l'Oro della Terra

frutta e verdura sapori di natura

N. 1 - INVERNO 2010/2011



Pensiero flessibile dote preziosa

Il controllo della qualità

Produttori la famiglia Marinangeli

Il sapore della freschezza

Indagine: andamento sul consumo di frutta e verdura

Nazzareno Ortenzi miriamo a far meglio anche ciò che facciamo bene



Tella vita delle persone ci sono sempre momenti un po' speciali: la nascita della nostra rivista è uno di questi. Dopo tanti fatti è arrivato il momento di qualche parola, un modo per conoscerci meglio. Lavoro nel gruppo dal 1976; ricordo che l'azienda era nata solo due anni prima per l'iniziativa di due coraggiosi imprenditori: Federico Ortenzi e Dino Gironzi,

quest'ultimo da anni non fa più parte dell'azienda. L'Oro della Terra nasce anche per merito di un'altra grande persona: il nostro amico, consigliere nonché commercialista, il dott. Loris Tartuferi che ha sempre condiviso con noi scelte, spesso difficili, contribuendo a far crescere l'azienda fino ai nostri giorni.

Dagli esordi sono trascorsi molti anni e abbiamo incontrato tanti ostacoli ma la passione per questo lavoro, la volontà, l'entusiasmo ci hanno portato ai grandi risultati di oggi. Risultati che sono il frutto dell'impegno dei collaboratori e della professionalità di tutta la filiera; è attraverso il lavoro dei produttori, delle aziende agricole, dei clienti che siamo riusciti a ottenere quella qualità che tanti consumatori apprezzano.

Un'azienda per definizione non può compiacersi dei successi raggiunti ma deve sapersi adeguare ai tempi che cambiano. L'innovazione, quindi, diventa un dovere per ogni azienda che voglia crescere. Per questi motivi miriamo a fare meglio anche ciò che facciamo bene. Con l'ambizione di tradurre questa visione in realtà, possibile solo attraverso uno spirito di squadra, mi auguro di essere la guida che sappia trasmettere, a ogni livello di organizzazione, il valore delle scelte intraprese. Perché in questo momento economico particolare, il valore dell'azienda si misura valorizzando le risorse reali che possiede nel suo interno, con collaboratori motivati: se l'azienda raggiunge gli obiettivi è per il lavoro di ogni singola persona perché tutti sono utili e tutti sono indispensabili al successo dell'azienda. La rivista darà valore aggiunto a questo modus operandi, con qualche finalità in più.

Siamo consapevoli del ruolo chiave che riveste l'alimentazione; basti ricordare l'organizzazione mondiale della sanità che, da anni, sostiene, ai fini di una corretta alimentazione, un maggior consumo di frutta e verdura. Ma il benessere di un individuo si misura anche dal suo stile di vita. Un giusto rapporto con il cibo non riguarda solo l'aspetto nutrizionale e salutare ma un insieme di atteggiamenti che vanno dalla scelta degli alimenti genuini e stagionali, al rispetto per l'ambiente e all'agricoltura sostenibile, alla promozione del territorio, tenendo sempre in considerazione tutti gli attori della filiera.

Cercheremo di comunicare questi valori nel modo che più ci rappresenta: con semplicità e la sensibilità per le cose buone... e belle.

Rivolgo un caloroso ringraziamento a tutti coloro che ogni giorno, con il proprio lavoro, contribuiscono in modo determinante al successo dell'azienda. Un ringraziamento particolare va a Federico Ortenzi, a cui va riconosciuta la grande capacità di sostenere il **merito** delle persone. Infine un grazie alle nostre famiglie che ogni giorno ci comprendono in un lavoro che spesso non conosce orari. Senza il loro amore e sostegno non sarebbero possibili questi risultati. A tutti, un saluto di cuore.

Direttore generale Nazzareno Ortenzi



L'azienda, le sedi, i suoi collaboratori



Da sinistra in piedi: Virgilio Massaccesi, Federico Ortenzi, Lorella Persichini, Samuele Fusari, Patrizio Martinelli, Sandro Pietrella, Carlo Giacomini, Paolo Natale Tiranti, Luca Latini, Salvatore Vicedomini, Marco Caschera, Sauro Ortenzi, Doriana Senesi, Claudio Delsere. Da sinistra seduti: Maria Re, Paola Paoletti, Azzurra Forconi, Elisabetta Cipriani, Debora Rossetti, Roberta Bellesi, Barbara Camilletti



Da sinistra in piedi: Mehieddine Belkacem, Fabio Rossi, Meryen Izmiouane, Anna Maria Moschini, Patrizia Compagnone, Gigliola Ortenzi, Orazio Marchello, Roberto Rossi, Fabio Petrelli, Giuliana Mitillo, Liduina Silenzi. Da sinistra seduti: Corrado Santarelli, Bruno Ramadori, Margaret Mamle Ocansey, Romina Ercoli, Orietta Carducci, Laura Buratti, Ahmed Manhas Mushtaq.



Da sinistra in piedi: Cristina Ortenzi, Elisabetta Marinozzi, Fabio Quattrini, Samuele Bartolacci, Raoul Scopini, Khalid Mahmood, Massimiliano Palazzetti, Aldo Daniel Luzi, Sandro Ciccioli, Francesco Foscari, Massimo Fioretti, Hussain Khalid, Cristian Maxim Ginobili, Samuele Verdini, Tariq Muhammad, Michele Tasselli. Da sinistra seduti: Giorgio Ortenzi, Mauro Artesi, Simone Verdecchia, Muhammad Azeem, Gianfranco Trobbiani. Shahad Perveez. Luca Brignone, Marco Petracci. Maurizio Pezzanesi. Flaviano Cuccioletta.



