



l'Oro della Terra

frutta e verdura sapori di natura

N. 2 - PRIMAVERA 2011

Virgilio Massaccesi
un modo migliore
di lavorare
per un mondo
migliore

Tutti i colori del benessere

Produttori
la famiglia Torresi

Clienti
MADIS

La carta dei valori

La mela e l'antico fruttai



Lavoro nell'azienda dal 1985 e ho avuto la fortuna di attraversare tutto il percorso evolutivo del nostro settore degli ultimi 25 anni. Un percorso che inizia al mercato ortofrutticolo di Macerata situato all'epoca in Piazza Pizzarello.

Ricordo quegli anni come momenti convulsi che raggiungevano il culmine dell'agitazione alle 6 del mattino quando il vigile, che regolava l'accesso alle vendite, fischiando dava inizio alle contrattazioni; era il segnale che scatenava la mitica corsa a chi arrivava prima negli stand dei prodotti per assicurarsi la frutta e verdura migliore. Erano gli anni in cui insieme a Dino Gironzi e Federico Ortenzi, fondatori dell'azienda, si girava l'Italia alla ricerca dei prodotti migliori, allacciando rapporti diretti con i produttori. L'affare veniva concordato con la stretta di mano e quando questa si interrompeva voleva dire che il contratto era concluso e la vendita avvenuta. Il contratto vedeva tre figure principali: l'acquirente, il mediatore, o sensale, e il produttore. La figura del "sensale" rivestiva un potere immenso nel settore produttivo e realizzava il prezzo dei prodotti.

L'azienda già allora ragionava in termini di qualità e servizio e nonostante gli anni non ha mai perso la sua "freschezza": servendosi delle migliori tecnologie l'azienda permette al consumatore finale di gustare i prodotti in 24 / 36 ore dalla raccolta. "L'Oro della Terra" continua ad essere una azienda con una grande diversificazione distributiva, gestita da persone esperte che mantengono uno stretto legame con i produttori, con uno spirito di gruppo che ha sempre contraddistinto tutti collaboratori.

Molte cose oggi sono cambiate, dei contratti siglati con strette di mano e della parola d'onore se ne è quasi persa la memoria. I prezzi sono stabiliti tramite tecnologie informatiche, un tempo impensabili, dalle quotazioni di mercato tenendo conto di molte variabili ed evitando speculazioni. Senza dimenticare che una vera strategia dei prezzi passa anche attraverso la **comunicazione del valore di ciò che si vuol vendere**. Oggi il consumatore non acquista per soddisfare un bisogno primario (la fame): i prodotti devono soddisfare desideri. La razionalità è stata sostituita dalle emozioni, passioni, sentimenti. Se un prodotto non richiama questi valori difficilmente sarà oggetto di attenzione.

Frutta e verdura, centrali nella dieta mediterranea, coltivati con passione e esperienza nelle nostre campagne, rivendicano maggiore attenzione da parte del mercato e del consumatore: secondo l'Ismea, dal 2003 al 2010, i consumi di ortofrutta sono scesi del 14%. Le scelte commerciali devono mirare a incentivare un maggior consumo di frutta e verdura e rendere il consumatore più consapevole nella scelta dei prodotti. Sono convinto che il futuro dell'agricoltura passa anche per il recupero del meglio del suo passato, nel trovare una sintesi tra la tradizione e le continue esigenze di rinnovamento imposte dal mercato. Coniugare il profitto, il rispetto degli altri e del pianeta è diventato oggi un doveroso atto di responsabilità.

Auguro per il futuro un modo migliore di lavorare per un mondo migliore.

Virgilio Massaccesi
Direttore commerciale



Il centro lavorazione: cuore dell'azienda

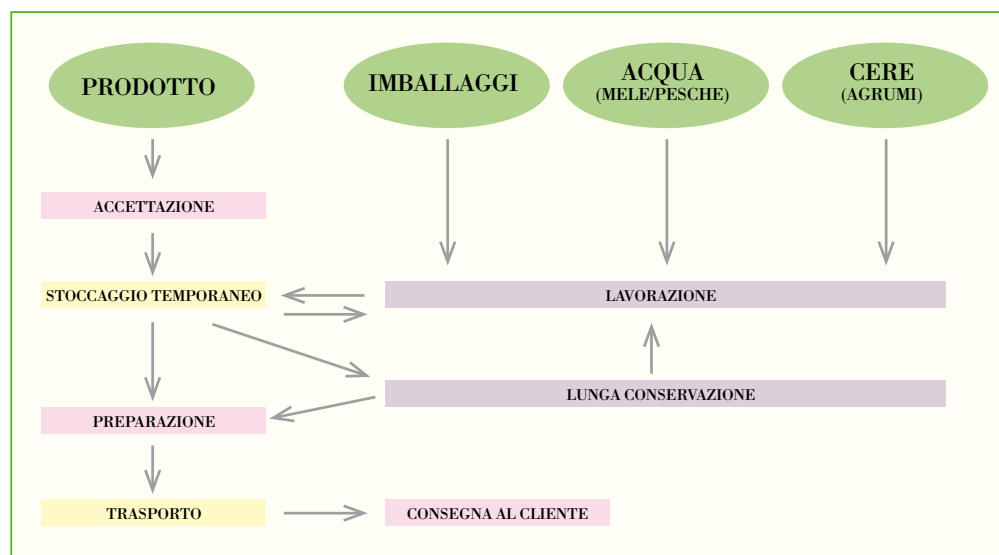


Lil centro lavorazione, dell'azienda, si estende su un'area di circa 2.500 mq dove sono presenti impianti e macchinari per lavorazione di frutta e verdura. "L'Oro della Terra" è in grado di fornire ai clienti la più completa varietà di ortofrutta con ogni tipologia di imballaggio. Con solo due passaggi, produttore e centro lavorazione, frutta e ortaggi arrivano freschissimi al consumatore. Per questo l'Oro della Terra si caratterizza come filiera corta. L'accorciamento della filiera è un vantaggio per tutti: permette al produttore di ricavare un maggior guadagno, contiene i costi de "l'Oro della Terra", contribuisce alla riduzione dei prezzi di vendita al dettaglio.

