

A cura di:



Contributi di:  
Leonardo Galli  
Giacomo Tagliaferri



Immagine creata con VidnozAI

## Breve storia dell'uovo di Pasqua: dalle origini ai giorni nostri

Anche se già nel XVIII secolo ci sono testimonianze delle prime uova, è **nel 1926 che nasce a Torino l'uovo di cioccolato** come lo conosciamo oggi, grazie ad una tecnologia chiamata stampaggio rotazionale, ancora oggi utilizzata per la produzione di molti oggetti in plastica. L'uovo di Pasqua in tutte le sue declinazioni rappresenta **una sintesi fra scienza alimentare, tecnologia e arte dolciaria**.

La simbologia dell'uovo come emblema di rinascita e fertilità affonda le radici nelle **culture precristiane del Mediterraneo e dell'area mesopotamica** quando uova dipinte venivano scambiate durante le celebrazioni dell'equinozio di primavera. La tradizione cristiana reinterpreta questo simbolo come **rappresentazione della Resurrezione**, consolidando l'usanza del dono pasquale in tutta Europa.

A Torino nel XVIII secolo inizia la **trasformazione dell'uovo naturale in quello di cioccolato**. Secondo le ricostruzioni storiche già 1725 la signora Giambone, titolare di una bottega nell'attuale via Roma, sperimentò il **riempimento dei gusci vuoti delle uova di gallina con cioccolata fusa**, anticipando di quasi due secoli l'industrializzazione del prodotto.

**La svolta tecnologica** avviene negli anni Venti del Novecento, quando **la Casa Sartorio di Torino** brevetta un sistema rivoluzionario per modellare forme cave di cioccolato. Il processo, descritto in una pubblicazione del 1926, era il precursore di quello che oggi è chiamato lo stampaggio rotazionale.

Questa tecnica prevede che appositi stampi, di svariate forme, vengano sottoposti a **movimenti di rotazione e rivoluzione**: il cioccolato fuso al loro interno si spalma sulle pareti dando origine ad una forma cava. L'introduzione della **sorpresa all'interno dell'uovo** risale allo stesso periodo: inizialmente si trattava di piccoli animaletti in zucchero o confetti, poi sostituiti da regali sempre più elaborati e preziosi. Nel 1927 le uova pasquali di cioccolato erano già di gran moda a Torino, segnando l'inizio di un successo commerciale che si consoliderà definitivamente nel secondo dopoguerra, quando la produzione industriale le renderà accessibili a un pubblico di massa.

**La qualità delle uova di Pasqua** dipende dalla selezione degli ingredienti e dal controllo di ogni fase produttiva. Tutto ciò è **regolato da una direttiva CE**, recepita in Italia, che stabilisce diversi parametri fra i quali:

- **cioccolato**: tenore minimo di sostanza secca totale di cacao 35%, di cui non meno del 18% di burro di cacao e non meno del 14% di cacao secco sgrassato;
- **cioccolato al latte**: tenore minimo di sostanza secca totale di cacao 25%; sostanza secca del latte ottenuta dalla disidratazione di latte, panna, burro o grassi del latte 14%; cacao secco sgrassato del 2,5%; grassi del latte 3,5%; grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) 25%;
- **cioccolato bianco**: non meno del 20% di burro di cacao e del 14% di sostanza secca del latte ottenuta dalla disidratazione di latte, panna, burro o grassi del latte in quantità pari almeno 3,5%.

**Il processo di temperaggio** rappresenta la fase più critica nella produzione delle uova di cioccolato. Questa tecnica prevede cicli controllati di riscaldamento e raffreddamento tra 45-50°C, 27-28°C e 31-32°C per il cioccolato fondente, e garantisce la formazione di cristalli stabili di burro di cacao (forma V), essenziali per ottenere brillantezza superficiale, rottura netta ed ottimale conservazione.

Nella scelta dell'uovo di Pasqua sono da considerare diversi aspetti:

- **prodotti biologici e fair-trade**: offrono la garanzia di elevati standard di sostenibilità ambientale e compenso equo di contadini e lavoratori nei Paesi di coltivazione del cacao;
- **nocciolato**: la granella tostata di nocciola, integrata nel cioccolato o applicata alla decorazione, in omaggio alla tradizione piemontese del gianduia;
- **fondente extra**: con elevate percentuali di cacao e minori quantità di zucchero, ricco di composti bioattivi;
- **mono-origine**: con diversi profili aromatici delle fave di singole provenienze (Ecuador, Madagascar, Perù), con lavorazione completa dal chicco al prodotto finito secondo l'approccio 'bean-to-bar'.
- **clean label**: con lista ingredienti breve, senza grassi vegetali diversi dal burro di cacao e dai derivati del latte.

