Oro della Terra

FRUTTA E VERDURA PIENA DI VITA.

N. 4 - AUTUNNO 2011

Produttori
VAL POTENZA, vita contadina tra le industrie

Clienti
Un allestimento che frutta

SAPORI D'AUTUNNO

Legambiente e Oro della Terra
insieme per un progetto educativo nelle scuole

Sauro Ortenzi
Le competenze servono a poco se non c'è passione in quello che fai

Da vent'anni lavoro fianco a fianco con i clienti dei nostri punti vendita di Macerata, Foligno, Fabriano, Senigallia e Ancona. Ho fatto esperienza andando subito sul campo anche perché mio padre mi ha sempre ricordato che prima si deve dimostrare il proprio valore e solo poi se ne raccolgono i frutti.
In questo modo ho avuto l'occasione di capire le varie sfaccettature e problematiche che può avere ogni singolo cliente nel nostro settore. Non possiamo, infatti, pensare che quello che facciamo vale per tutti: ogni cliente ha le sue specifiche esigenze.
Esempio ne sono gli allestimenti, con il marchio "Oro della Terra" nei punti vendita dove ogni cliente ha espresso i propri desideri sulle modalità e i tempi dell'operazione.
Non basta più disporre frutta e verdura in maniera ordinata, occorre creare un ambiente piacevole e una atmosfera che inviti il consumatore all'acquisto consapevole.
Agli inizi di questa attività tutto era più semplice, si cercava di vendere frutta e verdura di qualità ma l'attenzione al cliente era un fatto secondario. Oggi stiamo attraversando un periodo economicamente difficile dove si è accentuata la difficoltà di vendita, per questo l'attività richiede un'attenta valutazione del mercato, ricerche sul consumatore, sul prodotto e, non ultima sulla concorrenza.
Spesso si tratta anche di fare scelte difficili, a volte si deve mediare, altre bisogna essere più decisionisti. Certo, niente è facile ma le cose facili difficilmente pagano. Occorrono esperienza, competenze ma la differenza la fa la passione che metti in quello che fai. E poi non lasciare niente al caso, perché è sempre l'attenzione al dettaglio che ti conduce alla soddisfazione del cliente.

Sauro Ortenzi
Responsabile Servizio Clienti

Oro della Terra e Legambiente

insieme per un progetto educativo nelle scuole

Un maggiore consumo di prodotti freschi come frutta e verdura, la valorizzazione dei produttori e del territorio, uno stile di vita più corretto. Perché ad essere virtuosi si incomincia da piccoli.

È fissata per i primi giorni di novembre la data che darà il via al progetto: "Oro della Terra a Tavola", con il fine di promuovere una corretta alimentazione attraverso il consumo di frutta e verdura nelle scuole della Provincia di Macerata. Il progetto, promosso da Legambiente e Oro della Terra è stato presentato lo scorso 20 settembre presso la sede di Macerata dell'azienda. Alla conferenza, dove erano presenti le principali testate giornalistiche e le telecamere della web tv "Youmc", sono intervenuti il sindaco di Macerata Romano Carancini, il direttore generale "Oro della Terra" Nazzareno Ortenzi, il responsabile qualità Dario Caccamisi, il presidente di Legambiente Marche Luigino Quarchioni e la responsabile Legambiente Scuola e Formazione Marche Bruna Bernardini. Protagonisti di questo progetto educativo saranno i ragazzi delle classi III, IV e V delle scuole primarie della provincia di Macerata e i loro insegnanti. I ragazzi avranno a disposizione del materiale didattico appositamente pensato e prodotto per il progetto.

Tutte le classi che aderiranno al progetto potranno partecipare al concorso "Le migliori ricette" con l'obiettivo di premiare le preparazioni a base di frutta e verdura proposte dai ragazzi, sia recuperate dalla tradizione culinaria italiana sia introdotte dalla globalizzazione dei consumi. Sebbene l'offerta di cibo sia maggiore che in passato, la quantità ha spesso sostituito la qualità, facendo si che i cibi abbiano un gusto sempre più indifferenziato, l'alimentazione sia troppo ricca di grassi e zuccheri e molti prodotti che consumiamo spesso siano di dubbia provenienza. Nonostante i ripetuti appelli delle organizzazioni della salute, di centri estetici e di dietologi sul valore dei principi nutritivi di frutta e verdura, questi alimenti non vengono consumati a sufficienza specie dalle giovani generazioni. Per questo Oro della Terra e Legambiente hanno deciso di collaborare alla realizzazione di questo progetto con l'obiettivo di far conoscere e apprezzare la frutta e la verdura ai bambini invitandoli a riflettere sul proprio comportamento a tavola e sulla scelta consapevole dei cibi. Un percorso formativo in grado di valorizzare le produzioni tipiche e di qualità caratterizzando l'identità del territorio. Il progetto non è solo un modo per valorizzare il piacere di consumare frutta e verdura fresca di stagione,ma anche un viaggio, per le classi che aderiranno, nella storia rurale ed enogastronomia del nostro territorio a sottolineare come il tema dell'alimentazione sia fortemente correlato con la salvaguardia dell'ambiente.

