



Oro della Terra

FRUTTA E VERDURA PIENA DI VITA.

N. 3 - ESTATE 2011

Produttori
Nel cuore della VAL D'ASO

**LA NUOVA
CAMPAGNA
PUBBLICITARIA**

**Novità e vantaggi per
I CLIENTI**

Estate
Tutta la vitalità della FRUTTA

Il valore della FILIERA

Maurizio Tagliazucchi
Coerenza e continuità:
punti fermi
della comunicazione



Paesaggio bucolico, orizzonti ondulati, i frutti della terra e Cristina Spreca, produttrice della Valle del Chienti per Oro della Terra: è la nostra campagna. Di comunicazione.

Si apre così il terzo numero della nostra rivista, con una giovane donna baciata dal sole e dalla passione di coltivare la terra per raccoglierne i frutti. È l'immagine che apre la nostra campagna pubblicitaria.

Sì perché, parafrasando un famoso spot, "Sapere e saper fare, non è nulla senza far sapere". Ogni azienda si trova oggi a fare i conti con uno scenario sempre più competitivo e che varia più velocemente rispetto agli anni precedenti.

Per questo comunicare è diventato indispensabile. Un buon marchio deve saper promuovere le proprie radici, i valori, i punti di forza, la missione e la visione aziendale. E deve farlo con **coerenza e continuità**, punti fermi di qualsiasi forma comunicativa. Una carta dei valori, delle giuste regole comportamentali, efficienza e qualità non bastano per consentire a un'azienda di farsi conoscere.

Oltre alla capacità e professionalità nel proprio settore di riferimento, una buona rete di vendita e un buon management, l'azienda oggi deve sapersi promuovere. L'Oro della terra nonostante sia un'azienda che gode di una buona immagine, dall'indagine di mercato è risultata poco visibile al consumatore.

Ascoltare il mercato e conoscere le aspettative dei consumatori è stato il primo passo per stabilire la strategia di comunicazione. Coerentemente l'azienda ha quindi deciso di avvalersi di un'agenzia di comunicazione in modo da utilizzare al meglio le risorse da investire, i mezzi, e il messaggio da proporre.

La campagna di comunicazione mira a far sapere ciò che l'azienda fa realmente nella sua attività quotidiana affinché il valore reale di un prodotto sia anche il suo valore percepito. In altre parole, l'intento è quello di **comunicare i "frutti" del nostro lavoro**. Non solo. Se è vero che siamo quel che mangiamo, la qualità e la quantità del cibo fanno la differenza. Per questo il marchio deve principalmente evocare due concetti: la garanzia della qualità del prodotto e uno stile di vita più naturale come conseguenza del mangiare sano. Non basta infatti avere un prodotto buono, occorre anche che sia appetibile ai potenziali clienti e consumatori, ricordando che nell'acquisto il richiamo emozionale è importante al pari di quello razionale.

Non a caso la comunicazione più antica si riferisce ai prodotti ortofrutticoli: non è stato forse il serpente della Genesi a decantare a Eva le virtù della sua frutta?

Maurizio Tagliazucchi
Ufficio Marketing



Oro della Terra®
FRUTTA E VERDURA PIENA DI VITA.

Il nuovo progetto di comunicazione

Un investimento mirato che darà buoni frutti.



L'estate 2011 fa da cornice ad un progetto molto importante della vita di Oro della Terra: la scelta di una linea di comunicazione ben definita che riguarda vari aspetti che spaziano dalla campagna pubblicitaria fino ad iniziative mirate ai punti vendita. Sono azioni che mirano a incrementare non solo la notorietà di marca ma anche a promuovere una sana alimentazione che si basa su prodotti freschi e genuini.

ORO DELLA TERRA

Il nome dell'Azienda muta leggermente. Perde l'articolo, ma guadagna in chiarezza e incisività. Questo porta con sé una miglior comprensione e memorizzazione del nome. In secondo luogo, lo slogan, o pay-off, dell'Azienda subisce un cambiamento nella sua parte finale.



Le foto di questa pagina e di quella successiva, sono momenti del backstage della campagna pubblicitaria.



expansion group

L'Agenzia di comunicazione **Expansion group** ha sede a San Marino e Milano ed è una struttura a servizio completo con strategie di marketing e comunicazione, creatività, design, web e media. "Siamo particolarmente soddisfatti di questo risultato" dice **Giorgio Piccioni, Direttore Generale dell'Agenzia**. "Vent'anni di esperienza ci hanno insegnato che la comunicazione deve soprattutto essere un fatto esperienziale, coinvolgente con tutti i sensi e in tutti i sensi. La nostra competenza è plasmata sul know how di professionisti della comunicazione con esperienza in agenzie internazionali, persone capaci di curare con lo stesso impegno grandi o piccoli progetti."

