



STULTIAE LAUS Elogio della Follia

Platone, nel dialogo Fedro, afferma che la follia non è necessariamente sintomo di perdizione o di malattia, ma quando è inviata dagli Dei agli uomini, può costituire una benedizione e portare grandi cose alla vita umana. Proprio in quanto dono divino la follia aveva elargito grandi benefici ai Greci i quali, grazie alla divina mania, avevano prodotto il meglio della propria civiltà mossi dalla forma più alta di pazzia, quella chiamata erotica, cioè amorosa. Platone intende con questa espressione dire che, quando l'uomo è attratto dal ricordo della bellezza ideale delle cose, risvegliato in lui dalla bellezza del mondo, esce dal suo razioinco per proiettarsi tutto intero verso l'ossessione del raggiungimento di essa, spinto appunto dalla divina mania. Per quanto possa apparire provocatorio Platone vuole asserire che gli uomini possono ottenere i migliori risultati di pienezza non soltanto avvalendosi dell'uso della razionalità, dell'analisi, della ponderazione ma anche assecondando la forza dell'istinto e di tutte le altre potenzialità che emergono senza freni quando ci si lascia guidare da esse senza timore, perchè l'assoluto trabocca oltre il limite umano. Quindi non esiste soltanto una accezione negativa della pazzia. Gli intellettuali del Rinascimento chiamarono follia positiva anche l'amore della vita e la tendenza a viverla nella sua semplicità contrapposta alla vita artificiosa: questa eccezione naturalmente non ha nulla a che fare con l'ispirazione divina ma diventa una conquista tutta umana e laica. In armonia con questa concezione esiste un documento molto significativo del rinascimento che ne costituisce quasi il paradigma: è l'opera di Erasmo da Rotterdam del 1509, STULTIAE LAUS, tradotta con il più titolo ELOGIO DELLA FOLLIA, di cui ricorre, in questo anno, il quinto centenario. Nel grande umanista olandese la follia appare come una difesa della persona diversa sia per valori che per visione del mondo (quella che in psicanalisi si chiamerebbe sovrapposizione della parte istintuale su quella razionale) che arriva a vivere il disadattamento come esclusione dalla società dei benpensanti e fuga dall'ipocrisia. Così Erasmo delinea il ritratto di colui che era considerato il saggio per eccellenza vale a dire lo stoico: "egli è sordo alla voce dei sensi, non sente alcuna emozione, l'amore e la pietà non fanno alcuna impressione sul suo cuore duro come diamante, nulla gli sfugge, non perdona nulla; trova in se stesso la sua felicità, si crede il solo ricco della terra, il solo savio: ▶

Chi vive senza follia non è savio come crede.



**STULTIAE
LAUS**
Elogio
della
Follia

in una parola si crede il tutto e il più bello è che è il solo a credersi tale". Ora Erasmo si chiede se ad un ideale siffatto di perfezione non fosse da preferire un uomo semplice, che si accontenta di nutrire illusioni e speranze, socievole con tutti quelli con i quali convive, contrapposto all'uomo di scienza che sa tutto tranne che vivere e amare.

Un grande rappresentante della cultura illuministica settecentesca, Alessandro Verri, mosso dalla volontà di additare la strada della saggezza e della conoscenza indica all'uomo la strada per non lasciarsi travolgere dalla pazzia che inerisce alla natura umana, affermando che è impossibile all'uomo superare del tutto il limite del delirio di onnipotenza, pertanto è fondamentale che egli sia consapevole di ciò e confidi di avere momenti di follia corti, rari e non feroci.

Laura Cavasassi

Le folli maschere della bellezza

Anna (1979) e Lorenzo (1967) Marconi sono fratelli e da quindici anni attraverso le loro opere spaziano dall'arte all'artigianato. Si esprimono attraverso materiali quali terracotta, ceramica, vetro, tessuti; i soggetti che prediligono sono bambole, creature circensi, fate e maschere, realizzati seguendo un originale stile personale. Lavorano ed espongono le loro creazioni nel proprio laboratorio-conduttore della nostra vita. Fin da bambini ci siamo espressi attraverso la realizzazione di oggetti frutto della nostra fantasia unita ad una buona manualità trasmessa dai nostri genitori artigiani. Ormai adulti il gioco si è trasformato in un vero e proprio lavoro. Produciamo oggetti utilizzabili come complementi d'arredo ai quali attraverso l'impiego di materiali diversi tra loro, cerchiamo di donare un'anima che li renda speciali ed unici". "Per noi però la creazione in cui possiamo esprimerci più liberamente è il costume di carnevale, in esso si uniscono il divertimento creativo-manuale e la messa in scena di noi stessi anche fisicamente. Il carnevale ci dà l'occasione di "fuggire" dalla vita di tutti i giorni ed entrare non solo con la fantasia ma