LEGAMBIENTE

Nata nel 1980, Legambiente è l'associazione più diffusa in Italia. Aperta ai cittadini di tutte le convinzioni politiche e religiose, si finanzia grazie ai contributi volontari di soci e sostenitori.
Tratto distintivo dell'associazione è stato fin dall'inizio l'ambientalismo scientifico ovvero la scelta di fondare ogni progetto in difesa dell'ambiente su una solida base di dati scientifici in base ai quali è possibile indicare alternative realiste e praticabili.
Oltre 115.000 tra soci e sostenitori, 1.000 gruppi locali, 30.000 classi che partecipano a programmi di educazione ambientale, oltre 60 aree naturali gestite direttamente o in collaborazione con enti locali. Con l'obiettivo di costruire un mondo migliore.

Prodotti in primo piano e maggiore visibilità del marchio. Oro della Terra personalizza i punti vendita perché frutta e verdura non siano semplice merce ma prodotti con una identità garantita e firmata

Un allestimento che frutta

Gest Coat

L'Eden della Frutta

Gest Coat

Madis

Madis

Gest Coat

Quasi una rivoluzione quella che Oro della Terra ha apportato nei punti vendita con l'allestimento dei vari negozi e supermercati che acquistano frutta e verdura a marchio Oro della Terra.
Un'esperienza vissuta direttamente dal responsabile servizio clienti Sauro Ortenzi e dal suo "coach" consulente marketing Maurizio Tagliazucchi. "Abbiamo cercato di creare dei punti vendita più piacevoli e facilmente riconducibili al marchio, facendo attenzione al posizionamento di ogni elemento decorativo all'interno di ogni singolo punto vendita", afferma Tagliazucchi.
La scorsa estate sono stati allestiti oltre 100 punti vendita tra G.D.O, tradizionali e ambulanti. Tutta l'area che circonda il reparto ortofrutta è stata decorata con pannelli raffiguranti la campagna pubblicitaria estiva con protagonisti i produttori, tappeti e altri elementi a marchio Oro della Terra.
Gli allestimenti sono stagionali e quelli estivi sono già stati sostituiti con il materiale della nuova campagna pubblicitaria Oro della Terra autunno-inverno. Tra i punti vendita allestiti, segnaliamo il Madis di Cingoli dove uno dei proprietari, Floriano, riconosce l'importanza del personale qualificato riferendosi soprattutto al caporeparto Andrea a cui va il merito di assortire continuamente il banco con frutta e ortaggi freschi.
Altro punto vendita allestito è il supermercato Buozzi di Tolentino dove la messa in opera Oro della Terra è stata molto apprezzata dai consumatori come una maggiore garanzia di qualità.
"Il reparto, così allestito, acquista più visibilità e prestigio", precisa la caporeparto Federica. Infine tra i piccoli negozi segnaliamo "L'Eden della frutta" di Visso.
Il negozio sembra una piccola boutique gastronomica, tutto esposto con la massima cura perché qui il consumatore è il vero protagonista.
Se le buste della spesa sono pesanti e magari si abita a qualche isolato di distanza, Patrizia, la proprietaria, mette a disposizione dei propri clienti addirittura una bicicletta e un cestino di cortesia con rotelle. Quando si dice coccolare il cliente…
In altre parole, il servizio deve sempre essere all'altezza della qualità del prodotto.