Da sinistra in piedi: Luciano Valenti, Luigi Corvatta, Angelo Sciamanna, Giovanni Rischioni, Sauro Antinori, Giovanni Paoletti, Luciano Mataloni, Guido Giuseppe Cittadini, Enrico Renzi, Pierino Piselli, Fulvio Fondato, Andrea Trillini. Da sinistra al centro: Ivano Fiorani, Stefano Dichiara, Luigino Radenti, Gianfranco Mariani, Attilio Lazzari, Antonio Pepa; Cristiano Ciccioli, Giuseppe Giustozzi, Danut Y. Manole, Giovanni Tarulli. Da sinistra seduti: Francesco Giacomelli, Graziano Mariani, Andrea Catalini, Simone Pistolesi, Nestor Fabian, Camillucci, David Micozzi, Giordano Mansuilli. Stefano Fermanelli, Giuseppe Gallicchio. (Assenti: Oscar Angel Quiroga, Abid Hussain, Primo Grassetti).

Diamo tempo al tempo e valore allo spazio nell'interesse delle persone.

on oltre 40 anni d'esperienza, il gruppo Ortenzi, specializzato nella distribuzione di frutta e verdura di qualità, è oggi una delle più grandi e apprezzate realtà nel comparto ortofrutticolo regionale. L'azienda si avvale della collaborazione di 140 dipendenti, oltre a una rete di consulenti che coprono il controllo dell'intera filiera produttiva al fine di garantire la massima qualità e freschezza dei prodotti. La selezione, la lavorazione e la distribuzione dei migliori prodotti ortofrutticoli costituiscono le attività strategiche dell'azienda, così come il servizio ai clienti e la massima attenzione alla soddisfazione e garanzia del consumatore finale. Controllo della qualità, assortimento completo dei prodotti, consegne a domicilio, filiera corta costituiscono la missione dell'azienda l'Oro della Terra conferendole un carattere esclusivo e speciale. La salda volontà di crescere, attraverso il miglioramento continuo di tutta la filiera, è accompagnata dalla consapevolezza di voler perseguire lo sviluppo attraverso un comportamento etico e socialmente responsabile. L'azienda opera tenendo in grande considerazione le risorse umane e il rispetto dell'ambiente, considerando il tempo e lo spazio due parametri importanti. Il tempo, perché il gruppo promuove il concetto della stagionalità dei prodotti; lo spazio perché privilegia i prodotti locali contribuendo al rilancio delle zone rurali, al mantenimento delle tradizioni conferendo maggior valore all'identità del territorio.



...Non serve solo la disponibilità e la cortesia nei confronti dei clienti; occorre potenziare un sistema di relazioni che funzioni dalle aree di produzione, al magazzino, alla distribuzione non solo per una migliore soluzione del problema, ma addirittura per essere preparati a eventuali difficoltà che potrebbero sorgere. Ognuno si deve assumere le proprie responsabilità e l'esempio deve venire dall'alto, dai responsabili di settore: in questo modo si può pretendere che gli altri collaboratori facciano bene il proprio lavoro per essere possibilmente delle punte

29 ottobre 2010. Riunione aziendale, reparto area vendite



Da sinistra in piedi: Giacomo Baldssarri, Michele Gabrielli, Giancarlo Bonaccorsi, Mauro Nisi, Fabrizio Gabbianelli, Aina Braina Adeshola. Da sinistra seduti: Massimo Manoni, Paolo Tenaglia, Federico Franceschelli, Renzo Cingolani, Simone Maria Svarca



Da sinistra: Francesco Montenero, Loriana Loreti, Massimiliano Galici, Stefano Massetti, Gian Marco Galici, Carlo Michelsanti, Paolo Gabarrini, Mario Tosti, Gianfranco Biagioni Angeli, Patrizio Giovannini, Tommaso Cirenei, Domenico Montenero (assente)



Da sinistra: Alessandro Gattini, Dalila Poloni, Giuseppe Tiburzi, Massimo Iobbi, Edila Gambini, Claudio Cattanei, Giuseppe Floris



Dasinistra in piedi: Guido Malavolta, Davide Liuzzi, Angelo Rossi, Carlo Bompadre, Krenar Shehaj, Angelo Giacomelli. Da sinistra seduti: Pierpaolo Nociaro, Eduart Dervishi, Giacomo Colli



Da sinistra: Antonio Cantenne, Alberto Fondato, Cesare Magnatti, Gianluca Bruffa, Luigino Radenti, Tonino Muzi



Pensiero flessibile

L'elasticità mentale è una dote preziosa perché consente di vedere le cose da diversi punti di vista. E così si vince la sfida di apprendere ogni giorno.



I filosofo francese Michel de Montaigne sosteneva, più di 400 anni fa, che quando non si può regolare gli avvenimenti, occorre regolare se stessi. Oggi la qualità più richiesta è la capacità di adattarsi ai cambiamenti. La flessibilità, dal latino *flexibilitas*, elasticità, è una dote preziosa e consiste nel saper modificare i propri schemi operativi adattandoli alle situazioni che cambiano. Diventa quindi fondamentale saper cambiare rotta se si vuole sopravvivere al futuro.

Se abbiamo flessibilità di pensiero e di comportamento abbiamo più scelta, e se qualcosa non funziona, possiamo provare a fare qualcos'altro. Facile a dirsi, più difficile passare all'azione perché spesso le persone sono rigide, inflessibili, non si concentrano su se stesse ma parlano di quello che gli altri "dovrebbero" fare, non sono d'accordo su nulla e continuano a fare le cose di sempre. Ma se per anni si continuano a fare sempre le stesse cose, si otterranno sempre gli stessi risultati. Questo significa che un'azienda orientata in un'ottica di miglioramento continuo che cerchi, ad esempio di attivare una nuova gestione del controllo qualità, troverà resistenze da parte di collaboratori poco inclini al cambiamento. A meno che non si lavori anche a livello di convinzioni e valori. Se per i collaboratori diventa fondamentale

saper fare più cose, per l'impresa il cambiamento diventa davvero sostenibile solo se il "capo", oltre a saper guidare, sa anche ispirare l'innovazione motivando i collaboratori sull'importanza di valori e obiettivi.

Far nascere la consape-

"Un combattente che non sa arretrare non può vincere; un albero incapace di piegarsi si spezza.

La rigidità e la forza sono inferiori, la flessibilità e la morbidezza superiori".

