino, ultimata nel 1932, con la quale i sammarinesi avranno un collegamento sicuro e costante con il resto del mondo.

La strada è anche luogo di incontro e di gioco, e in questo senso l'esempio più calzante è quello dello "Stradone", l'ampia strada che si estende alla fine della salita al centro storico, immediatamente dopo la Porta San Francesco. È questa la vera "piazza" di San Marino, nel passato come ora.

Un dettaglio della carta topografica della Repubblica di San Marino, Istituto Geografico Militare, anno 1898, Scala 1:50.000



1878

Nel 1878, la strada che collega Monte Olivo e le Cinque Vie, "la quale pure più non esiste per trascurata manutenzione dei frontisti non solo, ma eziandio per l'avanzamento dei sottostanti burroni" viene ricostruita, ma "è necessità di dover percorrere un tratto di strada sul suolo Italiano".



Chiesanuova, spaccio alimentari - cereali - vini Ciacci

Tra il Dicembre del 1890 ed il Gennaio del 1891, si ebbe una "straordinaria caduta di neve... accompagnata da continua bufera", in particolare l'8 Gennaio, quando "una neve al certo straordinaria, perché in alcuni punti avrebbe raggiunto l'altezza dell'uomo, con un freddo acutissimo, con la bufera continua" bloccò la diligenza del servizio postale.

1890

Riferimenti bibliografici:
Atti del Consiglio Principe e Sovrano - Archivio di Stato della Repubblica di San Marino.

Il Giuoco del Pallone

Gli Atti del Consiglio Principe e Sovrano raccontano non solo le vicende politiche e amministrative del nostro paese, ma anche episodi di vita quotidiana del tempo. Il Giuoco del Pallone, giocato per strada e nelle piazze doveva causare notevoli disagi, se i cittadini vollero far sentire le proprie ragioni al Consiglio Principe e Sovrano, che il 22 ottobre 1826, così si esprimeva:

Rappresentò eziandio di aver avute delle fervide istanze dalli danneggiati pel Giuoco del Pallone tanto in Città che in Borgo, affinché sia assegnato un luogo appartato pel detto effetto, altrimenti intendono a tenore della

Ponte sul confine di Stato a Dogana, anno 1913



Porta di San Francesco e Stradone

Legge di essere indennizzati del danno che ricevono.

Dopo diversi Arringhi riconosciutasi giusta la petizione dell'indennizzo, fu determinato di far visitare il sito nella Fratta per sentire a quanto potrà ascendere la spesa per la costruzione di un Giuoco da Pallone adattato e comodo, o pure di appianare lo stradone, ed innalzare quattro o sei legni per dritto a fine di appoggiare, e tirare una rete di spargina per impedire o trattenere il Pallone affinché non vada nel sottoposto campo a recar danno alcuno.



CONSORZIO TERRA DI SAN MARINO

La certezza di mangiare sano,
sicuro, sammarinese



DOVE ACQUISTARE I PRODOTTI DELLA TUA TERRA

*PUNTI VENDITA AL DETTAGLIO DI GENERI ALIMENTARI

SUPERMERCATI:

Titancoop - Borgo M. - Str. Sesta Gualdaria, 99

Conad Azzurro - Serravalle - Via M. Moretti, 23

Gruppo C'E' Supermercati:

Florentino - Via del Passetto, 111

Dogana - Via Fondo Ausa, 2

Gualdicciolo - Via F. da Montebello, 5

Cailungo - Via Cà dei Lunghi, 177

Faetano - P.zza del Massaro, 57

ALIMENTARI:

Agostini Ornella - Santa Mustiola - P.zza M. Capicchioni, 4

Chiaruzzi Danilo - San Marino - Contr. Del Collegio, 13

Ezio e Maria - Dogana - Via G. Samartani, 7

Francesca - Domagnano - P.zza F. da Sterpeto, 23

La bottega delle delizie - Murata - Via del Serrone, 44

La Butega del Borgo - Borgo Maggiore - P. Grande, 8

Ritrovo Cà Rigo - Via P. di Golferaria, 3

Centro Alimentari Zonzini - Serravalle - Via 4 Giugno, 52

Conti Tiziano - Fiorina - Via 5 Febbraio, 82/C

Da Roberto - La bottega dei Sapori - C. Atlante

Via 3 Settembre, 17

La bottega del buongustaio - Fiorentino - Via Impietrato, 7

L' arte dei sapori - Dogana - Via 3 Settembre, 264

Pane e Fantasia - Dogana - Via C. dei Sessanta, 168

Easy Market CRAI - Serravalle - Piazza Gustavo Babbani, 7

T.R. Alimentari - Faetano - Str. del Marano, 8/E

Gruppo Giorgetti S.p.A.:

Mark et San Marino - Città - Via Gino Giacomini, 88

Discount Giorgetti - Valdragone - Str. Sesta Gualdaria, 7

La Sociale - Chiesanuova - Via C. Forti, 64

La Sociale - Borgo M. - Via Cà Franceschino, 21

NEGOZI CONVENZIONATI:

Tradizioni e Sapori - San Marino - Via Eugipio, 16

FORNI E PASTICCERIE CONVENZIONATE:

Panificio Zanotti - Faetano - Str. dei Seralli, 55

Tabarrini Mario - Fiorentino - Via M. Tosini, 9

Di Acquaviva - Acquaviva - Str. Genghe di Atto, 70

La Baguette - Serravalle - Via Ezio Balducci, 21

COOPERATIVE AGRICOLE (vendita diretta):