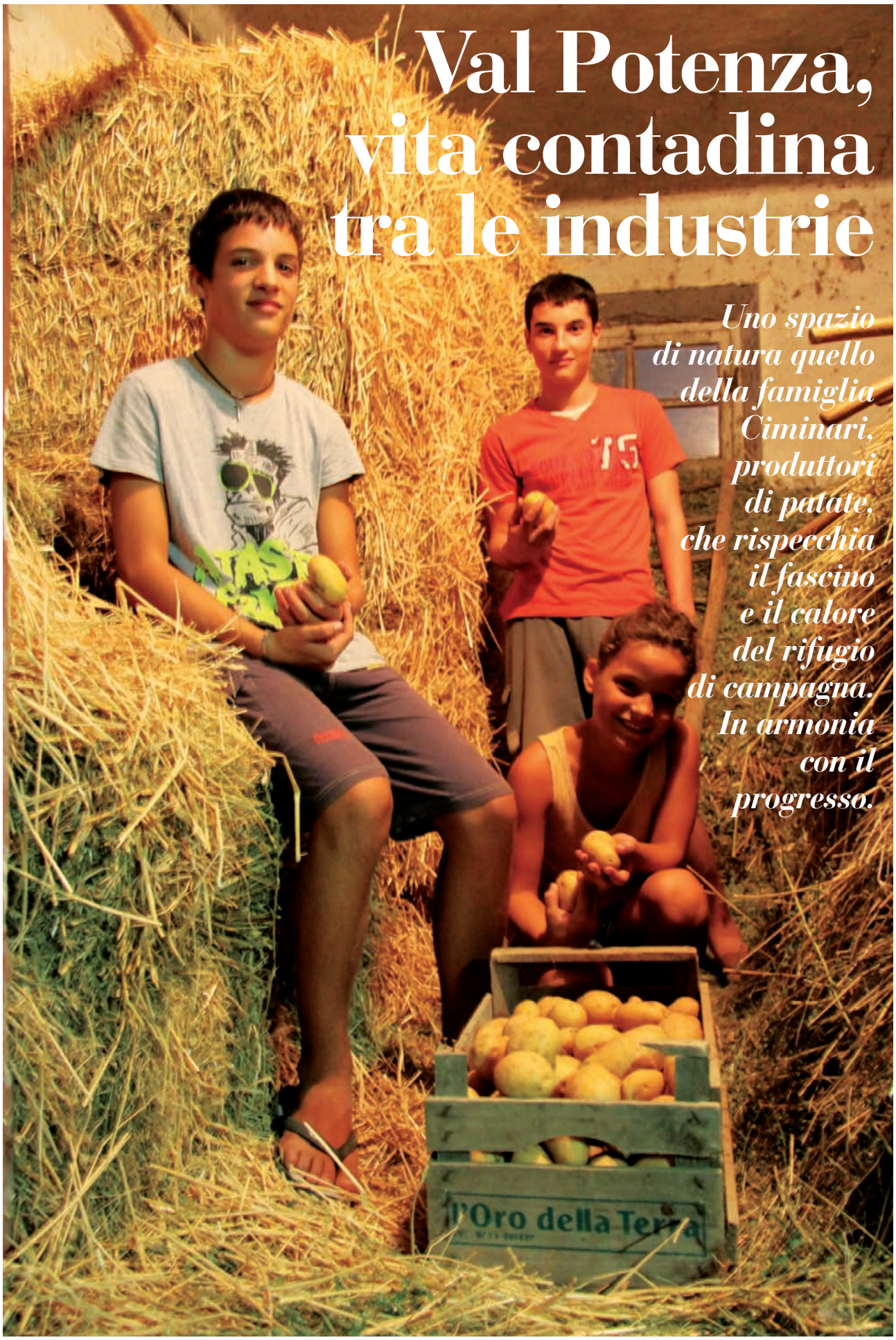
MADIS
Socopad BDM
di Floriano Cappelli, Giuseppe Nocelli, Giulia Cesarini
Direttore Giorgio Corinaldi
Caporeparto ortofrutta Andrea Evangelisti
Via Esuperanzio, Cingoli (MC)

GEST COAT snc
di Rina Sopranzetti, Giuliano Passarini, Donatella Carradori
Caporeparto Federica
Viale Buozzi, Tolentino (MC)

L'EDEN DELLA FRUTTA
di Patrizia Serfaustini
Via Paolo da Visso, Visso (MC)

Val Potenza, vita contadina tra le industrie

Uno spazio di natura quello della famiglia Ciminari, produttori di patate, che rispecchia il fascino e il calore del rifugio di campagna. In armonia con il progresso.



Sambucheto, comune di Recanati, al centro della Val Potenza c'è un angolo di terra che, nonostante l'industrializzazione, conserva ancora la sua vocazione agricola. Innovazione e tradizione sono lì, una a un passo dall'altra: da una lato il grande complesso industriale di Guzzini illuminazione, dall'altro la fattoria di Ciminari, tre ettari coltivati soprattutto con patate. Anni fa in questa zone c'erano solo i contadini che coltivavano le terre. Poi hanno incominciato a costruire le prime fabbriche e molti hanno venduto le loro terre ai poli industriali. Ma i produttori che sono rimasti non sembrano risentire di questo contrasto. A pochi metri da linee di assemblaggio, catene di produzione e design si vivono ancora le tradizioni contadine totalmente immersi nella natura. E' così che vivono i fratelli Dante e Amedeo Ciminari, rispettivamente 85 e 77 anni che riassumono così il loro rapporto ultra decennale con Oro della Terra: "Per chi compra è sempre caro, per chi vende è sempre poco". Lo dicono con ironia perché oltre ad essere tra i migliori produttori di patate di Oro della terra hanno con l'azienda un solido rapporto di amicizia.
Tutti mangiano patate ma pochi sanno il grande lavoro che c'è dietro fino ad arrivare al prodotto finale. La semina delle patate avviene in marzo-aprile, interrando le piccole patate germogliate (plantule) o tagliando quelle più grandi facendo attenzione che vi rimangano almeno un paio di germogli. In questo modo si avranno più patate e una distribuzione più omogenea dei tuberi che vengono posti a una distanza di 20 cm lungo la fila e 75 cm tra una fila e l'altra. Al riparo dalla luce, nuovi tuberi nasceranno sottoterra. I lavori di manutenzione sono pochi e si riducono alla difesa dalle erbacce, con l'aratura, e alla rincalzatura, che favorisce la nascita delle patate e la raccolta con mezzi meccanici. La patata è una pianta che soffre particolarmente la mancanza d'acqua, quindi occorre irrigare spesso nei periodi di caldo intenso anche perché l'acqua facilita la fotosintesi e una maggiore quantità di produzione di patate. La raccolta avviene i primi di agosto: per circa una settimana, Vanni, Mauro, Giuseppe, Lidovina e gli anziani di famiglia sono impegnati nella raccolta che una volta veniva fatta faticosamente a mano, oggi con macchine che sono addirittura in grado di selezionare ed eliminare le patate più piccole.
"In queste terre", dice Vanni Ciminari, "Tutto si rinnova e cambia, ma noi continuiamo a puntare sui campi e sui loro prodotti. Che possiamo farci? È la nostra natura". In altre parole, abbiamo la certezza di continuare mangiare patate a filiera corta e di ottima qualità.