anche con tutto il corpo nel mondo delle favole; è così che abbandoniamo anche se per pochi attimi, le nostre insicurezze, tristezze, problematiche quotidiane e diventiamo creazioni di noi stessi. Attraverso i nostri abiti cerchiamo di offrire anche agli altri occasioni di fuga dalla banalità quotidiana". "Il nostro senso estetico ci porta a preferire come palcoscenico ideale Venezia, città fatta di acqua, arte, silenzio. Fuori dagli schemi anch'essa è lo scenario perfetto per interpretare ogni anno nuovi personaggi impetuosi di uscire dalla nostra fantasia e materializzarsi nell'aria abitata dagli esseri viventi. I nostri costumi sono "costruiti" come canovacci di storie da leggere addosso al corpo che dà loro anima e consistenza. Prendi "La donna done del circo, "Casa di bambola" che riporta al mondo incantato dell'infanzia, nel cappello, una casa in miniatura con tanto di mobilio e caminetto acceso". "Creatività, studio e ricerca ci sono stati riconosciuti attraverso il premio per la maschera più bella del carnevale di Venezia 2004 rappresentante "La favola di Pinocchio", il premio per la maschera più bella di tutti i carnevali italiani ad Abano Terme con "Il diletto di sua maestà" nel 2005 ed ancora a Venezia con "Viaggio sull'Orient Express" nel 2007, e poi copertine di giornali e riviste, calendari, interviste, servizi tv".

Anna e Lorenzo Marconi



CARNEVALE a tavola

Trascinato dal Garbino, il vento ghignante che giunge da Roma e che gli incolti chiamano Libeccio, un orrendo spettro si aggira per le coste, per le valli, per i colli e per i monti azzurri delle Marche: il Ramadan, cioè, volevamo dire, la Quaresima. Contadini, fattori e vergare fiutano l'aria, improvvisamente intristiti: addio feste, balli, canti, corteggiamenti, serenate; addio. Che tristezza: durante la Quaresima non si può nemmeno contrarre fidanzamento! Approfittiamo, quindi, del Carnevale, il periodo della follia, per mostrare il lato nascosto (o quello vero?) di noi stessi e, soprattutto, per mangiare in vista del prossimo digiuno. Non a caso un famoso detto popolare recita appunto: "Da giovedì grasso tutte le padelle fan fracasso"... E bisogna mangiare bene, ci deve essere abbondanza, quella che nel passato, si cercava di spandere anche sulle cose povere E si deve abbandonare la leggerezza, per stare bene in allegria; si pensi che la tradizione vuole che le castagnole, le regine del Carnevale, nuotino letteralmente nello strutto... La caratteristica che accomuna la maggior parte dei dolci carnavaleschi italiani, infatti, è proprio il loro essere fritti... Benché il tradizionale e se-guitissimo Carnevale di Fano sia famoso anche per il lancio di dolci sulla folla, le Marche sono una regione al plurale non solo nel nome; i dolci più diffusi, pur presentando varianti locali, sono perciò spesso gli stessi che ritroviamo in altre regioni: castagnole, appunto, molto diffuse come la cicerchiata, ma anche cresciole, frappe e zeppole; ciò evidenzia i rapporti con le cucine umbre, romagnole e abruzzesi. C'è tuttavia un dolce che la Regione Marche ha inserito nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali: gli scroccafusi. Secondo gli esperti del sito www.ricette-tipiche.com, per preparare gli scroccafusi "gli ingredienti sono i seguenti: 800 gr. di farina, 5 uova, 150 gr. di zucchero, 25 g di olio d'oliva, un bicchierino di mistrà,