Consorzio Vini Tipici - Borgo M. - Str. Serrabolino, 89

C.A.P.A. - Borgo M. - Via Ovella, 20

AZIENDE DI PRODUZIONE (vendita diretta):

Molino Meloni - Serravalle - via dei Giacinti, 10

Apicoltura Giannini - Casole - Via degli Etruschi, 4

MACELLERIE CONVENZIONATE:

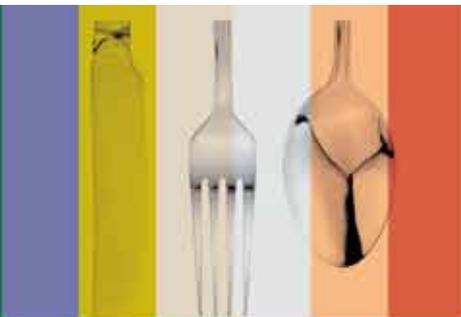
Renzini Renzo e Flavio - Dogana - Via Giangi, 30

Macelleria del Corso S.r.l. - Città - Via Gino Giacomini, 53

Bonfè Alan - Serravalle - Via Flavio Biondo, 11

Nei Mirco - Montegiardino - Str. della Bandirola, 63

*La presente pubblicazione è frutto di una indagine realizzata sul campione dei punti vendita presenti sull'elenco telefonico ufficiale della Repubblica di San Marino ed in seguito a confronto con le Cooperative Agricole del territorio. - I dati potrebbero non essere esaustivi. Per eventuali aggiornamenti si prega di contattare la segreteria al tel. 0549.902617



La Fabbrica del GUSTO

agricoltura 

Conosci veramente
ciò che mangi?

LABORATORIO DEL GUSTO

a cura del Consorzio Terra di
San Marino

*per diffondere il piacere, il
valore e la conoscenza del cibo
fra giovani e adulti*

È appena terminata “La Fabbrica del Gusto”, l’iniziativa organizzata dal Consorzio Terra di San Marino in collaborazione con il Dipartimento Prevenzione e il Servizio Dietologico dell’Istituto Sicurezza Sociale, sponsorizzata dall’Ente Cassa di Faetano. Un’iniziativa che verrà prossimamente riproposta, perché le numerosissime richieste di partecipazione ci hanno costretto, con rammarico, ad accogliere solo i primi trentacinque iscritti, lasciando fuori tutti gli altri.

Abbiamo proposto, nei mercoledì dal 13 ottobre al 24 novembre, sei serate a tema, tante quante sono le Cooperative e gli Enti che costituiscono il Consorzio Terra di San Marino. Durante ogni incontro abbiamo presentato i nostri prodotti, mettendo in luce le caratteristiche nutrizionali, le informazioni igienico-sanitarie e le attività che svolgiamo, noi operatori agricoli, per trasformare il nostro lavoro quotidiano in alimenti: il vino, l’olio extravergine di oliva, il pane, il miele, la carne, il latte e il formaggio.

Abbiamo dato spazio ad assaggi guidati dei nostri prodotti, permettendo ai partecipanti di unire il piacere del gusto con quelle informazioni essenziali per capire come valutare un alimento in base ai suoi aromi e sapori, per aiutare a nutrirsi meglio e con maggiore consapevolezza.

Siamo fieri di quello che il Consorzio Terra di San Marino sta facendo per dare visibilità alla realtà agricola sammarinese. L’attività agricola non è solo lavoro manuale, richiede

anche una grande qualità di impegno culturale, e l’impresa degli agricoltori sammarinesi è l’impresa di persone che guardano lontano. Coltivare la terra come si faceva un tempo non è più materialmente possibile, la cooperazione agricola è già il presente e il prossimo futuro della nostra agricoltura: grazie ad essa gli operatori agricoli possono disporre delle quantità di materie prime e dell’organizzazione necessarie per curare direttamente le trasformazioni agroalimentari e la commercializzazione, emancipandosi da quelle logiche mercantili che per ricavare un qualsiasi margine di profitto puntano esclusivamente a ridurre i costi, a scapito spesso della qualità, della trasparenza, della fiducia dei consumatori.

I profondi mutamenti sociali che nel corso del Novecento hanno portato a svuotare la campagna di contadini per riempire le città, le fabbriche e il settore terziario, lasciavano ipotizzare che più nessuno avrebbe saputo che cosa farsene della nostra memoria e della nostra cultura, sostituite da un progresso che prometteva enormi prospettive di sviluppo. Ma chi pensava così si è sbagliato, ed oggi invece molte persone tornano a scoprire il piacere e il gusto delle tradizioni locali, a sentire il bisogno di avvicinarsi nuovamente alla propria terra e ai suoi frutti. E siamo fieri di poter offrire la nostra esperienza e la nostra professionalità. Ci piace capire, ci piace sperare, ci piace ricordare.

Flavio Benedettini
Presidente del Consorzio Terra di San Marino



Un Frutto di VINO

Il vino è la bevanda magica che da millenni arricchisce e stimola il gusto della nostra tavola e della cucina mediterranea. Possiede una storia prestigiosa che pochissimi altri alimenti possiedono.

Una incondizionata celebrazione del vino, tuttavia, sarebbe inopportuna, perché il vino non può essere bevuto da tutti e oltre misura. Meglio quindi partire dall'esame delle sue qualità e caratteristiche, per conoscere pregi e difetti, e per capire qual è il modo giusto di gustarsi il vino, perché rappresenti per tutti soltanto una ricchezza, senza inconvenienti.

