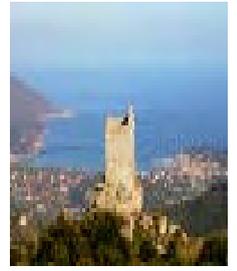




Il Sampierese

società & costume



Supplemento

Anno III, Num. 1 – Gennaio 2006

L'idea di un supplemento a "Il Sampierese" è stata concepita dalla nostra Redazione allo scopo di fornire al lettore, con cadenza tri- o quadrimestrale, notizie utili (pur respingendo la qualifica di esperti) ed interessanti nel campo *dell'Economia & Finanza* soprattutto finalizzate ad indirizzare i piccoli risparmiatori, non di rado disorientati dal circonvoluto linguaggio tecnico dei suggeritori finanziari, verso corretti e sicuri investimenti del proprio denaro.

Scienza & Tecnica è la rubrica relativa a curiosità tecnico-scientifiche di ieri e di oggi dove cercheremo di mettere a confronto le grandi scoperte dei geni del passato con l'avanzata e dirompente tecnologia della nostra era.

Uno spazio particolare abbiamo infine riservato, nella rubrica dal titolo *Terra & Sapori*, alle specialità della nostra tavola con l'ambizioso progetto di evitare la dispersione di quelle numerose ricette tipiche di S.Pierro; altrettanto faremo per ciò che riguarda la varietà dei vini e delle uve che sono state, oltre che delizia dei nostri palati, decoro delle nostre vigne, allegria e orgoglio delle nostre vendemmie.

MAZDA

di Mazzei Dario
Ferramenta – hobbistica – agraria

P.zza Garibaldi 32- S. Piero

Parrucchiera

Sabina

P.zza Garibaldi , S. Piero



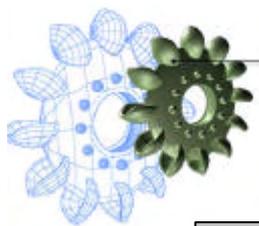
famiglia & finanza

di Mercurio

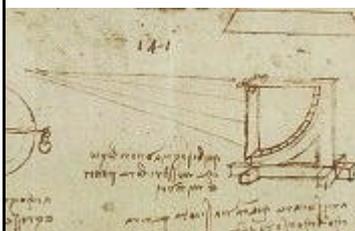
Nel mondo della finanza si suol dire che "nessun pasto è gratis", ovvero: più il rischio è elevato maggiori sono le possibilità di ottenere lauti guadagni, ma anche forti perdite; minore è il rischio corso, minori saranno i rendimenti ma anche le possibilità di incorrere in perdite. Non esistono quindi guadagni facili. Al contrario, investire è un'attività che richiede una buona pianificazione e una buona conoscenza di se stessi: bisogna sapere per che cosa si investe, quanto tempo si ha a disposizione per poter vedere dei risultati, qual è la propria propensione al rischio e poi conoscere gli strumenti finanziari a disposizione in modo da sapere quando è meglio utilizzarne uno piuttosto che un altro.

La *pianificazione finanziaria* della famiglia è il processo che va dall'individuazione delle necessità finanziarie di una famiglia alla realizzazione delle loro soluzioni. Con una buona pianificazione dei propri investimenti, la famiglia ottiene una serie di vantaggi e soprattutto diventa finanziariamente indipendente. La pianificazione finanziaria parte sempre dall'analisi di una serie di variabili, ovvero da alcune informazioni rilevanti sulla famiglia e dall'elencazione dei suoi bisogni finanziari in ordine di priorità. Solo mettendo insieme queste informazioni è possibile elaborare un vero piano finanziario, che consiste in due passaggi operativi: a) la ripartizione del patrimonio disponibile in un *portafoglio di investimenti*; b) un *piano di investimento* dei risparmi futuri. La domanda che ogni buon risparmiatore dovrebbe porsi prima di investire è: "A quale scopo lo faccio"? L'interrogativo può sembrare banale, ma non lo è. Eppure sapere perché si investe, e quanto, per ciascun obiettivo è di fondamentale importanza per essere poi soddisfatti delle proprie scelte. A seconda degli scopi perseguiti cambiano infatti le scelte ottimali di investimento: la strategia che va bene per pagare l'università ai figli non è adeguata per assicurarsi una pensione integrativa e quella idonea per comprarsi la prima casa non è adatta per finanziare le vacanze. Ecco quindi i passaggi elementari che le famiglie più accorte dovrebbero affrontare: 1. Acquisire piena consapevolezza dei propri bisogni finanziari prioritari e delle risorse (presenti e future) disponibili per raggiungerli. 2. Conoscere gli strumenti finanziari che permettono di soddisfare questi bisogni tenendo conto delle risorse disponibili. 3. Adottare un piano di investimento che, tramite l'utilizzo di questi strumenti, permetta di raggiungere gli obiettivi prefissati e rimanere coerenti con quanto stabilito. La gestione della liquidità di famiglia: le eccedenze momentanee tra entrate e uscite familiari non vanno lasciate sul conto corrente. Vanno investite - sia pure in strumenti facilmente liquidabili quali Bot, pronti contro termine, titoli di Stato con durata residua inferiore a 12 mesi, conto-fondi - per evitare che perdano valore in termini reali. Inoltre, tutte le famiglie dovrebbero avere una *riserva di liquidità* (pari a 36 mesi di entrate familiari) per far fronte a esigenze improvvise (spese sanitarie e così via). Questa riserva dovrebbe rappresentare un bisogno finanziario prioritario per qualsiasi famiglia, senza essere però troppo elevata perché è la componente che tendenzialmente rende di meno. La crescita del capitale per scopi diversi (previdenza, acquisto della casa, scuola dei figli, eredità e così via). Per questo obiettivo, diventano rilevanti la propensione al rischio e