Lao Tze

volezza che ci sono situazioni dove è necessario modificare i propri ruoli per raggiungere più facilmente l'obiettivo prefisso. Ma cosa impedisce il cambiamento, perché la resistenza a cambiare è così forte? L'abitudine per prima cosa e poi certe convinzioni, personali o culturali che ci portano a credere che certi cambiamenti debbono per forza essere lunghi e dolorosi. E così le innovazioni acquistano un significato negativo proprio perché siamo noi a darglielo. Tanto più si è elastici, tanto più si riesce a fare di necessità virtù. Ogni situazione infatti ci permette di imparare qualcosa: le persone, e le aziende, che riescono ad aumentare le proprie conoscenze e competenze danno un'opportunità in più alla propria vita. E spesso per capirlo, più di tante strategie, servirebbe il tanto invocato ma poco praticato buon senso.







I PRODUTTORI

Gesti d'amore

La famiglia Marinangeli racconta la vita nei campi, la passione per la terra, la fatica, il ritmo delle stagioni, il lavoro scandito dagli umori del tempo. Perché se il lavoro nobilita l'uomo, i contadini sono i veri nobili della terra.





a terra dei Marinangeli non è molto fuori dal centro di Macerata, eppure mentre percorri la strada che ti conduce nella loro campagna, sembra già di essere in un altro mondo: le querce secolari, gli alberi sempreverdi e quelli stagionali dagli incredibili colori autunnali, la terra sonnacchiosa che si prepara al riposo invernale. Arrivi e fuori nel cortile ci attende il vecchio di casa: la storia e la memoria della campagna. È seduto a godersi il sole novembrino, poggiato al bastone, compagno immancabile degli anni che passano.

Enrico, detto Rigo, ha 89 anni; fino a due anni fa lavorava nei campi e oggi ci parla della sua terra, dei sacrifici per acquistarla nel 1963 (vent'anni di mutuo) perché prima era un semplice mezzadro. Gli brillano gli occhi e nel suo volto troviamo la serenità di chi sa di aver sempre fatto il suo dovere, c'è la nobiltà dovuta al lavoro della terra e all'orgoglio di aver visto il figlio continuare il proprio lavoro. L'avrebbe fatto anche il nipote Davide, 23 anni, perito agrario se una malattia invalidante non lo costringesse a casa a svolgere lavori meno pesanti. Ricorda Rigo quando per lavorare nei campi non aveva nient'altro che la zappa, la vanga e la falce fienara. "Mica c'erano tutti li strumenti de adesso", ricorda, "eppoi quello che veniva a comprarci le verdure se il tempo era stato buono pretendeva di pagare di meno i prodotti perché ci diceva che avevamo faticato di meno. Vagli un po' a spiegare che era dalle cinque della mattina che stavi chino a raccogliere gli ortaggi: con la pioggia o con il sole la verdura da sola dentro le casse non ce va". È un incanto ascoltare quest'uomo, esempio vivente della nostra storia, dei nostri avi, delle nostre tradizioni.

In una parola della nostra identità contadina. Che ci dovrebbe rendere orgogliosi, perché non ci omologa ma ci rende unici. Adriano, 58 anni, è il figlio di "Rigo", insieme a sua moglie Giuliana, 56 anni, coltivano la terra da vent'anni. Nei loro nove ettari di terreno, coltivano ortaggi, cicoria, carciofi, spinaci, fave, erbe varie a seconda delle stagioni e vendono tutta la produzione, da vent'anni, all'Oro della Terra che a sua volta distribuisce nei vari punti vendita. Chiediamo ad Adriano quanto conviene ancora lavorare la terra e cosa ne pensa del fotovoltaico come alternativa ai terreni produttivi.

"Lavorare la terra è un mestiere come un altro: richiede volontà, sacrificio, dedizione, amore. Ecco, forse non ti ci arricchisci ma ci mantieni bene la famiglia. Un conto, – continua Adriano – è vendere i propri prodotti nei mercati che magari una volta vendi pure bene, ma altre non vendi nulla: un altro è avere un'azienda come L'Oro della Terra che ti compra sempre con continuità tutto l'anno. Noi abbiamo la certezza di guadagnare sempre e loro la possibilità di avere sempre prodotti freschi. Lo scambio è reciproco, nessuno ci rimette. I pannelli fotovoltaici? Non sono d'accordo, è come profanare la terra e non solo perché è innaturale vedere nei campi anziché distese di grano

o ortaggi o piante da frutto distese di lamiere, ma perché la terra va coltivata".

I prodotti della famiglia Marinangeli sono figli della pazienza e delle stagioni e basta osservare le loro mani, forti che concimano, innaffiano, strappano erbacce. Invocano la pioggia perché irriga naturalmente i campi ma tanta pioggia porta anche tante lumache che si mangiano le tenere foglie delle verdure. Ma piuttosto che aumentare la dose di antilumaca preferiscono eliminare a mano le foglie consumate dai parassiti. Certo loro sono piccoli ed è più facile fare un gesto d'amore come eliminare la fogliolina "cotta" dal gelo. Per i grandi produttori agricoli è un po' più difficile ma l'amore per la terra non cambia. Questo è motivo di orgoglio per loro e per noi consumatori una garanzia non solo della freschezza ma della salubrità del prodotto. I Marinangeli raccolgono le verdure, le puliscono, le lavano e le incassettano; poi sarà L'Oro della Terra a distribuirle tra i vari clienti. Dalla raccolta al supermercato non passano più di 12/24 ore. Pochi chilometri, nessun impatto ambientale, nessuna speculazione, nessun produttore sottopagato. E la garanzia, per il cliente e il consumatore finale, di un prodotto di qualità. Chiediamo se ogni tanto si concedono una vacanza. "E dove trovo un posto più bello di questo? – risponde Adriano –. Vede quella quercia là: d'estate, nelle ore più assolate, mi siedo lì sotto, all'ombra. Di fronte ho il verde intenso dei miei prodotti, se volto lo sguardo a destra vedo il mare e a sinistra i Monti Sibillini. Lo sguardo è appagato e la stanchezza pure. Gli chiediamo se ha qualche interesse all'infuori della terra e mi parla della caccia. "Lo so - dice - oggi ci vedono come criminali ma la caccia ha sempre fatto parte della tradizione contadina. Un tempo non trovavi un contadino che non possedesse almeno un fucile in cantina". Già, un tempo. Oggi, che molti volatili sono in via di estinzione, la caccia non può più essere un valore condivisibile e compatibile con il rispetto per l'ambiente. Ma questa è un'altra storia.

