



Oro della Terra

FRUTTA E VERDURA PIENA DI VITA.

N. 7 - ESTATE 2012

Oro della Terra a Tavola
Eventi finali

Il profumo dolce
delle *albicocche*

Ambiente

*Uno STOP
al consumo
di SUOLO*

Ristorante

*Chalet Il Farfallone
San Benedetto del Tronto*

Giorgio Ortenzi
*Gli insegnamenti
di mio padre:
qualità e rispetto
della filiera*



Ci siamo! L'estate è finalmente arrivata e con essa l'esigenza di scegliere cibi più leggeri e bere maggiormente. Cosa c'è di meglio di frutta e verdura per nutrirci e restare in forma? E anche per dissetarci perché a una bibita gassata è sempre meglio preferire un frullato di frutta fresca. Madre natura in questa stagione si prodiga nel darci tanti prodotti buoni e salutari. L'estate, inoltre, è l'occasione ideale per ritrovarsi con la famiglia e gli amici: che sia in campagna, mare o montagna godiamoci le vacanze e le lunghe giornate estive con grigliate di melanzane, zucchine, peperoni, pomodori. Se preferite piatti più veloci, ma sempre gustosi e nutrienti, ci sono le capresi, le insalatone, prosciutto e melone, cocomero fresco o una macedonia magari con l'aggiunta di gelato. E anche per la merenda dei più piccoli non c'è che l'imbarazzo della scelta fra i tanti frutti che l'estate offre. Pesche, nettarine, albicocche, susine, uva, tutta frutta di stagione che insieme alle verdure costituiscono nel periodo più caldo i cibi per eccellenza. E per la qualità dei prodotti potete stare tranquilli dal momento che, in azienda, mi occupo personalmente di controllare tutta la qualità della frutta e della verdura: insieme ai miei collaboratori, Massimiliano, Samuele, Cristina, Marco, Luca, Sandro, Fabio e Roberto, assaggiamo la frutta e, quando è possibile, anche la verdura per verificarne il sapore, la freschezza e la bontà.

Essere il responsabile della squadra del "controllo qualità" di Oro della Terra, è un compito che mi rende particolarmente orgoglioso anche perché significa credere e tramandare gli insegnamenti di mio padre Federico che ha sempre considerato la qualità e il rispetto dell'intera filiera dei valori imprescindibili. È soprattutto perché crediamo in questi valori che riusciamo ad offrirvi frutta e verdura fresca, buona, quando è possibile anche bella, ma soprattutto SANA e "piena di vita".

Ed è proprio il tema della sana alimentazione che mi ha tenuto occupato in questi ultimi mesi. In collaborazione con Legambiente abbiamo realizzato con successo il progetto "Oro della terra a Tavola" nelle scuole primarie maceratesi. Un'esperienza appassionante che ha dato la possibilità a molti bambini di apprendere quando sia importante mangiar bene non solo per la salute dell'uomo ma anche del pianeta.

Giorgio Ortenzi

Responsabile Controllo Qualità

Giorgio Ortenzi



Oro della Terra®
FRUTTA E VERDURA PIENA DI VITA.

Imparare a mangiare sano: si può, a scuola

Oro della Terra a Tavola Eventi finali del progetto



Civitanova



Civitanova

Sono state cinque giornate indimenticabili i cinque eventi finali che hanno concluso il progetto Oro della Terra a Tavola, il percorso didattico promosso da Legambiente e dall'azienda Oro della Terra per promuovere tra i più piccoli una sana alimentazione. Progetto che ha suscitato interesse ed entusiasmo da parte di bambini e insegnanti ma anche grande attenzione da parte dei sindaci dei comuni interessati e del Presidente della Provincia di Macerata.

“Dall’entusiasmo manifestato dagli alunni e dalla preziosa collaborazione degli insegnanti, abbiamo potuto constatare con soddisfazione l’esito positivo di questa iniziativa - dichiara **Nazzareno Ortenzi, direttore generale Oro della Terra** - ed è per questo motivo che ringraziamo tutti. La qualità e le modalità delle numerose ricette realizzate dai bambini, sono la riprova di come tutti gli operatori siano riusciti a coinvolgere gli alunni in questo progetto”. Per non disperdere il lavoro fatto dai baby chef, le ricette sono state raccolte in un album fotografico che potete trovare nel sito aziendale nella sezione Ricette col titolo “Oro della Terra a Tavola”.



Civitanova Marche - Il Sindaco Corvatta seduto insieme ai bambini

I cinque eventi finali sono stati realizzati sul territorio provinciale per incontrare i bambini, festeggiare insieme con frutta e verdura di stagione e valorizzare le pietanze realizzate dai bambini per il concorso “Le Migliori Ricette”. Durante l’anno scolastico i piccoli protagonisti hanno imparato a conoscere le produzioni tipiche in cui si esprime l’identità del ter-

ritorio e a riconoscere l’importanza dell’agricoltura nella qualità dell’alimentazione. Grande l’entusiasmo dei bambini e la soddisfazione delle insegnanti per questo progetto che ha visto la partecipazione di oltre **ottocento studenti** delle scuole primarie di **12 Comuni della Provincia di Macerata**.