A discuterne, la sera del 13 ottobre c'erano Fabrizio Bugli, dietologo dell'Istituto per la Sicurezza Sociale, il direttore Renzino Gobbi e il responsabile commerciale Paul Andolina, entrambi del Consorzio Vini Tipici. Fabio Molinari, sommelier, ha guidato la degustazione finale di quattro vini sammarinesi, due bianchi, *Biancale* e *Caldese*, due rossi *Sangiovese* e *Brugneto*.

Il vino, come tutte le bevande alcoliche, se bevuto in quantità elevata fa male, perché l'*alcol etilico*, nonostante abbia la qualità positiva di stimolare il sistema circolatorio e fluidificare il sangue, contrastando la formazione di coaguli, è comunque tossico per l'organismo, soprattutto per il fegato. Il nostro organismo, grazie alla produzione di un enzima, l'*alcol deidrogenasi*, è in grado di trasformare l'*alcol etilico* in acetaldeide, una molecola totalmente innocua. Le persone sane riescono facilmente a demolire piccole quantità di alcol etilico senza riportare conseguenze dannose, mentre l'alcol può costituire un rischio per coloro che hanno problemi di salute. Donne e bambini, ma anche adolescenti e anziani, producono meno enzima alcol deidrogenasi rispetto agli uomini adulti. Per le donne e gli anziani la dose di vino consigliata è inferiore rispetto a quella degli uomini. Inoltre, donne in gravidanza, bambini e ragazzi, è bene che non bevano alcol, le prime per non creare problemi al feto,

i secondi perché durante la crescita l'alcol può interferire negativamente con gli ormoni che regolano lo sviluppo dei tessuti ossei.

Chiarito questo, possiamo riconoscere nel vino, se bevuto con moderazione, qualità indiscutibili: migliora il gusto dei cibi che accompagna e, grazie ai suoi polifenoli, antiossidanti naturali contenuti nell'uva, contrasta l'azione negativa dei radicali liberi e attenua il rischio di tumori. La quantità va strettamente regolamentata: al massimo tre bicchieri (da 125 ml) al giorno per gli uomini, due bicchieri per le donne.

Se si seguono queste raccomandazioni non ci sono ragioni per vietare il vino, anzi, se ne può consigliare l'uso.

Gustare il vino è un'arte: il vino, con i suoi profumi e la sua tradizione, rappresenta un fatto culturale a tutto tondo. Se dimentichiamo che ogni vino ha una storia, un territorio, un metodo di produzione, perdiamo il vero valore di una bevanda che rappresenta un caposaldo della nostra cultura, ed è un veicolo di tradizioni, esperienze e passioni che generazioni di viticoltori si sono tramandate per secoli.

Un vino strutturato, corposo e con più gradi alcolici, ha in genere una maggiore qualità, spesso certificata e garantita da disciplinari di produzione. Un vino di elevata qualità invita ad essere gustato poco a poco, apprezzandone aromi e sapori, favorendo così un consumo attento e moderato. Un vino leggero tende invece a farsi bere oltre misura semplicemente perché va giù "facile". Meglio dunque bere poco vino buono che molto vino mediocre: il palato e l'organismo ringrazieranno.

Una fascettina di certificazione DOC, DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) e, per i vini sammarinesi, I.O. (marchio di Stato ad Identificazione di Origine "San Marino"), posta sul collo della bottiglia è garanzia di bontà e soddisfazione. La scelta della tipicità è invece una considerazione che deve fare autonomamente il consumatore:

la fabbrica del gusto



ogni terra ha il suo vino, perché ogni territorio ha selezionato nel tempo quelle varietà di uva e quegli specifici metodi di coltivazione e vinificazione che imprimono al vino il miglior carattere ed esaltano tutta la potenzialità delle uve e del territorio.

Al momento della degustazione, tutti hanno sperimentato con piacere che del buon vino, in fondo, è meglio berne, più che parlarne.





Liscio come

la fabbrica del gusto 

L'OLIO

Sull'olio extravergine di oliva c'è ancora molta disinformazione. Sentirne parlare in maniera corretta e autorevole, quindi, è un bene. A condurre la serata di mercoledì 20 ottobre sono stati Fabio Margiotta, dietologo presso l'Istituto per la Sicurezza Sociale e Lorenzo Cerretani, ricercatore dell'Università degli Studi di Bologna in Scienze e Tecnologie Agroalimentari.

I grandi marchi commerciali di olio di oliva dominano il mercato e quasi verrebbe da dire che rovinano il palato

della gente, abituando il consumatore ad attribuire all'olio extravergine aroma e gusto indifferenziati: abile compromesso tra la necessità di abbassare i costi di produzione e mantenersi nei limiti consentiti dalla legge. Ma siamo ben lontani da quello che dovrebbe essere l'aroma o il gusto di un olio di qualità.

