



# Oro della Terra

FRUTTA E VERDURA PIENA DI VITA.

N. 5 - INVERNO 2011/2012

**Produttori**

**Monte San Martino  
e la mela rosa**

**Carlo Cambi**

**Il cibo come dono  
e come cultura**

**Clienti**

**Le piccole botteghe**

**La Green Economy  
sfida la crisi**

**Arance  
piene di vita**





**S**olo frutta e verdura? Qualcuno continua a pensare che in fondo si tratti solo di questo: pochi, per la verità, considerata l'importanza che questi alimenti rivestono per il nostro benessere.

Siamo partiti dal fatto che anche la frutta e la verdura, e tutto ciò che ruota attorno, hanno una loro importanza.

Di qui è nata l'idea di rendervi consapevoli della nostra professione e della nostra professionalità, con una rivista. Senza presunzione possiamo dire che gli obiettivi che dovevano caratterizzare "il giornalino" sono stati raggiunti. Abbiamo realizzato cinque numeri e ogni volta sembrano non bastare le pagine perché tante sono le cose che vorremmo raccontare. Quinto numero, un anno esatto, copia d'esordio dicembre 2010.

Vi abbiamo illustrato la sede di Macerata partendo dagli automezzi con il grande logo in vista dell'immaginario collettivo per poi farvi conoscere tutti i collaboratori. A seguire la presentazione delle altre cinque sedi, il controllo qualità, i produttori e le zone di produzione, i clienti e i punti vendita. E tutte le informazioni per i consumatori.

Poi sono venute le riunioni interminabili con il direttore generale per scegliere l'agenzia di comunicazione. Valutazione difficile perché tutte le agenzie erano eccellenti: la scelta su Expansion group è stata al fotofinish. E così frutta e verdura sapori di natura diventa frutta e verdura piena di vita. Ma non c'è vita senza valori: nasce quindi la nostra carta dei principi guida dell'azienda. A primavera parte la prima campagna pubblicitaria: naturale scegliere i produttori come veri testimoni della qualità dei prodotti Oro della Terra.

La soddisfazione dei clienti, dopo l'allestimento dei loro punti vendita, è il risultato più grande che puoi portare a casa. Poi il sogno di un giorno di mezza estate diventa realtà con la notte maceratese di Oro della Terra dedicata alla danza: oltre 1500 coppe di macedonie distribuite gratuitamente per una serata tutta dedicata al movimento.

L'evento si chiude con la consegna ufficiale della prima brochure istituzionale Oro della Terra. Infine l'incontro con la più grande associazione ambientalista d'Italia, Legambiente e la nascita dell'importante progetto di educazione alimentare nelle scuole.

Tutte queste notizie potete approfondirle, e conoscerne altre nuove, nel nuovo sito web di Oro della Terra che tra breve potrete visitare.

Un anno vissuto con passione e con grandi risultati. Non ci stancheremo di continuare a condividere con voi iniziative ed eventi mossi sempre da un unico obiettivo: offrirvi frutta e verdura piena di vita. Non potrebbe essere altrimenti visto che la nostra caratteristica principale è la freschezza!

Grazie a tutti quelli che hanno deciso di collaborare e di crescere insieme a noi.

Nazzena Luchetti  
Responsabile ufficio stampa  
e relazioni esterne

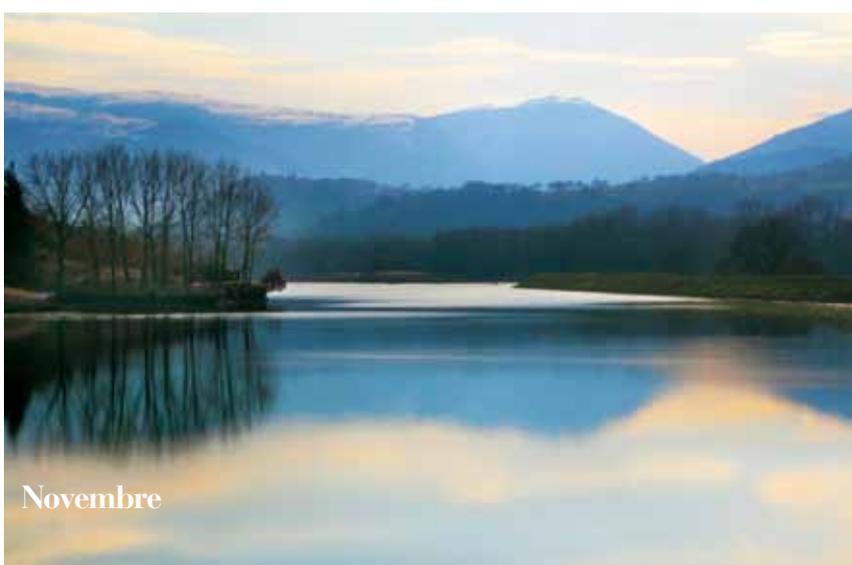


# Il calendario Oro della Terra: un richiamo al bello

**A**lberi, prati, colline, paesi: dodici scatti raccontano il nostro territorio. Immagini che mostrano i molteplici, incantevoli volti della natura marchigiana nelle diverse stagioni. Dodici foto che valorizzano il contesto ambientale in cui operiamo. Immagini che sono un invito a riscoprire la bellezza di luoghi vicini e a ravvisare uno stile di vita più naturale e più lento. Il manifesto parigino di Slow food titolava: *“L'uomo sapiens deve recuperare la sua saggezza e liberarsi dalla velocità che può ridurlo a una specie in via di estinzione. Quindi... scegliamo la difesa del tranquillo piacere materiale”*. Le immagini del calendario vogliono quindi essere un invito a riscoprire il piacere di questi luoghi che esaltano i saperi e i sapori della nostra storia. Non ultimo, il piacere di gustare tutto l'Oro che queste terre ci offrono.