Ad affiancare insegnanti e bambini nel percorso di-



Treia - I vincitori assoluti del Primo “Le migliori ricette”



Piediripa - Dario Caccamisi



Treia - Da sinistra: Luigino Quarchioni, Franco Capponi, Nazzareno Ortenzi e il Sindaco Luigi Santalucia



Treia



Piediripa



dattico i **dieci educatori di Legambiente** e il responsabile del progetto Lorenzo Cello.

La frutta e verdura, freschissima, per l'intero percorso didattico e per gli eventi finali è stata fornita da Oro della Terra. "Il ruolo dell'educazione - dice **Bruna Bernardini, responsabile di Legambiente Scuola e formazione Marche** - non può essere quello di seguire la facile trasmissione di corretti modelli alimentari ma deve, invece, creare speciali condizioni per la scoperta e la costruzione di nuovi piaceri, nuovi saperi e per l'adozione di nuovi comportamenti.

Crediamo, dunque, di essere riusciti a gettare un fertile seme nelle menti dei bambini che hanno vissuto da protagonisti il progetto, sostenuti ed aiutati dai propri insegnanti e dagli educatori di Legambiente". Le giornate di festa sono state caratterizzate dalla presenza di bambini, insegnanti, dirigenti scolastici e dei sindaci che si sono raccolti intorno al gazebo di Oro della Terra, appositamente personalizzato per gli eventi, con le immagini a fumetti di 5 prodotti ortofrutticoli: **"I cinque colori per stare bene"**.

Infine le targhe e una colorata maglietta con ritratti dei sorridenti ortaggi è stata consegnata a tutti i bambini in ricordo della loro partecipazione al percorso didattico.



Camerino

Le giornate di festa

Giovedì **24 maggio** a **Civitanova Marche**, alla presenza del Sindaco Tommaso Claudio Corvatta, i bambini delle classi III, IV e V della scuola primaria “Anita Garibaldi”, si sono cimentati nella preparazione di suggestive ricette realizzate con frutta e verdura di stagione.

Giovedì **31 maggio** la *Carovana del Gusto* di Oro della Terra e Legambiente ha fatto tappa a **Piediripa** dove la scuola “Sandro Pertini” ha ospitato i giovani alunni delle scuole primarie III, IV e V del Comune di Macerata che hanno partecipato al progetto “Oro della Terra a Tavola”.

La **Zuppa Harira**, proposta ed eseguita dalla classe III della scuola “Sandro Pertini”, è stata premiata per la presentazione grafica e per la scelta di rivisitare una ricetta tipica del Marocco, attraverso l'utilizzo di verdura locale.

Venerdì **1 giugno** a **Treia** nella chiesa di san Filippo sono stati premiati, alla presenza del sindaco Luigi Santalucia, i vincitori assoluti del concorso “Le migliori ricette”: con **Pane Nostrum** si sono aggiudicate

il premio le classi IV A e IV B della scuola primaria “Dolores Prato” di Treia. L'originalità della ricetta e della presentazione e il coinvolgimento degli alunni dalla fase dell'acquisto dei prodotti al mercato a quella della preparazione, sono state le carte vincenti che hanno permesso ai bambini di aggiudicarsi la medaglia d'oro del concorso. Protagonisti della serata anche gli studenti dell'evento Treia educafestival.

Mercoledì **6 giugno** la *Carovana del Gusto* si è fermata a **Urbisaglia** nel campetto di contrada Maestà per incontrare i bambini delle scuole di Urbisaglia, Colmurano e Loro Piceno. Giochi a tema e merenda a base di ciliegie, dopo il saluto del sindaco Roberto Broccolo.

Martedì **12 giugno** a **Camerino**, la *Carovana del Gusto* incontra i bambini delle scuole primarie di Camerino e Muccia nel cortile del Palazzo Ducale. Ai festeggiamenti sono intervenuti il sindaco Dario Conti e l'assessore all'ambiente del comune Sante Elisei.

Guarda i video degli eventi su www.oroellaterra.it



Nazzareno Ortenzi e Lorenzo Cello



Urbisaglia - Il Sindaco Roberto Broccolo



La corretta conservazione degli ortaggi

Una buona conservazione delle verdure permette (quasi) di gustare il prodotto come appena colto. Perché consumare la verdura è bene, consumarla con le giuste accortezze è meglio.

Non basta solo acquistare prodotti freschi e di qualità, occorre anche saper conservare gli ortaggi. È bene privilegiare la conservazione in frigorifero piuttosto che quella a temperatura ambiente in quanto le vitamine si alterano a causa del contatto con il calore e la luce.