scorza grattugiata di limone. Si amalgama e si lavora il tutto, sino a formare un composto che risulti piuttosto leggero, con cui si fanno pallottoline grandi quanto una noce. A questo punto, se si preferisce friggerli, gli scroccafusi si immergono in acqua bollente, avendo cura di toglierli subito, appena venuti a galla; quindi si collocano su un telo e si coprono con un altro, per evitare che si formi una pellicina. Si procede poi alla loro frittura in strutto bollente, badando che il fuoco sia lento. A Montelupone si adopera esclusivamente fuoco di canna, proprio perché il calore moderato della fiamma evita ai dolci di cuocere troppo esternamente, lasciando crudo l'interno. Appena pronti, si immergono nel miele. Quando invece si preferiscono al forno, gli scroccafusi, tolti dall'acqua bollente, si pongono su un panno e si asciugano delicatamente; quindi si sistemano su una lastra, unta di burro, e si tengono per circa mezz'ora in forno ad una temperatura di 150°. Ancora caldi, si cospargono di zucchero vanigliato e si spruzzano di alchermes o rhum". La cicerchiata ha invece una base di pasta di farina, uova, burro e zucchero, con la quale si realizzano palline del diametro di circa un centimetro, che vengono fritte nell'olio d'oliva o, ancor meglio, nello strutto. Le palline di pasta, scolate, vengono ricoperte di miele che le conforma in una struttura solida. Pare che un dolce simile sia addirittura citato nelle antichissime "tavole eugubine" come cibo di cerimonie rituali.

Cosa bere con queste delizie? Come è risaputo, ai sapori dolci vanno abbinati, di norma, vini dolci, aromatici, come il classico Moscato d'Asti, per intenderci. L'abbinamento su base territoriale offre poche ma ottime possibilità: i passiti di Verdicchio (che hanno spesso un sentore di miele che si sposa benissimo, ad esempio, con la cicerchiata), i "nuovi" moscati marchigiani, il vino di visciole. Interessante è anche l'accoppiamento col vino cotto, di cui era proibita la commercializzazione, ma che dal 2000 è riconosciuto come uno dei prodotti tradizionali italiani, essendo la cottura del vino praticata già nell'antico Piceno. Sono ideali con i dolci tutti i vini passiti ottenuti grazie all'attacco dei grappoli da parte della muffa nobile Botrytis Cinerea (un fungo che conferisce alla buccia degli acini aromi preziosi e un tasso zuccherino particolarmente elevato), come il Muffato della Sala. Altri vini adatti ad accompagnare i dolci di Carnevale sono: Marsala, Recioto di Soave Classico passito, C.O.F. Picolit e C.O.F. Ramandolo, vini friulani, Vin Santo toscano, Albana di Romagna passito, Malvasia delle Lipari, Passito di Pantelleria, Alto Adige Moscato Giallo, Alto Adige Weissburgunder vendemmia tardiva e il Moscadello di Montalcino. Il Sagrantino di Montefalco passito, per i suoi sentori che richiamano la frutta rossa come visciole, more, ribes e mirtillo, lo riteniamo ottimo con le zeppole all'alchermes dal gusto delicato e dal profumo che richiama il sottobosco. Come in alcune altre regioni, nelle Marche è diffuso anche il vin brulé con il quale è consuetudine salutare il Carnevale con un buon bicchiere di questo prodotto (vino caldo con spezie), che riscalda e aromatizza piacevolmente le lunghe giornate di scherzi e sfilate.