SOSTENIBILE

È quello sviluppo che soddisfa i bisogni del presente senza compromettere quelli del futuro. Sono quindi non sostenibili tutti quei fattori o mezzi d'uso che determinano un deterioramento delle qualità di un territorio. Se non si mantiene intatto il più possibile il livello delle risorse naturali, non si riuscirà a lasciarle alle generazioni future. In natura ci hanno insegnato che niente nasce e niente muore senza conseguenze: il frutteto eliminato per far posto ad una costruzione, il ruscello incanalato per restringere l'alveo, significano scomparsa di importanti forme di vita e di parti della nostra storia evolutiva. Per favorire un'etica del territorio non sono necessari grandi progetti ma una politica fatta di piccoli passi, di rispetto della nostra storia urbanistica, di ristrutturazioni dell'esistente, garantendo una migliore qualità della vita per tutti.

Deliziose patate

Gustose e insostituibili da gustare tutto l'anno.

Ha come patria l'America ma l'Europa ne ha riconosciuta tutta la versatilità. È l'ortaggio più coltivato del pianeta e Bologna gli dedica addirittura un festival: parliamo della patata, tubero commestibile ottenuto dalle piante del genere Solanum. La patata è tra i prodotti più sani e più consumati, ideale anche per chi segue un regime ipocalorico. Se le patate vengono bandite dalle diete è perchè troppo spesso vengono consumate fritte. La patata è ricca di vitamine, sali minerali, acqua e carboidrati. Il potassio delle patate risulterebbe utile per ridurre il rischio di ictus, malattie coronariche e per chi soffre di anemia. La patata precoce è disponibile sul mercato in primavera ma se ne trovano anche a fine inverno grazie alle importazioni dai paesi del Mediterraneo come Egitto e Tunisia. La patata bisestile invece va da agosto, settembre a novembre o dicembre. La patata comune che si trova a fine estate, è presente sul mercato tutto l'anno grazie alla sua facilità di conservazione. Le patate si conservano molto a lungo, soprattutto se riposte in luoghi freschi (6/10°). La temperatura di conservazione è importante perché sotto i 4 gradi, l'amido contenuto nelle patate si trasforma in zuccheri conferendo all'ortaggio uno sgradevole sapore dolciastro. È necessario, inoltre, che siano tenute al buio per evitare che germoglino, e soprattutto occorre evitare che rinverdiscano. In questo caso infatti la patata produce solanina, sostanza tossica per l'uomo.

Principali varietà di patate

A pasta bianca: forma tonda e polpa farinosa, adatte per gnocchi, purè, crocchette.

A pasta gialla: sode e compatte, ideali da friggere, lessare, cuocere al forno. Sono le più comuni.

Patate rosse: polpa soda e compatta, risultano consistenti anche dopo una lunga cottura. Ideali da fare lesse o fritte. Nota di merito per la patata di Colfiorito, in attesa del riconoscimento IGP: il terreno ghiaioso e umido, le basse temperature del luogo, la rendono particolarmente buona e saporita.

Le patate novelle: polpa delicata, vengono raccolte quando non sono ancora mature. Ideali arrosto o lessate.

Patate al selenio: varietà agata della zona di Bologna. Il selenio già presente naturalmente nella patata è un potente antiossidante. In questa varietà di patata il contenuto di selenio viene aumentato fino a dieci volte grazie a una tecnica ottenuta concimando le piante, attraverso le foglie, con prodotti naturali a base di selenio organico.

Lo sapete che…

Patate lesse: *per averle compatte occorre mettere le patate in una pentola con acqua fredda, salata, in cui vengono aggiunti due cucchiai di aceto. Vanno cotte con la buccia per non disperdere una buona parte di sali minerali e vitamine.*

Patate fritte: *per essere croccanti e dorate occorre tagliarle tutte della stessa dimensione, e asciugarle bene: in questo modo si elimina l'amido in eccesso. Vanno poi fritte, per circa 10 minuti, in olio a 180 gradi; quando sono diventate morbide, vanno scolate e rimesse per due minuti nell'olio bollente. Le patate fritte moltiplicano di 3-4 volte il valore calorico. Per avere patate fritte, o arrosto, più leggere è bene farle bollire qualche minuto prima di friggerle o metterle in forno.*

Gnocchi: *sono più buoni se preparati con patate stagionate.*

Gli gnocchi viola si ottengono con le patate Vitelotte, dal caratteristico colore viola, antichissima varità di origine peruviana ora riscoperta anche nelle nostre zone. Provateli al burro e salvia.

Sapori d'Autunno

È la stagione delle mele ma anche pere, cachi, fichi, castagne, uva, cavoli, zucche. Magari da gustare in campagna tra i caldi colori della natura e i profumi della vendemmia.

È arrivato l'autunno con i suoi inconfondibili colori, i buoni propositi, il calore della casa ma anche i primi freddi, le nebbie e le giornate sempre più corte. Riscopriamo il piacere di una giornata in campagna per apprezzarne riti e sapori, mangiando pane croccante fatto in casa con sopra un filo di olio "buono" degustando un bicchiere di vino novello. A sostenerci con un pieno di energia, poi, ci sono i prodotti di questa stagione. Tra gli ortaggi autunnali ci sono zucche, rape, cavoli, cavolfiori, funghi, bietole. Ma l'autunno è anche il periodo della frutta più dolce. Ecco alcuni prodotti e le loro caratteristiche principali.