Tuttavia anche il frigorifero, pur mantenendo il prodotto fresco, non riesce a conservare completamente intatte le vitamine che, con il tempo, diminuiscono.

La temperatura ideale per conservare gli alimenti è tra +2°C e +4°C: molti ortaggi sono sensibili all'eccessivo freddo per cui non devono essere conservati a temperature eccessivamente basse.

Evitate di fare scorte: gli ortaggi vanno consumati entro pochi giorni dall'acquisto. L'ideale sarebbe consumare le verdure crude ma molte varietà sono più buone cotte. In umido, alla griglia, al forno, fritte, ma è la cottura a vapore uno dei modi migliori di cuocere gli ortaggi.

Cuocendo le verdure a vapore si evita la dispersione delle vitamine e di tutte le sostanze nutritive contenute nei prodotti freschi.

Dopo la cottura vanno consumate entro ventiquattro ore e comunque mantenute in frigorifero.

E se troviamo ortaggi con della muffa?

A volte può capitare che, nonostante la nostra cura, un prodotto ammuffisca. Occorre fare attenzione, perché gli ortaggi ammuffiti possono contenere sostanze dannose. Per questo motivo consigliamo di buttare l'intero prodotto anche se presenta piccole zone di muffa.

Suggerimenti per mantenere più a lungo i principi nutritivi degli ortaggi

Lo stoccaggio, il trasporto, la manipolazione degli alimenti spesso possono compromettere le sostanze nutritive contenute nei prodotti.

Oro della Terra fa molta attenzione a questi passaggi affinché i prodotti siano manipolati il meno possibile e consegnati freschi a negozi e supermercati molto velocemente.

Consigliamo di non fare scorte e di acquistare gli ortaggi che si pensa di consumare nei due/tre giorni successivi all'acquisto.

- Non strappare gli ortaggi ma tagliarli con un coltello affilato.
- Lavare la verdura senza lasciarla in ammollo ma pulirla sotto l'acqua corrente.
- Non scongelare gli alimenti prima di cuocerli ma metterli direttamente nell'acqua bollente.
- Centrifughe e spremute vanno bevute appena fatte, anche se conservate in frigorifero disperdono infatti le loro vitamine.
- Limitare i tempi di cottura: nell'acqua si disperdono facilmente le vitamine contenute nell'ortaggio: terminare la cottura quando il colore delle verdure è ancora brillante e la consistenza croccante.
- Carote, zucchine e tutte le verdure solide possono essere tagliate crude alla *julienne* e scottate in padella con un filo d'olio di oliva. L'olio di oliva e la cottura veloce aiutano a bloccare la perdita di vitamine.

Il profumo dolce delle albicocche

Lisce e vellutate, saporite e delicate:
sono le albicocche, preziose per salute e bellezza.



Buone e ricche di proprietà benefiche, le albicocche sono tra i primi frutti estivi ad arrivare in tavola. Non è un caso che il suo nome significhi “precoce”; il nome deriva infatti dal termine arabo “Al-barquq” ed in precedenza da quello latino “Praecoquus” che in entrambi i casi significano precoce. Ciò dipende dal fatto che l'albicocco è una pianta precoce, in quanto, in molti casi, comincia a fruttificare già dal secondo anno dopo essere stato piantato.

Appartenente alla famiglia delle Rosacee ed alla specie *Prunus Armeniaca*, la pianta dell'albicocco è originaria della Cina dove era già conosciuta nel 3.000 avanti Cristo. I latini la chiamavano “*Prunus armeniaca*”, convinti che la sua origine fosse in Armenia (arriva invece dalla Cina), ma a diffonderla e coltivarla in Europa furono gli Arabi, che la battezzarono Al-barquq, da cui albicocca.

Stati Uniti, Spagna, Italia, Francia e Grecia sono i maggiori Stati produttori di albicocche. L'Italia detiene circa il 15% del mercato mondiale con tendenza a una leggera espansione. Di questo 15%, oltre l'80% viene prodotto in sole quattro regioni: Campania (38,7%), Emilia-Romagna (26,6%), Basilicata (13,3%) e Sicilia (5,5%).

Le “Crisommole” come si chiamano a Napoli le albicocche, hanno trovato il loro territorio di elezione alle pendici del Vesuvio. L'alta concentrazione di minerali di cui sono ricchi i terreni creano le migliori condizioni per dare alle albicocche di quest'area un sapore unico; fra gli innumerevoli biotipi, ricordiamo San Castrese, Vitillo, Boccuccia, Portici, Palummella e la regina Pellicchiella. Si distinguono dal punto di vista estetico per il colore rosso sfumato o punteggiato sulla base giallo aranciata della buccia. Negli ultimi anni si è avuto un deciso miglioramento delle caratteristiche organolettiche delle albicocche (soprattutto delle nuove Orange e Pinkcot) ed il periodo di raccolta si è prolungato fino ad agosto inoltrato. “U viricoculu”, così chiamata l'albicocca nel dialetto marchigiano, deriva probabilmente da un'antica varietà di frutta, il biricoccolo, frutto di un incrocio tra albicocco e susino mirabolano.