Per molti prodotti come le fragole, le susine, le insalate o i pomodori, l'azienda fornisce ai produttori il materiale per il confezionamento in modo da poter lavorare il prodotto sul luogo della raccolta garantendo così una filiera ancora più corta e la massima freschezza. Per altri prodotti come mele, pere, agrumi, il produttore fornisce il prodotto grezzo cui seguono le varie operazioni presso il centro lavorazione e la vendita ai negozi. Quest'aspetto diventa importante soprattutto nella stagione estiva per prodotti delicati come pesche, meloni, albicocche, susine. "Continuiamo a trattare con cura il prodotto che già il produttore ha trattato con cura", osserva Giorgio Orteni. Va inoltre ricordato che per esaltare al massimo i sapori di frutta e verdura è importante che la raccolta avvenga al giusto grado di maturazione seguendo i parametri di durezza della polpa, grado zuccherino e colore. "L'Oro della Terra" investe costantemente nelle tecnologie; lo scorso anno è stata avviata una nuova linea per la lavorazione delle pere controllata elettronicamente che migliora la qualità del prodotto riducendo i costi di lavorazione. La linea delle pere si aggiunge alle linee di lavorazione per mele,

pesche e agrumi, che rappresentano il meglio della tecnologia disponibile.

Il processo di lavorazione si svolge attraverso varie fasi; dopo l'arrivo al magazzino i prodotti sono posti in ambienti a temperatura controllata per breve tempo, come nel caso della frutta estiva, o per periodi più lunghi per i prodotti che possono essere frigoconservati. A questa fase di stoccaggio segue la vera lavorazione, in cui la frutta è pulita o lavata, calibrata elettronicamente secondo la dimensione e/o il colore e infine posta manualmente nelle confezioni richieste dai clienti: cassette, cestelli o sacchetti di varie dimensioni. A volte gli agrumi sono abbelliti con l'impiego di cere protettive che ne migliorano la conservabilità e l'aspetto. Al termine del processo di lavorazione le confezioni vengono etichettate: l'indicazione del lotto sull'etichetta garantisce una perfetta tracciabilità dal produttore fino al punto vendita.



L'Oro della Terra

CARTA DEI VALORI CARTA DEI VALORI

“Ciò in cui crediamo aggiunge valore a ciò che facciamo.

Questa carta rappresenta un processo di crescita e testimonia la volontà di condividere valori comuni.

È un punto di riferimento da perseguire giorno per giorno.”



Questa carta dei valori nasce dalla volontà di progettare il futuro dell'azienda. Da quarant'anni insieme a tanti produttori delle migliori zone agricole e ai nostri clienti, che hanno sempre creduto nell'azienda stimolandola a migliorare, “L'Oro della Terra” ha portato tutti i giorni nelle case di tante famiglie frutta e verdura di qualità. In questo lungo periodo abbiamo sempre guardato avanti migliorando giorno dopo giorno: costanza e passione ripagano sempre. Oggi il nostro modello di impresa rappresenta un esempio per qualità e filiera corta: due soli passaggi e siamo sui banchi di vendita dei nostri clienti.

Tuttavia, se si vuole continuare a competere occorre apportare dei cambiamenti preservando l'identità e i valori dell'azienda.

Le aziende che negli ultimi anni hanno registrato rilevanti trend di crescita sono quelle che hanno avuto la capacità e la velocità di interpretare, se non addirittura anticipare, nuovi modelli di mercato. Anche per questi motivi “L'Oro della Terra” ha elaborato un completo progetto di sviluppo. Un percorso che richiede impegno poiché tutti devono sentirsi protagonisti e responsabili per i successi dell'azienda. Collaborazione, fiducia e perseveranza devono accompagnare tale processo di cambiamento: in questo modo si possono conseguire gli obiettivi prefissati e crescere in modo equilibrato.

Preservare la nostra storia e i nostri valori anche nella crescita è per noi irrinunciabile.

Per questo motivo abbiamo individuato dieci valori che rispecchiano la nostra identità per rafforzare il senso di appartenenza all'azienda e facilitare i processi di cambiamento. Perché per portare avanti una missione, serve innanzitutto una visione più vasta che possa essere condivisa da tutti: collaboratori, clienti, consumatori finali e partner della filiera. È una strada che serve a rafforzare non solo l'identità aziendale ma l'identità dei prodotti ortofrutticoli evitando che possano ridursi a semplice merce. Desideriamo raggiungere l'immaginario del consumatore non più come semplici distributori ma come un'organizzazione che sia garanzia di qualità dei prodotti offerti instaurando un legame più consolidato di stima e fiducia con il cliente e il consumatore. Obiettivo che diventa raggiungibile solo cercando di essere i migliori nel proprio settore.

Passione

Siamo determinati a raggiungere i nostri obiettivi perché alla base di ogni nostra azione c'è l'amore per il nostro lavoro. Realizziamo i nostri progetti con impegno e professionalità, requisiti fondamentali per chi voglia far parte della filiera dell'Oro della Terra.

Qualità

I migliori prodotti della natura rappresentano la nostra storia e la nostra missione, ma la nostra qualità si estende a tutto il processo lavorativo e distributivo.

Etica

Con i collaboratori, clienti, produttori, consumatori e le istituzioni ci impegniamo a rispettare criteri di trasparenza, lealtà, affidabilità, responsabilità e correttezza.

Soddisfazione del cliente e del consumatore finale

Cerchiamo di esprimere al più alto livello la corrispondenza tra le aspettative del consumatore e il prodotto offerto. Riconosciamo le peculiarità individuali di ogni cliente, seguendolo e assistendolo con servizi personalizzati, continuando a sperimentare nuove soluzioni per un miglioramento continuo.

Valorizzazione dei produttori

Diamo tempo, garanzia e sostegno ai produttori per ottenere prodotti genuini e sicuri, coltivati nelle aree vocate. Privilegiamo i prodotti stagionali e locali ma non ci limitiamo a piccoli orizzonti: non a caso madre natura ci ha regalato una varietà di prodotti unici. Scegliamo le aziende agricole migliori che condividono e promuovono i nostri valori stabilendo con loro rapporti leali che si consolidano nel tempo.