Fichi. Per loro proprietà nutritive e per l'elevato contenuto di fibre sono adatti soprattutto per i bambini e per gli atleti, sconsigliati invece per le persone in sovrappeso per la notevole presenza di zuccheri.

Pere. Solo 30 calorie per 100 grammi. Sono ricche di fibre e Sali minerali come potassio, fosforo e calcio.

Uva. Regina della tavola d'autunno, ricca di vitamine A, B e C e di zuccheri semplici, fonte di energia immediata.

Cachi. Contengono vitamina A, potassio, calcio. Hanno una efficace azione diuretica perché aiuta a liberare i liquidi in eccesso.

Noci. Oltre a contenere fosforo e ferro, sono ricche di zinco e rame, alimenti che solitamente attingiamo dalla carne, motivo per cui le noci sono indicate nella dieta vegetariana. Contengono inoltre una buona combinazione di antiossidanti e acidi grassi Omega3, ideali contro il colesterolo cattivo.

Cavoli. Ricchi di fosforo, calcio, potassio, ferro, sono adatti nelle diete ipocaloriche e in quelle depurative. Possiede principi preziosi anticancro e antiossidanti.

Bietole. Contengono vitamine, sali minerali, ferro. Hanno proprietà lassative e sono indicate contro l'anemia.

Come far maturare la frutta più velocemente: i frutti climaterici

Alcuni prodotti come mele, pere, banane, kiwi, pesche, meloni, pomodori continuano a maturare anche dopo essere stati raccolti. Il motivo? Sono frutti **climaterici:** sprigionano naturalmente un gas, l'etilene, innocuo e inodore, che promuove la maturazione anche dopo il raccolto. Caratteristica dei frutti climaterici è che la maturazione viene aumentata non solo dall'etilene autoprodotto, ma anche da quello stimolato dalla vicinanza di altri frutti maturi. Se si vuol far maturare quindi dei prodotti acerbi (devono essere compresi tra quelli climaterici) basta prendere una mela e porla in mezzo alla frutta che si vuol far maturare. L'etilene che essa contiene è in grado di velocizzare la maturazione della frutta circostante. I frutti non climaterici, invece, una volta staccati dall'albero interrompono il processo di maturazione: è il caso di mirtilli, fragole, lamponi, oliva, ciliegie, uva, agrumi, ananas, melanzane, peperoni, zucche.

Un fico e una uvetta in un vicolo stretto non si decidono su chi dovesse passare per primo, allora l'uvetta prende la pistola e…pam!… Fico secco e uva passa.

La buona cucina è una questione di sensi

Un ristorante in grande stile quello di Marco Rossi che coniuga con successo la buona tavola e i paesaggi marchigiani.

Cingoli, balcone delle Marche e terra di prelibatezze gastronomiche. Immerso tra le dolci colline marchigiane, il ristorante "Villa del Cerro" possiede la struttura solida del ristorante e l'estetica della villa. Intorno il panorama è fantastico e spazia tra Macerata, Cingoli, Treia, Osimo, Filotrtrano, Castelfidardo e i monti Sibillini. "Villa del Cerro" offre la possibilità di gustare raffinati piatti di carne o pesce con rivisitazioni delle classiche ricette regionali. Il ristorante è dotato di due saloni, di cui uno per matrimoni e una saletta riservata per cene aziendali o romantiche.
"La buona cucina? È una questione di sensi perché tutti i sensi partecipano alla riuscita di una buona ricetta", sono le parole di Marco Rossi, alla guida del ristorante da circa due anni e che si avvale della collaborazione di Tania e Alessandro. Chi desidera abbinare al piacere della tavola anche un percorso turistico, può pernottare al country house "Il Postiglione" della Castelletta, nove camere climatizzate, adiacente al ristorante.
Tra i progetti di Marco ci sono una piscina e un parco giochi per bambini da realizzare al fianco al ristorante.
www.ristorantevilladelcerro.com

Suprema di quaglia affumicata con frutta secca e aspretto d'uva

Ingredienti
• una quaglia • insalata mista • noci • pinoli • mandorle • uva bianca.

Cuocere la quaglia e ripassarlo in padella, poi adagiarlo sopra l'insalata e la frutta secca. Preparate poi una salsa con uva bianca precedentemente scottata, irrorata con aceto, frullata e passata al colino. Stendetela poi intorno al piatto. Ogni ingrediente viene cotto a parte e poi inserito nel piatto principale.

Oro della Terra per Danza Allstyle

Lo stand dell'azienda in piazza Libertà a Macerata perché dove c'è movimento c'è "frutta e verdura piena di vita".