Proprietà e indicazioni

L'albicocca è composta in gran parte da acqua (85% circa) ed è ricca di calcio, ferro, fosforo, magnesio e potassio: fondamentale quindi nell'alimentazione degli anemici e di chi soffre di stanchezza cronica. È il frutto che contiene le dosi più elevate di potassio e carotene, molto importanti soprattutto d'estate: assumere buone quantità del primo serve per ripristinare quello che si perde con la sudorazione, mentre il carotene favorisce

l'abbronzatura. Inoltre l'albicocca è ricca di vitamine A, B, C e PP ed è un frutto ipocalorico (solo 28 calorie per 100 grammi di polpa di albicocca). L'albicocca si può gustare in diversi modi: fresca, essiccata, candita, sciroppata, in confettura. Al momento dell'acquisto le albicocche devono presentarsi morbide al tatto (ma non molli), profumate, ed avere buccia liscia e vellutata, senza ammaccature o grinze; il colore intenso ma non verde, che invece è indice di scarsa maturazione. Occorre fare attenzione a non comprare frutti troppo acerbi, perché non arriveranno mai ad avere il sapore del frutto maturo. L'albicocca è un frutto delicato: nonostante sia un frutto climaterico (la maturazione continua anche dopo la raccolta) una volta staccato dalla pianta la sua maturazione quasi si ferma. Per questo motivo è spesso difficile trovare sul mercato albicocche perfettamente mature.

Le albicocche possono essere conservate in frigorifero per un periodo massimo di 6/7 giorni.

L'albicocca è un frutto molto usato anche in cosmetica soprattutto per la cura della pelle. L'olio ottenuto dai noccioli costituisce la base di molti cosmetici: dalle creme, ai bagno doccia, agli shampoo. L'olio di nocciolo di albicocca possiede proprietà emollienti e nutrienti che favoriscono il mantenimento dell'elasticità cutanea.

Confettura di albicocche all'aroma di lavanda



Lavate le albicocche, apritele in due, togliete il nocciolo e versatele in una pentola. Aggiungete lo zucchero, il succo del limone, 5 spighe di lavanda in fiore; mettete la pentola sul fuoco e fate bollire mescolando di tanto in tanto. Dopo circa 1 ora la confettura di albicocche dovrebbe essere pronta: eliminate le spighe di lavanda e prelevate un po' di composto con un cucchiaino e lasciatene cadere una goccia su un piatto che deve restare compatta. Se la goccia scivola via e non risulta compatta, proseguite la cottura per il tempo necessario mescolando frequentemente. Distribuite poi la confettura di albicocche, ancora bollente, nei vasi che chiuderete ermeticamente e capovolgerete su un piano.



Terra

Uno stop al consumo di suolo

di ASSUNTA MARIA BRACHETTA

Tutti abbiamo quotidianamente sotto gli occhi le trasformazioni del territorio e del paesaggio delle nostre città, dei nostri paesi e dei tanti luoghi che ci sono familiari, dai fiumi alle colline, fino alle coste del nostro Adriatico. Osserviamo, spesso commentiamo, qualche volta ci indigniamo. Soprattutto quando certi luoghi sono trasformati per sempre dalla cementificazione. Trasformazioni che producono effetti inevitabili non solo all'estetica del paesaggio, ma soprattutto all'assetto del territorio e alle funzioni del suolo.

Ma cos'è il suolo? Ci viene in aiuto la Carta Europea del Suolo del Consiglio d'Europa del 1972, per la quale **"Il suolo è uno dei beni più preziosi dell'umanità. Consente la vita dei vegetali, degli animali e dell'uomo sulla superficie della terra"**.

Le funzioni del suolo, entità dinamica in cui interagiscono aspetti fisici, chimici e biologici, vanno dal semplice supporto per la costruzione di infrastrutture, impianti industriali e insediamenti umani, a base produttiva della maggior parte dell'alimentazione umana e animale, del legname e di altri materiali utili.

Ha l'importante funzione di mantenimento dell'assetto territoriale (stabilità dei versanti, circolazione idrica sotterranea e superficiale) e di habitat per le specie animali e vegetali. Infine non va mai dimenticato che il **suolo è una risorsa non rinnovabile**.