Lavoro di squadra

Da soli non si costruisce nessun futuro. Con i collaboratori stabiliamo modi e tempi per realizzare nella maniera più efficace gli obiettivi, misurando i risultati nel rispetto delle persone.

Cultura alimentare

Promuoviamo una maggiore consapevolezza di ciò che consumiamo affinché una giusta alimentazione sia il risultato di un apprendimento e della conoscenza della filiera, del territorio e delle sue risorse.

Flessibilità

Nel nostro lavoro ci sono variabili come l'imprevedibilità del tempo, della natura e del mercato: la capacità di adattarsi ai cambiamenti è quindi una dote necessaria. Flessibilità significa anche essere disponibili al cambiamento e aperti all'innovazione.

Formazione

Riteniamo prezioso avere nuove idee e investire su di esse. Siamo consapevoli che non si finisce mai di imparare: le conoscenze e le competenze vanno continuamente migliorate. La crescita dell'azienda è sempre un'opportunità di crescita personale.

L'Oro della Terra

Crediamo nell'importanza del rafforzamento del marchio come vero elemento distintivo e di sviluppo. Il marchio rappresenta la nostra storia e il nostro futuro. Nelle tre parole "L'Oro della Terra" il consumatore riconosce la qualità e l'affidabilità dell'azienda.



Sotto un grande cielo

Lavori di campagna trasmessi da generazioni, l'innovazione che si alterna alla tradizione, il lavoro che scorre sotto il cielo grigio di pioggia o azzurro di sole. Lavorare la terra è faticoso ma le vere difficoltà sono altre. Come il continuo aumento dei costi di produzione. Parola di Simone Torresi.



Siamo a Montelupone, Macerata. È una bella giornata di sole quando incontriamo la famiglia Torresi anche se il vento gelido ci ricorda che siamo ancora in inverno. Ma per poco: osservando la campagna capisci che il risveglio è vicino. Le foglie di grano di un verde intenso sono già spuntate e le piantine di insalata sono pronte per essere coltivate. “Da dicembre a marzo la campagna riposa”, osserva Simone, “e ci dedichiamo ai lavori di manutenzione”. Simone è giovane, ha appena quarant’anni e fa il produttore agricolo nell’azienda di famiglia. Una breve esperienza in fabbrica è bastata per capire che la vocazione era un’altra: la terra. Piantare, tagliare, pulire, concimare può essere faticoso ma meglio avere come tetto il cielo piuttosto che lo spazio grigio e monotono di una fabbrica. Anche Francesco e Anna Maria, genitori di Simone, lavorano la campagna: undici ettari coltivati a ortaggi, insalata, sedano, cavolfiori, cardi. Poi c’è il nipote Lorenzo, vent’anni, bel ragazzo, diplomato in agraria: ha scelto di fare il produttore agricolo coltivando cereali e prodotti biologici. Quando non

è occupato nei campi, aiuta Simone a coltivare la sua proprietà. Lorenzo discute con modi esperti di biologico, fertilizzanti, incentivi statali: sentirlo parlare porta a credere che il ricambio generazionale sembri ancora funzionare. “Molti giovani non vogliono lavorare la terra perché è un lavoro faticoso e non garantisce un reddito elevato”, aggiunge Lorenzo. Il lavoro nei campi non conosce orari definiti, si lavora anche dodici ore al giorno. Il lavoro è pazientemente programmato e va fatto costantemente: ci sono momenti precisi per la semina, per la potatura e il raccolto. Il rapporto con la terra non è sempre facile, spesso è fatto di ostinazione e di dure prove e ci si deve abituare a sopportare il freddo d’inverno e il caldo d’estate. Senza contare l’imprevedibilità della natura che, in poche ore, può distruggere un raccolto frutto di mesi di lavoro. Certo, c’è la polizza assicurativa a garantirti contro le calamità del tempo ma assicura solo una parte del mancato guadagno. “Arriva il perito dell’assicurazione”, osserva Simone, “ti analizza l’insalata andata distrutta, toglie le foglie in superficie e dice che, se ripulita accuratamente, si può vendere lo stesso. E così ecco decurtato il 50% del rimborso perché quell’insalata, che non piazzaresti sul mercato neanche per regalo, per qualche perito è buona. Poi bisogna considerare la franchigia. In breve, c’è da sperare che madre terra



*Coltivare
la terra
è il miglior
modo
per
custodirla*

non si trasformi mai in matrigna”. Fino alla fine degli anni ottanta era possibile ottenere buoni ricavi dalla terra che hanno permesso ai Torresi di fare degli investimenti. Poi il costante aumento dei costi di produzione (concime, gasolio, mezzi vari), a cui non corrisponde mai un aumento dei ricavi delle vendite, ha portato i produttori a dimezzare le loro rendite. Con l’avvento dell’euro le cose si sono ulteriormente complicate, “Se in molti settori le vecchie mille lire sono diventate un euro, nel nostro settore valgono cinquanta centesimi” sottolinea Simone. Percorriamo la campagna e scorgiamo in un ripostiglio un vecchio trattore risalente agli anni sessanta, un modello “La Piccola” della Fiat, ormai d’epoca. Nonostante siano ben forniti di mezzi moderni, la famiglia ancora lo utilizza perché le ruote poco spesse del mezzo e la sua altezza dal suolo consentono di andare nei campi coltivati senza rovinare gli ortaggi.

Il rapporto dei Torresi con l’azienda “L’Oro della Terra” è consolidato da anni in un rapporto di reciproca fiducia; a proposito, il padre di Simone,

Francesco, ricorda quando nell’estate dell’82 andava a consegnare i prodotti a Dino Gironzi che, nell’osservare i suoi collaboratori intenti a godersi i mondiali di calcio, anziché

lavorare, sperava in cuor suo che la tv potesse rompersi. Francesco è il ritratto della serenità: forse è vero che la vecchiaia più felice è quella che si vive in campagna.