Prima di andarcene volgiamo un ultimo sguardo verso la campagna, una bellezza che rasserena e consola perché va oltre quello che vedi. Ci vengono a salutare i due cani da caccia e un pappagallo, Cicchetto: Rigo lo ha trovato per caso dieci anni fa a svolazzare intorno al campo. Era affamato, lo hanno nutrito e accudito e da allora è sempre rimasto con loro. Due anni fa ha nidificato e solo allora si sono accorti che era una femmina. Meraviglie della natura.



"Vorrei che pensaste con me che il mistero, nella vita, è grande e che il meglio che ci sia da fare, è quello di stare stretti più che si possa agli altri, cui il medesimo mistero affanna e spaura. E vorrei invitarvi alla campagna". G. Pascoli



Il consumo di frutta e verdura

L'indagine dell'Oro della Terra rileva una preferenza per i prodotti freschi, stagionali e locali. Il prezzo? Non è un fattore determinante per l'acquisto.

onostante il mercato globale, il consumatore preferisce il locale. Sceglie il prodotto stagionale perché più profumato, saporito, fresco e per conto dell'azienda "L'ORO DELLA TERRA". L'analisi campione è stata condotta nelle province di Ancona, Macerata, Ascoli Piceno e Fermo, Teramo e Pescara per un totale di 880 interviste in 26 città effettuate in 36 supermercati, 9 punti vendita specializzati in ortofrutta e 6 mercati rionali.

I principali criteri che guidano all'acquisto sono: il luogo di origine, la stagionalità (fondamentali per il 70% dei consumatori), la freschezza, l'integrità, il colore e la consistenza. Di conseguenza si preferisce una filiera corta che nell'immaginario collettivo è sinonimo di qualità e freschezza. Sono dati significativi che attestano l'importanza del luogo di origine di un prodotto: il consumatore dà maggiore fiducia a ciò che è più vicino (regionale/nazionale) e che conosce. Il prezzo è importante solo per il 9% dei consumatori.

Chi acquista frutta e verdura in promozione risulta essere una minoranza, ma nonostante ciò è necessario tenere presente che tale comportamento è in aumento; se la promozione è utilizzata correttamente senza sacrificare la qualità risulterebbe un'ottimo espediente per contribuire ad aumentare la notorietà del marchio sia del distributore che del cliente. Anche i prodotti biologici non risultano essere particolarmente interessanti per il consumatore, come anche il prodotto tagliato e lavato, presentato in busta sul quale c'è ancora diffidenza, anche se si avvertono segnali di crescita in questo settore. Ma qual è il profilo dell'acquirente di frutta e verdura? Il 78% sono donne, prevalentemente pensionate; ci sono comunque delle differenze fra clienti e non clienti del marchio Oro della Terra. Il cliente ha un'età media più elevata, meno istruito ed ha istaurato con il suo punto vendita di riferimento un rapporto di fiducia, grazie anche ad una frequenza pluriennale, che comporta una sua maggiore fedeltà. Il non cliente appare invece più concentrato sugli aspetti commerciali. Un po' più giovane e istruito, non ha ancora stabilito



rapporti stabili con i punti vendita che frequenta e per questo è più orientato a testare i prezzi e l'assortimento e cambia spesso i posti dove acquistare. Per quanto riguarda i luoghi ideali dove acquistare frutta e verdura, la scelta cade sul supermercato (49%) ed il fruttivendolo (20%). Risultano essere importanti anche l'ambiente e il luogo dove vengono collocati i prodotti; il posto ideale deve essere pulito luminoso, colorato, con una spiccata preferenza per il verde e profumi discreti. È soprattutto l'esposizione di frutta e verdura che deve risultare curata e alla quantità dei prodotti si preferisce l'estetica della qualità. In altre parole, gli alimenti vanno prima mangiati con gli occhi e troppa merce in vista non è uno stimolo al desiderio d'acquisto. Altro dato interessante della ricerca riguarda la comunicazione; se da un lato sembra suscitare un vago interesse un modello di comunicazione visiva, come giornali, tv o web, desta invece interesse una comunicazione fatta direttamente nel punto vendita. L'acquirente apprezzerebbe un addetto che fornisca informazioni anche se più che informato gradirebbe essere rassicurato sui prodotti che acquista. In altre parole, la rassicurazione diventa un indicatore di valore sull'autenticità del prodotto confermando la consapevolezza del consumatore che il prodotto possieda tutte le caratteristiche organolettiche e di salubrità.



Controllo della qualità

È l'elemento più importante che si richiede ad un prodotto e ad un servizio, la qualità necessita di verifiche e informazioni precise ed efficaci dalla produzione al processo distributivo. Per garantire il prodotto ortofrutticolo dall'origine al consumatore finale.



🌖 Italia detiene *il primato nella qualità e si*curezza alimentare con una percentuale del 99,3% per le verdure, del 98.6% della frutta, del 98,7% per l'olio di oliva e addirittura del 100% per il vino (dati del Ministero del lavoro, salute e politiche sociali). Sono numeri che pongono le produzioni italiane ai vertici, a livello comunitario e internazionale, per garanzia di salubrità. Questo primato è stato ottenuto grazie all'impegno dei produttori agricoli e delle aziende di distribuzione che hanno il compito di garantire ai clienti l'effettiva corrispondenza dei prodotti da essi acquistati alle caratteristiche igienico-sanitarie, nutrizionali, l'origine geografica e il rispetto di tutti gli standard fissati per legge. La qualità non è solo l'elemento distintivo di un prodotto ma possiede aspetti organizzativi e gestionali che coinvolge tutta l'azienda. Per questo si parla di sistema di qualità (concetto ampio che verrà sviluppato anche nei prossimi numeri). L'Oro della Terra, in questo contesto ha svolto un ruolo fondamentale e contribuito al raggiungimento di importanti risultati nel nostro territorio. La sua specializzazione nella filiera dell'ortofrutta e la sua sensibilità sul tema della qualità e della sicurezza alimentare rappresentano una garanzia per il consumatore marchigiano, umbro e abruzzese, zone dove da anni l'azienda Ortenzi opera con professionalità. L'area del controllo qualità si colloca nel cuore operativo dell'organizzazione aziendale dove frutta e ortaggi vengono controllati e codificati, passo dopo passo, in modo da monitorare e tracciare l'intero percorso del prodotto e la sua origine. Il reparto è formato da un gruppo di specialisti che si dedica esclusivamente alla corretta gestione dei prodotti.

