



# Oro della Terra

FRUTTA E VERDURA PIENA DI VITA.

N. 6 - PRIMAVERA 2012

Produttori

Basilicata

**Metaponto**  
terra generosa

**Fragola**  
frutto irresistibile

*La salute viene  
dall'Aglio*

Clienti

*Frutta e verdura  
nel cuore di Macerata*

**Dario Caccamisi**  
*La catena del valore*



**I**l progetto voluto dalla Famiglia Ortenzi e dalla Direzione per rafforzare le strategie commerciali sta cambiando la nostra azienda, mettendoci in grado di affrontare il mercato con strumenti moderni ed efficaci. Per fare ciò abbiamo introdotto nuove soluzioni organizzative e la Direzione è stata rafforzata per disporre dell'autorevolezza necessaria a realizzare le nuove strategie di sviluppo.

Tuttavia, ciò non sarebbe sufficiente senza il pieno coinvolgimento dei collaboratori. Per tale motivo abbiamo proposto la **Carta dei Valori** e intensificato gli incontri e il dialogo con il personale di cui il notiziario ne è il portavoce. Stiamo ponendo solide basi per migliorare l'efficienza, aumentare la competitività, acquisire nuovi clienti.

Abbiamo identificato la qualità come una delle pietre miliari del nostro progetto. Fin dalle prime battute abbiamo progettato la qualità di Oro della Terra pensando non solo al prodotto, ma a tutti i nostri servizi: consegne, informazioni, gestione ordini, per citarne alcuni.

La qualità non è qualcosa di astratto o lontano: tutti noi possiamo contribuire al miglioramento delle nostre prestazioni e alla soddisfazione dei clienti e consumatori. Come? Apportando il massimo impegno e professionalità, in piena collaborazione con tutti gli altri colleghi con la consapevolezza di far parte di un sistema coordinato orientato alle esigenze del consumatore. Lavorare per il consumatore rappresenta un obiettivo ambizioso che richiede anzitutto di soddisfare le richieste del cliente, in un sistema coordinato **in cui ogni reparto, ogni funzione, ogni lavoratore dell'azienda, nessuno escluso, è coinvolto**. Qualcuno la definisce "**catena del valore**" per sottolineare gli stretti legami tra i reparti e la capacità di creare valore, che significa ricchezza per l'azienda e soddisfazione per il consumatore.

Mi rendo conto che non sia facile assumere questo atteggiamento ma, credetemi, si tratta del salto culturale essenziale per migliorare la qualità e l'efficienza dell'azienda.

Dario Caccamisi  
Responsabile Qualità



**Oro della Terra**<sup>®</sup>  
FRUTTA E VERDURA PIENA DI VITA.



# Basilicata Metaponto La terra generosa



Pesche, albicocche, fragole,  
clementine, susine, fave, piselli,  
un trionfo di frutta e ortaggi  
di assoluta eccellenza che fanno  
di quest'area un (tes)oro della terra.

**C**i sono luoghi dove il tempo sembra essersi fermato, luoghi dove i gesti si ripetono da anni e il contatto con la natura è protagonista. Uno di questi luoghi è il Metaponto, in Basilicata, incantevole zona archeologica presso la costa jonica ma soprattutto una delle **zone ortofrutticole più rinomate d'Italia** tanto da meritare l'appellativo di "California del Sud". Le eccellenti produzioni di frutta e verdura sono dovute soprattutto al clima che consente la precocità delle produzioni e permette di arrivare in anticipo sui mercati e quindi, a parità di epoca di raccolta,



si ottengono frutta e ortaggi più maturi, quindi più buoni. Inoltre la bassa umidità evita la formazione di malattie legate ai funghi, e ciò consente di ridurre notevolmente i trattamenti antiparassitari sulle piante. La produzione ortofrutticola che troviamo oggi in questo territorio vanta radici molto antiche. Le prime coltivazioni dell'olivo e della vite risalgono ai greci che favorirono un modello di agricoltura organizzato in fattorie, modello che entrò in crisi con la conquista romana con il conseguente abbandono delle terre. In pochi anni queste aree si trasformarono in lande paludose. E così rimasero fino a un secolo fa quando si dette inizio alla bonifica dell'area che culminò con la Riforma Agraria del 1950 permettendo di passare da un'economia latifondista a quella produttiva di oggi. Tutti conosciamo le fragole, le pesche, i limoni, le arance, le susine ma, come accade per molti cibi che arrivano sulle nostre tavole, spesso non sappiamo da dove arrivano. Oro della Terra ha organizzato un incontro nel Metaponto con tutti i produttori che conferiscono i loro prodotti all'azienda, un viaggio per conoscere

la zona di produzione selezionata da Oro della Terra dove si raccolgono frutta e ortaggi dal sapore autentico. Si procede nei campi lasciando alle spalle comodità e clamori e respirando un'aria che sa di buono. La campagna di Rotondella è un'intera vallata di alberi in fiore: pesche, nettarine e soprattutto albicocche. Ma l'aria profuma soprattutto di fragola, regina di questo territorio. Qui si coltiva la pregiata varietà *Candonga*, dalla polpa aromatica e dura la cui raccolta inizia già da fine febbraio. Tra cieli azzurri e fiori di pesco incontriamo alcuni produttori come Paolo Durante e suo figlio Cristian: "Oro della Terra valorizza i nostri prodotti ma il rapporto è scambievolmente perché senza l'impegno e l'entusiasmo dei produttori non sarebbe possibile produrre un prodotto così buono", dice Paolo che sottolinea: "Se si lavora alla *carlona* non ci sono risultati: soprattutto in tempi di crisi è la qualità che ci fa rimanere a galla". Gli fa eco Ottavio Santulli, da dieci anni produttore per Oro della Terra: "Se sai che un'azienda vuole un prodotto di qualità tu ti impegni a fare un prodotto eccellente".