Luigino Bruni e Giuseppe D'Emilio



CRISI

危機

pericolo

opportunità

**Living outside the box
Vivere fuori dagli schemi...
(affamati e folli!)**

I tempi che stiamo vivendo ci impongono di avere un'azienda innovativa e fuori dagli schemi, capace di creare "packaging" di valore attraverso l'innovazione di prodotto, di processo e soprattutto la crescita culturale delle persone. È carnevale, i riti di questa festa, nel periodo di tempo immediatamente precedente alla Quaresima, si distinguono per la tradizione del mascheramento, con il contorno di sfilate, di folle, di balli e musiche sfrenate, di banchetti per **esorcizzare la paura** del brutto periodo che verrà (la Quaresima appunto in cui non sarà possibile mangiare la carne, ovvero "carnem levare" - carnevale!). Altro elemento del Carnevale è la **maschera**, oggetto usato per celare la propria identità o per **diventare un'altra persona**, solitamente per sfuggire alla propria personalità, o per comunicare in modo diverso, fuori dagli schemi, appunto. Trovo, nel carnevale, alcune similitudini con il mondo dell'impresa, del suo modo di essere e vivere, del suo modo di affrontare la crisi. Mi ero ripromesso di non usare la parola "crisi" in quanto da troppo tempo, ormai, questa parola viene usata, a volte a sproposito, tanto da diventare un tormentone e da far sortire "effetti collaterali indesiderati". Ma non posso farne a meno. Questa parola è entrata nella nostra vita in modo invasivo, quasi cruento; si parla, infatti di crisi finanziaria, crisi economica, fabbriche in crisi, crisi di valori, crisi di rapporti, matrimoni in crisi, e chi più ne ha... più ne metta! I media e l'informazione in generale, inoltre, danno a questa parola un'accezione negativa ed aiutano ad alimentare il "clima" di disperazione, a montare la depressione e, conseguentemente, a rovinarci la vita. Nessuno, che parli di speranza, di volontà, di responsabilità, di coscienza dei propri mezzi, di forza di reagire, di valore delle persone, di voglia di continuare, seppur senza opulenza, a vivere bene e meglio, di felicità!! E pensare che la parola "crisi" nella lingua e cultura orientale è rappresentata con un ideogramma, un simbolo che esprime un concetto, formato da due caratteri grafici che significano "pericolo" e "opportunità". Questo sta a indicare che dalle crisi (inevitabili in un mondo in continuo cambiamento), dai pericoli che queste nascondono, dobbiamo ricercare le opportunità che ci permettono di crescere e migliorare. Crescere e migliorare professionalmente e nel proprio essere, nelle conoscenze, nelle competenze nei rapporti con i nostri simili, nel condividere nuovi progetti, nel fare squadra, nello stare uniti. Crescere e migliorare per diventare più forti, per avere più fiducia negli altri e nel mondo, per avere più speranza, per vedere il bicchiere mezzo pieno anziché mezzo vuoto, per essere più solidali, più responsabili, più appassionati. Viviamo la realtà Aziendale come il Carnevale, con la **folia** di osare nuove sfide, mettendo la **maschera** per cambiare fisionomia, atteggiamento, approccio e cogliere opportunità; usiamo la positività, l'entusiasmo ed il divertimento per esorcizzare la paura e trasformare la crisi in occasione di sviluppo, di crescita. Impieghiamo il tempo che risparmiamo a lavorare meno per pensare a nuovi processi, nuovi prodotti, incontaminati mercati. Dobbiamo dire **grazie a questa crisi** che ci ha fatto inciampare, cadere e soffrire per l'insuccesso, per la mancanza dei risultati; allo stesso modo, però, ci ha messo fame, ha scatenato in noi la voglia di nuove avventure, di nuovi sogni, desideri e speranze. Ha stimolato l'intuito, la creatività il bisogno di avere fede in qualcosa. *"A volte la vita ci colpisce in testa come un mattone. Non perdiamo la fede. Sono convinto del fatto che l'unica cosa che mi ha consentito di proseguire sia stato l'amore che provavo per quello che facevo: dovette trovare ciò che amate. E' questo è tanto vero per il vostro lavoro quanto per chi vi ama. Il lavoro riempirà gran parte della vostra vita e l'unico modo per essere veramente soddisfatti è quello di fare quello che pensate sia il lavoro migliore. E l'unico modo per fare il lavoro migliore è quello di amare quello che fate. Se non lo avete ancora trovato, continuate a cercare. Non vi fermate. Come tutti gli affari di cuore, lo saprete quando lo troverete. E, come nelle migliori relazioni, diventerà sempre migliore al passare degli anni. Quindi, continuate a cercarlo fino a quando non l'avrete trovato. Non fermatevi."* (Steve Jobs) Abbiamo, dunque, il coraggio di seguire il nostro cuore ed il nostro intuito: loro sanno già quello che noi vogliamo veramente diventare. E, soprattutto, facciamoci venire fame e sete di nuove avventure. Rimaniamo affamati, rimaniamo folli. **Tonino Dominici**