A Lorenzo chiediamo quali sono i trattamenti più usati per il biologico: “Usiamo solo prodotti rameici naturali”, risponde, “Per combattere la mosca delle olive adotto invece un metodo tradizionale tramandato da generazioni. Si prende una bottiglia di plastica e dopo averla tagliata a metà, in una parte si versa acqua e zucchero e l’altra metà viene posta, come coperchio, sopra alla parte con la soluzione. Questo congegno, posizionato sulla pianta di ulivo, cattura naturalmente la mosca, attirata dalla soluzione zuccherina, che rimane così intrappolata nella bottiglia evitando di rovinare le olive. Ecco, anche questo è biologico!”.

Il freddo intenso ci costringe a entrare in casa. Qui Simone prende in braccio suo figlio: “Tra qualche anno anche tu pianterai dei semi”, gli sussurra. Matteo ha solo un anno: un po’ presto per dire se sarà la terza generazione a portare avanti la passione di famiglia per la terra.

Ogni numero della rivista darà spazio ai clienti dell'Oro della Terra. In questo numero incontriamo il gruppo MADIS

La spesa con il cuore verde

MADIS è la sigla di Marche Distribuzione. Una struttura efficiente, in grado di unire e moltiplicare le forze degli imprenditori che ne fanno parte, aiutandoli a crescere senza mai privarli della propria libertà d'azione. I sei punti vendita contraddistinti dal gruppo Madis operano tutti nella provincia di Macerata: due supermercati a Pollenza, due a Treia, uno a Passo di Treia, uno a Cingoli. Quattro i soci fondatori: Aurelio Galasse, Sandro Orazi, Giancarlo Cristini e Giuseppe Nocelli. L'attuale presidente del gruppo è Giancarlo Ferranti, un passato di tecnico ferroviario e una passione per la vendita che si è concretizzata quando ha abbandonando la vecchia professione per dedicarsi completamente all'attività di commerciante. Giancarlo, insieme ai soci Stefano, Lauro, Francesco, Samuele, Antonia, Luisa e Giuseppina, gestisce i due punti vendita di Pollenza dove tutti i reparti lavorano a pieno regime. I reparti di ortofrutta sono affidati alle cure di Gisella e Lauro.

Sandro Orazi è invece il proprietario di "Villa Shop", il moderno supermercato di Passo di Treia. Tutta la struttura è realizzata a basso impatto am-

bientale con grande risparmio energetico. Particolare attenzione è prestata all'illuminazione, curata direttamente da Sandro. Il signor Orazi faceva il macellaio fin da bambino, fiore all'occhiello del supermercato quindi non può che essere il reparto macelleria. Cesarina Giulioni fa parte della società di gestione del supermercato di Cingoli, "La struttura è un po' datata" ci tiene a precisare, "ma le idee sono sempre nuove". Il reparto trainante del supermercato è quello dell'ortofrutta gestito sapientemente da Andrea Evangelisti. Tutti i soci del gruppo MADIS partecipano alla gestione dei punti vendita secondo le loro competenze e sono anche coloro che consolidano il rapporto quotidiano con il clienti. Punti di forza del gruppo: attenzione costante ai clienti, cura dettagliata di tutti i reparti soprattutto quelli dei prodotti freschi. Particolare attenzione è rivolta alla formazione dei propri collaboratori e all'aggiornamento tecnologico e organizzativo dei punti vendita. MADIS offre ai consumatori una vasta scelta di prodotti di qualità ma anche una selezione di prodotti locali che rappresentano il meglio della tradizione marchigiana.



Madis Pollenza



Gisella



Giancarlo Ferranti con Maurizio Tagliacucchi consulente L'Oro della Terra



Madis "Villa Shop" Passo di Treia

Nutrirsi bene: un insegnamento che dà buoni frutti. Anche nello sport

“**F**rutta nelle Scuole” è un progetto di educazione alimentare europeo rivolto ai bambini di scuola elementare realizzato dai Ministeri delle Politiche Agricole, Salute e dell'Istruzione e cofinanziato dalla Comunità europea. Il progetto, giunto al secondo anno di attività, ha visto l'Italia aggiudicarsi, per l'anno 2011, il budget più elevato (20,94 milioni di euro), presentando un modello di realizzazione che ha ottenuto, già nel primo anno di attività, grandi risultati con oltre 1.300.000 bambini coinvolti su tutto il territorio nazionale. Il progetto promuove il consumo della frutta e della verdura tra gli alunni delle scuole primarie, favorendo la conoscenza dei prodotti ortofrutticoli. Il programma ha trovato piena collaborazione anche da parte della Regione Marche. L'educazione alimentare dei ragazzi è diventata fondamentale, visti i casi di obesi-



tà in aumento tra i bambini. L'obesità infantile è una condizione che predispone all'obesità nell'età adulta costituendo una minaccia per la salute dei cittadini. I ragazzi si nutrono con alimenti troppo dolci o salati con un basso apporto nutrizionale e variano poco la dieta. Si cerca, quindi, di limitare il consumo di merendine, di dolci e fritti che non solo provocano l'obesità ma, secondo uno studio inglese, provocano anche danni alla capacità mentale. La ricerca ha dimostrato che i bambini che mangiano solo patatine fritte, dolci e pizza fino a tre anni, a otto anni si ritrovano con un quoziente intellettivo inferiore ai coetanei che nella prima infanzia sono stati nutriti con verdure, frutta e pasti preparati in casa. L'iniziativa “Frutta nelle Scuole” mira a facilitare abitudini alimentari più corrette per uno stile di vita più sano ed equilibrato.

I giovani calciatori della Robur

Ha da poco festeggiato i 105 anni di attività la società sportiva più longeva del maceratese. Ci riferiamo alla ROBUR, rinomata società Salesiana del calcio giovanile e dilettantistico cittadino che riconferma presidente il dott. Luigi Sileoni. Anche per questa stagione la Robur mette in campo 15 squadre tra settore giovanile, calcio a cinque maschile e femminile, Terza Categoria e

Juniore. Guido Giorgi è il mister che allena da tre anni la squadra Esordienti raffigurata nella foto che “l'Oro della Terra” è orgogliosa di sponsorizzare. La Robur, continua ad ispirarsi ai principi Salesiani promuovendo gli aspetti sportivi e sociali del gioco. È il concetto dell'oratorio di Don Bosco: tutti i ragazzi devono avere le stesse possibilità di giocare ed emergere. Ricordiamo i tornei più importanti del

Campionato Esordienti '98: periodo pasquale Filottrano; maggio-giugno Macerata, Torneo Cleti (di importanza interregionale).