Sono tante le aziende agricole nell'area metapontina: collaborano tra di loro riuscendo in qualcosa che è quasi impossibile in Italia ma è la formula giusta per avere successo: fare sistema. In fondo è sempre stato così nel mondo agricolo: contribuire, aiutarsi nel periodo della raccolta, condividere gli strumenti di lavoro, rappresentano il frutto di una secolare tradizione contadina. Qualcuno però ha saputo intuire che la sola tradizione non bastava più per cercare spazio sui mercati e ha capito che accanto alla tradizione bisognava affiancare l'innovazione.

**Nicola Dipinto** è il produttore che ha avuto l'intuizione del grande sviluppo ortofrutticolo in quest'area riuscendo a mettere insieme decine di piccole aziende che conferiscono i loro prodotti in un unico centro di raccolta per dare **il meglio della qualità a Oro della Terra**. Un'organizzazione che permette di avere una filiera veramente corta e la possibilità per i consumatori di gustare prodotti freschissimi ad appena 24/36 ore dalla raccolta. "Qui non c'era niente e la situazione era critica. Nicola ha incominciato e tutti noi abbiamo contribuito a costruire tutto questo", sostiene Antonio Di Matteo, 88 anni.

Siamo nel 1986, Federico Ortenzi è ancora insieme al socio Dino Gironzi quando Nicola inizia a collaborare con Oro della Terra: "I primi prodotti commercializzati sono state le clementine, poi sono seguite le arance e le fragole", dice Nicola, "Abbiamo lavorato bene e i risultati sono arrivati". Se qui il ricambio generazionale funziona è perché le radici sono forti: i figli portano avanti con soddisfazione il lavoro incominciato dai padri. "La qualità la ottieni con molto lavoro e spirito di sacrificio", precisa il figlio di Nicola, Giuseppe, ma per tutti Pino, che aggiunge: "Concimazione, potatura, irrigazione, seguire bene la raccolta, capire i bisogni della pianta sono fattori determinanti per produrre dei prodotti eccellenti. E questo giustifica il costo finale". L'incontro si conclude con il pranzo, sontuoso, importante e guai a dire di no perché il valore dell'ospitalità per Nicola Dipinto è sacro. "Un brindisi a Oro della Terra che ci ha uniti tutti quanti", conclude Nicola. Un legame che ha unito e fatto crescere tanti produttori in nome della qualità. E della convenienza.

Dai primi rilievi dei primi mesi 2012, emerge infatti che in Italia si è rafforzata la coltivazione della fragola registrando un +4% rispetto all'anno precedente. In particolare, si registra un rafforzamento della coltivazione in tutte le aree del sud Italia soprattutto in Basilicata dove la coltivazione della fragola fa segnare un più 17%. Con un livello qualitativo molto alto che rende l'offerta italiana sempre più competitiva e qualificata. Ecco perché le fragole Oro della Terra sono così buone.



Nicola Dipinto e Federico Ortenzi





## *Fragola, frutto irresistibile*

Rosse, dolci, nutrienti e con poche calorie sono tra i frutti più buoni e desiderati della Terra.

**P**rimo segno inequivocabile di primavera appena il loro rosso intenso comincia ad occupare i reparti di frutta e verdura. Gustose con la panna, golose con il cioccolato, lussuose con lo champagne, straordinarie con limone e un filo di zucchero, le fragole sono così buone che l'80% delle famiglie le compra almeno una volta all'anno. In realtà, la fragola è un frutto solo da un punto di vista nutrizionale ma non da quello botanico: i frutti veri sono gli acheni, i semi gialli che si vedono sulla superficie.

La fragola ha origine antiche: la prima varietà venne coltivata in Francia alla fine del Settecento dopo che l'ufficiale francese *Frézier*, in ritorno dal Cile, portò con sé la specie primitiva della fragola, genere da cui derivano tutte le varietà che vengono coltivate oggi. Fu invece un giardiniere del *Re Sole*, che utilizzava la fragolina di bosco per scopi ornamentali, l'iniziatore della selezione della fragola a fine alimentare: la necessità di ottenere frutti più grandi e meno delicati ha portato poi alla selezione delle varietà che oggi coltiviamo. Sono tante le varietà di fragole diffuse nel mondo

comprese tra le fragole di campo e quelle di bosco. Tra le varietà di campo Oro della Terra ha selezionato, nel tempo, numerose varietà tra cui la *Tudla*, la *Payaro* e la *Camarosa*; la svolta qualitativa è avvenuta con la *Candongia*, la fragola che attualmente esibisce il marchio Oro della Terra. Dalla forma conica e con un bel rosso brillante, la varietà *Candongia* è riconoscibile anche per la polpa soda e l'aroma forte e persistente grazie a un buon equilibrio di zuccheri e acidità. L'unico difetto è la scarsa produzione delle singole piantine da cui consegue una quotazione leggermente superiore alla media. La fragola più pregiata è la selvatica, o fragolina di bosco, originaria dell'Europa e della Siberia: cresce nei boschi, nelle radure e nei luoghi erbosi, fino a 1800 m di altezza. In Italia è coltivata soprattutto in Trentino.