La direzione è affidata a Giorgio Ortenzi che si avvale

della supervisione di Dario Caccamisi, professionista nei sistemi per la qualità dell'ortofrutta. Ma la responsabilità si estende a tutti i livelli direttivi e l'attuazione della qualità coinvolge tutto il personale perché i risultati migliori sono sempre frutto di un lavoro di squadra. È importante sottolineare che l'area del controllo qualità è indipendente dall'area della funzione acquisti e da quella delle funzioni vendite; questo significa che i prodotti che sono considerati idonei dai responsabili acquisti e vendita potrebbero invece non esserlo per il reparto del controllo qualità. Se questo reparto ritiene che alcuni prodotti non siano corrispondenti ai requisiti di qualità e sicurezza ritenuti irrinunciabili, non vengono messi in vendita. I prodotti che non superano "l'esame" vengono gestiti con specifiche procedure come: reso al fornitore, rilavorato nell'apposito reparto aziendale, commercializzato in canali alternativi.

Il controllo qualità assume quindi l'importante responsabilità di essere per il consumatore la garanzia in grado di portare tutti i giorni nei banchi di ortofrutta dei nostri territori frutta e verdura di qualità garantita. E una missione complessa, per questo motivo l'azienda si sta concentrando maggiormente alla soddisfazione del consumatore (customer satisfaction). Che vuol dire soddisfare i bisogni, le necessità, le preferenze del consumatore, espresse in termini di qualità, sicurezza e convenienza anche nel prezzo. Conoscere l'evoluzione delle attese e dei bisogni dei consumatori è indispensabile. Ne consegue che l'azienda, avvalendosi delle migliori professionalità in questo settore, si tiene costantemente informata trasferendo poi le nuove conoscenze a tutto il "team" del controllo qualità. Perché il successo di un'azienda si misura soprattutto sulla capacità di arrivare al massimo della qualità: zero difetti.





Frutta e verdura possiedono sostanze che le rendono alimenti essenziali per il nostro benessere. Per conservare queste virtù è necessario che arrivino fresche fino al consumatore.

istribuire ortaggi e frutta freschi in modo da consentire che il sapore, il gusto, il bello aspetto rimangano inalterati il più a lungo possibile, è uno degli obiettivi del gruppo Ortenzi.

Il consumatore attento quando entra in un reparto o in un negozio servito dall'Oro della Terra percepisce subito la freschezza, sinonimo di bontà e genuinità dei prodotti. Questa percezione, del cliente e del consumatore, costituisce l'elemento per eccellenza che contraddistingue l'azienda e la ripaga di tanti sforzi che tale missione comporta. Se la freschezza è una qualità facile da rilevare, quello che si conosce meno invece è il grande lavoro che consente di gustare ogni giorno sulla nostra tavola prodotti freschi. Dietro questo risultato c'è il lavoro di tanti collaboratori che tutti i giorni, a turno, dall'alba fino a tarda notte, si impegnano in un lavoro tanto prezioso quanto sconosciuto, permettendo a tanti consumatori di gustare i migliori sapori che solo la freschezza garantisce.

Per ottenere tale risultato è necessario che tutta la filiera sia unita e concentrata. Solo una filiera corta, competente e coordinata può svolgere bene questo lavoro. L'azienda si avvale di un sistema efficiente di logistica, di avanzate attrezzature, sistemi computerizzati, celle frigorifere a temperatura, 50 automezzi refrigerati per assicurare una corretta catena del freddo.

Poi ci sono le persone che, come sempre, fanno la differenza: è grazie all'esperienza e professionalità dei nostri specialisti che vengono selezionate le migliori zone di produzione e ricercate le numerose eccellenze di tutte le regioni italiane. La struttura dell'Oro della Terra, coordinando e programmando insieme ai produttori e alle aziende agricole, la raccolta dei prodotti, garantisce la puntualità del suo personale e dei suoi mezzi sul luogo di produzione. Così si assicura la massima freschezza. Zucchine, pomodori, peperoni, melanzane, insalata, funghi, meloni, fragole, ciliegie, pesche, susine, albicocche, raccolte al mattino nelle migliori zone di produzione arrivano entro 12-24 ore sui banchi dei nostri clienti. Questo è il lavoro dell'Oro della Terra e la garanzia per i consumatori di gustare la freschezza dei suoi prodotti.

Frutta e verdura vanno consumate fresche, e acquistate a piccole quantità, senza fare inutili "scorte", per evitare il deterioramento e la perdita di principi nutritivi.





	I	LE S	TA	GI()NI	DI			FRUT	TA		
PRODOTTI/MESI	GENNA/O	FEBBRAIO	MARZ0	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBE
ALBICOCCHE						x	X					
AMARENE						X	X					
ANGURIE							X	X				
ARANCE	X	X	X	X							X	X
KAKI										X	X	
CASTAGNE										X	X	
CILIEGIE					X	X	X					
CLEMENTINE	X	X								X	X	X
FICHI						X	X	X	X			
FRAGOLE				X	X	X	X	X				
KJWI	X	X	X	X	X						X	X
LAMPONI					X	X	X	X	X	X	-	
LIMONI	X	X	X	X						X	X	X
MANDARINI	X	X									X	X
MELE	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X
MELONI					X	X	X	X	X		-	
MIRTILLI							X	X	X			
NESPOLE				X	X							
PERE	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X
PESCHE			1			X	X	X	X			
POMPELMI	X	X	X	X	X						X	X
PRUGNE							X	X	X			
SUSINE			8		7 - 3	X	X	X	X			
UVA								X	X	X	X	