Ottobre



Novembre

# Oro della Terra a Tavola: una buona lezione



*L'iniziativa di Legambiente e Oro della Terra nelle scuole mette in primo piano l'importanza di nutrirsi bene. Perché il nostro benessere comincia a tavola.*

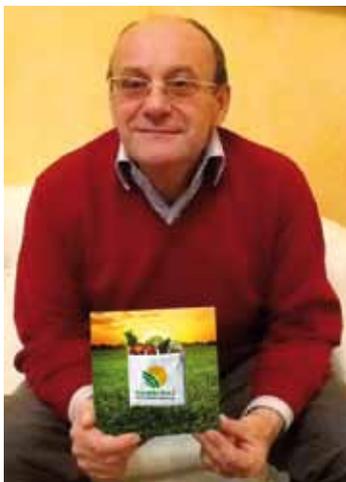
**A**d Amandola, lo scorso 18 novembre, è iniziato il corso di formazione propedeutico al progetto *Oro della Terra a tavola*.

Vanessa Pallucchi e Bruna Bernardini, rispettivamente responsabile Nazionale e responsabile Marche Legambiente Scuola (nella foto, insieme a Nazzareno Ortenzi, Giorgio Ortenzi e le insegnanti), hanno illustrato il progetto alle insegnanti che andranno nelle classi III, IV e V elementare della Provincia di Macerata.

Al progetto hanno aderito 62 classi di 12 comuni: Tolentino, Loro Piceno, Colmurano, Urbisaglia, Muccia, Sforzacosta di Macerata, Recanati, Esanatoglia, Macerata, Castelraimondo, Treia, Camerino, Civitanova Marche, Piediripa di Macerata.

“Occorre partire dal piacere di mangiare alimenti più naturali, dal sapore più pieno grazie alla loro naturale maturazione”, dice Bruna Bernardini, “facendo attenzione alla **stagionalità**, alla freschezza, all'**origine** e a **variare** i cibi”. “Occorre anche tener conto della **distribuzione** degli alimenti perché trasporti più ridotti vuol dire meno emissioni di CO<sub>2</sub>”, sostiene Vanessa, che ricorda come l'educazione alimentare sia anche educazione ambientale perché la scelta di determinati cibi influenza il trasporto, il suolo, la coltivazione.





# Carlo Cambi

## *Il cibo come dono e come cultura*

**Il cibo è un modo di prendersi cura dell'altro, di se stessi e dell'ambiente. Per questo l'educazione alimentare dovrebbe diventare obbligatoria. Non solo per i bambini.**

**C**arlo Cambi, toscano di nascita e di cultura, vive e lavora a Macerata. Autore televisivo e radiofonico è uno dei più autorevoli giornalisti enogastronomici in Italia. Ha lavorato vent'anni per "Repubblica" dove ha fondato "I viaggi di Repubblica". Ha scritto per "l'Espresso", "Epoca", "Panorama", "Libero" "Il Resto del Carlino". Il suo ultimo libro, "Il Mangiarozzo", un'antiguada come lui la definisce, è in vetta alle classifiche dei libri più venduti. Arrivato alla settima edizione, il libro è un viaggio sul buono e bello dell'Italia con oltre 1300 tra ristoranti, trattorie e osterie recensite.

**Com'è nata l'idea del "Mangiarozzo"?**

"Il libro è il frutto dell'incontro tra me e l'editore *Newton e Compton*. Ero ancora un giornalista sconosciuto e lavoravo a "Repubblica" quando ricevetti un invito da un importante chef piemontese specializzato in cucina del territorio. Mi servì una pasta e fagioli in quattro provette: in una c'era la pasta, in un'altra i fagioli, in una il brodo e nell'ultima la pancetta. Mi resi conto che con la cucina del territorio c'entrava ben poco e che tutto questo serviva semplicemente a stupire. Pensai allora che fosse giunto il momento di mettere in riga la cucina di tradizione separandola dalla cucina spettacolo: è nata così la prima edizione del "Gambero Rozzo" poi diventato il "Mangiarozzo".

**Vieni da una famiglia rurale: un ricordo indelebile della tua infanzia.**

"Ricordo la perizia delle mezzadre che cucinavano e apparecchiavano la tavola per 15-20 persone, portando ogni giorno a tavola il meglio del loro campo. Senza mai lamentare stanchezza e con una dedizione incredibile.