Nella foto da sinistra in piedi: Carlo Burattini, Eugenio Pettinari, Massimiliano Prenna, Mamadan Diallo, Simone Polino, Riccardo Cingolani, Riccardo Calamita, Lavdrin Sherifi. In ginocchio da sinistra: Federico Russo, Tommaso Come, Bryan Castro, Leonardo Spalletta, Amedeo Massei, Nicola Papavero, Lorenzo Fratini, Mehdi Samadi, Luca Brasca.

Tutti i colori del benessere

Il segreto per star bene?
Semplicità, freschezza e un'alimentazione a colori.

Frutta e ortaggi nella loro (apparente) semplicità racchiudono elementi e sostanze preziose, insostituibili per la salute. Questi prodotti della natura contengono acqua, sali minerali, zuccheri, fibre e sostanze chiamate phytochemicals che danno il colore a frutta e ortaggi proteggendo i vari apparati del corpo umano. Nutrirsi ogni giorno con cinque porzioni di frutta e verdura contribuisce a mantenere il nostro benessere. Al di là della loro importanza nutrizionale, i colori degli alimenti hanno la funzione di essere attra-

enti e invitanti non solo per gli uomini ma anche per gli animali, soprattutto uccelli e api. La varietà del colore degli alimenti è un piacere per gli occhi, per il palato e per la nostra salute perché ogni colore porta con sé specifiche sostanze nutrizionali. A ricordare l'importanza del legame tra alimentazione e salute, UNAPROA (Unione Nazionale tra le Organizzazioni di Produttori ortofrutticoli agrumari e di frutta in guscio) ha lanciato la campagna "Nutritevi dei colori della vita", per gustare tutto il piacere di piatti semplici e sani.

GRUPPO GIALLO-ARANCIO



Sono i colori del sole e dell'allegria. Ispirano le persone sportive perché donando energia. Al gruppo appartengono: albicocca, carota, peperone, zucca, cachi, arancia, mandarino, limone, pompelmo, nespola, melone e pesca. La particolarità è il contenuto di un phytochemical con potente azione provitaminica e antiossidante: il b-carotene, che diventa vitamina A, importante nella crescita, mantenimento dei tessuti epiteliali, fun-

zione immunitaria e visione. Gli alimenti sono anche ricchi di vitamine B ed E e di flavonoidi che svolgono la loro azione soprattutto a livello gastro-intestinale neutralizzando la formazione di radicali liberi. Peperoni e agrumi contengono vitamina C che, oltre alla funzione antiossidante, interviene sul collagene, sostanza che mantiene intatti i vasi sanguigni, stimolando le difese immunitarie e la cicatrizzazione delle ferite.

GRUPPO BLU-VIOLA



Sono i colori della saggezza, dello spirito, della calma e della tranquillità. Al gruppo appartengono: fichi, frutti di bosco, radicchio, melanzane, prugne e uva nera. Questi prodotti contengono sostanze importanti per la visione, per la struttura dei capillari sanguigni e per la funzione urinaria. Sono

alleati contro la ritenzione idrica. I phytochemicals contenuti in questo gruppo sono le antocianine, con potere antiossidante e ricchi di fibre. L'uva nera contiene un grande quantitativo di resveratrolo, usato anche in cosmetica, efficace contro l'invecchiamento cutaneo.

GRUPPO VERDE



È il colore della natura. Ispira calma, serenità, armonia e abbondanza. Al gruppo appartengono: asparagi, agretti, broccoli, basilico, bietole, cetrioli, carciofi, cicoria, indivia, lattuga, prezzemolo, rucetta, spinaci, oliva, kiwi, zucchine ed uva. Il gruppo contiene due phytochemicals con azione antiossidante: la clorofilla ed i carotenoidi. Il colore verde degli ortaggi è dovuto alla clorofilla, sostanza presente nelle parti

verdi delle piante, in grado di catturare l'energia luminosa in modo da consentire alle piante di svolgere la fotosintesi clorofilliana. L'apporto di magnesio del gruppo è importante per la nostra salute: migliora il tono vascolare, stimola l'assorbimento ed il metabolismo di calcio, fosforo, sodio e potassio. Gli alimenti verdi contengono zolfo, minerale che aiuta il nostro organismo ad eliminare molte tossine.

GRUPPO BIANCO



È il colore della perfezione, della purezza, della luminosità, della vita all'aria aperta e di una vita sana. Al gruppo appartengono: mele, pere, aglio, cipolle, cavolfiore, porri, funghi, finocchi, castagne, sedano, legumi, patate. Caratteristica di questo gruppo è il contenuto di un potente antiossidante: la quercetina che aiuta a prevenire molti tipi di tumore oltre

all'invecchiamento cellulare. Questi alimenti aiutano anche nelle malattie legate all'ipertensione, al cuore e sono inoltre ricchi di fibre e vitamina C. I cibi di questo colore, come sedano, mele, pere, hanno la funzione di depurare il corpo e di placare l'ansia che causa la fame nervosa. Effetti positivi anche sul colesterolo.

GRUPPO ROSSO



Il colore della passione, della vitalità, della forza d'animo e della sensualità. Al gruppo appartengono: pomodoro, ravanella, barbabietola rossa, anguria, arancia rossa, fragola e ciliegia. Questo gruppo ha un alto contenuto di due phytochemicals con azione antiossidante: il licopene e le antocianine. I pomodori sono la fonte più preziosa di licopene. Durante la ma-

turazione di ortaggi e frutta, il licopene raggiunge la sua più alta concentrazione ed è per questo che frutta e ortaggi vanno consumati maturi. Le arance rosse e le fragole contengono una grande quantità di vitamina C; le fragole inoltre contengono lo xilitolo, una sostanza che previene la formazione della placca dentale e combatte i germi responsabili dell'alito cattivo.