L'impressionante standardizzazione degli oli in commercio dipende principalmente dal fatto che si tratta di "miscele di oli comunitari e/o non comunitari" e questo può facilmente essere verificato da quanto riportato in etichetta. Solamente quando l'olio viene prodotto nello stesso Paese nel quale sono state raccolte le olive, l'etichetta può indicare "Prodotto in...", "Ottenuto in...", oppure "100% prodotto in...", ma in questi ultimi casi il prezzo è sensibilmente maggiore. In genere la dicitura "oli comunitari e/o non comunitari" sottintende la presenza quasi certa di una varietà di oliva spagnola, la *Picual*, coltivata soprattutto in Spagna, ma anche in altri paesi del Mediterraneo, dotata di un odore molto forte, capace di coprire molti altri sentori, compresi quelli che indicano la presenza di eventuali difetti. Le industrie olearie, grazie all'intenso aroma di *Picual* (che ricorda l'odore della pipì di gatto), hanno trovato il modo di camuffare la bassa qualità del loro olio: tutti gli oli finiscono per assomigliarsi.

Di riflesso, questa uniformità di caratteristiche tende ad omologare anche il gusto del consumatore, che è portato erroneamente ad associare il particolare odore dell'olio spagnolo all'aroma tipico dell'olio extravergine di oliva. Le altre caratteristiche, i sentori gradevoli di pomodoro, di erba, di mandorla, di carciofo..., i sapori di amaro e piccante, che ci permettono di riconoscere davvero la qualità dell'olio, non vengono considerate dal consumatore, per pura e semplice disinformazione.

La prima cosa da fare per tutelarsi, quindi, al momento dell'acquisto, è

quella di cercare sull'etichetta la scritta "100% italiano". Ma l'indicazione della provenienza da sola non basta, servono i nostri sensi, l'olfatto e il gusto, per ricercare nell'olio quelle caratteristiche che lo rendono davvero di buona qualità. Un buon olio extravergine non è dolciastro o insipido, anzi è amaro e piccante, ed ha particolari aromi che ricordano innanzitutto l'odore dell'oliva verde o matura, ma anche l'erba, la mela, il pomodoro verde o maturo, la mandorla, il carciofo...

Il colore dell'olio extravergine, in genere giallo o verde, è invece ininfluenza per valutare la qualità. Se è verde è perché contiene clorofilla, se è giallo è perché contiene caroteni. In entrambi i casi va bene.

L'olio extravergine rispetto agli altri condimenti o altri grassi di origine animale e vegetale presenta qualità enormi. Aiuta a contrastare il rischio di tumori e l'azione negativa dei radicali liberi, mantiene giovane la pelle ed è perfetto per tutti coloro che fanno attività sportiva. La sua composizione chimica, costituita per quasi il 99% da trigliceridi, possiede un 1% di sostanze non grasse estremamente benefiche per l'organismo: composti fenolici, fitosteroli, pigmenti (clorofilla e carotene), tocoferoli (vitamina E). Sostanze che rendono il consumo dell'olio non solo non dannoso, ma strettamente raccomandabile per la salute. Anche in dieta è sempre meglio ridurre il consumo di zuccheri semplici invece dell'olio.

L'assaggio di alcuni oli extravergini di oliva, tra i quali un olio commerciale che conteneva anche la varietà *Picual* e l'olio Terra di San Marino, ha permesso di dare un significato pratico e concreto a quanto ascoltato durante la serata.



PANE

piada e... fantasia

Una poesia di Aldo Palazzeschi, *Ore sole*, finisce con questi bellissimi versi:

*Ore sole come solo pane
per oggi e per dimane
e per tutti i giorni
di tutte le settimane.*

Le ore sono paragonate al pane, e il potersi nutrire ogni giorno con un boccone di pane diventa il simbolo più commovente del tempo, della vita che se ne va, con rammarico o senza rammarico. Associato alle ore, il pane è l'unico alimento che può scandire e misurare il tempo, perché viene mangiato quotidianamente.

La serata del 27 ottobre Anna Maria Ercolani, dietista presso l'Istituto per la Sicurezza Sociale, Silvio Quadrelli, direttore della Cooperativa Ammasso Prodotti Agricoli e Luca Battistini, dottore in scienze e tecnologie agroalimentari, consulente del Consorzio Terra di San Marino, hanno parlato di cereali e della loro trasformazione in pane, facendoci capire che la scelta tra i tanti tipi di pane non deve essere guidata solo dal gusto personale, perché non tutti i modi di preparare il pane si equivalgono e, di conseguenza, non garantiscono la stessa qualità né organolettica, né nutrizionale.

Il pane, insieme alla pasta, costituisce la principale fonte di carboidrati: poiché i carboidrati si trovano alla base della piramide alimentare, va assunto tutti i giorni, in quantità di almeno 150 – 200 grammi (con qualche attenzione per chi ha problemi di peso).

A San Marino si coltivano alcuni cereali: avena, orzo, mais, sorgo, grano tenero. È con quest'ultimo che si fa il pane. In altre regioni e altri paesi, dove si coltivano altri cereali, il pane viene fatto con altre farine, ad esempio di grano duro o di segale. Ed è semplice capire che partendo da ingredienti e farine diverse si ottengono pani dalle caratteristiche e dai sapori diversi.

Le farine vengono classificate in base al loro contenuto in "ceneri", ossia il

residuo minerale che rimane dopo la loro combustione ed incenerimento, quindi esprimono la quantità di sali minerali. Nelle cariossidi i sali minerali sono maggiormente presenti nelle parti esterne, e per questo motivo le farine integrali hanno più ceneri delle farine bianche. La farina 00 ha un contenuto massimo di ceneri di 0,5%, e a contenuto via via crescente si passa alla farina 0, tipo 1, tipo 2, fino alla farina integrale con un contenuto di 1,6%. La macinatura nei mulini industriali è un'operazione complessa: dopo la decorticazione, la pulitura e la bagnatura, le cariossidi vengono poi degerminate e macinate più e più volte, da 10 a 20 volte e contestualmente, quanto macinato viene passato e ripassato nei setacci.