Next

FEBBRAIO 2009

idee & packaging

La follia del progettista

Il progettista è un crogiolo di peculiarità. In lui coesistono precisione e disordine. Razionalità e istinto. Saggezza e una sana, imprescindibile dose di follia. È la follia che lo spinge a uscirsene dai comodi confini del già visto e del già fatto. È la follia che lo guida verso l'idea geniale. Follia intesa come capacità di pensare in modo diverso, non comune. Durante la fase creativa il progettista è capace di estraniarsi da tutto e da tutti. Si allontana dalle regole, dagli stereotipi. Si affida più o meno consciamente al suo pensiero laterale in cerca della soluzione vincente. In questa fase di trance progettuale, calpesta e oltrepassa la linea che segna il limite delle possibilità tecnologiche e fisiche dei macchinari e dei materiali con cui ha a che fare. Il progettista è un Dr. Jekyll puntuale e meticoloso, cosciente del suo alter ego folle. Vive la sua follia a tempo determinato. È ben disposto a lasciare carta bianca al suo doppio durante le perlustrazioni al limite dell'utopia, ma è vigile e pronto a riprendere in mano il progetto per riportarlo sui binari della fattibilità.

Simone Fantoni

Siamo tutti un po' pinguini (folli?)

Manuale di management, esempio di esperienza di cambiamento, lezione di vita o semplice, divertente favola? Il nostro iceberg si sta sciogliendo, caso letterario mondiale del 2005, può essere soggetto a molteplici interpretazioni, letto sia da adulti sia da bambini, adattato ad ogni singolo crocevia della nostra vita. Kotter, professore dell'Harvard Business School, narra la storia di una colonia di pinguini dell'Antartide che (come in ogni favola che si rispetti) vivono felici e contenti. Un giorno il creativo del gruppo, Fred, si accorge che il loro habitat, l'iceberg, fonte di riparo dal temibile inverno, si sta piano piano smembrando mettendo a rischio la sopravvivenza di tutta la compagine. Il nostro eroe si accorgerà presto che convincere i suoi amici dell'esistenza del problema sarà la cosa più difficile del mondo e verrà subito additato come un pinguino "folle". Sì, folle... perché spesso e volentieri un pinguino - o una persona...- che presenta la cruda realtà in faccia ai propri comparati esortandoli a cambiare, mettendo in discussione abitudini, modi di fare, agire e vivere non può essere considerato altro che fuori di senno... Cosa farà il nostro povero Fred? Il nostro iceberg si sta sciogliendo è una simpatica metafora del Business Process Reengineering o BPR. Kotter usa la storia dei pinguini per rappresentare ciò che accade in un'impresa quando - ora come non mai...- qualcosa (di strategico) non funziona. Passo primario del BPR consiste nel, guarda caso, vincere le resistenze interne all'organizzazione, convincere i vari pinguini "sedentari" ad aprire gli occhi e ad accettare un cambio di rotta tanto indispensabile quanto faticoso e difficile da implementare. Gli obiettivi? In primis la soddisfazione della clientela, l'aumento della produttività o, nei casi più estremi, la sopravvivenza del gruppo... Il responsabile

del progetto (nel nostro caso Fred il Folle), supportato dal top management (Louis il Pinguino Capo), deve creare dunque il suo team di lavoro composto da elementi del middle management (Alice, pinguino membro del Consiglio Direttivo), da stimati responsabili di reparto (Buddy il "figo") e da controller o membri della ricerca e sviluppo (Jordan il "Professore"). Se ci sono risorse adeguate, il team può essere supportato anche da consulenti esterni che, se inquadrato bene il problema, riescono a fornire utili consigli strategici. È proprio grazie ad un "consulente", il Gab-



biano, che Fred & Co. hanno la loro visione: emigrare, spostarsi in un altro iceberg, comportarsi da gabbiani... "Stiamo pensando alla possibilità di un nuovo e diverso modo di vivere", spiega il Pinguino Capo ai suoi compagni. Il resto della storia può sembrare ovvia ma non per questo va svelata... Il nostro iceberg si sta sciogliendo è da tutti gli esperti di management stato descritto come un libro dalla lettura veloce ma dalla riflessione intensa, utilissimo in momenti in cui è indispensabile dare la scossa alla struttura organizzativa. Ma soprattutto è un esempio di cambiamento folle, così folle che alla resa dei conti, come insegnano i pinguini, è la cosa più ragionevole da fare.