La frutta racconta emozioni



La mela e l'antico fruttajo

La mela, il frutto per eccellenza, da sempre associata a simboleggiare l'amore, la bellezza, la fortuna, la salute, la saggezza ma anche la discordia, l'invidia e la tentazione. Nei trattati di frutticoltura dell'Ottocento si contavano un centinaio di varietà di mele, mentre agli inizi del Novecento si era scesi a cinquanta, per arrivare alla produzione attuale basata su una decina di varietà. Sono molti i sostenitori che cercano di salvare varietà di frutta che rischierebbero l'estinzione a causa dell'agricoltura intensiva, basata sulla monocultura. Generazioni di contadini per secoli hanno selezionato molte varietà di frutta perché la diversità genetica permetteva la coltivazione di piante resistenti in grado di sopportare qualcuna il caldo altre la siccità, in modo da mantenere il rendimento medio di anno in anno. Inoltre, maturando ogni varietà in un momento diverso della stagione, veniva assicurata la disponibilità di frutta per tutta la stagione produttiva. Per quanto riguarda le mele, si cominciava la raccolta a giugno con le varietà più precoci e si continuava fino a ottobre-novembre con le varietà più tardive che erano poi riposte nel fruttajo, dove duravano fino alla primavera successiva. Il fruttajo, chiamato anche nel gergo contadino *melà*, era il luogo dove anticamente si conservava la frutta, soprattutto mele. Venivano utilizzati i pagliai, i fienili o gli alberi. Questa tecnica di conservazione sugli alberi era la più usata nella nostra regione; a fine ottobre, dopo la vendemmia, si raccoglievano le mele che venivano riposte in grosse ceste posizionate sulle biforcazioni dei rami degli alberi, preferibilmente gelsi. Le ce-

ste potevano contenere fino a un quintale di mele in modo da soddisfare il fabbisogno della famiglia per tutto l'inverno. Vi erano conservate diverse varietà: la qualità di mele che aveva minor durata veniva posta in superficie per essere consumata prima. Le ceste poi venivano ricoperte di paglia per proteggere le mele dal gelo e dagli uccelli.

Quando la mela veniva consumata, conservava lo stesso sapore della mela appena colta. Le più gustose erano le mele rosa, dal profumo intenso e dalla polpa soda e croccante che venivano consumate anche cotte sotto la brace dei camini oppure al forno: il loro profumo inebriava tutta la casa. Conoscete l'origine del termine pomata? Anticamente la polpa delle mele veniva mescolata con del grasso animale e veniva utilizzata per la cura della pelle. Poiché questa crema veniva fatta con le mele chiamate anche pomi, la crema venne chiamata pomata.

Il fruttajo moderno

Pur maturando nella tarda estate, le mele sono disponibili tutto l'anno perché vengono conservate in celle frigorifere, in atmosfera controllata e senza aggiunta di additivi chimici. Il prodotto si mantiene grazie al freddo e perché negli impianti più moderni come quelli dell'"Oro della Terra" viene ridotta la percentuale di ossigeno e aumentata quella di anidride carbonica. In pratica si rallenta il ciclo vitale della mela che cade in una sorta di letargo. Le mele possono venire conservate anche per sei-otto mesi mantenendo sapore e valori nutrizionali. Basta togliere la mela dalla cella frigorifera e il contatto con l'ossigeno riporta il frutto al suo normale ciclo di maturazione.

Luciano Bardella *Magister elegantiarum in cucina*

Arrivate nel suo ristorante a mezzanotte, avete voglia di qualcosa di buono e non vi accontentate dei soliti spaghetti? Scende lui in persona in cucina e anticipa i vostri desideri preparandovi una deliziosa frittata al carciofo o, se la stagione lo consente, con scaglie di tartufo. Ci riferiamo a Luciano Bardella, proprietario della struttura "Le Grotte hotel e spa" di Genga, Ancona. Rigore, precisione, professionalità, un modo di operare elegante che va oltre le regole dell'ospitalità: è il buon gusto che deve essere trasmesso ad ogni singolo cliente. La cortesia e la gentilezza del proprietario sono rivolte non solo ai clienti ma a tutto il personale che lo ricambiano con una autentica venerazione.



Circondato da un incantevole panorama, immerso nel Parco Naturale della Gola della Rossa e di Frasassi, LE GROTTI hotel e Spa è una struttura dove tutto è orientato all'eccellenza nel servizio e nel rispetto dell'ambiente. Lo scorso anno l'hotel è stato premiato a Ischia come migliore tre stelle d'Italia. Ma il traguardo conquistato è diventato un nuovo punto di partenza: l'hotel da qualche mese è diventato un quattro stelle. Luogo ideale per una breve vacanza o itinerari turistici (le Grotte di Frasassi sono ad appena tre chilometri), l'hotel offre anche un moderno centro benessere. Luogo di incontro per la sua tradizione gastronomica che si tramanda da oltre vent'anni, il ristorante propone una cucina realizzata con passione quotidiana. L'eleganza e la raffinatezza che contraddistinguono il proprietario si riflettono anche nei piatti che sono un inno alla natura regionale perché utilizza prodotti del territorio, freschissimi e accuratamente selezionati.

Il segreto di Luciano? La presenza preziosa della moglie e dei suoi tre splendidi figli. Perché è l'amore che fa girare il mondo anche in cucina.
www.hotellégrotte.it



Crema di fagioli cannellini con gamberoni scottati

Ingredienti per 4 persone

- 300gr di fagioli cannellini secchi
- 8 mazzancolle fresche
- 1 cipolla
- 4 fette di pane bruscato
- Brodo vegetale
- Olio, sale, pepe.

Lasciare in ammollo i fagioli per 6/12 ore. Imbiondire la cipolla in poco olio e aggiungere i fagioli. Lasciar cuocere con il brodo vegetale. Terminata la cottura frullarli e passarli al setaccio. Sgusciare le mazzancolle avendo cura di togliere il filo nero. Lasciar scaldare una padella antiaderente con poco sale grosso e poco olio.

Una volta scaldata scottare velocemente le mazzancolle. Comporre il piatto adagiando le mazzancolle e la fetta di pane bruscato sopra la crema di fagioli. A piacere aggiungere del pepe bianco e un filo d'olio.



