



# Il Sampierese

## società & costume

## società & costume



Supplemento Pasqua

Anno IV, Num. 1 – Aprile 2007



Questi ultimi quattro mesi sono letteralmente volati e così, se ieri era Natale, oggi è già Pasqua. Tutto è avvenuto in un battibaleno, in un soffio, in uno sbatter di ciglia. Ci accorgiamo del tempo trascorso dal colore del mare, dalla fioritura imperiosa della scopa, del mucchio e dei pruni, dai profumi dell'aria con i quali la Primavera anticipata ci gratifica. La nostra Isola, la nostra terra si è rivestita dei suoi freschi e variopinti abiti per rendere accoglienza degna alla grande festa della Resurrezione e ai nostri affezionati Sampieresi che ricompaiono dopo il letargo invernale. Nei mesi trascorsi la nostra Redazione si è dedicata, sfruttando le più moderne metodiche dell'elettronica, alla compilazione di un CD dove raccogliere tutte le edizioni del "Sampierese" dal 2004 al 2006, arricchito di un piacevole, classico sottofondo musicale grazie al quale (chi ne sia interessato potrà farne richiesta alla stessa Redazione) il Lettore potrà scorrere e rivisitare gli articoli del giornale e le tematiche in esso trattate nelle varie edizioni, cliccando sui titoli opportuni. Un altro piccolo sforzo ci ha condotto attraverso i meandri della cucina sampierese alla ricerca e alla riscoperta di vecchie nostre tradizioni culinarie. Nella speranza di aver eseguito opera utile e gradita, estendiamo a tutti i nostri Lettori e simpatizzanti i nostri più cordiali auguri di

*BUONA PASQUA!*

**MAZDA**

di Mazzei Dario  
Ferramenta – hobbistica – agraria

P.zza Garibaldi 32- S. Piero

Panificio Artigianale

**DIVERSI**

PANE E DOLCI PRODUZIONE PROPRIA  
ALIMENTARI

57030 – S. PIERO IN CAMPO



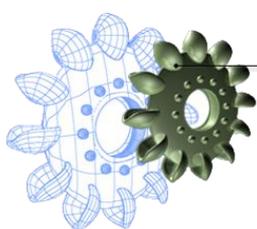
Si è portati a credere che si rischi solo comprando azioni o titoli a esse legati, come le obbligazioni convertibili o i warrant, ma il rischio lo si assume, e spesso senza difese, anche investendo in *titoli di Stato*. A determinare il grado di rischio è la durata del titolo: più lontana è la data del rimborso finale, maggiore è il rendimento che si otterrà. Questo perché nel corso degli anni possono cambiare le condizioni di mercato e, con loro, può mutare l'andamento dei tassi che potranno aumentare o diminuire. E, a seconda di ciò che accadrà, vi sarà un importante riflesso sui prezzi dei titoli che si hanno in portafoglio: le loro quotazioni saliranno o scenderanno, con maggiore o minore velocità. A determinare le variazioni dei prezzi sarà proprio la durata del titolo: se la scadenza finale è lontana, il prezzo oscillerà molto di più di quanto accade per i titoli con scadenza ravvicinata. E chi emette titoli (lo Stato ma anche altri debitori) pagherà quasi sempre rendimenti superiori a chi compra titoli con scadenza più lontana nel tempo. L'obiettivo è di remunerare chi si assume maggiori rischi e, al tempo stesso, di richiamare l'interesse degli investitori sulle emissioni di maggiore durata.