L'eliminazione del germe è necessaria per la conservazione; il germe, infatti, è ricco di grassi e con il calore, la luce e l'ossigeno irrancidisce velocemente.

È meno intuibile, invece, che anche partendo dalla stessa ricetta, ma cambiando panificio, è letteralmente impossibile ottenere lo stesso pane. Perché all'interno dei locali e delle macchine si instaura una specifica microflora, ceppi di lieviti e batteri lattici, che darà al pane di ogni forno un carattere unico.

Il metodo di lievitazione segna la più grande differenza qualitativa: più lenta è la lievitazione (metodo indiretto), maggiore sarà l'intensità e la varietà di aromi e sapori, e maggiori saranno la digeribilità e il tempo di conservazione del pane. Il buon profumo di pane è fatto di un insieme di molecole che si formano durante la lievitazione operata dai lieviti e dai batteri lattici: acido lattico e acido acetico (in un rapporto di due a tre), aldeidi, chetoni e alcoli.

Una lievitazione lenta, naturale, che utilizza le paste acide, la biga (come nel filone Terra di San Marino) o il poolish (tipico dei paesi nordici) è più difficile da gestire ed è più onerosa e impegnativa per il fornaio.

Ma i vantaggi rispetto alla lievitazione istantanea ottenuta con l'utilizzo di

la fabbrica del gusto



lievito di birra già pronto (metodo diretto), sono evidenti: le proteine, grazie all'azione proteolitica dei batteri lattici, sono più digeribili ed aumenta la disponibilità sia di amminoacidi che di minerali.

È il tempo di lievitazione, quindi, che lavora per noi, senza fretta, ora dopo ora, per offrirci un pane più fragrante, più ricco di profumi e sapori, più digeribile. E ogni giorno ci permette di ritrovare il piacere di gustare una bella "ora di pane".





Dolce come il MIELE

la fabbrica del gusto *agricoltura*



Il miele può sempre sostituire lo zucchero bianco. È un ottimo prodotto energetico per gli sportivi, si può assumere miele quando si è un po' deboli, debilitati e con cali di pressione.

È amico degli studenti perché aiuta il sistema nervoso a lavorare. Quando ci si sente stanchi sui libri può bastare un cucchiaino di miele per tornare a studiare a regime. Se si ha mal di gola si può bere latte e miele. Anche se, è

chiaro, non bisogna esagerare, perché il miele è comunque composto per l'85% di zuccheri, soprattutto glucosio e fruttosio. Il miele, infatti, non è consigliato per le persone che hanno problemi di diabete, e va consumato in piccole quantità da chi ha necessità di perdere peso.

A parlare delle virtù del miele la sera del 10 Novembre c'erano Anna Maria Ercolani, dietista dell'Istituto per la sicurezza sociale, Maurizio Berardi, dirigente del Dipartimento per la Prevenzione, Gualtiero Stacchini, presidente della Cooperativa Apicoltori Sammarinesi e Marco Valentini, apicoltore ed esperto assaggiatore di miele.

Il miele, a differenza di altri prodotti di origine animale, non viene attaccato da organismi di origine microbica. Una virtù dell'oro giallo delle api, conseguenza diretta del pH acido e dell'elevata concentrazione di zuccheri, è proprio quella di non consentire la vita a nessun microbo ed ha una lunga capacità di conservazione. Un miele può continuare ad essere buono per anni, conservandosi nella dispensa come dolcificante del presente e del futuro. Ha un solo nemico: il calore.

Le alte temperature diminuiscono la qualità del miele. Il glucosio e il fruttosio se portati ad alte temperature degradano progressivamente, sapori e aromi vanno persi. Un miele tenuto due mesi a 30 °C si degrada quanto un miele tenuto due anni a 20 °C.

Tanti consumatori frettolosi preferiscono il miele liquido, più facile da spalmare sul pane o sulle fette biscottate, da mescolare nel latte o nel caffè e si ostinano a ritenere inammissibile, o semplicemente noioso, consumare un miele cristallizzato, solido. Sbagliano o hanno ragione? Esistono mieli che per loro caratteristiche fisiche non cristallizzano, come le melate. Altri mieli cristallizzano molto lentamente, al massimo, dopo molti mesi, assumono una consistenza cremosa, come il miele di acacia, mentre altri cristallizzano più velocemente, come il miele di girasole o di eucalipto. La cristallizzazione

è quindi un'evoluzione naturale, spontanea, di quasi tutti i mieli, che dipende dalla quantità di glucosio contenuta in soluzione rispetto alla quantità di fruttosio. Non c'è quindi alcuna ragione per preferire un miele cristallizzato ad un miele liquido, se non la praticità d'uso e la sua "spalmabilità".