### **Stagionalità**

Nel Sud d'Italia, le prime fragole si raccolgono a fine febbraio, mentre al Nord occorre aspettare i primi dieci giorni di aprile. Verso la fine di aprile, matu-

rano le fragole a campo aperto. A grandi altitudini come in Trentino ed in Alto Adige le fragole maturano più lentamente e la stagione comprende anche i mesi di Luglio ed Agosto. Alcune varietà di fragole danno frutti grossi una sola volta in un'unica stagione (autunno), e altre invece (varietà rifioventi) producono frutti più piccoli dalla primavera fino all'autunno. L'Italia, con 130.000 tonnellate, è uno dei principali paesi produttori di fragole.

### Acquisto e conservazione

Nell'acquisto delle fragole occorre controllare che siano sode e di colore rosso uniforme, senza ammaccature o parti ammuffite. Se presentano delle parti bianche o verde chiaro, significa che le fragole sono ancora acerbe, mentre se sono rosso scuro, significa che sono molto mature quindi da consumare subito. Occorre anche fare attenzione al picciolo, che deve essere ancora attaccato al frutto. Se il cestino dove sono contenute le fragole presenta, sul fondo, un liquido rossastro è segno che le fragole sono troppo mature e la polpa molle.

Le fragole sono molto delicate e facilmente deperibili. Vanno tenute in frigorifero, nello scomparto della frutta e verdura, per 2-3 giorni al massimo, meglio se non sovrapposte, in modo che circolino l'aria e non si ammaccino. Prima del consumo vanno lavate attentamente, perché crescono a contatto con il terreno e possono perciò trattenere antiparassitari. Non vanno però tenute a bagno. Evitate di lavarle o di eliminarne il picciolo se non intendete consumarle subito e conditele solo all'ultimo momento se volete evitare che diventino molli. Il loro sapore comunque dipende dal grado di maturazione al momento in cui vengono raccolte.

### Proprietà

Le fragole sono ricche di vitamina C: solo 5 fragole possono apportare una quantità di vitamina pari a quella contenuta in un'arancia. Favoriscono l'assorbimento del ferro, utile per la formazione dei globuli rossi. Contengono, vitamine A, B1, B2 e zuccheri, tollerati anche dalle persone con diabete. Possiedono qualità toniche, diuretiche e lassative, con tanti elementi nutritivi e poche calorie. La fragola è anche ricca di sostanze antiossidanti: insieme a mirtilli, cavoli verdi, e prugne nere, si trova in cima alla scala ORAC (*Oxygen Radical Absorbance Capacity*) che quantifica il contenuto di sostanze antiossidanti in base alla capacità di un alimento di mantenerci giovani. Attenzione comunque a non esagerare nel consumo: in soggetti predisposti possono causare allergie o orticarie.

### Curiosità

I primi grandi estimatori di fragole, le chiamarono *fragran* per il loro profumo, furono i romani che le gustavano soprattutto durante le festività che venivano celebrate in onore del Dio Adone: la leggenda vuole che alla morte di Adone, Venere pianse molte lacrime che, toccando terra si materializzarono in piccoli cuoricini rossi: ecco spiegata la nascita delle fragole. In Francia, invece, il Re Sole se ne serve per soddisfare meglio gli "appetiti" suoi e delle sue dame. Fin dall'antichità, a particolari pietanze sono state attribuite qualità legate al risveglio dei sensi e le fragole hanno sempre avuto chiare associazioni lussuose. Decantata anche da Shakespeare che scrive così della fragola: *"Innocenza e fragranza sono i suoi nomi. Essa è cibo da fate"*.



### Cheesecake alle fragole

#### Ingredienti:

#### per il fondo della torta

240 gr di biscotti "Digestive", 160 gr di burro, 30 gr di zucchero di canna. *Tritare nel mixer i biscotti e lo zucchero. Una*

*volta tritati, trasferirli in una terrina, unire il burro, precedentemente fatto fondere, e amalgamare il tutto. Versare il composto sul fondo della tortiera foderata (a cerchio apribile da circa 28 cm) da un foglio di carta forno, sia alla base che ai lati e livellare con un cucchiaio;*

#### per la crema

500 gr di philadelphia, 3 uova, 90 gr di zucchero, 100 ml di panna fresca, 20 gr di amido di mais (maizena), 1 bustina di vanillina. *Montare le uova, lo zucchero e la vanillina fino a raddoppiare il volume. Aggiungere la maizena con l'aiuto di un setaccio, mescolare con la frusta, incorporare la panna liquida e amalgamare il composto. Versare la crema nella tortiera, livellare la superficie e infornare a 170°C per circa 50 minuti;*

#### per la copertura

350 gr di fragole, 100 gr di zucchero semolato, 1/2 bicchiere d'acqua, maraschino q.b. *Tagliare le fragole a pezzetti, mettere in un pentolino con lo zucchero e l'acqua, cuocere fino ad ottenere una salsa densa. Far raffreddare e spruzzare con poco maraschino. Distribuire la salsa di fragole sulla superficie della torta. Riporre in frigo almeno 4 ore. Togliere il dolce dallo stampo a cerniera e servire.*





# La salute viene dall'aglio

*Rende saporiti numerosi piatti della cucina mediterranea ed è insostituibile in alcune ricette. L'aglio è uno degli ortaggi che apporta più benefici al nostro organismo. Con buona pace dell'alito.*

**L**a natura ci offre molti alimenti per mantenerci in salute. Uno di questi è l'aglio con riconosciute proprietà medicinali. Ma poche cose in cucina dividono come l'aglio: c'è chi non ne può fare a meno e lo mangia addirittura puro e chi proprio non lo sopporta. Chi in cucina non lo usa perché convinto che soffochi il sapore degli altri ingredienti, chi invece sostiene che valorizzi ogni piatto. Certo è che, dove se ne fa largo uso le persone sono più sane.