Nicola Dominici

Next

idee & packaging

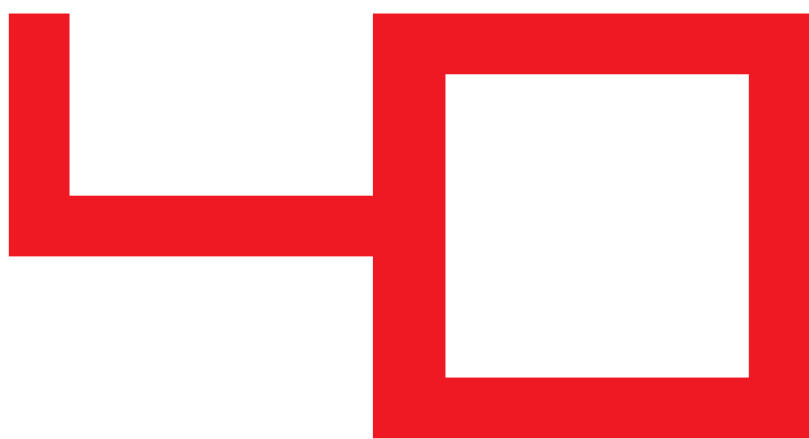
forNext

Per suggerimenti, idee, interventi scrivere a: d.perini@boxmarche.it

Informativa breve ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003. Per inviarVi Next la BoxMarCHE, dispone del vostro nome, indirizzo, eventuale ruolo aziendale. I Vostri dati sono trattati con procedure idonee a garantirne la sicurezza e la riservatezza. L'invio rivista avviene tramite TECNOSTAMPA TIPO-LITO SRL di Ostra Vetere (AN). Nel caso in cui non vogliate più ricevere la rivista siete pregati di comunicarlo alla Box Marche S.p.A. L'informativa completa si trova sul sito www.boxmarche.it o rivolgendosi alla Box Marche S.p.A e-mail: info@boxmarche.it, tel. 071797891.

la mania di fare meglio

Quello che sappiamo lo abbiamo imparato facendolo insieme



1 9 6 9
2 0 0 9
QUARANTA


BOXMARCHE®
idee & packaging



Immaginare il mondo alla rovescia

Semel in anno licet insanire una volta all'anno è lecito impazzire; fare follie, sovvertire le regole, immaginare un mondo alla rovescia. Questo ribaltamento della quotidianità trova il più felice compimento nel carnevale dove attraverso la maschera è possibile trasformarsi in qualcun altro, non rispettare le regole, le convenzioni religiose e comportamentali, sbeffeggiare l'autorità e farsi scherno di tutto ciò che rappresenta il potere e l'osservanza di abitudini e norme. Si tratta di un rito liberatorio, una parentesi, dentro una quotidianità contraddistinta dal puntuale adempimento di doveri. Il carnevale non è solo la festa che precede la Quaresima, i giorni in cui si banchetta prima di togliere la carne dalla tavola, "carnem levare", come avverrà nei quaranta giorni che precedono la settimana santa - quella dei riti della passione e risurrezione di Cristo - ma è soprattutto la festa del mascheramento, che trae origine in riti ben più antichi come ad esempio nelle dionisiache greche e nei saturnali romani, che consentivano l'espressione del bisogno di un temporaneo scioglimento degli obblighi sociali e delle gerarchie per lasciar posto al rovesciamento dell'ordine, allo scherzo ed anche alla dissolutezza. Ed ecco allora il trionfo di un mondo alla rovescia, dissacrante di ogni potere, dove donne si travestono da uomini e viceversa, uomini e donne che assumono nella maschera le sembianze di bambini, popolani vestiti da re e cardinali e nobili travestiti da straccioni, in un mondo che sa prendersi gioco anche di sé stesso in una festa in cui tutti sono protagonisti. Nei carnevali e nelle feste rinascimentali, così effimere eppure così sentite, gli apparati scenici erano affidati ai più grandi architetti ed artisti: il meglio dell'opera umana in una festa caduca e passeggera che però, come affermò Goethe dopo aver ammirato il carnevale romano, "è una festa che il popolo offre a sé stesso". Condizione essenziale per godere di questa festa collettiva è allora proprio quello di "farsi popolo": così si spiega il travestirsi dei nobili che scendono per le strade e si mescolano alla folla, fatto di cui sono piene anche le cronache quattrocentesche. Così si può comprendere "il grottesco", tipico delle maschere che esasperano i tratti fisici, e tutte le immagini dai colori vivaci, allegri, sgargianti. Il carnevale è del popolo, felice e "distratto", che torna a riunirsi annullando le distanze tracciate dalla disparità sociale e trasformando tutte le sofferenze e i disagi in uno stato di euforia: una festa che permette all'individuo di liberarsi di tutte le sue repressioni e di affidare alla maschera il compito di portare via con sé le sofferenze e le delusioni facendo fiorire di nuovo l'unione, la speranza, il sogno. Ecco perché Michail Bachtin, filosofo, critico letterario e storico russo della prima metà del novecento, vede nel carnevale "il realizzarsi della festa nel senso più pregnante, della festa come forma primaria - al pari del lavoro - della civiltà umana".