	L	ES	TA(GIC	NI	DE	GI	$\mathbf{I}0$	RTA	GGI		
PRODOTTI/MESI	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZ0	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
AGLIO				X	X	X	X	x	X	X	X	
ASPARAGO			X	X	X	X						
BIETOLA da costa	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CARCIOFO	X	X	X	X		X						
CAROTA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
BROCCOLO	X	X	X						X	X	X	X
CAVOLFIORE	X	X	X	X						X	X	X
CAVOLI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CETRIOLO						X	X	X	X			
CICORIA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	x
CIPOLLINE			X	X	X			5 1118				
FAGIOLO e FAGIOLINO					X	X	x	X	X			
FAVA FRESCA					x	x	X					
FINOCCHIO	X	X	x	x	x	^	^			x	x	x
FUNGHI	x	x	x	x	x	X	x	x	x	x	x	X
INSALATE	^	_	x	x	x	X	x	X	x	x	x	x
MELANZANE			_		_	X	X	X	x	X	-	
PATATA	X	X	X	X	x	X	X	X	X	X	X	X
PEPERONE				-		X	X	X	X	X	-	-
PISELLO					X	X	-	-	-	-		
POMODORO					X	X	X	X	X			
PREZZEMOLO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	x	X
RADICCHIO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
RAPA	X	X	X							X	X	X
RAVANELLO				X	X	X	X	X	X	X		
SEDANO		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
SPINACIO	X	X	X	X	X				X	X	X	X
ZUCCA	X	X						X	X	X	x	X
ZUCCHINA						X	X	X	X			



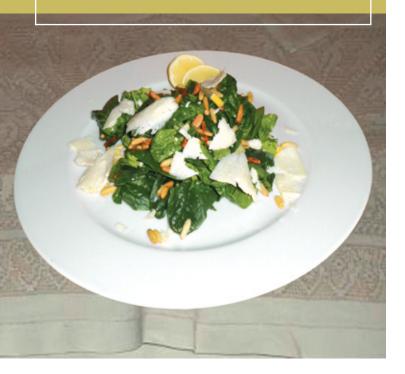
Prodotti di giovinezza

rutta e verdura sono ricche di vitamine, minerali, fibre, antiossidanti e riescono davvero a contrastare l'invecchiamento e a mantenerci più giovani. Le persone che mangiano più porzioni di frutta e verdura hanno una pelle più idratata e luminosa, con una migliore produzione di collagene. Frutta e ortaggi inoltre favoriscono le funzioni cognitive e rallentano l'invecchiamento cerebrale. La vitamina E, la vitamina C, il betacarotene sono sostanze fondamentali per il rinnovamento cellulare e per difendersi dai danni causati dalle radiazioni ultraviolette. Nella stagione invernale. ne sono ricchi: mele, arance, noci, mirtilli, broccoli, carote, cavolfiori, spinaci. Senza dimenticare la melograna che ha una forte concentrazione di tannini a cui si deve la capacità di catturare i radicali liberi, i principali responsabili dell'invecchiamento cellulare. Infine l'uva rossa: contiene il resveratrolo, antiossidante e antinfiammatorio che aiuta a combattere i segni del tempo.



e delizie

Come si fa a cucinare cose così buone? Mangiare per credere. ")



Insalata di spinaci al limone con pinoli tostati e scaglie di Pecorino vissano

Ingredienti per 4 persone

• ½ Kg di spinaci freschi puliti e privati del gambo • 50 gr di pinoli sgusciati e tostati al forno • 1 piccolo limone con la buccia • 100 gr di scaglie di pecorino di Visso stagionato

• sale e olio extra vergine di oliva.

Tagliare grossolanamente le foglie di spinaci e insaporire delicatamente con piccoli pezzettini di limone con la buccia, pinoli tostati, sale e olio extra vergine di oliva. Cospargere con le scaglie di pecorino e servire subito.



Cannelloni di vitello su crema di cavolo verde con pomodorini e guanciale croccante

Ingredienti per 6 persone

• 300 gr di pasta all'uovo tirata a sfoglia e tagliata in rettangoli, scottati in acqua bollente e disposti ad asciugare su un canovaccio. Per il ripieno • 1 carota • una costa di sedano • 1 cipolla • 300 gr di carne di vitello a pezzetti • 100 gr parmigiano • olio extra vergine d'oliva • 2 uova intere • ¼ di panna • sale e pepe. **Per la salsa •** un cavolfiore verde bollito e raffreddato • 2 spicchi d'aglio • 1 rametto di rosmarino • 300 gr di pomodorini • 6 fette di guanciale tagliate sottili.

Saltare in padella la carne di vitello con le verdure, condire e poi passare al tritacarne.

Amalgamare il composto con uova, panna e parmigiano ed inserire in un sacco a poche con bocca liscia.

Stendere l'impasto sui rettangoli di pasta che verranno poi arrotolati e disposti su un testo da forno precedentemente imburrato.

Riempita la teglia chiudere con fiocchi di burro e parmigiano e gratinare al forno per pochi minuti. Intanto preparare la salsa soffriggendo in padella l'aglio ed il rosmarino fino a farli dorare poi toglierli dall'olio e saltare il cavolo verde a pezzetti delicatamente fino a ridurlo a crema.

Passare le fette di guanciale nel microonde a massima temperatura per 30 secondi o nel forno caldo per 1 minuto, poi stendere la crema di cavolfiore sul fondo del piatto a specchio, appoggiare i cannoncini gratinati, i pomodorini precedentemente padellati ed infine le fette di guanciale croccante. Guarnire con un filo di olio extra vergine di oliva a crudo.

> "A tavola perdonerei chiunque, anche i miei parenti".

> > Oscar Wilde











Sella di coniglio al radicchio con ventaglio di patate dorate al rosmarino

Ingredienti per 4 persone

• 1 lombo di coniglio disossato • 150 gr di pancetta fresca arrotolata • 600 gr di radicchio rosso • 1 cipolla bionda • 200 cl di vino Bianco dei Colli Maceratesi • 3 patate tagliate a fettine sottili • rosmarino • sale pepe • olio extra vergine di oliva • zucchero semolato.