L'aglio, infatti, è un ottimo antisettico e riesce a distruggere i batteri come nessun altro ortaggio. Le sue proprietà terapeutiche sono note fin dall'antichità: ricco di vitamine, ferro, zolfo e iodio, disintossica l'organismo ed esercita un'**azione antibiotica**. Ottimo alleato del cuore: rende il sangue più fluido, abbassa la pressione, aiuta a prevenire l'arteriosclerosi con capacità di ridurre il colesterolo.

È un valido **antinfiammatorio**, combatte le infezioni, grazie alla presenza dell'allicina, antibatterico naturale; gode, inoltre, di proprietà antisettica ed antidiarroica a livello intestinale, donando sollievo a infezioni, vermi intestinali, coliti.

Ma nessuno è perfetto: tra tante virtù non poteva mancare qualche difetto.

Sia fresco che secco, l'aglio è ricco di principi nutrizionali; per mantenerne intatte le proprietà, però, bisogna **consumarlo crudo**. Con la cottura l'aglio perde quasi il 90% delle sue benefiche proprietà nutritive. Altro difetto: il suo odore dopo averlo mangiato.

## **Come si elimina il cattivo odore dell'alito dovuto all'aglio?**

I rimedi più semplici consistono nel masticare qualche foglia di prezzemolo o un chicco di caffè. Va bene anche mangiare una mela. L'aglio è presente come elemento base in infinite ricette della cucina mediterranea. Insostituibile nel soffritto, nel pesto e nelle patate al forno, sta bene in sughi, piatti di pesce e carne. E volete omettere la bontà di una semplice fetta di pane bruschettato, condita con un filo d'olio e sfregata con uno spicchio d'aglio? O tacere sul fatto che spesso "due" spaghetti aglio, olio e peperoncino sono da preferire a tanti piatti elaborati? Vediamo quindi come orientarci nell'acquisto.

L'aglio deve essere compatto, sodo e privo di germogli. Va conservato in un luogo fresco e asciutto, a temperatura ambiente e va buttato quando inizia a presentare muffe o germogli.

## **Varietà**

Nel mercato troviamo numerose varietà di aglio, di diverso colore. **Aglio bianco**: tra le varietà citiamo il Piacentino Bianco. **Aglio rosa**: va consumato soprattutto fresco, in quanto ha una scarsa conservabilità. Coltivato principalmente al sud: tra le varietà, il rosa napoletano e il rosa di Agrigento. **Aglio rosso**: generalmente di dimensioni superiori rispetto alle varietà bianche e rosa, ha un sapore particolarmente intenso. Tra le varietà, il rosso di Sulmona e il rosso di Nubia (Trapani).

Anche l'aglio ha le sue denominazioni di origine protetta (DOP) come l'aglio di Voghiera o il bianco

Polesano. L'aglio si semina solitamente nel periodo invernale e può essere facilmente riprodotto utilizzando gli spicchi (bulbi), che devono essere piantati ricordando di rivolgere la punta verso l'alto.

La coltura non deve ritornare sullo stesso appezzamento prima dei due anni e nella rotazione normalmente segue i cereali autunno-inverno.

I bulbi di aglio da consumare fresco si raccolgono in giugno e luglio, quando le foglie cominciano a seccare.

### Cenni storici

L'aglio è una delle piante più longeve al mondo: cenni alle sue proprietà sono state trovate nel più antico papiro egiziano esistente, il Codice Ebers, risalente 1550 A.C. circa.

Nonostante i faraoni preferissero astenersi dall'aglio, era alimento indispensabile per gli schiavi impegnati nella costruzione delle piramidi.

Durante le Olimpiadi, pare che gli atleti greci mangiassero uno spicchio prima delle gare. Furono i romani, consapevoli delle sue innumerevoli proprietà curative, a diffonderlo per tutto l'impero.

Sperimentato anche da Ippocrate, fondatore della medicina moderna, bisogna però aspettare il 1858 quando il chimico Luigi Pasteur fornisce la prima prova scientifica delle proprietà dell'aglio, dichia-

rando la sua efficacia nel bloccare la riproduzione di numerosi batteri nocivi. Nella tradizione rurale l'aglio, appena raccolto veniva lavorato nelle tipiche trecce e messo ad essiccare in soffitta.

### Curiosità

- Un tempo, durante le epidemie di peste, i medici nel visitare i malati, portavano maschere imbevute d'aglio per evitare il contagio.
- L'aglio era ritenuto, già nel Medioevo, un afrodisiaco naturale: nei monasteri era proibito proprio perché ritenuto un eccitante sessuale.
- Fin dall'antichità si usava mettere al collo dei bambini una collana d'aglio per proteggerli dai parassiti intestinali.
- Un bulbo d'aglio sotterrato vicino a un cespo di rose non solo intensifica il profumo dei fiori ma tiene lontani gli afidi, in quanto le radici delle rose assorbono una sostanza, contenuta nell'aglio, che si rivela un insetticida molto efficace.