Essere chiusi alla possibilità di gustare mieli cristallizzati è un errore grossolano, che le grandi industrie favoriscono, stimolano, pubblicizzano. Per facilitare lo stoccaggio, il confezionamento e la conservazione del miele, le grandi industrie lo pastorizzano, poiché il calore fonde i cristalli di glucosio in maniera pressoché irreversibile. Questo ne aumenta la spalmabilità, ma a scapito dell'intensità dell'aroma e del valore nutritivo. Di fronte ad un barattolo di miele cristallizzato, un requisito di qualità che anche il miele prodotto dagli apicoltori sammarinesi possiede poiché non viene riscaldato, dovremmo solo avere un po' di pazienza, non pretendere di affondarci velocemente un cucchiaino ma limitarci a strisciarne la superficie con la lama di un coltello per vederlo sciogliere sotto i nostri occhi. E la pazienza più che un inconveniente è una virtù.

Riflettiamo invece sul vantaggio che le grandi industrie traggono dal fatto che i consumatori non valutino la qualità dei prodotti in base al gusto, aromi e sapori. Perché così possono vendere prodotti omologati e composti in serie?

Ritornare ad utilizzare i nostri organi di senso, potrebbe anche essere un modo per affermare la nostra identità, regionale o personale. I gusti cambiano da persona a persona. Ogni persona riconosce in un miele, in un frutto, in un vino, aromi diversi, a seconda della sua capacità gustativa e della sua soggettività. Perché allora avere paura del gusto? Delle proprie impressioni? Dei propri disaccordi? Il miele, con le sue innumerevoli varietà, è una delle palestre più perfette che ci ha regalato la natura per ritornare ad appropriarci dei sapori.

CARNE

e buoi dei paesi tuoi

la fabbrica del gusto



“Carne e buoi dei paesi tuoi”, un proverbio tarocato che può tornare utile forse più dell’originale, dal momento che la carne non è un alimento su cui sia possibile scherzare facilmente.

A parlare delle caratteristiche della carne, la sera del 17 novembre, c’erano Edoardo Angelini, direttore della Cooperativa Allevatori Sammarinesi, Antonio Putti, veterinario del Dipartimento per la Prevenzione, Fabrizio Bugli, dietologo presso l’Istituto per la Sicurezza Sociale e Massimiliano Petracci, ricercatore dell’Università degli Studi di Bologna, facoltà di Agraria.

Quale carne mangiare, dove comperarla, quali colori dovrebbe avere, come cucinarla, quanta mangiarne: queste sono solamente alcune delle tante domande alle quali la serata ha dato risposta.

A San Marino si allevano, per produzioni destinate alla vendita e non al consumo famigliare, unicamente bovini. Acquistare carne di produzione sammarinese, dove gli animali allevati e le stalle sono in numero limitato, circa 1.200 bovini tra fattrici e vitelli, un’alimentazione basata soprattutto su foraggi e mangimi coltivati in territorio, i controlli veterinari frequenti e le informazioni facilmente reperibili, è per i consumatori una garanzia di qualità e affidabilità.

Nel punto vendita della Cooperativa Allevatori Sammarinesi, all’interno della Titancoop e nelle macellerie convenzionate sono presenti bilance elettroniche collegate ad una banca dati informatica che al momento dell’acquisto rilasciano uno scontrino contenente i dati relativi al bovino dal quale la carne proviene, razza, sesso, età, numero identificativo dell’animale, il nome dell’allevatore. Con il numero di lotto indicato sullo scontrino, dal sito internet della Cooperativa Allevatori Sammarinesi, www.coopallevatori.sm, ci si può collegare alla banca dati della BovinMarche e verificare di persona la tracciabilità della carne acquistata.

Trasparenza assoluta, quindi, alla quale si aggiunge il piacere, tutto ecologico,

di consumare carni a “chilometro zero”, che sono veramente “dei paesi tuoi”, della Terra di San Marino.

La carne contiene proteine nobili, costituite di amminoacidi essenziali al nostro metabolismo e contiene ferro facilmente assimilabile dal nostro organismo, a differenza di quello degli ortaggi a foglia, bietola e spinaci, ricchi di ferro in una forma non molto disponibile per i nostri fabbisogni nutritivi.

Nella carne, inoltre, anche in quella che ci sembra ben magra, è sempre presente una percentuale significativa di grasso. Il grasso visibile è un grasso di deposito, la riserva di grasso che tutti gli animali possiedono, ma esiste un grasso non visibile, intramezzato alle fibre muscolari, impossibile da togliere con il coltello, che origina la “marezzatura”, ossia quel reticolo di striature bianche più o meno evidenti. Il grasso non visibile si scioglie durante la cottura, rendendo la carne molto più gustosa e saporita.

Legata ad un eccessivo consumo di carne, tuttavia, vi è l’insorgenza di alcune problematiche alimentari, per cui è bene seguire le indicazioni dei nutrizionisti. La piramide alimentare colloca la carne piuttosto in alto, nelle fasce che consigliano un consumo consapevole, accorto, minuziosamente regolamentato, non più di tre volte alla settimana, alternando carni bianche e carni rosse. E questo vale per gli adulti, perché durante la crescita e lo sviluppo il fabbisogno di proteine nobili e ferro è maggiore.

Per intenderci, la carne rossa è quella di bovino o maiale, mentre la carne bianca è quella di pollo, tacchino o coniglio. Evitiamo invece il “vitello a carne bianca”, una linea produttiva nella quale i vitelli vengono nutriti dalla nascita alla macellazione, che avviene dopo pochi mesi, esclusivamente con latte in polvere ricostituito, un’alimentazione che impedisce lo sviluppo del normale metabolismo di un ruminante. Sono animali anemici, indeboliti da un’alimentazione non naturale ed è questo che rende le loro carni più chiare.

L’allevamento del vitello a carne bianca non è presente a San Marino.