# Una nuova agricoltura alla luce del riscaldamento globale antropogenico



Giacomo Tagliaferri (CNR-IBE/ Laboratorio ambientale Mugello) Immagine da Wikipedia

Di seguito il quarto di quattro interventi che hanno trattato i seguenti argomenti:

1. Suolo e lavorazioni (pubblicato sulla NL Ottobre 2025);
2. Acqua: uso e conservazione (pubblicato sulla NL Gennaio 2026);
3. La biodiversità (pubblicato sulla NL Febbraio 2026);
4. La manutenzione del territorio

## Le manutenzioni del territorio in generale e in agricoltura in particolare

Questo è l'ultimo dei miei 4 interventi pubblicati sulla Newsletter del Mercato della Terra e affronta **un tema trasversale**, nel senso che le manutenzioni devono essere attuate in ogni settore, economico, agricolo-forestale, industriale, familiare e a tutte le scale (nazionale, regionale, locale).

Il presente breve articolo si rivolge specialmente **alle manutenzioni**, in particolare dei suoli e delle vie di comunicazione, delle aree rurali (agricole e boschive) e periurbane e per l'ambito locale, tralasciando volutamente gli ambiti nazionale e regionale che comunque rientrano a pieno titolo nell'argomento e che dovrebbero essere esperite.

## Prossimamente

Il prossimo Mercato della Terra di Fiesole si svolgerà domenica 29 Marzo dalle 09:00 alle 14:00 in **Piazza del Mercato, Fiesole**.

**Le mini-conferenze e i laboratori** si svolgono all'aperto in Piazza del Mercato:

**ore 11.00**

*Metati, affumicatura ed essiccazione in Mugello*

**Cristian Borch** della locanda Antica Porta di Levante (Vicchio) e **Sven Rho** dell'azienda l'Albero Buono (Villore - Vicchio) presenteranno il lavoro che stanno portando avanti da anni sull'antica tecnica dell'affumicatura, un lavoro che ci riconnette direttamente ad un passato di secoli, ma sempre attuale ed innovativo.

Per aggiornamenti vi invitiamo a seguire i profili social su **INSTAGRAM** e **FACEBOOK**.



### Cosa significa manutenzione?

Per manutenzione si intende il complesso delle **operazioni necessarie a conservare qualcosa in condizioni di funzionalità ed efficienza**: la manutenzione di macchinari, di impianti, di strade, di edifici, di campi. Fare e/o eseguire la manutenzione significa mettere in campo lavori e spese che possano prolungare la vita e l'efficienza di manufatti, macchine, apparati, beni mobili e immobili... Se vogliamo definire ancora meglio: la manutenzione è l'operazione che finalizza le attività umane ad un impiego economico e sostenibile delle risorse, nella progettazione e nella gestione dei sistemi antropizzati e nella conservazione (e gestione) dei sistemi naturali (fonte: Wikipedia)

### Come intervenire?

Fino a qualche decennio fa nelle nostre campagne era la prassi vedere gli agricoltori ma anche i singoli proprietari affacciarsi in opere manutentive che riguardavano sia i campi che le vie di comunicazione a servizio degli stessi. Si trattava di **interventi puntuali ma estesi a tutto il territorio**. Venivano applicati **quasi sempre manualmente** ma con una cura e una perizia che assicurava un'ottima vita ed efficienza alle opere stesse. Ed erano ripetuti alla bisogna, preventivamente al danno!

In epoca attuale una delle critiche che sentiamo è che a causa dell'aumento dei fenomeni estremi, conseguenti al riscaldamento globale antropogenico, possiamo fare ben poco. In realtà quando le opere manutentive sono fatte in modo competente e preventivamente **possono alleviare di molto se non del tutto gli effetti di questi straordinari e catastrofici eventi**.