Composizione di bulbi d'aglio (foto azienda agricola *Le Aie* Voghiera DOP)





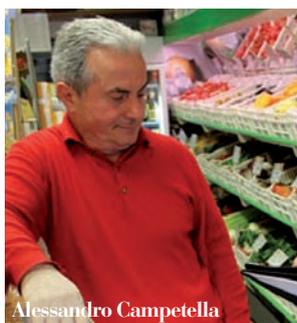
## Frutta e verdura nel cuore di Macerata

*Nel centro storico, L'Antica salumeria e L'Ortolano: due punti di riferimento per chi ama la buona tavola e i prodotti freschi.*

**L**due negozi quasi si guardano, uno di fronte l'altro. Francesco Meschini, 35 anni, gestisce insieme al cugino Pierpaolo Bentivigli lo storico negozio di piazza Mazzini “L'antica salumeria”, aperta nel 1880. “La vita è come un pallone: non sai mai dove si ferma”, dice Francesco che aggiunge: “Mio padre ha un'officina elettromeccanica e Pierpaolo è commercialista: nessuno dei due poteva immaginare che saremmo finiti a tagliare prosciutti e pesare la frutta!”. Francesco e Pierpaolo frequentavano l'antica salumeria fin da bambini e quando hanno saputo che il vecchio gestore cedeva la licenza non hanno

esitato a rilevarla. Oltre a frutta e verdura di Oro della Terra, nel loro negozio troviamo, tra le varie specialità, il formaggio fresco di Belforte del Chienti e i salumi di Muccia.

Alessandro Campetella gestisce da 11 anni “L'Ortolano”, grazioso negozio con frutta e verdura in primo piano e prodotti tipici locali: salumi, formaggi, ricotta fresca di Penna S. Giovanni e un'ottima selezione di vini rigorosamente marchigiani. “I consumatori chiedono soprattutto prodotti di provenienza italiana”, dice Alessandro, “E sono disposti a spendere qualche euro in più per questo”. La qualità prima di tutto.



Alessandro Campetella



Francesco Meschini





Senigallia

# Uliassi

## l'eleganza del gusto

L'alta qualità degli ingredienti, la straordinaria ricercatezza dei piatti e la posizione del ristorante fanno di una cena da Uliassi un'esperienza da gustare con tutti i sensi.

**C**i sono ristoranti che non soddisfano solo il gusto. Tra il porto e la spiaggia di Senigallia, Uliassi è uno dei migliori ristoranti delle Marche, insignito di due prestigiose stelle Michelin. Pluripremiato, Mauro Uliassi, titolare dell'omonimo ristorante, chef dell'anno 2009, è anche uno dei cuochi più rinomati d'Italia.

Aperto nel 1990, Mauro è alla guida del ristorante insieme alla sorella Catia: ad affiancare i due proprietari ci sono diversi collaboratori che in vent'anni hanno visto il ristorante crescere costantemente. Con un proposito: la voglia di continuare a fare cucina con passione. "Raggiungere l'eccellenza non è mai semplice. Si ottiene attraverso un percorso molto duro e rigoroso". Sono le parole di Mauro, consapevole che il cuoco che ama il suo mestiere punta sempre al massimo, "Un massimo che deve progredire ogni giorno".

Una sapiente illuminazione, un originale accostamento di colori e un servizio impeccabile affiancano un menù che propone il meglio della cucina marchigiana esaltata dal talento di Mauro nel va-



*Bollito di rombo e giardiniera di verdure*

lorizzare gli ingredienti, rigorosamente di stagione. Nel menù anche la classica *scarpetta* ma preparata con la consueta raffinatezza. Magari servita dalla signora Catia, in elegante tubino Chanel. Una selezione di vini pregiati completa una cena di assoluta qualità.

[www.uliassi.it](http://www.uliassi.it)

### La scarpetta di brodetto

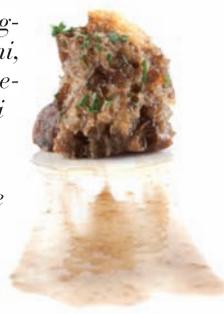
*Ingredienti:*

Aglione • Cipolla • Pomodori pendolini • 13 qualità di pesci (cannocchia, granchio, scampo, astice, mazzancolla, calamare, calamaretto, seppia, triglia...)

*In una capiente casseruola soffriggere cipolla, aglio e pomodori, aggiungere del brodo e infine i pesci. Fare bollire per venti minuti fino ad ottenere una salsa concentrata.*

*La mollica di pane va asciugata e poi caramellata.*

*La scarpetta va gustata rigorosamente con le mani.*



### IN SVEZIA IL PRIMO GRATTACIELO SERRA

Sono iniziati a Linköping, in Svezia, i lavori di quella che si annuncia come la prima grande serra al mondo. L'edificio, una volta realizzato, sarà simile a un grattacielo. Al suo interno verranno coltivati ortaggi per il consumo cittadino. Una strategia ritenuta vincente per compensare la crescente mancanza di terra fertile e gli elevati costi ambientali del trasporto dei generi alimentari dalla campagna alla città.



### FRUTTA NELLE SCUOLE, PRESENTATO AD ANCONA IL PROGRAMMA DELLE MARCHE

"Frutta nelle scuole - Se la mangi ti frutta", è il programma di educazione alimentare per gli alunni delle scuole primarie promosso dall'Unione Europea e dal Ministero delle Politiche Agricole. Il programma, giunto al terzo anno, è stato presentato ad Ancona, nella sede della Regione, lunedì 19 Marzo.



Frutta nelle scuole" mira ad una corretta educazione alimentare per i ragazzi tra i sei e gli undici anni.