Dorate la cipolla tritata con olio di oliva e aggiungere il radicchio tagliato a striscioline sottili, salare, pepare e aggiungere un po' di zucchero. Appiattire il lombo del coniglio e stendervi sopra la pancetta a fettine sottili e poi il composto di radicchio e cipolla precedentemente saltato. Arrotolare e chiudere il coniglio con lo spago; in una padella scaldare abbondante olio di oliva e saltare velocemente il rotolo di coniglio in modo che si formi una sottile crosticina, poi trasferirlo in una pentola antiaderente, bagnare con il vino bianco e lasciar cuocere a fuoco lento. Formare dei piccoli ventagli con le fette di patate su carta da forno, salare e bagnare con dell'olio aromatizzato al rosmarino e cuocere in forno a 200° per 10 minuti. Tagliare il coniglio a fette di circa 1 cm e servire con patate arrosto irrorando con la sua salsa.

Mousse di pere alla Vernaccia di Serrapetrona

Ingredienti per 4 persone

• ½ 1 di panna fresca montata • ¼ 1 di crema pasticcera fredda • 4 fogli di colla di pesce ammorbidita in acqua fredda • ½ cucchiaino di cannella • 4 pere Abate abbastanza dure • ½ 1 di Vernaccia di Serrapetrona • 1 cucchiaio di zucchero di canna.

Unire la colla di pesce sciolta al microonde, o a bagno maria, alla crema pasticcera e poi alla panna, aggiungendo la cannella e mescolando delicatamente. Mettere il composto nelle formine preferibilmente monoporzione e far raffreddare in frigo.

Tagliare le pere in quarti e metterle a cuocere in una casseruola con la vernaccia, lo zucchero di canna, un po' di cannella, per circa 10 minuti, cercando di mantenere la forma. Sformare la mousse sul piatto di portata e servire irrorando con il vino rimasto e accompagnare con la pera cotta e aromatizzata.

> Associazione Provinciale Cuochi Macerata "Antonio Nebbia" www.assocuochimacerata.it



INEWS

MACFRUT

I dati del periodo gennaio-giugno 2010 dell'Osservatorio dei Consumi ortofrutticoli delle famiglie italiane confermano la tendenza del 2009: si compra meno frutta e verdura ma anche se diminuisce la quantità media comprata per nucleo, crescono le famiglie che acquistano frutta e verdura.

UN DOLCE INVERNO PER GLI UCCELLI



La LIPU, Lega Ialiana Protezione Uccelli, invita alla protezione dei volatili con azioni concrete. Non buttiamo la frutta parzialmente marcia; in inverno, soprattutto con la neve, gli uccelli hanno difficoltà a procurarsi il

cibo. Disponete frutta e verdura non più fresca nei balconi in apposite cassette e vi farete degli amici in più!

TRE MELE AL GIORNO

Non una ma tre mele al giorno tolgono il medico di torno: È quanto emrge dalla ricerca Isafruit, progetto dell'Unione Europea presentato alla festa Pomaria di Melinda: L'assunzione di tre mele quotidiane aiuta a mantenere sotto controllo il colesterolo, protegge l'ambiente intestinale e migliora le difese antiossidanti.

DIETA MEDITERRANEA PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

L'Unesco annovera la dieta mediterranea nel patrimonio dell'Umanità. È un riconoscimento prestigioso e rappresenta un traguardo importante per la tradizione alimentare del nostro paese. La dieta mediterranea è legata alle stagioni, alle piccole realtà produttive e al territorio; è una cucina sana, con pochi grassi e predilige i prodotti freschi, frutta e

verdura, legumi, olio, pasta, pesce.

INAUGURAZIONE REPARTO ORTOFRUTTA ANCONA

Il 25 novembre scorso Maurizio Quattrini, stimato proprietario del supermercato DM nel quartiere Brecce Bianche ha richiesto la collaborazione e la professionalità dei tecnici dell'Oro della Terra per allestire il suo terzo punto vendita.

FAI e BENEDETTO XVI: SALVIAMO L'AGRICOLTURA

Il fondo per l'ambiente italiano lancia l'allarme in un convegno, il Papa lo fa nell'Angelus: l'Italia ha bisogno di ritrovare il meglio del suo passato quando gli interventi dell'uomo garantivano un perfetto equilibrio tra paesag-

gio e sfruttamento della terra. In dieci anni il nostro paese ha perso il 27% delle aziende agricole. L'agricoltura va rilanciata e non sono più rinviabili misure verso un settore sempre più in crisi.



GLI SMOOTHIE NON SOSTITUISCONO LA FRUTTA FRESCA

Ormai presenti in ogni supermercato, non sono né succhi, né polpa di frutta, gli smoothie sono i nuovi "frullati", bevande pastorizzate, composti prevalentemente da frutta e yogurt, ricchi di vitamine e fibre. Stanno riscuotendo un grosso successo soprattutto tra le mamme che li

acquistano per compensare la porzione giornaliera di frutta per i bambini. Sul piano nutrizionale, sono sicuramente meglio di bevande gassate e zuccherate ma ricordiamo che i bambini vanno anche educati al consumo di frutta fresca.



SUPERMERCATO GEST COAT TOLENTINO

L'11 novembre scorso, l'area servizio clienti dell'Oro della Terra ha collaborato all'allestimento del rinnovo del reparto ortofrutta ricevendo i complimenti dello staff del reparto e dai titolari che ancora una volta hanno scelto il gruppo Ortenzi come partner privilegiato per professionalità e disponibilità.







di Max Giorgy e Nena

№ l'Oroscopo della Terra Ogni stagione un prodotto della terra influenza il tuo segno.

dal 21 dicembre al 21 marzo

Perché qualche vizio di gola possa trasformarsi in virtù dello spirito.

AGLIO

Ariete 20.03 - 20.04



Fa proprio al caso vostro questo ortaggio afrodisiaco. In questo periodo di freddo invernale avete proprio bisogno di risvegliare i sensi un po' sopiti. Sia-

te meno ragionevoli: ricordate "il cuore ha le sue ragioni che la ragione non conosce". Ergo, anche la passione vuole la sua parte. Andate all'attacco e lasciatevi andare a tutti i piaceri (leciti!).