La serata si è conclusa con una degustazione di tre tipi di carne bovina della Cooperativa Allevatori Sammarinesi, provenienti da bovini di diversa età e diversi tempi di frollatura (dopo la macellazione la carne bovina ha bisogno di un periodo di freddo variabile da sette a venti giorni prima di poter essere consumata, per permettere la trasformazione del muscolo in carne vera e propria). Riconoscere le differenze di sapore, di tenerezza, di cottura della carne è certamente un’arte, da imparare attentamente e da mettere da parte.



LATTE

la fabbrica del gusto

“Come il cacio sui maccheroni”

Il 23 novembre La Fabbrica del Gusto ha dedicato l'ultima serata alla presentazione delle proprietà del latte e dei formaggi, e alle loro tecniche di produzione. Paolo Musci, direttore della Azienda Autonoma Centrale del Latte, Anna Maria Ercolani, dietologa presso l'Istituto per la Sicurezza Sociale, Maurizio Berardi, dirigente del Dipartimento per la Prevenzione e Gian Battista Castagnetti, docente della facoltà di Scienze della Produzione Animale, Università degli Studi di Bologna hanno fornito molti spunti di riflessione per un consumo critico e consapevole, di attenzione all'alimentazione, di rispetto delle tradizioni della nostra Terra di San Marino.

Nella piramide alimentare latte e yogurt si trovano in posizione intermedia.

Questo significa che possono essere assunti quotidianamente.

Il latte contiene proteine, zuccheri (soprattutto lattosio), grassi, calcio, fosforo, sali minerali e vitamine,

che costituiscono gli elementi base di qualsiasi dieta. Il grasso del latte è presente in forma emulsionata, minutissime goccioline sospese nella parte acquosa del latte, quasi da essere solubile, una caratteristica che lo rende più digeribile rispetto ad altri grassi. Il latte è insomma un alimento completo ed è sbagliato considerarlo unicamente come la bevanda dei bambini: fa bene anche agli adulti e li aiuta ad equilibrare la loro alimentazione. Un bicchiere di latte e uno yogurt andrebbero bevuti ogni giorno. Il latte è sconsigliato solo alle persone che mostrano specifiche intolleranze o allergie verso questo alimento.

Un consiglio per tutti è invece quello di imparare a bere il latte lentamente, a piccoli sorsi, perché a contatto con i succhi gastrici dello stomaco, acidi, coagula, dando l'impressione di non essere digeribile. Questo avviene soprattutto al mattino, quando lo stomaco è vuoto e la quantità di succhi gastrici è maggiore.

Il latte conserva molte delle sue proprietà nutritive anche quando diventa formaggio. La lavorazione per la trasformazione del latte in formaggio, cambia in funzione del tipo di formaggio che si vuole ottenere e dei tempi necessari alla sua stagionatura. I formaggi freschi vanno consumati nell'arco di pochi giorni dalla loro produzione e conservati in frigorifero, mentre i formaggi stagionati possono stare anche gli anni a maturare il loro sapore.

Un formaggio stagionato, a parità di peso, possiede circa il doppio delle calorie di un formaggio fresco che è molto più ricco di acqua. Il formaggio nella piramide alimentare si trova nella fascia più alta rispetto al latte, e dovrebbe essere consumato due o tre volte alla settimana.

La Centrale del Latte è stata fondata nell'ormai lontano 1962 da alcuni imprenditori lombardi interessati alle potenzialità di una grande distribuzione di prodotti lattiero-caseari nella Riviera Romagnola e nel nord delle Marche. Furono loro a scegliere il particolare

nome e marchio “Euro Latte” e a confezionare per la prima volta il latte fresco in quei bric di cartone piramidali che sono ormai la leggenda di ogni frigorifero sammarinese. Gestirono con efficienza la Centrale per circa dieci anni, lavorando ingenti quantità di latte e impegnandosi a ritirare anche le modeste quantità di latte proveniente dagli allevamenti sammarinesi. Erano anni nei quali ancora molte famiglie erano occupate in agricoltura, l'allevamento di bovini da latte era limitato a pochi capi e la produzione di latte era orientata al consumo domestico, con poche eccedenze da conferire alla Centrale del Latte. Quei conferimenti, anche minimi, contribuivano ad integrare il reddito degli agricoltori.

Nei primi anni '70, quando il mercato iniziò ad essere meno interessante, questi imprenditori decisero di vendere l'azienda e lo Stato di San Marino decise di acquisirla per non lasciare decadere un'attività utile all'economia agricola sammarinese. La finalità della Azienda Autonoma Centrale del Latte divenne quella di garantire esclusivamente il servizio di raccolta del latte dagli allevamenti sammarinesi e di destinare i prodotti ottenuti al mercato interno della Repubblica di San Marino.

Ogni giorno la Centrale raccoglie circa quaranta quintali di latte, che in parte vengono commercializzati nell'arco di 24 ore come latte fresco parzialmente scremato o intero, e in parte trasformati in diversi tipi di formaggio, dal formaggio fresco al formaggio stagionato e di fossa.

La serata si è conclusa con una prova di assaggio di cinque formaggi diversi per caratteristiche organolettiche, tecnica di lavorazione e stagionatura: dal formaggio fresco, al formaggio di fossa, fino al parmigiano, passando per le caciotte.

Terminata la degustazione è stato il tempo dei saluti; un brindisi con il moscato spumante ha suggellato l'ottima riuscita dei laboratori del gusto.