In 154 scuole elementari delle Marche viene distribuita gratuitamente frutta e verdura fresca, rigorosamente di origine italiana, supportata da eventi e materiali informativi. **In pieno svolgimento anche "Oro della Terra a Tavola" il programma di educazione alimentare che l'azienda sta portando avanti in collaborazione con Legambiente.**

### SICUREZZA ALIMENTARE E CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO E DI SISTEMA: UNA FUNZIONE PUBBLICA DEI MERCATI ALL'INGROSSO

In occasione del MIA 2012 (Mostra Internazionale dell'Alimentazione) di Rimini, l'ANDMI (Associazione Nazionale Direttori Mercati all'Ingrosso) ha organizzato un Convegno sul tema Sicurezza alimentare e certificazione di prodotto e di sistema: una funzione pubblica dei mercati all'ingrosso al quale hanno partecipato numerosi direttori di mercato italiani ed esteri e tecnici del settore. Presente anche il responsabile qualità di Oro della Terra Dario Caccamisi. In occasione del Convegno, Marco Sibani, segretario generale dell'ANDMI,



ha presentato l'Annuario "Il mondo dei mercati e dei prodotti agroalimentari". La pubblicazione intende diventare un appuntamento annuale per diffondere conoscenze inerenti la filiera alimentare che vede nel sistema mercati all'ingrosso - mercati al dettaglio lo strumento fondamentale per la valorizzazione dei prodotti, soprattutto freschi, del territorio e per la tutela della salute e del potere d'acquisto dei consumatori.

### CONFAGRICOLTURA: "PUNTARE SULL'INNOVAZIONE PER TRASFORMARE L'AGRICOLTURA IN QUALCOSA CON MENO ROMANTICISMO E MAGGIORE ECONOMIA"

"In Italia, per dare un futuro possibile al settore primario, bisogna avere la capacità di puntare sull'innovazione come sistema-paese per trasformare quest'agricoltura in qualcosa con meno romanticismo e più economia". Lo sostiene il presidente di Confagricoltura, Mario Guidi, nel suo intervento al convegno nell'ambito di BioEnergy Italy, a CremonaFiere. "Una politica è tanto più efficace quanto è coerente con i tempi che intende governare - ha



precisato Guidi - ma questo concetto non sembra in linea con la proposta di riforma della Pac, che sembra orientata a voler costruire il futuro guardando al passato. La politica agricola comunitaria va riposizionata secondo quelli che sono i driver mondiali: volatilità dei prezzi, necessità di cibo, sostenibilità. In assoluto bisogna riportare la produzione al centro della Pac, su questo obiettivo vanno indirizzate le risorse disponibili, perché un imprenditore per fare investimenti deve avere una prospettiva finanziaria il più possibile stabile".

"Bruxelles - afferma ancora Guidi - in passato ha fatto errori che dovrebbe riconoscere, come la revisione dell'Ocm zucchero che ha portato alla falce degli zuccherifici italiani. È quindi nella speranza di evitarne altri che ripeto: la Pac va rimodulata, anche sfruttando il meccanismo di codecisione che rende strategica la funzione del Parlamento europeo.

### UN CASO DI TUMORE SU TRE È COLPA DELLA CATTIVA ALIMENTAZIONE

Oltre un caso di tumore su tre è dovuto alla cattiva alimentazione. Si fa ancora più urgente, quindi, una strategia di prevenzione e informazione sui rischi di una dieta sbagliata. Su questo tema si è celebrata quest'anno, fino al 25 marzo, la nona edizione della Settimana Nazionale per la Prevenzione Oncologica.



Numerosi studi scientifici dimostrano che un'alimentazione adeguata - povera di carne e ricca di frutta e verdura - aiuta a prevenire il cancro. La Dieta Mediterranea, celebre per le sue virtù

salutari, modello nutrizionale riconosciuto in tutto il mondo e i cui ingredienti principali sono frutta fresca e verdura, pesce, legumi e olio extra vergine d'oliva, costituisce la dieta ideale per la prevenzione non solo di malattie cardiovascolari e metaboliche, ma anche per vari tipi di tumore.

### SOSTENIBILITÀ E IMPRESE

Una ricerca dell'Harvard Business School presentata nel corso dell'evento a **Bardolino** sulla sostenibilità delle imprese, organizzato dalla rivista *Green Business*, cui ha partecipato anche Oro della Terra, ha confermato che l'attenzione delle imprese per le pratiche sostenibili è in crescita e aumentano le imprese italiane che si avvicinano a modelli di produzione verdi. È il caso di Sant'Anna, l'industria di acque minerali di Vinadio che ha lanciato la "bio bottle" una bottiglia completamente biodegradabile.

# Ogm: si riapre il dibattito a Bruxelles.

## Il Ministro dell'ambiente Clini lo riapre in Italia

di ASSUNTA MARIA BRACHETTA

**S**ono tornati agli onori della cronaca gli OGM. In una intervista al Corriere della Sera, il Ministro dell'Ambiente, Corrado Clini, riferendo il dibattito comunitario in materia di OGM, orientato a delegare la decisione di vietare gli OGM ai singoli Paesi, ha riaperto la discussione sostenendo di non doversi bloccare la ricerca e la sperimentazione degli stessi anche in Italia. Vale la pena ricordare che l'orientamento comunitario è stato finora basato sul principio di precauzione. I paesi del Mediterraneo in particolare, difendendo una agricoltura di grande qualità e pregio, hanno ostacolato la sperimentazione degli OGM mentre i paesi del nord Europa sono stati possibilisti, se non favorevoli. L'Italia ha sostenuto finora una moratoria sugli OGM, soprattutto per evitare contaminazioni e non danneggiare le produzioni tipiche e certificate.

**Ma cosa sono gli OGM?** Con organismi geneticamente modificati si intendono gli organismi viventi il cui patrimonio genetico è stato modificato artificialmente con l'aggiunta, l'eliminazione o la modifica di elementi genici. Sono anche chiamati organismi transgenici, ma i due termini non sono sinonimi: la transgenesi è l'inserimento nel genoma di un organismo di geni provenienti da un organismo di specie diversa. I punti più controversi in relazione all'uso degli Ogm riguardano i rischi per l'ambiente e per la salute umana o animale; la possibilità di coesistenza fra colture Ogm e convenzionali e l'impatto socioeconomico della loro introduzione nei Paesi in via di sviluppo.