**Un alimento per una cena seducente.**

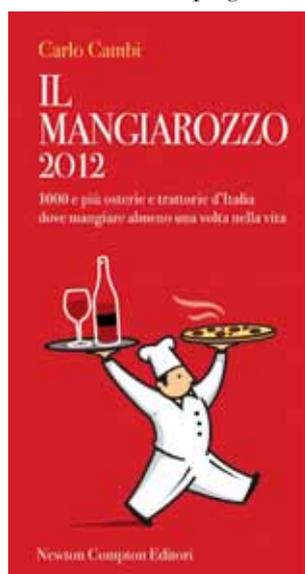
"Una bella tagliata di chianina, perché la carne ha una sensualità e una succulenza uniche. Non credo comunque ai cibi afrodisiaci. Gli ingredienti migliori sono l'affetto e l'attenzione. È l'idea del cibo come dono, come accudimento. Quindi anche la pasta e ceci diventa un alimento di seduzione se concepita e offerta con amore. C'è un bellissimo saggio

del sociologo francese Marcel Mauss "*Saggio sul dono*" (Einaudi Editore), che racconta come alcune popolazioni del Pacifico e del Nord America vivano la sacralità della triade del dono: dare-ricevere-ricambiare. Se intendiamo il cibo come dono, lo è nella sua totalità. Il cibo è un dono ricevuto dalla natura, poi colui che lo manipola e lo cucina, lo dona a chi lo consuma e, colui che lo mangia, prende il nutrimento e fa un dono a se stesso.

**Oro della Terra ha avviato un progetto di educazione alimentare nelle scuole con Legambiente per promuovere la cultura del mangiare sano. Cosa ne pensi?**

"Sono in prima linea su questo argomento. Ritengo anzitutto che la stupidità genitoriale sia la prima causa dell'obesità infantile. Oro della Terra sta facendo una cosa meritevole anche perché sacrifica una parte dei suoi utili ad un'opera di educazione. Non basta, però, dare ai bambini carotine e pomodorini, bisogna anche spiegare loro le ragioni di una sana alimentazione. L'educazione alimentare dovrebbe diventare un programma scolastico obbligatorio. Il Forum che si è tenuto qualche tempo fa, sulla Dieta Mediterranea ha posto questa questione ai vari governi: come far diventare questa dieta un elemento culturale trasmesso dalla scuola. Ma, ripeto, l'educazione va estesa anche ai genitori. Una volta i bambini assumevano più calorie di oggi ma le smaltivano all'oratorio; oggi i bambini stanno tre ore davanti alla tv, fanno vita sedentaria e vengono rimpinzati di merendine. Normale che poi siano grassi. Vorrei ritornare al pane e olio, alla pesca d'estate, alla possibilità di far frequentare i campi ai bambini per far loro apprezzare i frutti veri della natura e il loro legame con

il territorio. Purtroppo questo paese ha assimilato modelli di consumo molto americani e sta disperdendo uno dei suoi maggiori valori: il paesaggio rurale e i prodotti di questa ruralità che, tra l'altro, sono i prodotti che Oro della Terra distribuisce magistralmente".





# Sapori ritrovati

## Monte San Martino e la mela rosa

*Piccole, croccanti, poco zuccherine, se ne producono poche quantità:  
per questo le mele rosa sono preziose tanto da far riscoprire  
borghi e zone di produzione.*

**I**l territorio è quello tipico pedemontano marchigiano con alte colline che degradano dai Monti Sibillini, separate da profonde valli. In cima ad una di esse sorge un incantevole paesino con le sue fortificazioni medievali perfettamente conservate: è Monte San Martino, piccolo borgo dell'entroterra maceratese.

Ambiente incontaminato, tanta tranquillità ma anche tesori artistici. Nella chiesa del patrono San Martino vescovo sono conservati tre preziosi polittici di Vittore e Carlo Crivelli, una pala di Girolamo di Giovanni da Camerino e affreschi del Pagani.

Ma Monte San Martino deve la sua ritrovata notorietà alla riscoperta del frutto più antico, la mela, tanto da dedicargli una sagra. Le colline intorno

al paese si sono rivelate estremamente vocate per la coltura del melo; in queste zone infatti si è diversificata ed è stata coltivata fin dai tempi remoti un'eccellente varietà di mela: la **mela rosa**. Secondo l'enciclopedia Agraria della R.E.D.A, col nome di Rosa si intende una qualità di mela, medio-piccola, dalla colorazione verde-gialla e una sfumatura rosa intensa e brillante sul lato esposto al sole.

Sebbene si pensi che il nome derivi dal suo colore, la denominazione, invece, prende il nome da una sostanza aromatica, il geraniolo, che caratterizza l'aroma del fiore del melo proprio con sentori di rosa. Caratteristica importante della mela rosa: un'eccellente conservabilità, senza bisogno di

celle frigorifere. Rosa di Caldaro, Rosa Mantovana, Rosa Romana, sono alcune denominazioni che riportano l'origine di queste mele, a cui si aggiungono la Rosa Gentile e la Rosa Marchigiana.

Tutte catalogate, fin dai tempi antichi, come mele rosa. Per effetto dei terreni argillosi, ricchi di elementi minerali, dell'escursione termica, delle frequenti piogge e per la scelta ottimale del periodo di raccolta, in questa zona le mele presentano una colorazione più intensa, una polpa più soda, croccante e contengono migliori proprietà nutrizionali oltre a un sapore e profumo senza uguali.

Uno dei primi produttori di mela rosa nella zona è Alfonso Peretti (nella foto), titolare dell'azienda agricola "Pietrara" ([www.pietrara.it](http://www.pietrara.it)) che spiega: "Per la limitatezza della superficie aziendale abbiamo puntato, piuttosto che alla quantità, alla qualità dei prodotti scegliendo coltivazioni come le mele, l'olio e il miele. Oltre a quella rosa si coltivano altre dieci varietà di mele: dalle tradizionali alle più recenti selezioni, comprese l'*Annurca* e la *Renetta*. Nell'area dei Monti Sibillini si produce anche un ottimo **olio** anche se la produzione è limitata. È ottenuto dalle numerose varietà di olive come il piantone di Mogliano, piantone di Falerone, leccino, dolce agogia e frantoio.