Grande soddisfazione e risultato importante per Oro della Terra per la partecipazione a Danza Allstyle, l'evento realizzato dall'associazione Sestaessenza, in collaborazione con il Comune di Macerata. All'evento, che dal 23 al 27 agosto ha animato i teatri e le piazze della città con balletti vari, hanno partecipato tanti ragazzi provenienti da scuole di danza di tutte le Regioni italiane e nomi noti del mondo della danza come Francesco Mariottini, Afshin Varjavandi, Claudia Rossi, Anbeta Taromani. I direttori artistici hanno selezionato talenti per ogni disciplina. La danza è armonia, movimento, stile di vita che va favorita da una sana alimentazione, basata su prodotti naturali e freschi come frutta e verdura. Oro della Terra ha messo a disposizione dei ragazzi dello stage, un assortimento di frutta di stagione per consentire loro di fare degli snack buoni e sani durante le pause degli allenamenti. Per la serata conclusiva, l'azienda ha allestito uno stand dove ha offerto 1500 coppe di macedonia, fette di cocomero, melone e il classico pinzimonio di verdure. Preziosa la collaborazione degli chef dell'Associazione Cuochi"Antonio Nebbia" di Macerata che hanno realizzato suggestive sculture di frutta e ghiaccio.

NEWS

PESCA DI MONTELABBATE: NASCE IL BOLLINO CHE CERTIFICA TERRITORIO E QUALITÀ

L'Associazione Pesca di Montelabbate (Pesaro Urbino, Regione Marche) ha presentato il bollino che verrà posto sui frutti a garanzia di qualità. promozione e tutela del prodotto tipico della nostra agricoltura. La Pesca di Montelabbate è conosciuta ed apprezzata da decenni sia a livello locale che nazionale per aver trovato nelle campagne del territorio condizioni di coltura favorevoli che le conferiscono caratteristiche di frutto particolarmente gustoso e zuccherino. È impegno degli agricoltori quello di sfruttare il meno possibile la coltivazione, con un massimo di cento quintali di raccolto per ettaro di terreno.

I CIBI GRASSI SONO COME UNA DROGA

I cibi grassi, come le patatine fritte, attivano nell'organismo la produzione di sostanze chimiche naturali molto simili alla marijuana, Secondo uno studio americano i grassi attivano gli "endocannabinoidi", sostanze chimiche naturali che stimolano l'appetito, inducendo a mangiare ancora.

IL MIRTILLO NEGLI INTEGRATORI: SI LEGGE MA NON C' È

Altroconsumo ha analizzato diversi prodotti fra integratori alimentari e succhi di frutta per verificare se contenessero vero mirtillo nero e per misurare la quantità di antocianine, il principio attivo del frutto dai poteri antiossidanti. I risultati sono sorprendenti. I prodotti, commercializzati in farmacie, erboristerie e supermercati, non sono efficaci come vorrebbe il foglio illustrativo: in molti integratori di mirtillo nero non ce n'è nemmeno l'ombra. Tutti gli studi concordano nel dire che nutrienti come, per esempio, gli antiossidanti fanno bene solo se sono consumati all'interno del loro ambiente naturale, cioè in frutta e verdura fresca. Assumere un integratore non è la stessa cosa che mangiare la sostanza equivalente nel prodotto fresco.

L'OZONO CONSERVA MEGLIO FRUTTA E VERDURA

L'ozono si è rivelato un ottimo gas per conservare la frutta e la verdura in quanto efficace per la sostituzione dei trattamenti chimici perché non lascia residui sui prodotti alimentari. È quanto afferma la Conferenza di microbiologia generale tenutasi in America. Se frutta e verdura sono conservate in ambienti arricchiti con bassi livelli di ozono gassoso, viene impedito il deterioramento microbico in una vasta gamma di prodotti freschi conservati, tra cui fragole, pomodori, insalata, uva e prugne.

ALLARME AGRICOLTURA

L'agricoltura italiana avanza con fatica sotto il peso dei costi in continuo aumento e dei prezzi sui campi non ancora remunerativi. Lo afferma la Cia-Confederazione Italiana Agricoltori, commentando i dati Ismea relativi al primo trimestre 2011. L'agricoltura non cresce: pesano soprattutto l'incremento dei costi produttivi saliti del 4,9 per cento annuo, spinti in avanti dal costo dei mangimi (più 19,3 per cento) e dal caro-carburanti (più 6,5 per cento). Ma la situazione critica è resa evidente anche dai dati pubblicati dall'Istat sulle intenzioni di semina 2010-2011: quest'anno c'è un netto aumento (pari al più 19,1 per cento) dei terreni lasciati a riposo. In molti casi la decisione di non seminare è dipesa proprio dal fattore costi.

MUTTI AZIENDA VIRTUOSA: CALCOLA L'IMPRONTA IDRICA DEI SUOI POMODORI

Una nota di merito per Mutti, l'azienda leader nella produzione di passata e polpa di pomodoro, che ha rivisto la sostenibilità della sua filiera produttiva, calcolandone l'impronta idrica complessiva. Con il supporto scientifico del WWF e del Dipartimento di Ecologia Forestale della Facoltà di Agraria dell'Università della Tuscia, l'azienda di Parma ha dato il via all'indagine con l'obiettivo di produrre pomodori con il minor impatto ambientale possibile.

Oroscopo della Terra

dal 21 settembre al 20 dicembre

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

PATATA (Ariete)

Negli ultimi tempi avete avuto a che fare con situazioni critiche che hanno richiesto un continuo dispendio di energie, tempo e denaro. Imparate a tenere a freno persone sciocche e meschine o saranno loro a frenare voi. In questo caso un sano egoismo è preferibile a un altruismo che porta qualcuno a chiedere sempre più e a voi un impoverimento anche spirituale.