Fra i temi dibattuti c'è anche quello sulla legittimità o meno di brevettare sequenze genetiche e le implicazioni etiche legate all'uso di animali ingegnerizzati per fini sperimentali o di cellule embrionali umane a fini di ricerca. I principi legislativi sono contenuti nel Protocollo di Cartagena del 2000. In Europa il quadro normativo è costituito dalla direttiva 2001/18/CE (recepita dall'Italia nel 2003), relativa alle regole per l'autorizzazione al rilascio nell'ambiente di un Ogm, dai regolamenti del 2003 per l'autorizzazione, l'etichettatura e la tracciabilità degli alimenti e dei mangimi biotech. Ma, tornando all'intervista del Ministro Clini, il dibattito che si è riaperto nel nostro paese vede protagonisti sia il mondo agricolo,



le organizzazioni ambientaliste e dei consumatori, SlowFood, oltre al ministro dell'Agricoltura, Mario Catania. Clini ha dichiarato tra l'altro che "senza l'ingegneria genetica oggi non avremmo alcuni fra i nostri prodotti più tipici: il grano duro, il riso Carnaroli, il pomodoro San Marzano, il basilico ligure, la vite nera di Avola, la cipolla di Tropea,...". Dichiarazione che ha scatenato le dure reazioni del presidente di Coldiretti, Sergio Marini, che ha risposto evidenziando come **le produzioni tipiche sono il risultato di migliaia di anni di selezione, incroci e ibridazioni, frutto della sapienza e del lavoro agricolo.** Ha aggiunto che "L'agricoltura italiana ha primati nel mondo per valore aggiunto per ettaro, biodiversità e denominazione d'origine e non ha bisogno di copiare nessun altro modello molto meno sostenibile ed avanzato del nostro".

Il ministro dell'Agricoltura ha subito dichiarato che quelle di Clini sono valutazioni personali che non impegnano il governo. **Anche la CIA ha espresso una posizione a tutela del valore della produzione agricola italiana e contro gli OGM in agricoltura.** Dal mondo ambientalista si sono messi in evidenza anche gli aspetti economici legati alla proprietà dei brevetti da parte delle poche grandi aziende multinazionali del biotech che potrebbero condizionare pesantemente le aziende italiane. Nel mondo agricolo solo Confagricoltura tiene aperta la possibilità di sperimentare coltivazioni OGM, soprattutto per verificare a che condizioni sono possibili tali coltivazioni salvaguardando gli obiettivi e le legittime aspirazioni di tutti. L'opinione pubblica italiana e il mondo politico sono stati finora in maggioranza contrari all'inserimento degli OGM in agricoltura.

AREA RISERVATA

AZIENDA PRODOTTI E TERRITORIO SALUTE E BENESSERE RICETTE PAROLE D'ORO CONTATTI

**Oro della Terra**  
FRUTTA E VERDURA PIENA DI VITA.

Frutta, verdura e movimento:  
ecco la ricetta del benessere  
e della bellezza.

**NEWS**

**Oro della Terra a Tavola**  
05/01/2012  
Gennaio 2012 - Oro della terra a Tavola

16/12/2011  
Dicembre 2011 - Il nostro calendario

01/12/2011  
Dicembre 2011 - Intervista a Carlo Cambi

CARCIOFI FRAGOLE KIWI MELE

*Scopri la freschezza dei sapori di Aprile*

Download  
**Rivista**  
N.5 INVERNO 2011/12  
> Vai all'archivio

Video

Dove trovare i nostri prodotti

Dopo la campagna pubblicitaria (di cui abbiamo parlato su Oro della Terra n. 3/2011), il progetto di comunicazione si arricchisce con lo sviluppo del **nuovo sito Internet**. Ricco, accattivante, intuitivo: così si presenta il nuovo spazio web di Oro della Terra. Ci piace definirlo un sito internet di oggi, già pronto per il domani, creato su una piattaforma che lo rende fruibile da qualsiasi dispositivo: pc, mac, smartphone e tablet. Ma quello di cui andiamo più fieri è il contenuto e il modo in cui è stato gestito. La sensazione che si vuole trasmettere agli utenti è quella di visitare uno spazio che ha in sé tutti i valori della natura con cromie che richiamano i valori della freschezza e della genuinità. L'home page dà grande visibilità ai prodotti del mese, per informare i consumatori sulle caratteristiche della frutta

e della verdura, promuovendo, nel contempo, una scelta alimentare più consapevole, dettata dalle stagioni. Inoltre sono state introdotte sezioni dedicate a ricette a base di frutta e ortaggi freschi, accompagnate da consigli sul consumo degli stessi. Questo rinnovamento è spinto dalla volontà di consolidare l'immagine di Oro della Terra come punto di riferimento per i consumatori sulla qualità dei prodotti al fine di rafforzare il ruolo dell'Azienda quale voce autorevole in questo campo, in grado di supportare i propri suggerimenti in virtù della propria esperienza. L'ideazione e lo sviluppo del nuovo sito di Oro della Terra sono stati studiati dall'Agenzia **Expansion Group** che si pone come obiettivo quello di generare idee semplici e originali che facciano crescere il brand.

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

## MELA (Ariete)



Lasciatevi tentare qualche volta. Sempre così ligi al dovere. Se per voi il piacere più grande è diventato rispettare le regole vuol dire che siete già morti e non ve ne siete accorti. Più allegria, che diamine. Oltre a verdure, frullati e spremute, concedetevi bistecche di filetto, salsicce, costarelle, pancetta. Concludete con tutti gli altri piaceri della carne.