Il risultato è che, a differenza degli oli monovarietali, le sue proprietà organolettiche e salutistiche, sono più armoniche e complete. Grazie alla salubrità dell'ambiente e alla grande varietà di specie floristiche, nelle zone intorno a Monte San Martino è praticato l'allevamento delle api per la produzione di **miele** millefiori e miele di acacia. Il miele non subisce processi di riscaldamento (pastorizzazione), né filtrazioni spinte.

Per la cura delle piante, nel rispetto della Natura e dei consumatori, viene praticata

la difesa guidata-integrata, che comporta un numero di trattamenti ridotti al minimo e assenza di residui nei frutti.



Consumare le mele fa bene, consumarle con la buccia fa ancora meglio: sono più ricche di antiossidanti e fibra.





# Arance piene di vita

*Profumate, ricche di vitamina C, dal sapore unico come quelle siciliane, le arance sono i frutti più caratteristici di questa stagione.*

**G**iallo, arancio o rosso, tutti i colori del sole per un frutto tipicamente invernale. L'arancia fa parte degli agrumi, così chiamati dal gusto agre, che comprendono anche limoni, pompelmi, clementine, mandarini e cedri. L'origine dell'albero si fa risalire alla Cina e al Giappone, ma si trova anche in Spagna, Grecia e Italia, dove è stato importato prima dagli arabi e, più tardi, dai mercanti genovesi.

In Italia l'arancia si è diffusa soprattutto in Sicilia, Calabria e Basilicata dove i lembi di terra coltivati ad arance danno origine ai "giardini" e rappresentano il caratteristico paesaggio delle campagne, soprattutto siciliane.

La maturazione dell'arancia avviene dal mese di novembre fino a primavera: le varietà più tardive, tipo valencia, possono essere raccolte anche a giugno.

## **Le arance più comuni**

1) *pigmentate*: appartengono a questa categoria il tarocco, il moro ed il sanguinello; il rosso della polpa è la caratteristica che accomuna tutte e tre le varietà.

2) *bionde*: così chiamate per via della polpa dal

colore giallo paglierino. La categoria raggruppa le naveline, le ovali e le valencia.

**L'Arancia rossa di Sicilia** indica soprattutto le varietà di arance a polpa rossa che rispettano quanto previsto nel relativo disciplinare "Arancia rossa di Sicilia IGP". La pigmentazione rossa è una caratteristica unica delle arance siciliane; tentativi di ottenere la polpa rossa sono stati effettuati, senza successo, sia in Calabria sia in Marocco come pure in Spagna ed in California.

Il microclima unico delle falde dell'Etna, con temperature rigide di notte, forte irraggiamento solare di giorno e scarse precipitazioni, costituisce la condizione ottimale per ottenere arance dall'aspetto e dal sapore unici. Ciò ha permesso alle arance pigmentate siciliane di fregiarsi dell'Indicazione Geografica Protetta

L'arancia bionda di Ribera siciliana ha ottenuto la Denominazione di Origine protetta (DOP) in 14 comuni dell'Agrigentino con le varietà Navel e Washington Navel.



## Proprietà

Le arance rappresentano una importante fonte di vitamine: soprattutto la C. Per soddisfare il fabbisogno giornaliero di vitamina C, basta consumare due o tre arance al giorno. Questa vitamina è importante soprattutto perché contribuisce a rafforzare il sistema immunitario e aiuta quindi a prevenire raffreddori, malattie da raffreddamento e a favorire l'assorbimento di ferro. Le arance contengono anche un elevato contenuto di *bioflavonoidi*, sostanze che assieme alla vitamina C, sono molto importanti soprattutto per la ricostituzione del collagene del tessuto connettivo. Le arance rosse, inoltre, sono ricche di *antocianine* capaci di contrastare gli stati infiammatori rappresentando un integratore naturale per poter sopperire al quotidiano dispendio di energie. L'attività antiossidante delle antocianine è ampiamente dimostrata a livello scientifico; l'Associazione Nazionale Ricerca sul Cancro, inoltre, ha inserito l'arancia a polpa rossa tra i rimedi naturali nella prevenzione dei tumori.



### IGP

Indicazione geografica protetta. Indica un marchio di origine che viene attribuito dall'Unione Europea a quei prodotti per i quali una qualità o caratteristica del prodotto dipendono dall'origine geografica e dal legame con il territorio. La produzione e/o trasformazione deve avvenire in una precisa area geografica.



### DOP

Denominazione di origine protetta. È un marchio di tutela giuridica della denominazione, attribuito dall'Unione Europea a quegli alimenti le cui caratteristiche dipendono essenzialmente, o esclusivamente, dal territorio dove sono stati prodotti e per i quali tutte le fasi di produzione e trasformazione avvengono in aree geografiche predeterminate in cui i fattori naturali (il clima o ambiente), e umani (tecniche di produzione, artigianalità) attribuiscono caratteristiche particolari al prodotto.