CARCIOFO

Cancro 21.06 - 21.07



È buono da gustare e fa bene per il corpo. Questa bontà d'animo dovrebbe essere estesa anche a voi che ultimamente avete delle ten-

denze poco pacifiche. Perché vi ostinate a voler cambiare persone che non cambieranno mai? Ignorate parenti e colleghi che tirano fuori il peggio di voi. Datevi all'amore, che vi distende. In tutti i sensi.

KIWI

Bilancia 23.09 - 22.10



La vanità è decisamente il vostro peccato preferito. Siete affascinanti, vi piace essere ammirati, possedete il gusto per le cose belle anche se alla

quantità dovreste preferire la qualità. Non vi servono centri estetici: consumate kiwi e sarete così belli da essere mangiati a morsi.

RADICCHIO

Capricorno 22.12 - 20.01



Voi, così sobri, asciutti, a tratti alteri, diremmo anche piuttosto amari. Per voi che badate sempre al sodo e all'essenziale, è arrivato il momento di mettere

da parte i sensi di colpa e concedervi qualche trasgressione. Per cominciare: radicchio trevigiano e frutta secca, così, giusto per darvi una botta de vita.

PATATA

Toro 21.04 - 20.05



I benefici della patata hanno effetti sulla memoria e voi vi ricordate solo ciò che vi fa comodo. Non promettete ciò che non riuscite a mantenere: se

passa la prima, la seconda non ve la perdonano. Fugate dubbi, paure e insicurezze. Specie in amore, ricordate che vi apprezzano per quello che siete. Mangiate patate e meditate.

UVA

Leone 22.07 - 22.08



Le proprietà antiossidanti e tonificanti dell'uva, soprattutto rossa, aiutano a dare una marcia in più al re della savana, abituato come al

solito a strafare. Vi ricordiamo che per conoscere la qualità di un buon vino non è necessario berne l'intera botte. Nella vita ci vuole più moderazione necessaria per sentire... il gusto pieno della vita.

MELA

Scorpione 23.10 - 21.11



Pentitevi, peccatori! Voi siete la mela, il frutto passionale e dell'ancestrale peccato. Purificatevi con dei sani frullati di mela: contengono acidi che

favoriscono il processo digestivo e sono perfetti per lenire le infiammazioni. Mangiare mele a volontà contribuirà a darvi una calmata e a placare il vostro spirito lussurioso. Altro che abbacchio!

ZUCCA

Acquario 21.01 - 19.02



Considerata la cenerentola dell'orto, si è trasformata in un splendida carrozza per portare Cenerentola al ballo del principe. Morale? Le trasformazioni

sono sempre in atto, basta volerle. Vi sentite delle zucche vuote? Leggete, informatevi, coltivate l'eleganza dello spirito...e non vi batte nessuno!

CAROTA

Gemelli 21.05 - 20.06



Meritata dopo tante bastonate dagli amici e sul lavoro. Ma non rendete la stessa medaglia, vi farebbe perdere tante occasioni e serenità. Viaggi e

vacanze vi rimetteranno a nuovo. Se con l'euro marca male, vanno bene anche le gite fuori porta, l'importante è godersela... alla faccia di chi vi vuole male.

CASTAGNA

Vergine 23.08 - 22.09



Troppe castagne al fuoco non si cuociono; vi siete ingozzati, forse per compensare alla mancanza di affetto. Poi non lamentatevi della pancia

crescente. Tiratevi su e cominciate a selezionare, non perdete tempo con chi non vi merita. Puntate piuttosto le vostre attenzioni su chi non avete mai considerato: potrebbe riservarvi delle piacevoli sorprese.

MANDARINO

Sagittario 22.11 - 21.12



Brillanti, creativi, guardate alla molteplicità del possibile, conciliandola in sintesi audaci. Mettete a frutto il vostro talento aiutandovi mangiando agrumi.

Per voi anche i periodi di vacche magre sono delle opportunità. È difficile starvi dietro, ricordatevi che siete di questa terra. Gli altri non vi raggiungono: siete voi che dovete fare un passo indietro.

FUNGO

Pesci 20.02 - 19.03



Siete sognatori, il rapporto con la realtà quotidiana proprio vi va stretto ma questo è il vostro momento super. I frutti della terra sono dalla vostra pare:

osate tutto ciò che volete e i risultati non tarderanno ad arrivare. Giocate al lotto: intorno a voi i numeri fortunati sembrano spuntare come funghi.

PROVERBI

La saggezza popolare si è sempre espressa sotto forma di massime e proverbi. Con poche parole, tramandate oralmente, si trasmettevano consigli: pillole di sapere che scandivano il tempo e l'attività dell'uomo, la vita di campagna e quella di città. E così frutta e ortaggi diventano poesia per rappresentare la sostanza della vita.

- Ogni frutto vuole la sua stagione.
- Ogni mela ha il suo baco.
- Naso a patata, rosso come un pomodoro.
- Spremuto come un limone.
- Il merlo becca la miglior ciliegia.
- Amici e meloni, su cento due son buoni.
- * Pane e fico mangiar d'amico. * Con patate e cipolle dentro l'orto mai nessuno è morto.
- Una ciliegia tira l'altra. Salvare capra e cavoli.
- Quando la volpe non arriva all'uva dice che è acerba.
- L'albero si riconosce dai frutti.

Registrazione Tribunale: numero unico in attesa di registrazione al Tribunale di Macerata

Direttore responsabile: Dario Caccamisi

Impaginazione e testi: Nazzarena Luchetti

Realizzazione grafica: Tonino Caporicci

Interviste: Nazzarena Luchetti

Foto in copertina: Pesaro, paesaggio

per gentile concessione di Giampietro Tintori

Hanno collaborato: Nazzareno Ortenzi, Maurizio Tagliazucchi, Dario Caccamisi, Giorgio Ortenzi, Max Giorgi

Stampa: Tipografia San Giuseppe srl - Pollenza (MC)

Dialogo con i lettori:

e-mail: nazzarena@orodellaterra.it



ORTENZI S.r.I. - Via Domenico Concordia n. 42/48 62100 PIEDIRIPA DI MACERATA (MC) Tel. 0733.286911 - Fax 0733.286941

www.orodellaterra.it