Se negli ultimi 15 anni in Italia si sono realizzate circa 4 milioni di abitazioni (comprese quelle illegali) per oltre 3 miliardi di metri cubi di edifici e contemporaneamente non si sono risolti i problemi della casa per centinaia di migliaia di italiani, significa che

quanto costruito spesso aveva più a che fare con la speculazione immobiliare e finanziaria che non con la domanda di abitazione. Un milione di case, infatti, risultano vuote.

La crisi economica che stiamo attraversando non ha fatto che aggravare la crisi dell'edilizia (nel primo trimestre 2012 il mercato della casa ha registrato -20% di scambi e l'ANCE denuncia una diminuzione di occupati nel settore di 380.000 unità, compresa la filiera, dal 2008 al 2011).

Tante **nuove costruzioni hanno significato anche tanti ettari sottratti all'agricoltura**, al paesaggio, al ciclo dell'acqua, alla biodiversità. Mediamente vengono consumati oltre 500 Km quadrati di territorio all'anno.

Per l'ISTAT il valore numerico del consumo totale del suolo, al 2001, è di 1.940.000 ettari, con una stima di incremento al 2008 dell'8,1% raggiungendo così 2.100.000 ettari, considerando però solo le superfici edificate e non quelle infrastrutturate e neanche le "case sparse".

Proprio per affrontare con dati aggiornati e certi la questione, Legambiente e INU (Istituto Nazionale di Urbanistica) hanno promosso il Centro di Ricerca sui Consumi di Suolo (www.consumosuolo.org). Il primo rapporto è stato realizzato con la collaborazione del Dipartimento di Architettura e Pianificazione del Politecnico di Milano.

Purtroppo i dati raccolti sono ancora insufficienti ma permettono già una prima preoccupante valutazione. La ricerca ci parla di estese periferie, di disordinati sobborghi residenziali, di immensi blocchi com-



1.639

km quadrati di suolo urbanizzati negli ultimi 10 anni con un ritmo di crescita di 50 ettari al giorno.

7,6%

del territorio nazionale consumato contro una media europea del 4,3%.

Il dato significativo è che non vi è stata una crescita del Prodotto interno lordo corrispettiva alla frenetica attività di cementificazione.



merciali. Città infinite e informi. Il fenomeno non riguarda solo l'Italia, ma è da noi che assume caratteri più complessi per la mancanza di programmazione, per la debolezza delle regole e per l'assenza di una legge sul consumo di suolo.

Le periodiche frane e alluvioni con i loro esiti catastrofici portano l'attenzione su questa mancanza di interventi preventivi ma passata l'emergenza tutto ritorna come prima.

Nelle Marche, l'Osservatorio regionale del paesaggio e del territorio dal 1990 ha prodotto una Carta di uso del territorio (www.ambiente.regione.marche.it), che analizza la dinamica del consumo di suolo. Anche Legambiente Marche si è misurata col tema del consumo di suolo affrontando un primo studio dove sono emersi dati preoccupanti: **il 58% dei paesaggi costieri marchigiani sono stati cementificati** dal 1988 al 2006 (e non ci si è fermati!) pari ad ulteriori 7 Km di costa.

Sui 180 Km da Gabicce a San Benedetto del Tronto, 98 km sono urbanizzati, 33 km sono ancora da considerarsi paesaggio agricolo e sono solo 39 i km di paesaggi naturali. Basterebbero questi dati a far maturare una decisiva inversione di rotta.

Molti Comuni italiani hanno deciso di bloccare il consumo di suolo e concentrare l'attenzione, coinvolgendo anche le imprese, sul recupero e sulla riqualificazione dell'esistente.

Facciamo in modo di meritare la bellezza che Madre Terra ci ha donato: non con una mera politica di conservazione del territorio ma una politica responsabile in chiave di sviluppo e crescita.

E qui una mano può venire dalle opportunità offerte dalla green economy: risparmio ed efficienza energetica, energie rinnovabili, nuovi materiali, gestione efficiente delle risorse idriche, agricoltura di qualità.



Deliziosa frutta e verdura nell'Ascoli di terra e di mare



Da sinistra: Pierluigi Fazzini, Valeriano e Fabrizio Lazzari

Pierluigi Fazzini e i fratelli Fabrizio e Valeriano Lazzari sono i titolari del supermercato “L'Elefante” nel centro di Ascoli. La singolarità del nome nasce nel 1982 quando il gruppo Gabrielli fece una linea chiamata “Tigre” e i tre soci ritennero opportuno rispondere alla combattività del felino con l'energia dell'elefante.

E di energia ce ne hanno messa tanta per arrivare ad essere il supermercato affermato di oggi.

La licenza risale al lontano 1926 quando il negozio svolgeva il lavoro d'ingrosso rifornendo di alici e riso sfuso la maggior parte dei negozi di Ascoli. Fabrizio ci sta raccontando la storia del suo supermercato quando viene interrotto da un cliente che chiede in spagnolo le pesche migliori.