## Lo sapete che...

- Le arance navel hanno, dalla parte opposta del picciolo, una specie di ombelico, da cui deriva il loro nome, che in inglese diventa Navel;
- Le arance per maturare hanno bisogno, contrariamente a quanto si crede, di un clima freddo: senza un significativo abbassamento delle temperature, oltre a non produrre antocianine, non si raggiunge quell'equilibrio tra acidi e zuccheri che fanno delle arance e in particolare del tarocco un prodotto unico.
- Le arance da spremuta non sono arance di serie B: le caratteristiche organolettiche sono le stesse. La ragione è che il consumatore percepisce i frutti più grandi come i migliori, quindi quelli più piccoli o leggermente deformi vengono destinati alle spremute.
- Per acquistare un buon tarocco bisogna scegliere un prodotto dalla buccia sottile e morbida al tatto, di "grana fine" e dal colore arancio vivo.
- La buccia dell'arancia viene utilizzata per fare canditi e infusi come l'arancino, in entrambi i casi è preferibile acquistare arance con foglie che non abbiano subito trattamenti con sostanze lucidanti.
- I fiori d'arancio sono considerati un simbolo di nozze perché, nel periodo delle Crociate, ogni cavaliere regalava alla propria dama l'abito di nozze legandovi dei fiori d'arancio come auspicio di fecondità.
- In passato la vitamina C degli agrumi è stata preziosa per prevenire e combattere gli effetti dello scorbuto, una malattia caratteristica dei marinai, che stando per settimane a bordo delle navi, consumavano pochissima frutta e verdura fresche.



Fruttidea di Giovannini



Fruttidea di Giovannini



Fruttidea di Giovannini

# Le piccole botteghe

*I punti vendita tradizionali rispecchiano i paesi dove in poco spazio trovi di tutto: frutta e verdura fresche di Oro della Terra ma anche formaggio e mozzarella, dal sapore inconfondibile, prodotti nelle fattorie vicine e che trovi solo in questi piccoli negozi.*

**C**omunanza, Sarnano, Pieve Torina, tre paesi immersi in un paesaggio naturale intatto dove i boschi, soprattutto nella stagione autunnale, regalano uno degli spettacoli più belli della natura. Maria Giuseppina **Maravalli** gestisce il negozio con i genitori a **Comunanza**; punto forte, oltre alla frutta e alla verdura di Oro della Terra, è il formaggio pecorino locale prodotto nella piccola azienda agricola dello zio. Poi ci sono le mele rosa e soprattutto i marroni di Ricciara. Si tratta di castagne locali che provengono dai boschi di Comunanza, Amandola, Montemonaco, terreno favorevole ai marroni. Ma è la conservazione a fare la differenza. Le castagne della grande distribuzione vengono private del riccio, passate in macchine, lavate, spazzolate, lucidate, calibrate e tenute a bagno in vasche d'acqua per aumentare la conservazione. Completamente diverso e ridotto al minimo il trattamento delle castagne di

Ricciara; al momento della raccolta, le castagne vengono conservate dentro i loro ricci, accatastate all'esterno ma al riparo dalla pioggia e ricoperte con fieno e foglie. Dopo circa un mese, sono pronte per essere vendute.

A **Sarnano Paola Viola**, insieme alla madre **Vincenza**, gestisce il suo "giardino" di frutta e verdura da circa 20 anni. Nel suo negozio troviamo anche yogurth naturale e mozzarella di latte vaccino, prodotti che derivano direttamente dall'azienda agricola del fratello, "La Viola". Il servizio è impeccabile: ai clienti che ne fanno richiesta, Paola pulisce e lava la verdura e la consegna bella pronta per la cottura. Fate comunque attenzione a chiedergli tre mele: è talmente fiscale che ve ne mette tre di numero nel sacchetto. Con Sauro Ortenzi, il nostro responsabile ufficio clienti, si è stabilito nel tempo un rapporto aperto e di fiducia. "In questi paesi, il piccolo negozio non è solo



**Frutta e Verdura Maravalli**



**Maravalli**



I CLIENTI

**Fruttidea di Giovannini**



**Frutta e Verdura Maravalli**



**Il Giardino di Viola Paola**

un punto vendita ma anche un luogo di scambio di confidenze”, dice Paola, “è uno dei tanti pregi della bottega: le persone entrano, acquistano i prodotti e ti raccontano quello che succede in paese e le discussioni

che avvengono in famiglia. Di che genere? Quelle tra nuora e suocera non mancano mai!”.

Infine a **Pieve Torina** troviamo “**Fruttidea**”, il punto vendita con i prodotti Oro della Terra, gestito da Alberto, Giulia e la loro figlia Vanessa. “Siamo qui da una vita”, dice Alberto, “e anche se è un lavoro faticoso e ci fa patire il freddo, non lo cambierei con nessun altro” (n.d.r.: nei negozi di frutta e verdura non è possibile accendere il riscaldamento poiché frutta e verdura necessitano di basse temperature per conservarsi fresche). Anche nel negozio di Alberto troviamo, oltre alla frutta e alla verdura, tanti prodotti tipici locali. Le mele della zona di Camerino, la patata rossa di Colfiorito e diverse qualità di lenticchia: quella proveniente dell’Alto Piano Appennino, di Selva Piana coltivata nel comune di Montecalvallo e quella di Castelluccio di Norcia.



Sarnano - Monumento ai Caduti

Infine il succo di mela del Tirolo, 100% di puro succo conservato in bottiglie di vetro. Berlo è (quasi) come mangiare una mela. Tanti prodotti tipici che non si trovano nella grande distribuzione e che rendono questi punti vendita insostituibili.