MELOGRANO (Cancro)

Tanti grani per quante sono le sfaccettature del vostro carattere. Avete una natura complessa e spesso è difficile capire cosa pensate. In questo periodo siete particolarmente volubili e analitici, non avete bene in mente come agire e quali sono le priorità. Fermatevi e riflettete. Poi chiedete consiglio alla persona che vi sta più vicino. Nessuno vi conosce meglio.

UVA (Bilancia)

Non fate una cosa perché così fan tutti e non preoccupatevi dell'opinione del prossimo perchè altrimenti finireste per non fare più niente. Seguite la vostra natura senza limitarvi a sognare, ergo realizzate ciò che da tempo avete in mente di fare. È necessario però rinunciare a qualche cosa per avere dei risultati. Forse è proprio l'amore a dover aspettare.

RAPA (Capricorno)

Diciamo la verità, tutti cercano un senso alla vita. Ma superare la soglia dei 40 anni e ancora non sapere cosa fare da grande, beh… urge proprio un riordino delle idee. È vero che non si finisce mai di imparare e che si ha sempre paura di sbagliare ma da qualche parte bisogna pur iniziare. La parola d'ordine è "fare". Meglio ricordi, pur se amari, che rimpianti.

FICO (Toro)

Non nascondetevi dietro la sua foglia, sfruttate le vostre potenzialità e affrontate le cose che più vi spaventano. Credeteci e vi stupirete dei risultati. I pericoli che temete in realtà non esistono. Non vi affidate alla fortuna, le chiavi del successo sono dentro di voi. Se siete in coppia, lasciatevi guidare dall'istinto e assisterete un ritorno della passione.

PERA (Leone)

Frutto antico, simbolo di benessere, da gustare per mantenere la vostra splendida forma. Ambiziosi, anche se non lo date a vedere, state esprimendo al meglio intelligenza e creatività. Siate perseveranti e riuscirete davvero a far andare le cose nella direzione che avete in mente. Accettate qualche giudizio che viene dall'alto e farete meglio ciò che già fate bene.

LIMONE (Scorpione)

Alcune persone molto vicine sembrano intelligenti, in realtà sono solo furbe e vi stanno spremendo come un limone. Colpa della vostra infinita disponibilità e bontà, oltre al fatto che non riuscite mai a dire di no. Fatelo e ne guadagnerete in rispetto e in salute. L'amore richiede di superare qualche dolore di breve durata per ottenere un piacere a lunga scadenza.

CARCIOFO (Acquario)

Rifiutate la superficialità e vi piace andare fino al cuore delle cose, di cui spesso non riuscite ad accettarne il contenuto. Occorre tolleranza per i limiti degli altri ma anche saggezza per riuscire ad accettare i propri. Liberatevi dall'immagine di voler essere sempre perfetti e coltivate la vostra autenticità senza modellare gli altri secondo i nostri desideri.

CIPOLLA (Gemelli)

C'è un tempo per gioire e un tempo per piangere, un tempo per amare e uno per detestare, c'è un tempo per ogni cosa. Siate calmi e non forzate la mano: tutto arriva al momento opportuno. Molte cose non sono andate per il verso giusto e tante aspettative sono state disattese. Il tempo della confusione e delle pene è passato e l'autunno garantirà giornate entusiasmanti.

NOCE (Vergine)

È un frutto che contiene molti antiossidanti: mangiatene almeno tre al giorno per rimanere giovani… di spirito. Cercate di essere più aperti e tolleranti, anche se molti hanno orizzonti limitati, voi andate oltre. Conoscete gente nuova, sperimentate nuovi progetti, date fiducia anche a chi vi sembra troppo esuberante. Il vostro valore aumenterà considerevolmente.

CAVOLFIORE (Sagittario)

La vostra buona memoria vi fa ricordare troppi torti che sarebbero meglio dimenticare. L'orgoglio, vostro vizio capitale, vi fa optare per una vendetta, ma se imparate a perdonare regalmente ne ricaverete più vantaggi. Nel frattempo che cavolo aspettate a regalarvi un po' di riposo? Il livello di stress è alto e qualche giorno lontano da tutto vi riporterebbe a nuovo.

FAGIOLO (Pesci)

I fatti valgono più di 1000 parole, soprattutto se si tratta di promesse. È arrivato il momento di dimostrare quanto alcune persone valgono per voi. Siete in bilico tra parsimonia e tirchieria, ergo: non fate i taccagni e prodigatevi in doni, gioiellini e cene galanti. Qualcuno capitolerà di fronte a un piatto di pasta e fagioli qualcun altro con una colazione da Tiffany.

PROVERBI E AFORISMI. SAGGEZZA DALLA TERRA

* A settembre l'uva è fatta e il fico pende.
* Gola e vanità, due passioni che crescono con gli anni.
* È bene nella vita come in un banchetto non alzarsi né assetati, né ubriachi.
* La vita è troppo breve per bere del vino cattivo.
* Cucinare è un modo di dare.
* Dieta: una vita da malati per morire finalmente sani.
* È meglio sapere qualcosa di tutto, che tutto di una cosa.
* È meglio un aiuto che cento consigli.
* Casa che ha buon vicino, vale più di qualche fiorino.
* Le chiacchiere non fanno farina.
* Ricco è colui che non ha debiti.