Biodiversità, un dono di natura



Il macaone, *Papilio machaon*



Bruco di macaone su una pianta di finocchio selvatico.

Le splendide ali colorate delle farfalle sono una delle immagini più belle del mondo naturale. Il macaone, *Papilio machaon*, simbolo delle farfalle d'Europa, era frequente nei nostri prati fino a pochi decenni fa, mentre oggi si trova inserito nelle liste degli animali protetti, minacciato di estinzione. Eppure basterebbero poche attenzioni per favorire la sua presenza nell'ambiente naturale e nei nostri giardini.



Nelle prime fasi di crescita il bruco di macaone è di colore scuro con una fascia bianca nella parte centrale.

Il bruco del macaone, anch'esso bellissimo e con colori brillanti, arancione, nero, verde, si nutre di alcune piante selvatiche della famiglia delle Ombrellifere, finocchio o carota selvatici, che crescono spontanee nei prati o ai bordi delle strade. Vive isolato, al massimo pochi individui per pianta. Nonostante la sua voracità (da un uovo quasi invisibile sguscia un bruco minuscolo che in poche settimane aumenta di 1.000 volte il proprio peso), la pianta che lo ospita non ne risente affatto.

Con l'avvicinarsi dell'estate, la farfalla macaone inizia a deporre le uova sulle piante di finocchio o carota. Il bruco durante il giorno resta immobile per non essere avvistato dagli uccelli e diventare un ghiotto boccone; di notte, invece, protetto dall'oscurità, si sposta in vari punti della pianta per alimentarsi.

Al momento dell'incrisalidamento, quando il bruco diventa crisalide per compiere la metamorfosi che lo trasformerà in farfalla, il bruco del macaone lascia la pianta di finocchio

o carota selvatici per salire sullo stelo di una pianta vicina, dove produrrà attorno a sé un sottile involucro, appeso ad un filo di seta.

Per aiutare il macaone a sopravvivere nel nostro giardino, non dobbiamo limitarci a lasciar crescere le piante selvatiche che nutrono il bruco, ma dobbiamo mantenere anche un po' di prato non falciato vicino a queste piante. Altrimenti falciando il prato, rischiamo di falciare anche le crisalidi di macaone. Dalla crisalide, dopo alcuni giorni, fuoriesce la farfalla, che andrà a deporre altre uova, sempre su finocchio o carota selvatici. Questo stesso ciclo, nell'arco dell'estate, può iniziare e chiudersi anche tre volte. Con l'arrivo dell'autunno, il bruco del macaone sente le temperature abbassarsi e andrà ad incrisalidarsi non più su uno stelo d'erba, ma in un luogo riparato, i muri esterni delle nostre case o dei garage gli piacciono molto. Ma non dobbiamo immaginarci chissà quale invasione di bruchi; sono talmente rari i macaoni che sarà solo una fortuna riuscire a sorprenderne qualcuno. Il macaone passerà l'inverno chiuso nella crisalide.

Nella primavera successiva dalla crisalide fuoriuscirà la farfalla. Ancora immobile spiegherà le magnifiche ali al sole per lasciarle asciugare qualche istante, poi si rivelerà nel nostro giardino, ai nostri occhi, in tutta la sua bellezza, volando di fiore in fiore per nutrirsi di nettare e portando di fiore in fiore quel polline che consentirà la fecondazione incrociata.

Come la farfalla macaone, sono tantissimi gli insetti e gli animaletti minacciati di estinzione che potrebbero essere "ospitati" nei nostri orti e giardini, aiutandoli a vivere con accorgimenti semplicissimi, che non ci costano nient'altro che un po' di attenzione e rispetto per l'ambiente naturale. E al di là della retorica potremo dare il nostro

contributo per difendere la biodiversità della Terra, accogliendo l'invito che le Nazioni Unite hanno rivolto al mondo intero quando hanno proclamato l'anno 2010 Anno Internazionale della Biodiversità.



Stadi di crescita del Macaone: bruco, crisalide, farfalla.

Direttore: Aida Maria Adele Selva

Hanno collaborato: Luca Battistini, Agnese Bevitori, Maria Maddalena Bevitori, Giovanni Battista Busignani, Marino e Vinicia Cecchetti, Lorenzo Cerretani, Teodoro Forcellini, Renzino Gobbi, Cristiano Guerra, Felice Scipioni, Arianna Serra

Fotografia: Maria Maddalena Bevitori, Cristiano Guerra, Alessandra Lelli, Daniel Pedini, Giuliano Reggini, Marco Venturini

Progetto grafico: Tandem

Stampa: Studio Stampa

Editore: Consorzio Terra di San Marino
Strada Montecchio, 11 - 47890
San Marino - R.S.M. - Tel. 0549.902617
www.terradisanmarino.com
consorzioterradisanmarino@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 P.P. TT. della Repubblica di San Marino

Tiratura: 17.000 copie

Mille€ X 500

Il 1° concorso a premi in Repubblica legato all'emissione di obbligazioni



Fiat 500

1°

Investi in
Banca di San Marino
le nostre obbligazioni
rendono e sorprendono!

Vieni in filiale... con solo € 1.000 investiti
potrai partecipare al concorso e vincere
Fantastici Premi!

2°

Vespa Piaggio GTS 300 Super

3°



TV Led Samsung

 **Banca di San Marino**
SOCIETÀ PER AZIONI - FAETANO 1990