*Quali titoli comprare?* La risposta potrebbe sembrare semplicissima: quelli che rendono di più. Ma in realtà non è così facile decidere: ogni tipologia ha un ruolo specifico, a seconda dei rendimenti che il mercato offre. Se si vuole un investimento di brevissimo periodo, la scelta dei Bot appare inevitabile. Tuttavia, l'investimento in buoni del Tesoro non è necessariamente la soluzione migliore: durata breve non è sinonimo di buona difesa del patrimonio in fasi di rendimento calante: a ogni rinnovo dei titoli ci si troverà di fronte a tassi via via più bassi. Se si ritiene, o se il proprio esperto prevede, che i rendimenti futuri siano inferiori rispetto a quelli praticati al momento dell'investimento, conviene acquistare Btp o Ctz. Entrambi offrono un rendimento assicurato a scadenza, anche se i titoli emessi successivamente pagheranno tassi inferiori. La caratteristica del Btp è infatti quella di avere una cedola le cui caratteristiche non mutano nel tempo; quella del Ctz è di pagare un prezzo che, confrontato con il valore di rimborso, garantisce un rendimento stabile. Se si presume che la tendenza dei rendimenti sia in ascesa, si può optare per due diverse forme di investimento: Bot o Cct. I Bot si adeguano con rapidità ai nuovi valori e offrono ai risparmiatori l'opportunità di ottenere tassi in continuo aumento, fintanto che dalle aste usciranno rendimenti crescenti. In questo caso, la scadenza che meglio difende il patrimonio è quella più breve, la trimestrale, perché verrà continuamente rinnovata a tassi in aumento. La seconda alternativa è il Cct, che offre cedole che mutano ogni 6 mesi, a seconda dei rendimenti pagati dai Bot. Poiché questi ultimi esprimono, in ogni momento, i tassi di mercato, i Cct, a loro volta, faranno altrettanto, adeguando le cedole al rialzo, quando i tassi tendono a salire.

*Una volta che i titoli sono in portafoglio, come fare per venderli? O se l'asta è già stata effettuata come comprarli?* La presenza del mercato telematico (Mts, riservato agli operatori qualificati, e Mot, aperto a tutti) rende possibile, in qualsiasi momento, l'acquisto e la vendita di titoli di Stato e garantisce il massimo della liquidità: grazie all'attività che si svolge su questi mercati e alla presenza di migliaia di miliardi di questi titoli, è sempre possibile trovare compratori o venditori delle emissioni collocate dal Tesoro. In pratica, avere in portafoglio questo tipo di titoli, è come avere denaro contante: passano solo 3 giorni lavorativi (2 per i Bot) dal momento della vendita a quello dell'accredito in conto. Fra l'altro, grazie alla quotazione sul Mot, in qualunque momento il risparmiatore può chiedere al proprio intermediario di comprare titoli di Stato con la scadenza desiderata, fissando, se vuole, un prezzo massimo d'acquisto. Recandosi direttamente agli sportelli del proprio intermediario, può anche conoscere in tempo reale il prezzo al quale in quell'istante sarebbe possibile acquistare il titolo su cui si vuole investire (o il prezzo a cui si potrebbe vendere). Per rendere ancora più semplice l'operatività, un decreto del ministero del Tesoro, entrato in vigore nel dicembre 1998, ha stabilito che tutti i titoli pubblici non vengano più stampati e che, pertanto, la loro circolazione sia solo di carattere contabile: è la cosiddetta dematerializzazione. Per comprare o vendere titoli, le banche o le Sim o chi altri li ha in deposito per conto del cliente, non devono più consegnare o ritirare i titoli stessi, ma semplicemente registrare a debito o a credito l'avvenuta operazione.

Semplicità, rendimento e durata sono le tre caratteristiche di successo dei buoni ordinari del Tesoro, i Bot. In primo luogo, la semplicità di calcolo del rendimento e, soprattutto, la certezza del risultato che viene indicato all'atto della sottoscrizione o dell'acquisto del titolo. Poi la durata massima pari a 1 anno circa e la mancanza di cedole fanno sì che si ottenga il rendimento alla scadenza, sottraendo dalla somma che si incassa la cifra spesa a suo tempo per acquistare il titolo. In secondo luogo, il tasso di interesse pagato è sempre stato in linea con il mercato, superiore al tasso d'inflazione, con sensibili variazioni a seconda delle situazioni: con punte massime attorno al 20% negli anni Ottanta e di poco superiori al 3% a fine 1998. Infine, la durata. I Bot offrono scadenze ravvicinate (90, 180 e 365 giorni circa) in grado di soddisfare chi, per scelta o per necessità, vuole effettuare un investimento di durata assai modesta, ottenendo, al tempo stesso, un reddito di buon livello.