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

Direttore responsabile: Dario Caccamisi

Impaginazione e testi: Nazzarena Luchetti

Realizzazione grafica: Tonino Caporicci e Nazzarena Luchetti

Foto in copertina: Valentino Paoletti

Foto in Val Potenza: Giorgio Ortenzi

Hanno collaborato: Nazzareno Ortenzi, Sauro Ortenzi, Virgilio Massaccesi

Stampa: Polonigrafica srl - Appignano (MC)

E-mail: nazzarena@orodellaterra.it

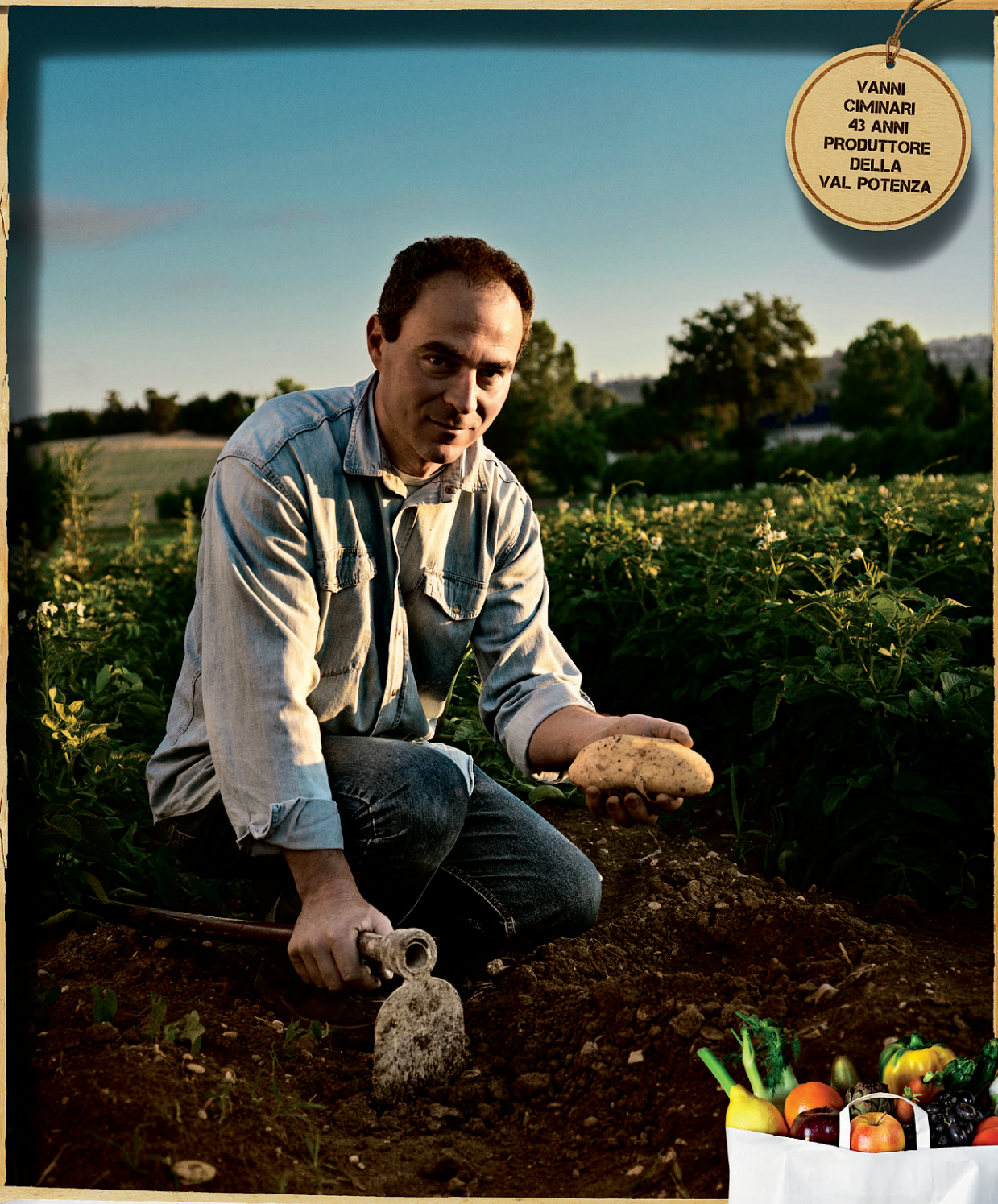
Oro della Terra

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

Rispettiamo l'ambiente perché utilizziamo carte riciclate ed ecologiche

SCEGLIAMO SOLO I MIGLIORI NEL LORO CAMPO.

VANNI
CIMINARI
43 ANNI
PRODUTTORE
DELLA
VAL POTENZA



GARANTIAMO
I SAPORI DELLA NATURA
E LI FIRMIAMO.

DALLA NOSTRA TERRA ALLA TUA TAVOLA
FILIERA CORTA

Oro della Terra®
FRUTTA E VERDURA PIENA DI VITA.

www.orodellaterra.it

expansiongroup