**Il Giardino di Viola Paola**

**IL GIARDINO**

di Viola Paola, Sarnano (MC)

**FRUTTA E VERDURA**

di Maravalli Maria Giuseppina, Comunanza (AP)

**FRUTTIDEA**

di Giovannini Alberto e Giulia, Pieve Torina (MC)



# GreenItaly: l'economia verde sfida la crisi

*Presentati ad Ancona i dati del rapporto nazionale Green Italy di Symbola e UnionCamere che mostrano come la green economy sia una risposta alla crisi economica e garantisca occupazione, qualità e tutela ambientale.*

**L**a green economy è un modello di sviluppo economico che considera l'impatto ambientale determinante per le sue strategie.

Questa analisi propone misure economiche, legislative, tecnologiche e di educazione pubblica in grado di ridurre il consumo di energia, e di limitare i danni ambientali promuovendo un modello di sviluppo sostenibile.

Per l'Italia l'economia verde rappresenta una chiave straordinaria per rigenerare interi comparti produttivi perché non interessa solo i nuovi settori legati alle fonti rinnovabili, al risparmio energetico e al trasporto a basso impatto, ma anche migliaia di **piccole e medie imprese** che hanno colto l'opportunità offerta da questa prospettiva di sviluppo. È da questa consapevolezza che è nata la volontà di rinnovare l'appuntamento di Unioncamere e Fondazione Symbola sul tema, cercando di analizzare la sua diffusione nei diversi comparti che costituiscono il cuore del tessuto imprenditoriale italiano. Per far ciò è stato realizzato un ampio studio che si è calato all'interno del nostro sistema economico. I dati di questo studio, dopo Milano, sono stati resi noti ad **Ancona** in un convegno, lo scorso novembre, proposto da Camera di Commercio, Fondazione Symbola e Legambiente. Da questo incontro è emerso che la green economy è una straordinaria opportunità per uscire dalla crisi. L'economia verde segna una direzione di cambiamento che porterà a maggiore qualità e renderà il sistema produttivo più moderno e competitivo. Il segnale di una nuova "luce verde" all'orizzonte è in quel 30% di aziende manifatturiere medio-piccole che lo scorso anno hanno investito in prodotti e tecnologie verdi, creando occupazione con il **38% di assunzioni** per figure professionali legate alla sostenibilità. I dati evidenziano come



**Symbola**  
FONDAZIONE PER LE QUALITÀ ITALIANE

Fondazione per le  
Qualità Italiane pre-  
sieduta da Ermete

*Realacci. Promuove, sia a livello territoriale che di settore, lo sviluppo di nuovi strumenti per interpretare l'economia italiana. In un'ottica ecosostenibile.*

l'economia verde stia crescendo molto anche nelle **Marche**: ad oggi si possono vantare sul nostro territorio ben **11.010 imprese green**. La scelta di realizzare il convegno nazionale sull'economia verde nelle Marche non è stata casuale: le Marche è la Regione tra le più manifatturiere d'Italia, con un'imprenditoria varia e diffusa, dove la green economy sta rappresentando un nuovo modo di fare impresa.

L'economia verde riguarda tutti i settori produttivi, in particolare l'**agricoltura**. I Piani di Sviluppo Rurale adottati dalle Regioni hanno promosso l'incremento di prodotti di qualità legati al territorio, la tutela e valorizzazione della biodiversità, la produzione di energie rinnovabili, la difesa del suolo. Solo per fare qualche esempio, basti pensare alla riduzione dei trasporti dei prodotti alimentari, alla filiera corta, all'istituzione dei mercati di vendita diretta, alla difesa dell'origine della materia prima agricola e alla identificazione delle produzioni alimentari con il territorio di provenienza, alla lotta agli ogm per impedire la delocalizzazione delle produzioni. Il progetto di una **filiera agricola tutta italiana** ha lo scopo di assicurare che il prodotto agricolo sia al cento per cento italiano.

Nell'ottica della green economy, quindi, l'agricoltura diventa espressione dei territori e del loro patrimonio economico, sociale e culturale, nonché motore dello sviluppo locale, valorizzando la qualità e la ricchezza del Made in Italy.



Caldarola

# Invito al Castello

*Sorge in collina, severo e maestoso, il Castello Pallotta, testimone d'armi e d'amor e di una cucina dove i piatti conservano i nomi medioevali ma sempre attenti all'evoluzione del gusto.*

**P**ercorrendo le valli del Chienti e del Potenza si incontrano rovine di torri e di castelli, testimonianze di questa terra che fu teatro di crudeli lotte fra Chiesa ed Impero. Il Castello di Caldarola, dopo anni di lavori eseguiti a causa delle lesioni dovute al terremoto del 1997, conserva intatte le mura, la merlatura guelfa, i cammini di ronda ed il ponte levatoio. Percorrendo tipiche scalinate si arriva al ristorante, ospitato all'interno dell'antico maniero, nei locali dell'antica gendarmeria. La sala è fiabesca e suggestiva, con colonne e volte di pietra e mattoni a vista e una calda illuminazione con grandi candelabri a rievocare le cene dei castellani. I piatti sono quelli della tradizione marchigiana, con sapori delicati e freschi che seguono la stagionalità, perfettamente riproposti dallo chef Luciano Taddia. Tra una degustazione e l'altra si possono ammirare le sale del castello guidati da Roberto Scocco, che da anni gestisce con successo la struttura. Il Castello è a disposizione anche per organizzare banchetti, matrimoni e convegni. [www.castello-pallotta.it](http://www.castello-pallotta.it)



## Suprema di oca affumicata

*Ingredienti per 6 persone:*

Un'oca • 200 g di vino cotto • Rosmarino • Salvia • Alloro.