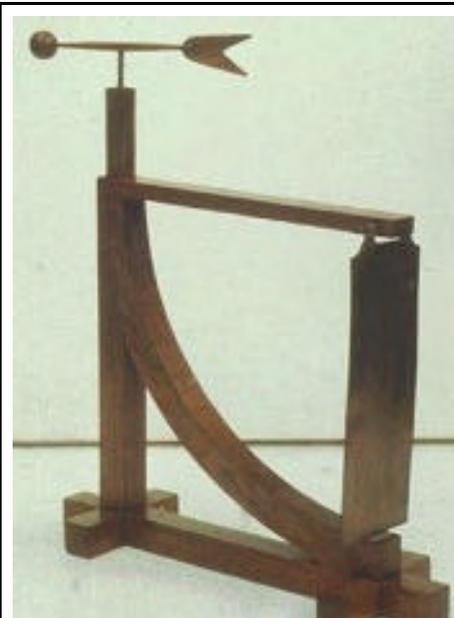
l'orizzonte temporale dell'investimento. La regola da rispettare è comunque quella della diversificazione degli investimenti. La fruizione di una rendita periodica è una necessità che può manifestarsi non solamente quando si va in pensione, ma in qualsiasi fase della vita, quando le entrate correnti sono insufficienti per mantenere il tenore di vita desiderato. Come? Per esempio, stipulando una polizza vita oppure aderendo a un piano di accumulo dei fondi comuni di investimento. Per iniziare ad affrontare il problema della pianificazione finanziaria è innanzitutto necessario comprendere di quali risorse si dispone, anche perché maggiore è lo stock di ricchezza e più elevato il flusso di reddito, più aggressiva può essere la strategia di investimento, e viceversa. Nel farlo si deve innanzitutto distinguere il *reddito* dal *patrimonio*. Il reddito è dato dall'insieme delle entrate (monetarie e in natura) conseguite in un dato periodo di tempo e può derivare dall'attività lavorativa e/o dalle rendite e dagli interessi di un capitale finanziario o immobiliare. Il reddito può essere speso per acquistare beni di consumo, oppure risparmiato per essere investito in strumenti finanziari e non. Questi, accumulati nel tempo, costituiscono - insieme ai lasciti ereditari e alle donazioni ricevute - la ricchezza della famiglia, vale a dire l'insieme delle attività di cui si dispone. L'insieme delle attività meno l'insieme dei debiti di una famiglia individua il suo patrimonio netto. Il patrimonio netto fotografa, quindi, la situazione finanziaria della famiglia a una certa data. È la risultante della differenza tra tutte le attività della famiglia e i debiti contratti. Prima di fare qualsiasi piano finanziario, occorre comprendere quanto si è in grado di risparmiare. A questo scopo, può essere utile elaborare un *budget familiare*. Di fatto, come un'azienda, la famiglia ha i suoi conti preventivi e consuntivi. Il budget è un piano che serve a fissare gli obiettivi di spesa e di risparmio e a controllare se li si sta rispettando oppure no. Utilizzando le spese e il risparmio complessivo dell'anno precedente come punti di partenza, ripartite le spese complessive dell'anno in corso fra la casa, il sostentamento della famiglia, i trasporti e così via, per arrivare alle vacanze e alle polizze assicurative. L'aver registrato tutti i consumi passati per un arco di tempo sufficientemente esteso è di grande aiuto per il vostro budget, perché consente, per esempio, di elaborare medie attendibili dei consumi mensili. Per questo motivo, il vecchio quaderno dei conti di famiglia può essere ancora attuale.



Anemometro



Leonardo da Vinci disegnò un tipo di anemometro detto a "lamelle" o "pennello". Si trattava di un semplice legno graduato dotato di una lamina che si spostava in funzione della forza del vento. Lo strumento serviva per lo studio delle condizioni atmosferiche, per garantire la sicurezza del volo. Il disegno dell'anemometro, databile tra il 1483 ed il 1486, è accompagnato da una interessante didascalia in cui Leonardo evidenzia la necessità di affiancare a questo strumento un orologio a fine di poter determinare la velocità del vento: "*A misurare quanta via si vada per ora col corso d'un vento. Qui bisogna un orologio che mostri l'ore, punti e minuti*".