## CAROTA (Cancro)



Complicati, contorti, pesanti e chi vi sopporta? Troppe parole per non dire niente. Concentratevi su poche cose e accrescete la capacità di osservazione, le carote vi aiuteranno: vi accorgete che quelli che voi chiamate problemi potrebbero diventare delle opportunità. Assumete atteggiamenti più ottimisti e semplificherete la vita: la vostra e quella degli altri.

## CIPOLLOTTO (Bilancia)



“Datemi un punto di appoggio e vi sollevò il mondo”, diceva Archimede. Non aspettate qualcosa o qualcuno per iniziare i progetti che avete da tempo in mente. Il vostro sesto senso vi sta portando sulla via giusta. L'inizio è la parte più difficile: l'emotività e qualche lacrima vanno accettate. Proseguite sul vostro cammino, e i vostri sforzi saranno ricompensati.

## PISELLI (Capricorno)



Se la prima è andata male e la seconda pure, non deducetene che la vostra vita sia un fallimento. Consolatevi: certe esperienze negative servono a rafforzare il carattere. Tirate fuori la saggezza che è in voi: alimentatela con l'arte, la lettura, la riflessione, le buone amicizie, il buon cibo. Prendetevi cura di voi. E riscoprite una virtù, quella di saper dire di no.

## FRAGOLA (Toro)



Cambiamento è la parola che più vi sta a cuore in questo momento. Il lavoro occupa la maggior parte della vostra vita: è il segnale che qualcosa va modificato. Avete splendide idee e uno spirito innato all'adattamento: focalizzatevi, quindi, sulle cose che ritenete più importanti e impegnatevi a perseguirle. Anche se il rischio è quello di andare controcorrente.

## NESPOLA (Leone)



Dopo tanti momenti caotici e indisciplinati, finalmente riuscite a vedere con chiarezza quali sono gli scopi della vostra vita. Turbamenti e preoccupazioni per il futuro sono ingiustificati. A ogni giorno basta la sua pena. Cercate quindi di vivere il presente e la guarigione arriverà da qui. Siate generosi anche con chi non lo merita: contribuirà a farvi sentire migliori.

## BANANA (Scorpione)



Grande energia mentale e ottimismo. È il momento migliore per i cambiamenti. Ma una cosa è conoscere la via giusta un'altra è imboccarla. Per avere dei risultati non basta cambiare solo le cose ma anche le teste per capirle. Purtroppo quelli che vi circondano non sono così evoluti. Serve un po' di tolleranza: arriveranno tardi a capire certe opportunità ma ci arriveranno.

## CARCIOFO (Acquario)



Liberi, idealisti, sognatori, allergici a tutti gli schemi e alle linee rette, intolleranti a qualsiasi giudizio e permalosi, nessuno riesce a farvi cambiare idea. E per fortuna, visto che i risultati premiano le vostre intuizioni. Un suggerimento: non cercate sempre l'esaltazione. Essere normali è una qualità. Consiglio sprecato: vi vedo già storcere il naso.

## RIBES (Gemelli)



Mangiare ribes e altri frutti di bosco vi aiuterà a liberarvi dalle scorie dell'inverno: alcolici, fritti e dolci vi hanno fatto triplicare il girovita. Se tra qualche mese non volete essere scambiati per balene arenate in spiaggia, correte ai ripari. Coccolatevi in un centro beauty, vi farà sopportare meglio la dieta. In amore siate presenti senza essere pressanti.

## KIWI (Vergine)



Siete un po' freddini ultimamente: la storica nevicata di febbraio vi ha imbiancato anche il cuore. Ciò che provate lo dovete esternare, solo così eviterete equivoci legati a una mancanza di comunicazione. Mancanza che si fa sentire in amore: spesso sono le parole non dette quelle che feriscono di più. Via quindi a serate romantiche. E il disgelo è assicurato.

## AGRETTI (Sagittario)



È il vostro momento, libertà, energia fisica, nuove esperienze: tutto contribuirà ad arricchire la vostra vita sentimentale. Nel lavoro, invece, a volte essere prudenti è poco saggio: meglio un atto di coraggio, impopolare forse al momento ma che darà buoni risultati a lungo. Qualcuno vi giudicherà per tanta follia ma è meglio essere considerati pazzi che pupazzi.

## FAGIOLINO (Pesci)



Quanto tempo perso in discorsi sterili. Non c'è peggior sordo di chi non vuol sentire. Potete impartire tutte le lezioni che volete tanto chi vi circonda continua a fare quello che ha sempre fatto. Prendete le distanze da certi colleghi di lavoro e indirizzatevi verso gente nuova: non avrete difficoltà ad essere apprezzati. Belle sorprese in amore. Sappiate ricambiare.

### PENSIERI & PAROLE

- \* Non basta avere grandi qualità: bisogna saperle amministrare.
- \* Che cos'è l'avarizia? Un continuo vivere in miseria per paura della miseria.
- \* Se cerchi una mano disposta ad aiutarti, la trovi alla fine del tuo braccio.
- \* Chi trova un amico trova un tesoro; chi trova un tesoro se ne fotte dell'amico.
- \* Errare è umano. Dare la colpa a un altro ancora di più.
- \* Il dubbio è il padre del sapere.
- \* Comandare ed obbedire: difficile il primo, comodo il secondo.
- \* Qualunque cosa tu possa fare, o sognare, incomincia. L'audacia ha in sé genio, potere e magia. Incomincia adesso.

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

*Foto Metaponto:* Giorgio Ortenzi

*Hanno collaborato:* Nazzarena 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



**Oro della Terra**<sup>®</sup>

FRUTTA E VERDURA PIENA DI VITA.



*La freschezza  
è la nostra  
vera forza.*

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