Caratteristica principe dei Btp è la cedola fissa per tutta la vita del titolo (3, 5, 10 e 30 anni), a prescindere dalle condizioni del mercato successive al momento in cui l'emissione viene collocata. Il pagamento degli interessi, ovvero lo stacco della cedola, ha luogo con cadenza semestrale, in genere a inizio mese, ma non mancano eccezioni, perché alcuni titoli sono stati collocati con godimento (riscossione delle cedole) a metà del mese. I Btp sono titoli che convengono quando i tassi di mercato scendono.



## scienza & tecnica

di Archimede



### Supporti ottici LightScribe

*LightScribe è una nuova tecnologia che fornisce a gli utenti consumer e business un metodo semplice e veloce per etichettare professionalmente con una qualità serigrafica CD e DVD senza utilizzare periferiche aggiuntive.*

LightScribe è una tecnologia di registrazione ottica che utilizza uno speciale rivestimento dei CD e DVD per produrre etichette sul lato opposto al lato di registrazione. La tecnologia LightScribe è stata inventata da Hewlett-Packard e licenziata a numerosi produttori di hardware, produttori di contenuti multimediali e sviluppatori software. La superficie di un disco LightScribe è ricoperta da una tintura reattiva che cambia colore quando assorbe la luce di un laser a infrarossi con lunghezza d'onda di 780nm. *L'etichetta che è stata incisa dura circa 9 mesi senza sbiadirsi se continuamente colpita da illuminazione; questo problema non si dovrebbe porre poiché tutti i dispositivi ottici andrebbero conservati al riparo dalla luce.* La tecnologia LightScribe permette di incidere etichette monocromatiche (in scala di grigio). Per ovviare a questo limite, è stata lanciata in Europa e in Asia la nuova versione di LightScribe Media Version 1.2, che permette di scrivere etichette in 5 colori (rosso, arancione, giallo, blu e verde). Il numero di produttori hardware che utilizzano la tecnologia LightScribe nei propri dispositivi sta rapidamente crescendo. Si distinguono Hewlett-Packard, Philips, LG Electronics, BenQ e LaCie. Per scrivere etichette LightScribe è necessario disporre di software particolare; Nero Burning ROM ha introdotto il supporto al LightScribe dalla versione 6.6.0.8. E' disponibile un SDK per Linux per aiutare gli sviluppatori ad integrare questa tecnologia nei software di masterizzazione. I dischi LightScribe sono più costosi rispetto ai supporti normali; ma come tutte le tecnologie, col passare del tempo, il loro costo sarà destinato a scendere. Alcuni supporti ottici che supportano la tecnologia LightScribe ora sono disponibili a prezzi paragonabili a quelli dei dispositivi registrabili tradizionali di DVD e CD.

Parrucchiera  
Sabina

P.zza Garibaldi, S. Piero





## PASQUA A TAVOLA CON I SAMPIERESI

Le grandi feste sono da sempre un'occasione per le scorpacciate e Pasqua non si sottrae, di certo, alla regola. Le feste pasquali sono quelle dell'evasione laddove il Natale è l'occasione delle riunioni intorno al focolare domestico. Per Pasqua si va in gita fuori porta, ci si permette il lusso della spesa extra al Ristorante. Dovunque siamo la cucina pasquale osserva sempre la sua tradizione e l'arrosto d'agnello è classico secondo, l'uovo lesso benedetto tuffato nel piatto dei tortellini in brodo non può mancare per oleare le fauci pronte a ricevere un piatto ricolmo di ravioli al ragù. La pastorizia sampierese ha invece da sempre allevato greggi di capre piuttosto che di pecore, cosicché la tradizione della tavola sampierese è quella del capretto piuttosto che dell'agnello. Il piacere della tavola non deve comunque distrarci dai valori spirituali ai quali dovremmo essere saldamente ancorati e che ci ricordano il mistero della Risurrezione di nostro Signore cui si giunge attraverso il ricordo della Sua passione e morte del Venerdì Santo. E' in questo giorno, particolarmente sentito e caro alla nostra gente, che siamo chiamati alla meditazione spirituale, alla penitenza e alla mortificazione del corpo. La santa Chiesa Cattolica ci impone, in questa giornata speciale, il digiuno e l'astinenza dalle carni e in questa ottica la cucina sampierese offre le sue opzioni. Il Venerdì Santo deve essere improntato alla più estrema moderazione consumando un solo pasto completo nell'intera giornata, magari spezzato fra pranzo e cena. Si ricordi che non vi dovrebbe essere lo spazio per colazioni o merende aggiuntive se non per i malati, i bambini e gli anziani. In considerazione di quanto su detto le proposte della nostra Tradizione culinaria del periodo pasquale prevedono:

