



riscoperta dei tanti prodotti della terra

era Agricola” 2018: la presenza degli Eccellentissimi Capitani Reggenti, la messa, la prima edizione del “Palio dei Castelli” e le “proposte” delle sei Cooperative

Cooperativa Olivicoltori Sammarinesi, il miele della Cooperativa Apicoltori Sammarinesi, il latte, la panna, lo yogurt e i formaggi della Centrale del Latte (presentato, in collaborazione con l'Associazione tartufai e tartuficoltori presieduta da Vincenzo Sartini, una varietà al tartufo), i vini del Consorzio Vini di San Marino (Brugnato, Roncale, Moscato e Grilet), il gelato di “Altro gelato”, la Bresaola e la carne della Cooperativa Allevatori Sammarinesi. Il “gruppo legna” della CAS, formato da Pier Marino Giardi, Raimondo Giardi, Giorgio Balducci, da Marino Giardi e figlio e dal fuochista Rosario Censoni, hanno cotto chili e chili di carne.

Spazio poi anche alla mostra-laboratorio sulla canapicoltura: con le materie prime della canapa – è stato ricordato - si possono produrre, in modo pulito ed economicamente conveniente, tessuti, carta, plastiche, vernici, combustibili, materiali per l'edilizia ed anche un olio alimentare di altissime qualità.

Domenica mattina 6 maggio alle 8.30 si è svolta la tradizionale passeggiata agroambientale in collaborazione con l'Associazione La Genga.

In collaborazione con il Servizio di Vigilanza Ecologica si è poi tenuta l'ottava edizione del “Palio del Boscaiolo”, una gara di abilità ispirata all'antico mestiere del taglialegna che ha da sempre rivestito un ruolo piuttosto importante nell'economia del territorio rurale. Sempre il SVE ha effettuato un'esibizione con i cani da tartufo e con quelli impiegati nelle ricerche e nel soccorso.

E dopo tante ore all'aria aperta, un po' di riposo e di ottima cucina all'interno della tensostruttura “Ristorante Terra di San Marino”, curato dall'Osteria La Taverna e con la supervisione di Adelmo Giardi che ha proposto (con grande successo) il meglio della tradizione enogastronomica attraverso i prodotti tipici della Repubblica. Menu davvero per tutti i palati, con la caciotta e fava, i cascioni alle erbe, la Bresaola, le tagliatelle di grano Frassineto al ragù e piselli, ma anche la pasta e fagioli, la bistecca con le patate al forno, il gelato fiori di panna e ricotta “Terra di San Marino” e i vini del Consorzio Vini San Marino, proposti da Marino Bollini.

“Ringrazio veramente di cuore tutti i visitatori e tutte le persone che hanno collaborato alla manifestazione, la fiera esprime da sempre l'affabilità e l'accoglienza della nostra Terra” spiega la Presidente del CTSM Aida Selva. “È impossibile avere una società sana senza un giusto rispetto per la terra” (Peter Maurin).

E San Marino, viste le file di auto parcheggiate lungo la strada e i sorrisi dei visitatori, l'ha capito.

Api e miele, gli incontri con Gianni Stoppa e Aldo Metalori e il laboratorio di smielatura con degustazione finale



Melissa Marzi, Presidente della Cooperativa Apicoltori Sammarinesi, ha seguito in prima persona i due appuntamenti con il mondo dorato delle api. Sabato 5 maggio alla Fiera Agricola erano presenti due apicoltori, Gianni Stoppa di Padova e Aldo Metalori di Lucca. “Il primo ha trattato l'adattamento tra api, apicoltore e ambiente. Stoppa pratica l'attività di apicoltore in modo professionale dal 1995 applicando il metodo biodinamico di apicoltura. Per lui l'elemento ape sia elemento stabile e integrato del territorio e dell'ecosistema. Ci ha spiegato che la situazione delle api è abbastanza difficile in quanto non esistono quasi più sciami selvatici al naturale: sono quasi tutti gestiti da apicoltori. Nel suo intervento ha parlato dell'importanza dell'impollinazione e ci ha proposto di aderire, come Cooperativa, a un progetto europeo sull'ape Ligustica, un'ape autoctona delle nostre regioni, al fine di proteggerla e conservarla”. Stoppa ha poi spiegato alla platea che l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha stabilito che la maggior parte dei modi in cui i pesticidi neonicotinoidi vengono usati rappresenta un rischio per le api selvatiche e quelle mellifere.

“Aldo Metalori invece ha raccontato la propria espe-

rienza: più o meno dieci anni fa – prosegue Melissa Marzi – si è convertito al polline e attraversa l'Italia per spiegare come produrlo. Il polline – anche in virtù delle produzioni ridotte di miele – può rappresentare una buona fonte di reddito. La *conditio sine qua non* però è che deve essere sostenibile per l'ape. Nel suo intervento ha spiegato i problemi legati al mercato e la filiera del polline”.

La Presidente poi “vola” sul Titano. “Lo stand con cui abbiamo partecipato alla Fiera è stato riconvertito in ‘luogo’ informativo e laboratoriale: abbiamo divulgato la conoscenza del miele e abbiamo creato una serie di momenti di degustazione dei prodotti locali: Acacia, Melata, Millefiori, Tiglio e Sulla. I visitatori hanno avuto anche l'occasione di ‘conoscere’ alcune tipologie non ‘sammarinesi’ come l'Arancio e l'Eucalipto, tipici del Sud Italia, e il Castagno, che viene realizzato soprattutto in Toscana”.

“È stato infine organizzato un laboratorio di smielatura – conclude Melissa – con degustazione finale del prodotto appena estratto. Alcune persone si sono ricordate di quando, da piccoli, ‘assaggiavano’ le gomme da masticare al miele”.