Questo anemometro, più recente, è costituito da una banderuola di ottone montata su un recipiente cilindrico e inserita in un pozzetto praticato in una base di marmo. Il mercurio, che in origine riempiva il pozzetto, permetteva alla banderuola di galleggiare e di muoversi liberamente. Sotto la banderuola sono imperniate orizzontalmente due coppie di ruote a pale e un conoide filettato. Su di esso originariamente era fissato un filo con un contrappeso. L'azione del vento, facendo ruotare il conoide, faceva avvolgere il filo su circonferenze sempre maggiori. Ad un certo punto, la forza del vento che agiva sulle pale controbilanciava esattamente la forza del contrappeso: le palette cessavano di ruotare e venivano bloccate nella loro posizione da un nottolino. Osservando la posizione del contrappeso si poteva così stimare la velocità massima raggiunta dal vento. Nella base è presente una corona metallica che reca una bussola ed una livella a bolla; su di essa è incisa una rosa dei venti.

L'evoluzione.....

Anemometro digitale di formato tascabile, utilizza una sonda separata con ventolina a bassa resistenza di rotazione ed è in grado di effettuare misure di flussi d'aria in m/sec., Km/h, ft/min., nodi e miglia.





Dolci per Natale ed altre ricorrenze

Frangette e Strufoli

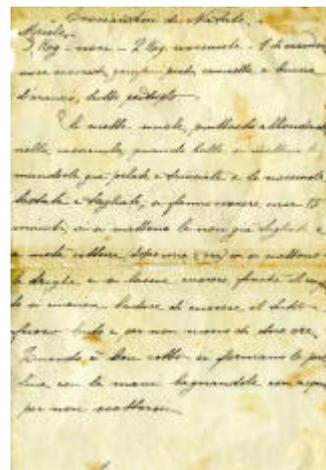
Le origini di questi dolci si perdono nella notte dei tempi delle nostre conoscenze. Erano i dolci caratteristici dei rinfreschi imbanditi in occasione dei Matrimoni, Battesimi, Comunioni e Cresime e talvolta decoro delle tavole natalizie in compagnia di vini dolci pregiati come l'Aleatico e il Moscato destinati ad aspergere le esigenti gole dei convitati.

Le "Frangette" altro non sono che una sfoglia sottilissima di pasta fatta di farina ed uova fresche, tagliata in pezzi, che una volta fritta e zuccherata assume un aspetto irregolarmente ondulato come quello delle onde del mare increspate da un leggero e gradevole maestralino. Secondo la Tradizione esse vengono fritte in ampie padelle di ferro dove si girano facendo uso di forchette ricavate dai rami di scopa "femminiccia".

Gli "Strufoli" sono, invece, tocchetti della stessa pasta delle Frangette, fritti, avvolti nel miele, e compattati in barre dette "bastoni". Talvolta invece assumono l'aspetto di grappoli. Gli ingredienti: farina, uova, miele, olio, erano semplici, economici e facili da reperire in una società ad economia contadina come era quella delle nostre nonne. I dolci si facevano in gruppo e ogni donna portava la sua parte di ingredienti, mentre alla fine il prodotto veniva equamente suddiviso fra le massaie, in armonia. Quello di fare i dolci rappresentava un momento di aggregazione, un'occasione per vivere insieme momenti di allegria. Questa tradizione si è protratta fino ai nostri giorni grazie all'impegno di un gruppo di donne sampieresi capitanate da Luana Gentini depositaria di questa come di tante altre specialità antiche.

I Fichi Melati

I fichi melati (o mielati) rappresentavano il dolce tipico del Natale, ma anche di ogni altra ricorrenza maggiore, che introduceva il clima gioioso delle feste. Le donne giovani e meno giovani si riunivano a "Veglia" la sera, qualche settimana prima della festa ed iniziavano la preparazione del dolce. Si iniziava sbucciando le noci, le nocciole e le mandorle che poi venivano tritate finemente; vi si aggiungevano spezie e il tutto poi veniva messo a cuocere con il miele. Quando l'impasto era ben cotto, le donne, roteando porzioni dell'impasto bollente tra le mani bagnate di vino moscato (per sopportarne meglio il calore ed evitare scottature antipatiche), confezionavano le palline che, una volta raffreddatesi, divenivano croccanti. I bambini osservavano ammirati e soprattutto desiderosi di assaggiare in anteprima quelle affascinanti palline rassegnandosi alla fine ad aspettare l'epilogo della preparazione quando veniva dato loro il permesso di grattare le pentole e gustare così qualche rimasuglio di pasta croccante. Le palline poi, si inserivano nella pancia dei fichi secchi precedentemente tagliati, ed il tutto veniva infine saltato in padella, con il miele. Nessun assaggio era concesso ai bambini; i fichi venivano riposti sotto chiave nella credenza e non si potevano mangiare prima di Natale. Venivano comunque razionati al fine di consentirne la durata per tutte le Feste.



(antica ricetta)

Macelleria da Piero

Carni fresche e prodotti surgelati

P.zza Garibaldi, S. Piero

Panificio Artigianale

DIVERSI

PANE E DOLCI PRODUZIONE PROPRIA ALIMENTARI

57030 - S. PIERO IN CAMPO