### **PER LA VIGILIA** (Venerdì Santo)

#### **MINISTRA di CECI**

(La sera innanzi mettere in bagno, in acqua un po' più che tiepida e con un pizzico di sale, i ceci (250 – 300 gr.). La mattina seguente cambiare l'acqua, mettere di nuovo il sale, e farli cuocere per 2 ore circa (anche meno se sono teneri). Intanto preparare un soffritto con olio, uno spicchio d'aglio, una cipollina, un pezzetto di sedano, 2 foglie di basilico, un pomodoro, una carota e uno zucchini. Far soffriggere per ¼ d'ora e poi unire i ceci, lasciandone da capo una coppetta. Aggiungere l'acqua ed il sale e far cuocere ancora per ¾ d'ora. Passare poi il tutto dal passaverdura e mettere di nuovo al fuoco; aggiungere la pasta (ditalini), un pezzetto di dado e, quando mancano 5 o 6 minuti alla cottura della pasta, unire la coppetta di ceci interi.

#### **STOCCAFISSO in UMIDO con le PATATE** (ricetta n.° 1)

**INGREDIENTI:** Kg. 1,200 di stoccafisso ammollato, cipolla, prezzemolo, zenzero, olio, sale.

In una casseruola preparare un soffritto di cipolla tritato finemente in 2 bicchieri d'olio. Versarvi lo stoccafisso a pezzi e farlo insaporire. Unire un cucchiaio abbondante di conserva sciolta in una tazza d'acqua, il sale, lo zenzero abbondante e il prezzemolo tritato. Far cuocere a fuoco lento, allungando con acqua calda, se necessario. Preparare le patate a pezzi piuttosto grossi ed unirle allo stoccafisso quando sarà già a cottura avanzata e, se necessario, aggiungere ancora un po' d'olio. Continuare la cottura a fuoco lento. Lasciare riposare un poco, prima di servire.

#### **STOCCAFISSO con OLIVE** (ricetta n.° 2)

Tenere a bagno in acqua lo stoccafisso per le 24 ore precedenti alla cottura. Si metta a rosolare, in 2 bicchieri d'olio d'oliva, due cipolle fiorentine (rosse) tagliate finemente. Appena la cipolla prende colore leggermente dorato si metta lo stoccafisso bagnato a pezzetti e liberato dalle spine. Si lasci cuocere il tutto ancora per circa 10 minuti. Quando l'acqua è evaporata si aggiunga un barattolo di pomodori pelati. Si aggiunga poi acqua quanto basta per portarlo a cottura. All'ultima cottura dello stoccafisso aggiungere 3 pugni di olive snocciolate (verdi o nere). Naturalmente salare e pepare a piacere. Qualora la stagione fornisca il basilico se ne potranno aggiungere alcune foglie facendo attenzione al fatto che il basilico tende a scurire l'insieme.

#### **CAPRETTO ARROSTO**

#### **PER IL GIORNO DI PASQUA**

Si ponga in casseruola un bel quarto di capretto pilotato con aromi di aglio e rosmarino, immerso in olio quanto basta, cotto in forno. Servire con buon contorno di patate arrosto. Non dimenticare una ricca zuppiera di insalata verde, fresca.

**BUONA PASQUA !!!**