Filetto di maiale in guancia croccante

Ingredienti per 4 persone

- 3 filetti di maiale non troppo grandi
- Rosmarino
- Aglio
- Pepe
- 10 fette di guancia

Privare il filetto delle nervature e dell'eventuale grasso in eccesso. Condirlo con poco sale, rosmarino e aglio tritato. A piacere aggiungere del pepe. Avvolgere il filetto con il guancia ben stretto e lasciar riposare una notte. Cottura: in padella o in forno.

NEWS



il Resto del Carlino

MARTEDÌ 21 dicembre 2010
Anno 125 - Numero 300 € 1,20

LA MANIFESTAZIONE IL RICONOSCIMENTO INTERNAZIONALE E' STATO VINTO DALL'AZIENDA ORTOFRUTTICOLA MACERATESE

«L'oro della terra» si aggiudica il premio «Gocce d'argento»



SODDISFATTO Il direttore generale di «L'oro della terra» Nazzareno Ortenzi premiato sabato scorso alle Grotte di Frasassi

SABATO, nello splendido scenario delle Grotte di Frasassi si è svolta la seconda edizione del premio internazionale «Gocce d'Argento» che premia le migliori eccellenze del mondo dello spettacolo, del giornalismo e dell'imprenditoria. In un palcoscenico ricavato nell'abisso della prima grotta intitolata «Ancona» e alla presenza di numerosi ospiti dello spettacolo e delle istituzioni, Stefano Masciarelli, conduttore della serata, ha premiato, tra gli altri, artisti come Maria Grazia Cucinotta, Vanessa Gravina e Michele Placido. Nella sezione giornalisti ha ritirato il premio il direttore di Rai 1 Mauro Mazza e il direttore del TG1 Augusto Minzolini. Nel mondo imprenditoriale, sono state premiate

due aziende marchigiane, l'anconetana Togni (settore acqua e vino) e l'azienda di Macerata «L'Oro della Terra» che, da 40 anni, opera nel mercato ortofrutticolo e si distingue per l'alta qualità dei suoi prodotti. Inoltre «contribuisce al rilancio

LE MOTIVAZIONI

«Valorizza il territorio e si distingue per la qualità dei suoi prodotti»

delle zone rurali attraverso il lavoro continuativo delle aziende agricole, al mantenimento delle tradizioni, alla valorizzazione del territorio. A ritirare il premio, il direttore generale dell'azienda Nazzareno Ortenzi che, nel ringraziare per il

riconoscimento ricevuto, ha voluto sottolineare che il successo dell'azienda è il risultato dell'impegno degli oltre 140 collaboratori e di tutta la filiera. L'evento è stato anche un'occasione per presentare ufficialmente il primo numero della rivista aziendale. «Miriamo a far meglio anche ciò che facciamo bene - ha dichiarato Ortenzi -. Il fine della rivista è quello di far conoscere non solo come opera l'azienda ma di promuovere oltre ai valori etici e il territorio, anche la salute e il benessere attraverso il consumo di frutta e verdura». Nel corso del 2011 l'azienda sarà impegnata in un importante progetto di educazione alimentare in collaborazione con Legambiente.

MARCHE: AL VIA PROGETTO DI RILANCIO PER LA «MELA ROSA DEI MONTI SIBILLINI»

Grazie al sostegno della regione Marche e delle Province di Ascoli Piceno e Fermo, oltre che di Slow Food, viene rilanciata la varietà unica di mela che 10 anni fa era stata abbandonata. La mela rosa dei Sibillini, dalla forma irregolare, piccola e schiacciata, è un frutto saporito dalle proprietà salutistiche e dalle caratteristiche organolettiche diverse da tutte le altre. È già arrivata all'attenzione di grandi gruppi che vorrebbero distribuirla in funzione della valorizzazione dei prodotti tipici e di eccellenza di ogni territorio italiano.

SARDEGNA: UNDICI MILIONI DI EURO PER MUTUI A GIOVANI IMPRENDITORI AGRICOLI

La Sardegna è la prima regione d'Italia a concedere mutui trentennali per undici milioni di euro a favore di giovani imprenditori agricoli. L'obiettivo è quello di favorire il ricambio generazionale in agricoltura grazie all'acquisto di terreni e aziende agricole in Sardegna.



VENETO: SI AL FOTOVOLTAICO MA SENZA DANNEGGIARE L'AGRICOLTURA

I piani energetici regionali per la produzione di energia pulita vanno incentivati ma senza danneggiare l'agricoltura. La Coldiretti veneto ha ottenuto di bloccare l'installazione di pannelli fotovoltaici su 200 ettari localizzati principalmente nell'area Polesana, evitando anche la speculazione di società industriali che, in assenza di un piano energetico regionale, avrebbero tentato di investire sul fotovoltaico a scapito della produzione agricola locale. Ora che è stato approvato l'emendamento alla finanziaria verranno bocciate tutte le richieste di autorizzazione per l'installazione degli impianti che superano i 200 Kw. Un atto di responsabilità verso le produzioni agricole venete.

NASCONO I SOMMELIER DELLA FRUTTA

Come per il vino anche per la frutta esistono dei veri «assaggiatori» che interpretano le diversità genetiche dei vari prodotti, selezionati e coltivati secondo precise regole di produzione. I sommelier sfruttano le potenzialità dell'analisi sensoriale per fornire indicazioni tecniche che possano contribuire alla descrizione delle produzioni ortofrutticole. In futuro il mercato si dividerà fra «varietà di massa» adatte per il grande consumo, con caratteristiche standard e varietà meno omologate per quanto riguarda le caratteristiche qualitative (prodotti di alta qualità) che andranno valorizzate e distribuite in maniera differente rispetto ai prodotti di massa.



*Ogni stagione un prodotto della terra influenza il tuo segno.
Perché qualche vizio di gola possa trasformarsi in virtù dello spirito*

CIPOLLA (Ariete). Siete duri, nervosi e fi-



nite per scaricare le vostre frustrazioni sugli altri. Ricordate che ogni tanto piangere fa bene soprattutto se vi fa cercare dentro di voi le cause di alcuni malesseri che imputate a fattori esterni. Se vi può consolare sappiate che le grandi personalità danno spesso il meglio di sé dopo momenti di dolore. Ergo, ciò che non vi uccide, vi rafforza.