*Salsa:* 400 g vino cotto • 2 cucchiaini di farina • Burro.

*Tortino di Lenticchie:* 500 g di lenticchie • 2 uova • 100 g di pecorino grattugiato • 50 g di parmigiano grattugiato • 2 coste di sedano • 2 carote • 1 Cipolla.

*Lavare l'oca con vino bianco, tagliare il petto in due lembi, riempire le parti di sola pelle e condire. Chiudere i lembi in modo da avere due cilindri, far rosolare e irrorare di vino cotto poi mettere in forno e cuocere a 110 gradi per tre ore. Tortino di lenticchie: cuocere e scolare le lenticchie, farle raffreddare; soffriggere cubetti di carota e sedano e, raffreddati, aggiungere uova, pecorino, parmigiano e mescolare finché la crema non diventa densa. Cuocere in forno a 170 gradi per 25 minuti. Tagliare l'oca a medaglioni e servire con il tortino caldo e la salsa a parte.*



# NEWS

## ZERO, CINQUE, TRENTA. REGOLA (QUASI) MATEMATICA PER MANTENERSI SANI.

Uno stile di vita: 0/5/30, cioè zero sigarette, cinque porzioni di frutta e verdura, trenta minuti di movimento al giorno. Una regola aurea per mantenersi in salute e, insieme al vaccino, evitare il virus dell'influenza. Parola dell'immunologo Alberto Mantovani, direttore scientifico dell'istituto Clinico Humanitas.



## IKEA: LA FRUTTA E LA VERDURA SONO ANCHE UN GIOCO

IKEA ha prodotto per i bambini tanti pupazzetti di stoffa morbidi e colorati a forma di carota, fragola, pomodoro, broccolo, fungo. Un modo in più per far conoscere ai più piccoli i prodotti della natura.



## ANCONA: CORSO DI FORMAZIONE SULLA "DIRETTIVA SULL'USO SOSTENIBILE DEGLI AGROFARMACI"

Si è concluso il 19 novembre 2011, il corso di formazione sull'uso sostenibile degli agrofarmaci organizzato dalla Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche in collaborazione con la Federazione degli Ordini dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali delle Marche. Obiettivo del corso era fare il punto della situazione sulle novità previste dalla Direttiva 128/2009, allargando il tema anche alle strategie di protezione integrata.

## EMILIA-ROMAGNA: ACQUISTI IN AGRICOLTURA CON L'IPHONE

Coldiretti Giovani Impresa dell'Emilia-Romagna ha messo in funzione la prima applicazione per iPhone che informa sulle caratteristiche delle aziende agricole, l'agriturismo che offre ristoro e ospitalità e dove acquistare prodotti a filiera corta.



## UNIONE EUROPEA: SUGLI ALIMENTI SOLO ETICHETTE CON PROMESSE SCIENTIFICAMENTE PROVATE.

Finalmente una buona notizia per i consumatori europei a proposito della chiarezza delle etichette alimentari. Chi leggerà su un'etichetta che quel cibo "previene alcuni tumori" o "abbassa il colesterolo", avrà la certezza, appena la misura sarà operativa, che l'indicazione è stata provata scientificamente e valutata positivamente dall'Agenzia europea per la sicurezza alimentare-EFSA. I rappresentanti dei 27 Stati membri, riuniti nel Comitato permanente per la catena alimentare, hanno sostenuto il progetto della Commissione europea sull'adozione di un elenco di indicazioni sulla salute consentite, da utilizzare sui prodotti alimentari. Una norma che elimina dal mercato quelle indicazioni che attribuiscono ai prodotti benefici per la salute privi di fondamento scientifico.

## REGIONE MARCHE: 3,8 MILIONI DI EURO PER I COLTIVATORI CHE PIANTANO ALBERI

Il Programma di sviluppo rurale 2007-2013 mette a disposizione 3,8 milioni di Euro per la salvaguardia dell'ambiente. I fondi riguardano impianti per la mitigazione dei cambiamenti climatici e per la difesa del suolo attraverso l'arboricoltura da legno. Il finanziamento prevede un contributo alle spese di impianto dal 70 all'80 per cento in base alle zone, un premio annuale della durata di 5 anni per la manutenzione degli alberi e un premio annuale per la perdita di reddito della durata di 5 anni. Per informazioni [www.agri.marche.it](http://www.agri.marche.it)



# Oroscopo della Terra

dal 21 dicembre al 20 marzo 2012

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

## BROCCOLO (Ariete)



Casa dolce casa, vadè ma attenti a non esagerare. Uscite, vedete amici, passeggiate, parlate liberamente. Quel broccolo (si fa per dire) di marito, moglie, fidanzato/a va lasciato a casa. Riscoprite voi stessi in altre dimensioni non abituali. È un modo per ritrovare l'equilibrio e per passare oltre a certe difficoltà che spesso, in coppia, non si riescono a superare.

## CLEMENTINA (Cancro)



I limiti sono tanti ma non perdetevi d'animo. La vita è fatta di avversità ma questo vi aiuterà a diventare più forti. Scacciate quel senso di fallimento e cercate di vivere certe situazioni come una sfida. L'uomo è come una barca e il posto più sicuro è il porto. La barca, però, non è stata creata per rimanere in porto ma per navigare. Con il mare spesso in tempesta. Riflettete.

