

Gli Speciali



La II° rassegna degli oli extravergini di oliva



Le parole che a novembre Flavio Benedettini, Presidente della Cooperativa Olivicoltori Sammarinesi aveva detto ("La qualità è davvero straordinaria. L'assenza di precipitazioni ha fatto sì che le piante si siano 'difese' producendo molti fenoli, un 'antiossidante' che protegge il frutto. Quest'anno, vista la grande quantità di antiossidanti, l'olio è particolarmente fruttato, 'carico'. I fenoli, che fanno bene alla salute, gli conferiscono un retrogusto amaro e piccante") hanno trovato ampia conferma in occasione della premiazione della seconda "Rassegna degli oli extravergini di oliva San Marino".

Tra i dieci finalisti difatti – Francesco Albani, Gino Casadei, Marino Cervellini, Vilma Forcellini, Marie-Laure Zindel, Giuseppe Gattei, Marino Ghiotti, Delio Maiani, Sante Palmieri e Giorgio Pasquinelli – non è stato "eletto" un unico vincitore: la commissione giudicatrice (UGRAA, Stefano Cerni e Cooperativa Olivicoltori) ha optato per un complessivo ex aequo.

Tutti gli oli sono risultati "di qualità superiore per l'intensità del fruttato verde, le sensazioni positive di amaro e piccante, le note di mandorla, carciofo ed erba".

Soddisfatto il Presidente della Cooperativa Olivicoltori Sammarinesi Flavio Benedettini: "Nonostante le diverse varietà di olive coltivate dai nostri soci, i livelli raggiunti complessivamente sono stati eccellenti".

Maria Maddalena Bevitori, Esperto Servizio Agricoltura dell'Ufficio Gestione Risorse Ambientali ed Agricole, si sofferma invece sul Concorso: "I dieci partecipanti sono stati suddivisi in due gruppi. L'unica differenza tra i primi e i secondi è una piccola nota che è stata aggiunta all'attestato: 'E' risultato meritevole (...) per la finezza e l'integrità delle note vegetali e per l'equilibrio aromatico-gustativo complessivo".

La dottoressa Bevitori poi spiega alcuni "passaggi" tecnici che hanno caratterizzato il Concorso.

"Sono state fatte due analisi, una di natura chimico/fisica in laboratorio e una più sensoriale, quindi aromatico-gustativa. Gli oli erano molto simili, con bassa acidità – tra lo 0,15 e lo 0,25%, segno che la componente climatica ha inciso in maniera rilevante. Il 2017 è stato un anno particolarmente siccitoso".

Daniele Bartolucci

Segue dalla prima pagina

(...) dei Castelli", seguito con tifo sportivo dai visitatori. Al termine delle sei prove, una per ogni cooperativa associata al CTSM - "Mastro casaro" (il concorrente doveva rompere la cagliata e con le mani metterla nella fascella a colare); "Toccata e munta" (la mungitura della pecora a mani nude e con libertà di tecnica); "Oliamo spiadinando" (preparare e cuocere la piadina), "Prima casa" (costruzione di un'arnia), "Riconosci la granaglia" (riconoscere i diversi semi) e "Cin cin", un super-quiz sull'universo vitivinicolo del Monte Titano – il Castello di Montegiardino ha sbaragliato la concorrenza e si è aggiudicato il primo premio.

Laura Luna Serrandrei aggiunge: "Al secondo posto si è classificata Chiesanuova, al terzo Faetano. Il Palio è stato molto apprezzato. Ha unito giovani e meno giovani, con un tocco di allegria e divertimento. Tra due anni, in occasione della 20esima edizione della 'Fiera Agricola', riproporremo il format, magari cambiando qualche prova. Ovviamente non muterà il numero: tutte e sei le cooperative verranno rappresentate".

E mentre i più piccoli si sono alternati tra il signor Antonio e i suoi animali domestici, la passeggiata sui poni coordinata dalla Federazione Ippica Sammarinese, uno sguardo al "colombo campagnolo sammarinese" (un piccione che si contraddistingue per la taglia media, tronco raccolto e solido, petto largo e prominente, la testa, di media grandezza, leggermente appiattita è liscia o può presentare un accenno di ciuffo), "L'orto in cassetta per giovani aspiranti agricoltori", i laboratori per bambini e genitori condotti da Maddalena Bevitori dell'UGRAA, gli

Tre giorni alla

Grande successo per la "Fiera Agricola" del Vescovo Andrea Turazzi

adulti (spesso in compagnia dei figli) hanno ammirato le capre, le pecore, gli animali di bassa corte e gli attrezzi agricoli, sia quelli moderni che quelli storici. Con caparbietà e mestiere un gruppo di persone appassionate, coordinate dal Presidente dell'Associazione Sammarinese Produttori Agricoli, Filippo Giardi, ha "rimesso in moto" alcuni vecchi trattori davanti agli occhi stupiti e sorridenti del pubblico.

Sorrisi tra le persone in fila per poter degustare i prodotti del "Bar dei pataca" spillati e proposti da Lorenzo Canini. Il Carrobus, condotto da Robertino Guidi, ha fatto poi da spoletta per tutta la durata della manifestazione, permettendo a famiglie intere di fare un giro sul trattore nel tragitto che separava l'ingresso della Fiera dai parcheggi. Ma la Fiera Agricola (foto di Marco Venturini e Alessandro Carli) è soprattutto la preziosa occasione per i produttori di mettere in mostra e far degustare le tipicità del territorio. Sono stati offerti il pane caldo e la piadina della Cooperativa Ammasso Prodotti Agricoli, l'olio della

Master of Food "Formaggio", quattro serate per promuovere i prodotti caseari del territorio

Raccontare il territorio attraverso le sue tipicità agroalimentari, e allo stesso tempo dare alle persone gli strumenti per saper riconoscere la qualità. Lungo queste due linee si sviluppa il Master of Food "Formaggio", un corso di formazione promosso dalla Cooperativa Agricola Latte Sammarinese con il Consorzio Terra di San Marino e che sarà curato dalla Condotta Slow Food di Rimini e San Marino. "L'idea è nata per promuovere i prodotti caseari del territorio" ha spiegato il collaboratore del CTSM Cristian Lancioli prima di lasciare la parola a Giuseppe Guidi (Centrale del Latte). "Abbiamo una produzione che spazia dai formaggi più freschi come il Bucciattello sino al Fossa, più stagionato. Tre anni fa la Centrale è passata da una gestione statale a una privata. Oggi è difficile fare reddito ma ci stiamo impegnando per allargare la gamma di prodotti".

Tra i progetti in cantiere, i prodotti caseari di latte crudo, un'idea che ha accolto i favori della Condotta Slow Food di Rimini e San Marino. Il Master è in programma il 29 e 30 maggio e il 5 e 6 giugno all'interno della sede del CTSM (Casa di Fabbrica) con inizio alle 20.45.

"Durante gli incontri – ha spiegato Carlo Cleri di Condotta Slow Food – si parlerà di genuinità, di controllo,



di come riconoscere i formaggi, stimolando il palato all'arte culinaria. Ci interessa ovviamente il prodotto buono ma anche l'impatto ambientale e la giusta remunerazione che spetta ai produttori". Tra gli argomenti che rientreranno nelle quattro serate (che prevedono anche gli assaggi), le principali razze da latte, i fattori che influenzano la produzione del latte, le fasi e le tecniche produttive, il processo di caseificazione, le tecniche di degustazione, gli aspetti nutrizionali e altro ancora.