Fabrizio lo rimprovera per lo spagnolo perché ancora sente la sconfitta cocente della finale Italia-Spagna agli Europei. Poi ci scherzano sopra a dimostrazione del rapporto cordiale tra titolare e clienti. “È un'attività che mi piace molto ma non è stato facile: facevo il muratore - sottolinea Fabrizio - e all'inizio dell'attività commerciale l'inesperienza mi ha fatto fare qualche errore”.

Il reparto trainante del supermercato è quello del fresco seguito subito dopo dal reparto ortofrutta con tutti i prodotti di Oro della Terra. “Se dovessi descrivere con tre parole il nostro successo, direi: fresco, fragrante, rigenerato”, dice Valeriano, “questi sono i tre aggettivi che caratterizzano i nostri prodotti”.

Supermarket L'Elefante - Via Angelini, 103 - Ascoli Piceno



Supermercato “L'Elefante”

“Il Mercatino della frutta” è un grazioso negozio di Porto D'Ascoli in una delle zone più trafficate dai turisti. “D'estate il lavoro aumenta di oltre il 60 per cento”, ci fa sapere il titolare Emidio Alessandrini precisando che i turisti sono soprattutto italiani del nord, tedeschi e inglesi: gente abituata a mangiare frutta e verdura non sempre di stagione e di provenienza estera.

“Quando assaggiano i nostri prodotti - dice Emidio - fanno una faccia estasiata... avete presente la pubblicità di quello yogurth *Fate l'amore con il sapore?*... ecco sono appagati da tanta fresca bontà.

Emidio gestisce il negozio da oltre quarant'anni e tratta ogni cliente come se fosse unico. Ha servito con cura tutti i clienti prima di rispondere alle nostre domande e alla fine ha premiato la nostra attesa con delle buonissime ciliegie, Oro della terra *of course!*

Il Mercatino della Frutta - Via Laureati - Porto D'Ascoli



Emidio Alessandrini



Il mercatino della frutta

Un ristorante
in riva al mare
per gustare insalate
di mare, grigliate
e timballi di pesce.
La bontà è
garantita vista la
vocazione marinara
di San Benedetto
e la passione per
questo lavoro di
Giancarlo
Comini Luchetti.



Chalet “Il Farfallone”

San Benedetto del Tronto

Chi pensa che negli stabilimenti balneari si consumi solo pasti veloci deve ricredersi. Certo, la leggerezza rimane sempre la parola d'ordine ma la qualità e la freschezza degli ingredienti stanno facendo la differenza anche nei balneari.

Per questo Giancarlo, gestore del ristorante-chalet “Il Farfallone”, ha scelto la qualità dei prodotti Oro della Terra. Dopo aver assaggiato l'insalata ODT ne è rimasto entusiasta per freschezza e croccantezza tanto da scegliere l'azienda ortofrutticola come unico fornitore di frutta e verdura. “Per i miei piatti desidero il meglio della qualità e del servizio”, ci dice Giancarlo precisando, inoltre, che Oro della Terra non fornisce solo prodotti freschissimi ma è impeccabile anche nella puntualità delle consegne a domicilio. Nella splendida Riviera delle Palme, sul lungomare tra i più belli d'Italia, lo chalet “Il Farfallone” è diventato in pochi anni il punto d'incontro per gli amanti del mare, della buona cucina ma anche di fresche macedonie e gelati.

Ad aiutare Giancarlo nell'attività, c'è il papà Luciano e la mamma Gianna, chef del ristorante. La sera, l'esotico chalet si anima con musica dal vivo e karaoke. Perché nella Riviera delle Palme non ci si annoia mai.

Chalet Il Farfallone

*Concessione numero 90, Viale Rinascimento, 14/B
Porto D'Ascoli - San Benedetto*

Gli ingredienti
dell'insalata
di mare
del Farfallone

- Calamari
- Gamberetti
- Vongole
- Cozze
- Sedano
- Cipolla
- Carote
- Olio e sale



IL 100% DELLE FAMIGLIE ITALIANE CON BAMBINI ACQUISTA MERENDINE

Vale 980 milioni di euro il mercato delle merendine in Italia. Il sito delle merendine italiane rileva che gli snack destinati ai più piccoli hanno un tasso di penetrazione pressoché totale, pari al 100%, nelle case degli italiani con bambini.

Viene certificato inoltre che l'invasione nelle case delle merendine è quantificata in 21 milioni di nuclei familiari: un dato impressionante, oltre che deprimente.

Impressionante perché denota la forza del mercato delle "merendine", deprimente perché sono proprio i genitori a scegliere per i loro figli cibi con caratteristiche nutrizionali non adeguate. Sorge spontanea una domanda: quanto spendono ogni anno i produttori di merendine in comunicazione e pubblicità?