## SALVIA (Bilancia)



Siete troppo artefatti. Riscoprite naturalezza e semplicità anche nei cibi. Un piatto di penne al burro e salvia non sono meno invitanti di un piatto di pappardelle al cinghiale. Una dieta leggera, ritmi lenti, spazi fluttuanti e un ritorno all'essenziale. Un bel lavoro di purificazione che sarà visibile non solo nel corpo ma anche nello spirito. Per intenditori.

## MANDORLA (Capricorno)



Siate pronti a dare amore e fiducia senza pretendere di essere ricambiati con tanto di interessi. Guardate con fiero distacco chi non sa fare altro che criticarvi: non ricambiate con la stessa medaglia. Se ve lo meritate, premiatevi: magari con un viaggio nel paese degli occhi a mandorla. Pronti per la Cina? Il problema sarà convincere qualcuno a partire con voi.

## ARANCIA (Toro)



Curate l'ansia e il vostro sistema nervoso. Per rilassarsi non serve inventarsi grandi cose: un bagno caldo con oli essenziali, candele profumate, lunghi respiri, yoga, massaggi. Ma per ritrovare serenità ed energia durature occorre allontanare le persone negative che da un bel po' "gufano" tutte le vostre scelte, concedendo più spazio a persone solari e propositive.

## ANANAS (Leone)



Siete incontentabili. Va bene chiedere tanto ma non si può ottenere tutto. Il troppo volere potrebbe rivelare un vuoto interiore. Ricordate il detto "meno è meglio": meno auto, meno carne, meno vestiti, meno consumi. Unica eccezione, più frutta e verdura. Anche quella esotica, l'unico lusso che vi è concesso. Puntate più sull'essere per una migliore qualità della vita.

## LENTICCHIA (Scorpione)



È il vostro momento, vi sorridono tutti: le stelle, i pianeti, l'ascendente e pure tutti quelli che fino a ieri vi avrebbero voluto strozzarvi. Concentratevi su ciò che desiderate perché non tarderete ad ottenerlo. Avrete grandi possibilità e vivrete emozioni intense in coppia e con gli amici. Non vi resta che procurarvi un corno rosso, il pelo di tasso e un paio di corna.

## SPINACIO (Acquario)



Alla ricerca del tempo perduto. Non ci riferiamo al romanzo di Proust ma al tempo che non vi basta più. È indiscutibile, siete dei fuoriclasse. Preso atto che siete davvero molto impegnati e avete energia da vendere, è giunto il momento di fare un elenco delle priorità. Perché, per non perdere tempo, rischiate di perdere i pezzi più importanti della vostra vita.

## AGLIO (Gemelli)



Già al mattino vi svegliate con quella sensazione di amaro in bocca e di pensieri negativi? Se non è in questione l'aglio della sera prima, occorre cambiare la visione delle cose. Non è che state mirando a obiettivi troppo ambiziosi? Cercate di inseguire ideali su misura ai vostri ritmi senza farvi condizionare da modelli troppo lontani dal vostro modo di essere.

## FINOCCHIO (Vergine)



Una seconda opportunità si concede a tutti. Anche a quelle persone che si sono comportate da veri tiranni. Dimenticate i torti subiti e qualche insulto e accettate le scuse. Qualcuno potrebbe aver agito inconsapevolmente, altri per calcolo: sappiate fare opera di discernimento. Attenzione a non essere troppo buoni tanto da passare per co... Vale sempre il senso della misura.

## POMPELMO (Sagittario)



Bisogna imparare a sopportare quello che non si può evitare. Il vostro ingegno vi porta a lavorare in numerosi ambiti che vi procurano molte soddisfazioni ma anche situazioni e persone non facili da gestire. Alcuni comportamenti sfuggono ad ogni logica: impossibile capirli, figurarsi redimerli. Spesso è preferibile avere a che fare con un ladro che con uno stupido.

## CASTAGNA (Pesci)



Non lasciate sempre che siano gli altri a decidere per voi. Possedete tutte le qualità per agire in piena autonomia. In amore ultimamente siete di una noia mortale, su con la trasgressione e slanci passionali. Organizzate deliziose cene con *dulcis in fundo* di castagne e vino cotto. A seguire fate con il vostro lui/lei tutto ciò che si può fare ma che non si può dire.

### PENSIERI & PAROLE

- \* Meno sappiamo e più lunghe sono le nostre spiegazioni.
- \* L'incompetenza si manifesta con l'uso di troppe parole.
- \* In ogni uomo, in ogni ora del giorno, ci sono come due pulsioni simultanee e opposte: una verso Dio e l'altra verso il Diavolo.
- \* Quello che conta non è tanto l'idea ma la capacità di crederci.
- \* È inutile temere ciò che non si può evitare.
- \* Col denaro l'infelicità si sopporta meglio.
- \* Per fare un amico basta un bicchiere di vino, per conservarlo è poca una botte.
- \* L'olio e la verità tornano alla sommità.
- \* Tre cose vuole il campo: buon lavoratore, buon seme e buon tempo.

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 punti vendita:** Sauro Ortenzi

**Hanno collaborato:** Nazzarena Ortenzi, Giorgio 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



[www.oro dellaterra.it](http://www.oro dellaterra.it)