Eros Gregorini

Da una terra antica di tradizioni un prodotto del territorio: l'olio extra-vergine di oliva di Montegridolfo (RN)



Tutta la fragranza di un frutto genuino che regala sapori e profumi da secoli di storia: la coltura dell'olivo è attestata nel territorio della provincia di Rimini fin dalla preistoria ed è maturata nei secoli. Attorno al 1200 è registrata la presenza dell'olivocultura nei diversi castelli della Valle del Conca e in quelli limitrofi del Montefeltro, gli antesignani degli attuali paesi che punteggiano questa armonica parte del territorio, conosciuto anche come "Roman-diola", a cavallo tra Marche e Romagna. "L'olio d'eccellentissima bontà ... che non si serve d'altro olio di detta Diocesi ... i colli della quale

si vedano tutti pieni di olivi", scrive Raffaele Adimari nel Sito Riminese e la sua diocesi all'inizio del Seicento. In uno di questi paesi, Montegridolfo, il cui stemma è rappresentato da un olivo, si estende per circa 15 ettari l'azienda agricola "Fraternali Grilli Primo", che produce l'olio extra vergine "Uliveto del Fattore". Una delle tante piccole realtà (300 piante di olivo di diverse varietà: correggiolo, leccino, pendolino) il cui olio, ottenuto con tecniche rispettose dell'ambiente, ha ottenuto prestigiosi riconoscimenti a livello nazionale ed internazionale (Olio 2006, Selezione internazionale dei

100 migliori oli Premio "Olio Award", Amburgo, Germania; SOL 2006, V° Concorso Internazionale, Verona, Gran menzione di qualità; Orciolo d'oro 2006, 2007, 2008 Concorso Nazionale di Oli Extra Vergine d'oliva, Gradara (PU), Distinzione di Qualità, Bollino dell'Orciolo d'oro, ecc.), inserimenti in Guide accreditate e certificazioni (D.O.P Colline di Romagna). Il singolare "fruttato", che caratterizza l'identità e la qualità di questo olio a bassa acidità, è il risultato della particolare cura ed attenzione volta alla coltivazione dell'olivo (raccolta manuale -brucatura-, molitura a freddo nell'arco di 24-36 ore), delle condizioni pedologiche e del microclima dolce e ventilato, per l'influsso del mare che raggiunge queste colline. Soprattutto è la testimonianza di un amore per la terra e i suoi frutti che distingue da oltre quattro generazioni la famiglia Fraternali Grilli. Fu Nazzareno, grazie alla personale esperienza di "fattore" maturata al servizio di famiglie possidenti della zona e alla conduzione diretta della propria azienda, che proseguì nella

seconda metà dell'Ottocento, la coltivazione e la commercializzazione dell'olio, tramandata ai successori e oggi portata avanti da Giovanni che, alla naturale vocazione, ha abbinato un percorso di specifica formazione agraria e di assaggiatore, attingendo idee non solo per promuovere il proprio prodotto, ma quello di un intero territorio, con la creazione di una cooperativa di produttori locali (Colcor) e di un concorso regionale "L'olio novello in tavola" che da ormai 14 anni si tiene, a dicembre, nel Castello di Montegridolfo e che, ad ogni edizione, vede crescere i partecipanti e gli interessati.

Fraternali Grilli p.a. Giovanni