USA: LE COCCINELLE AIUTANO GLI AGRICOLTORI

Uno studio dell'Università del Michigan ha dimostrato che la presenza di habitat naturali intorno ai campi coltivati favorisce la presenza di insetti utili, in grado di aiutare gli agricoltori nella lotta contro i parassiti. Le coccinelle ed altri insetti predatori possono far risparmiare agli agricoltori 4,6 miliardi di dollari l'anno, altrimenti spesi in insetticidi chimici. Questi coleotteri sono insetti particolarmente utili nel combattere gli afidi, parassiti che divorano le piante di soia. L'obiettivo della ricerca scientifica era capire come aumentare la presenza di coccinelle sulle coltivazioni di soia. I ricercatori hanno piantato grano saraceno, di cui le coccinelle sono particolarmente amanti. Ricreare alcuni habitat naturali intorno ad ogni azienda agricola si tradurrebbe nella presenza di sufficienti coccinelle per la lotta ai parassiti, in un notevole risparmio economico per gli agricoltori e nella dispersione di minori quantitativi di sostanze chimiche nell'ambiente.



CRISI DEI CONSUMI: LE FAMIGLIE SPENDONO MENO NEL SETTORE ALIMENTARE

"La crisi economica ha ridotto il potere d'acquisto degli italiani costretti a tagliare anche sui generi di prima necessità come gli alimentari", è l'allarme lanciato dal Presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli.

Secondo la CIA - Confederazione Italiana Agricoltori - ben il 71 per cento delle famiglie ha riorganizzato le spese per la tavola: comparando i prezzi con più attenzione (il 65 per cento); cercando sconti, promozioni commerciali e offerte speciali (il 53 per cento); privilegiando le grandi confezioni, il cosiddetto "formato convenienza" (il 42 per cento); comprando quasi esclusivamente nei discount (il 39 per cento).



USO SOSTENIBILE DEGLI AGROFARMACI

Con l'entrata in vigore della Direttiva CE n. 128/2009 sull'utilizzo sostenibile degli antiparassitari sono in arrivo importanti cambiamenti per gli agricoltori. I produttori agricoli che eseguono trattamenti antiparassitari dovranno:

- migliorare la sicurezza dei prodotti attraverso controlli periodici sulle irroratrici e l'adeguata gestione per evitare la deriva dei trattamenti;
- mitigare l'impatto dei trattamenti antiparassitari proteggendo l'ambiente acquatico con l'introduzione di fasce di rispetto;
- evitare rischi per l'ambiente a seguito della manipolazione degli antiparassitari e dei loro contenitori.

Con questi accorgimenti si riducono i rischi e gli impatti sulla salute umana e sull'ambiente promuovendo la difesa integrata.



SAVE THE DATE
Seminario Estivo 2012

La bellezza è ecologica
Cultura e Green Economy contro la crisi

Treia (MC)
19, 20 e 21 Luglio 2012
Teatro Comunale - Piazza Arcangeli

Per informazioni contattare: **Symbola - Fondazione per le Qualità Italiane**
Tel. 06 45430941 - Fax 06 45430944 - E-mail: info@symbola.net www.symbola.net

MACFRUT Cesena

THE GREEN PLANET
OF BUSINESS



Macfrut | 26 - 27 - 28 Settembre 2012

Macfrut rappresenta un punto di incontro e di confronto per l'industria agroalimentare, dai coltivatori ai produttori di semenza, e fino al consumatore finale. Macfrut è un'occasione per conoscere e promuovere le qualità italiane.

Oroscoopo della Terra

dal 21 giugno al 20 settembre 2012

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

MELONE (Ariete)



Sospettosi, sempre a brontolare, a raccontare a chiunque ciò che vi succede, a cercare il pelo nell'uovo e certo che gratta gratta, qualcosa che non va lo trovate sempre. C'è sempre un motivo per litigare soprattutto per le piccole cose. Molte tensioni in famiglia si superano se non le state a infilare tutte. Sorvolare non vuol dire volare basso ma rendersi la vita più lieve.

POMODORO (Cancro)



Non è facile avere le idee chiare nella complessità dei rapporti che state vivendo. Guardate al futuro senza inquietezza e cercate di capire il lato positivo di ogni situazione. Occorre saper gestire gli imprevisti senza smarrire la rotta. Avete una grande energia e questo vi aiuterà a superare anche i momenti più delicati. Anche la notte più lunga vede la luce del mattino.

CILIEGIA (Bilancia)



Non vi mancano mai la parola e il *savoir faire* sapiate però trovare le parole giuste anche per le scocciature, i malintesi, le indiscrezioni e mandare a quel paese chi vi fa perdere solo tempo. Gli ostacoli che troverete nel lavoro e nella vita affettiva possono essere facilmente rimossi solo se cederete a qualche compromesso. Starà a voi decidere se il gioco vale la candela.