ASPARAGO (Cancro). Siete tipi sensibili, sempre pronti a cogliere le sfumature più sottili. L'impertinente asparago unisce una dolcezza di



sottofondo ad un sapore che fa presagire qualcosa di più deciso. Avete talento, siete bravi ma lo sapete solo voi. È arrivato il momento del coraggio, di affrontare ciò che temete e il merito sarà premiato. Non strafate però, troppo coraggio diventa incoscienza.

INSALATA (Bilancia). Siete equilibrati, nessuno lo mette in discussione. Avete coscienza etica ed estetica, precisi più di un orologio, moralisti quanto basta. Sembra che non ci



sia niente che vi faccia traballare e cambiare idea. Ma eccessiva virtù a volte diventa difetto, ergo: siate più freschi, meno datati e siate cauti nel giudicare: ricordate che anche gli altri giudicano voi.

MELONE (Capricorno). Non è facile riconoscere un melone maturo, spesso è una sfida e l'apparenza a volte inganna. E così l'indecisione non vi fa compiere nessuna scelta e vi



porta alla rinuncia. Credete in voi stessi e nel vostro intuito: difficilmente vi indurrà in errore ma può indurvi in tentazione di usarlo come principio guida per tutte le vostre scelte. Servitevi anche della ragione.

CILIEGIA (Toro). Si sa che una ciliegia



tira l'altra (a buon intenditore poche parole). Ma dopo tanti eccessi, vi tocca stare "a stecchetto" letteralmente. Riscoprite la purezza, l'amore romantico, la poesia, la meditazione. Purificatevi dai piaceri carnali e dai peccati di gola. L'eccezione non può diventare la regola. Eros e magnetismo ritorneranno, non vi preoccupate, più forti di prima.

FAGIOLINO (Leone). Piccolo, gustoso,



nutriente. Anche voi avete bisogno di questi tre aggettivi: riservate più cura alle piccole cose (e vi porteranno alle grandi), mettete più gusto ed entusiasmo in quello che fate e infine nutritevi con alimenti più freschi, sani e meno elaborati. Frenate il vostro appetito da lupi per non ritrovarvi come abbacchi alla prova costume.

CICORIA (Scorpione). Avete tutto per essere felici. Eppure continuate a lamentarvi, a tormentarvi, a cercare sempre quello che manca perché



vi manca sempre qualcosa. Pensate che chi si accontenta muore e allora siete sempre alla ricerca della pietra filosofale. Il consiglio? Un piatto di cicoria accompagnato da gallina lessa: non farà buon brodo ma vi aiuterà a pensare positivo.

LIMONE (Acquario). Frutto di infinite



proprietà, il limone rispecchia il vostro modo di essere. Siete camaleontici, vi adattate a molte situazioni, portate vitalità dove serve e conforto a chi ne ha bisogno, rinvigorate situazioni stanche e date una calmata a chi si sente troppo euforico. Non è altruismo ma solo bisogno di compiacere. Chiedetevi perché. E vivete la vostra vita.

BANANA (Gemelli). Avete bisogno di mi-



gliorare la vostra qualità della vita. Vi manca l'energia per farlo? Mangiate tante banane, vi aiuteranno a trovare la forza per riportare ordine nelle vostre idee. Siate meno pessimisti e più aperti nei confronti delle novità, lasciatevi trasportare dagli eventi e vi si apriranno delle opportunità inaspettate. Riscoprite l'ottimismo.

FRAGOLA (Vergine). Il frutto della pri-



mavera e della rinascita, bello da vedere e da gustare, la fragola influenza il vostro segno per tentare la vostra inesauribile razionalità. Date poca importanza alla sfera affettiva e invece avete bisogno di risvegliare la passione. Regalatevi una cena chic e concludete la serata tra soffici cuscini ovviamente dopo esservi inebriati di fragole e champagne.

FAVA (Sagittario). Mangiare fava consente



uno stato di purezza. Ci riferiamo alla purezza della vostra mente, sempre impegnata a pensare che gli altri possano essere più astuti di voi. È vero che a pensare male si sbaglia anche se spesso ci si indovina ma la troppa diffidenza non vi fa valutare bene le cose. O vi sopravvalutate o vi sentite troppo insicuri. Cercate la risposta tra teche di fava e pecorino.

MELANZANA (Pesci). La pazienza è la



virtù dei forti e in questo momento voi state toccando il fondo della debolezza. Il segreto dei saggi consiste nel saper attendere. State operando bene per raggiungere la meta che vi siete posti. I frutti della terra hanno bisogno di tempo per maturare, così anche voi lasciate che il tempo faccia il suo corso. Mangiate melanzane che sono simbolo di prosperità.

AFORISMI PROVERBI

Sintesi di passato e presente, codici di saggezza che scandiscono la vita dell'uomo.

- * Mangia piano e sarai magro.
- * Quando lo stomaco è pieno è facile parlare di digiuno.
- * Chi beve vino campa più del medico che glielo proibisce.
- * La natura non fa nulla d'inutile.
- * Se non ti dicono niente le stelle, i fiori, i frutti, che vuoi che ti dicano le parole?
- * La noia è figlia della città non della campagna.
- * Ognuno di noi è come una pianta; una parte alla luce, l'altra nascosta.
- * Saper sorridere, saper attendere, saper mangiare.
- * Si acquista più in una settimana di malattia che in sette anni di salute.
- * Il più saggio di tutti i consiglieri: il tempo.

Registrazione Tribunale di Macerata
n. 596 del 10/12/2010

Direttore responsabile: Dario Caccamisi

Impaginazione e testi: Nazzarena Luchetti

Realizzazione grafica: Tonino Caporicci

Interviste: Nazzarena Luchetti

Foto in copertina: Attilio Luzzi

Hanno collaborato: Nazzarena Ortenzi,
Maurizio Tagliazucchi, Dario Caccamisi,
Giorgio Ortenzi, Max Giorgy

Stampa: Tipografia San Giuseppe srl - Pollenza (MC)

e-mail: nazzarena@orodellaterra.it



I'Oro della Terra®

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

www.oroellaterra.it



ELEMENTAL
CHLORINE
FREE
(GUARANTEED)



Rispettiamo l'ambiente perché utilizziamo carte riciclate ed ecologiche