La tendenza odierna è quella di **meccanizzare il più possibile** riducendo moltissimo la manodopera e facendo intervenire macchine sempre più potenti e ingombranti **cessando del tutto il puntuale e manuale intervento umano** (salvo casi sporadici e particolari che, dove applicati, sortiscono ancora oggi ottimi risultati). Per fare questo sovente sono state tolte le piante e le siepi camporili, sono state cancellate tutte le opere di regimazione idraulico forestale, fosse di scolo, chiaviche, canali di scolo, sono stati tolti i terrazzamenti... Inoltre la vegetazione adiacente sia al reticolo idrografico primario che secondario è stata mal gestita se non tolta quasi del tutto. I risultati sono sotto gli occhi di tutti: frane, smottamenti, alluvioni, crolli, erosione diffusa, perdita di fertilità e di biodiversità (perdita anche di un paesaggio molto più ricco, vario e resiliente).

Il suggerimento è quello di applicare nel modo più veloce ed esteso possibile delle soluzioni che possano almeno frenare se non bloccare questa malsana tendenza.

### Possibili soluzioni

Alcune di queste soluzioni sono già state elencate nei miei interventi precedenti. Ovviamente non esiste una sola soluzione ma **l'insieme delle soluzioni applicate contestualmente e in modo diffuso**.

Gli interventi di manutenzione ma anche di ripristino potranno essere eseguiti solo dopo un attento monitoraggio e studio delle aree interessate. È necessario ad esempio conoscere i percorsi dell'acqua nel momento delle piogge intense per capire dove e come intervenire. Tutto sarà possibile solo se andremo a verificare di persona e percorrendo fisicamente le aree da mantenere.

L'Associazione del Distretto Biologico Fiesole sta organizzando per il **9 Maggio 2026** presso la Sala del Basolato del Comune di Fiesole un Convegno dal titolo

### "Una nuova agricoltura, fra innovazione e sostenibilità"

Ad oggi sono state già confermate le adesioni della Presidente Slow Food Italia **Barbara Nappini**, del Direttore del Lamma **Bernardo Gozzini**, del Direttore Tecnico di Rete Semi Rurali **Riccardo Bocci**, del Direttore di ARPAT **Pietro Rubellini**, del Direttore del DAGRI Facoltà di Agraria Università di Firenze **Simone Orlandini** e del Direttore Agricoltura e sviluppo rurale Settore produzioni agricole, vegetali e zootecniche Regione Toscana **Gennaro Giliberti**.

Altre/i relatrici/relatori sono in fase di adesione.

- **Ripristinare le sistemazioni idraulico forestali** a regimazione dei campi e delle coltivazioni (operazioni da svolgere con piccole macchine e manualmente).
- Mantenere e ripristinare, dove sono scomparse, le **lavorazioni a reggipoggio e cavalcapoggio, e i terrazzamenti**.
- **Mantenere e ripristinare i sistemi di contenimento delle acque** di scorrimento dove sono rimasti e ricostruirli se mancanti (bocage\*, rimboschimenti, fosse, piccoli stagni, piccoli ruscelli, gestione oculata e competente dei reticoli idraulici secondari,...).
- **Trovare dei sistemi di accordo** che garantiscano sia gli Enti che chi farà fisicamente il lavoro dal punto di vista fiscale e assicurativo (alcuni esempi già messi in atto da altre amministrazioni pubbliche: cottimo fiduciario, convenzioni, partenariato pubblico privato, protocolli di intesa...).
- **Far valere le ordinanze** (normative) che prevedono **l'intervento dei frontisti** (proprietari di campi adiacenti le vie di comunicazione) rispetto alla manutenzione delle proprietà stesse confinanti con i manufatti di cui parliamo.
- Di attivarsi per trovare e/o formare le **maestranze disponibili** allo svolgimento dei lavori (anche privati cittadini).
- In ambito pubblico attivare dei **corsi di formazione** al fine di istruire sia le maestranze che dei "capocantiere" (direzione lavori) necessari al controllo del corretto svolgimento dei lavori (attinenza alle normative ed alle linee guida ove esistenti).
- Prevedere da parte degli Enti preposti (es Regione Toscana con i bandi PSR) **sistemi di incentivi** che vadano a premiare sia le grandi aziende e le cooperative che i singoli cittadini magari nel rispetto di linee guida condivise.