PESCA (Capricorno)



Nessuno mette in discussione le vostre capacità da leader ma sono le scelte che fate a dimostrare ciò che siete veramente. Mettete da parte la vostra eccessiva sensibilità, siate forti e astuti ma non improvvisate perché per certe cose ci vuole metodo. Gli affari andranno bene ma solo se pianificati e con un buon lavoro di squadra. Scegliete bene le persone a cui delegare.

ANGURIA (Toro)



Interessatevi sinceramente alle persone, soprattutto quelle più care. La parola d'ordine è "restituire": parole, sorrisi e abbracci. Non date un legame per scontato: l'amore si inventa giorno per giorno. Dimostrate più attenzioni e affetto e presto vi sentirete rinascere. Mangiate anguria in abbondanza. Vi ridarà quella freschezza per ravvivare un rapporto troppo stantio.

MELANZANA (Leone)



Sognare è lecito ma le magre finanze non vi permettono di realizzare la vacanza dei vostri sogni: consolatevi sul fatto che tanto siamo tutti più poveri. Potete concedervi una vacanza rilassante anche al mare o monte vicino casa. In certi momenti chi si accontenta gode. In amore a volte è meglio fare un passo indietro che pretendere dal partner quello che non può darvi.

FINOCCHIETTO (Scorpio)



Più che l'amore, che vi ha dato una cocente delusione, ora sembra vi interessi il denaro: non vi mancheranno le occasioni per guadagnarne ma attenzione, a volte il miglior investimento è il risparmio. Ascoltate i consigli di qualche esperto ma non metteteci la mano sul fuoco. Affermatevi invece nella vostra professione: l'unica che alla lunga vi darà un rendimento certo.

RADICCHIO (Acquario)



È grazie alle situazioni estreme che siete cresciuti. Rompete l'isolamento in cui siete caduti e rimettetevi in gioco. La vita è imprevedibile e riserva sempre delle sorprese. Se sapete mettere a frutto l'esperienza accumulata, i frutti della terra vi riserveranno un periodo d'oro. Soddisfate qualche capriccio e vanità: esagerate pure se serve a darvi lo slancio giusto.

SUSINA (Gemelli)



L'amore vi illumina d'immenso. Accantonate il lavoro, gli impegni e le scuse. Buona musica, ottimo vino e cibo sano: il resto dipende dalla vostra intraprendenza e sensualità. Perdete il controllo e lasciatevi andare a sensazioni che da troppo tempo bramate e che mai avete osato. Vi sorprenderete di quello che siete capaci di fare. Metteteci pure che la fortuna è dalla vostra parte.

PEPERONE (Vergine)



La sfera affettiva è favorita al massimo. Regalatevi notti sotto le stelle, all'agghiaccio o al calduccio tanto vi andrà comunque bene. L'importante è che siate voi stessi senza recitare parti che non vi appartengono. La vostra ironia vi porta ad essere degli eccellenti comunicatori e non solo in amore. Nel lavoro i risultati sono brillanti: metteteci in conto qualche invidia.

ALBICOCCA (Sagittario)



Scontenti e pessimisti non sentite neanche il richiamo leggero e giocoso dell'estate. Prendete tutto troppo sul serio avviluppando i pensieri in mille supposizioni. Un approccio sempre razionale non vi fa valutare bene certe situazioni soprattutto quelle affettive. Seguite le ragioni del cuore e fate quello che vi piace davvero e la vita saprà darvi quello che meritate.

AMARENA (Pesci)



Sono favoriti i successi professionali. Seguite le vostre intuizioni e siate audaci nelle idee: non ve ne pentirete. Cercate invece di affinare modi e maniere che sono spesso un po' primitivi soprattutto in famiglia. Il vostro amato/a necessita di attenzioni, tenerezze, complimenti e non quei modi rozzi a cui ultimamente tenete. Che diamine un po' di signorilità, *cherie!*

PENSIERI & PAROLE

- * Amare col buio, dormire col sole, mangiare in silenzio: tre sciocchezze.
- * La solidarietà è la forza dei deboli. La solitudine è la debolezza dei forti.
- * La grazia, più bella ancora che la bellezza.
- * Nulla è più pericoloso di un'idea, quando è l'unica che abbiamo.
- * Ci sono due tipi di persone al mondo, buoni e cattivi. I buoni dormono meglio, ma sembra che le ore di veglia siano molto più divertenti per i cattivi.
- * Le mogli dei politici fanno tutte beneficenza. Hanno il senso di colpa per quello che rubano i mariti.
- * In tre occasioni l'uomo rivela la sua natura: quando la sua mente cede all'ira, quando il suo corpo è piegato dal vino e quando deve mettere mano al portafogli.

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 eventi Legambiente: 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®

FRUTTA E VERDURA PIENA DI VITA.

*Cinque porzioni di frutta
e verdura al giorno,
l'ideale per crescere sani.*



www.rodellaterra.it