\* Bocage è una parola di origine normanna, entrata sia nella lingua francese sia in quella inglese, con cui ci si riferisce a un particolare tipo di paesaggio rurale che comprende piccoli boschi, siepi naturali e paludi frammiste a terreni coltivati di forma irregolare recintati, particolarmente presente nelle regioni nord-occidentali della Francia, come in Bretagna o in Normandia, e nel Regno Unito (Fonte: Wikipedia)



Immagine da Wikipedia

## Il questionario

Il Distretto Biologico di Fiesole invita cittadini, aziende e portatori d'interesse a **compilare un breve questionario** per migliorare la sostenibilità e promuovere l'agricoltura biologica sul territorio. Come partecipare?

Scansiona il QR code con il tuo smartphone.



I dati raccolti saranno utilizzati esclusivamente per finalità di analisi e miglioramento delle attività del Distretto.

## 40esima edizione del Mercato della Terra di Fiesole



Dopo neanche quattro anni dalla nascita il Mercato della Terra di Fiesole raggiunge il **traguardo delle 40 edizioni**.

Nei matrimoni il quarantesimo anniversario è indicato come le **nozze di smeraldo**: questo minerale dal colore verde rappresenta perfettamente lo spirito dell'unione fra il Distretto Biologico di Fiesole e Slow Food.

**Verde come la filosofia che lega le due associazioni** che hanno dato vita a questa iniziativa, rivitalizzando la piazza del Mercato di Fiesole ed offrendo ad una intera comunità l'occasione per conoscere produttori agricoli che coniugano passione ed attenzione ai temi della sostenibilità traducendoli in ottimi prodotti, insieme a momenti di approfondimento e divulgazione su temi troppo spesso ignorati dal *main stream* informativo.

**Verde come la speranza** che la crescita del Mercato della Terra possa coinvolgere sempre di più la comunità del nostro bellissimo territorio.

**Auguri a tutti noi!**



## I cibi del mese

### VERDURE



agretti, barbabietole, bietola, broccoli, carciofi, cavolini di Bruxelles, cavolfiori, cavoli vari, carote, cicoria, cipolle, fagioli, finocchi, lattuga, lenticchia, indivia, porro, rabarbaro, radicchio, rafano, rape, ravanelli, scalogno, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur.

### FRUTTA



arance, avocado, kiwi, mele, mandarancio, mandarini, limoni, pere, pompelmi.

### PESCE



acciuga, cefalo, merluzzo, nasello, sardina, soiola, tonno, triglia.

# Buone pratiche: aree verdi a sfalcio ridotto

## AREA A SFALCIO RIDOTTO

PROTEGGIAMO

LA BELLEZZA

dei colori e dei profumi di primavera

LA BIODIVERSITA'

I fiori sono l'habitat naturale (la casa) degli insetti impollinatori (api, bombi, vespe, farfalle)



AIUTIAMO

IL SUOLO

A trattenere l'acqua piovana evitando il ruscellamento e ad assorbire CO<sub>2</sub>

L'ECOSISTEMA PRATO

A riprodursi, consentendo alle piante di completare il ciclo vitale

IL BENESSERE

Riducendo la temperatura di superficie (fino a 10 °C)

IMPARIAMO AD APPREZZARE E RISPETTARE BELLEZZA E NATURA

**Ridurre gli sfalci** (in primavera-estate dopo fioritura e nel tardo autunno prima dell'inverno) in alcune aree dei parchi cittadini, consente alle **piante erbacee** che compongono il prato di **completare il loro ciclo vegetativo** arrivando alla fioritura e alla produzione di seme, garantendo così il mantenimento di una comunità vegetale ricca e variegata che andrà a popolare il prato l'anno successivo.

Si aiuta inoltre il suolo ad **assorbire più acqua piovana e CO<sub>2</sub>**, si contribuisce al **contrasto delle isole di calore**, si **aumenta la biodiversità** anche a beneficio di api e **insetti impollinatori**.

Se vediamo quindi che l'erba in alcune aree è un po' più alta non si tratta di **"degrado", disordine o inadempienza**, ma di un diverso modo di **gestione degli spazi verdi** che attraverso la riduzione dei tagli dei prati permette di **incrementarne il valore eco-sistemico**.

Una buona pratica questa che si sta **diffondendo in molti Comuni italiani**, fra i quali anche **Fiesole**, che può essere facilmente adottata anche dai privati.