Da diversi anni l'Agenzia opera con successo anche nel territorio marchigiano, al fianco di importanti realtà imprenditoriali. Inoltre cura la comunicazione di *un variegato portfolio clienti, fra i quali Coop, Ferrero, Gaggia, Golfer, Gruppo Finiper, Pizzoli, TreValli Cooperlat e Unilever Food Solutions.*

www.expansion.sm

FRUTTA E VERDURA PIENA DI VITA

La frase "Frutta e verdura sapori di natura" viene sostituita con "Frutta e verdura piena di vita".

E questo avviene per un motivo ben preciso: quello di dare maggior peso all'aspetto fondamentale della filiera corta.

Il nostro modo di operare, la selezione dei migliori prodotti ortofrutticoli che segue precisi criteri guida (freschezza, gusto, salubrità e genuinità), la consegna al punto vendita in tempi brevi che consentono di mantenere ai prodotti tutte le loro virtù, ci permette di affermare che la nostra frutta e verdura è molto più che fresca: è davvero piena di vita. Il nuovo slogan, quindi, pone l'accento sulla freschezza dei nostri prodotti, concetto di comunicazione assolutamente premiante sia quando il messaggio è rivolto al consumatore, sia quando è rivolto ai clienti.

La nuova campagna pubblicitaria, che esce in questi giorni sui principali quotidiani locali e che si protrarrà negli anni a venire, si basa proprio sul concetto di filiera, mettendo in evidenza gli attori che si distinguono in questo processo virtuoso della qualità.

SELEZIONIAMO SOLO I MIGLIORI NEL LORO CAMPO

È lo slogan che racconta la vocazione e l'identità di Oro della Terra, partendo dalle figure chiave degli agricoltori per poi estendersi, nei mesi a venire, anche alle altre figure determinanti in questo processo: dai controllori e certificatori di qualità ai responsabili della distribuzione fino ai venditori.

Le pagine stampa sono affiancate da una programmazione radio, caratterizzata da un motivo musicale, o jingle, piacevole e orecchiabile.

L'intero progetto di comunicazione è stato studiato dall'Agenzia Expansion Group.



Oro della Terra certifica la qualità di tutta la filiera. Perché oltre alle cose buone, ci piacciono anche le cose fatte bene.

Orientamento al cliente

Un progetto di comunicazione che va condiviso insieme ai clienti per un risultato premiante per tutti.



Da molti anni Oro della Terra interagisce con i clienti con ottimi risultati perché sa che un cliente soddisfatto è colui che riceve il servizio che si aspetta. E qualcosa in più. La lungimiranza e il coraggio di innovare è una caratteristica che ha da sempre contraddistinto Oro della Terra. Studiare per i propri clienti nuovi servizi e talvolta veri e propri sconvolgimenti nel modo di operare è una costante per l'azienda.

A metà degli anni Ottanta la proposta del servizio a domicilio presso i clienti entro le ore sette del mattino con assortimento completo, listini personalizzati, servizio di raccolta ordini rivoluzionò il settore dell'ortofrutta.

Oggi, al centro della nuova strategia di comunicazione c'è una maggiore considerazione del prodotto fresco, principio guida per scegliere il prodotto migliore. Per questo è necessario agganciare il nome Oro della Terra a quello del punto vendita con interventi personalizzati e settoriali che

tengano conto delle esigenze del cliente. Sono già disponibili, infatti, per i clienti tutti gli strumenti di vendita studiati per migliorare il rapporto con il consumatore finale, fornendogli informazioni, spiegazioni e supporto all'acquisto.

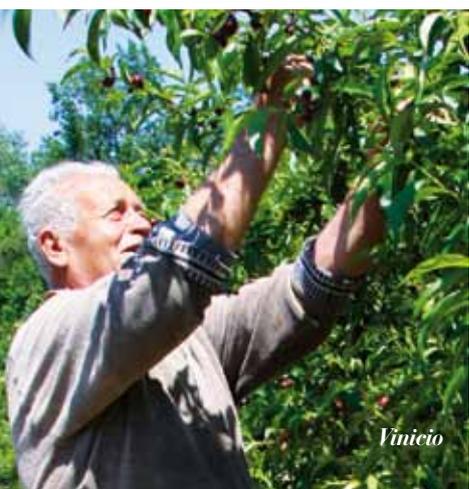
La collaborazione tra azienda e clienti, l'integrazione delle diverse competenze e la condivisione degli stessi valori e obiettivi, sono elementi che fanno la differenza per la realizzazione di un progetto e il coinvolgimento attivo dei clienti è fondamentale e alla fine premiante per tutti.

Il progetto di comunicazione Oro della Terra non va considerato come un punto di arrivo ma l'inizio di un percorso che porti a consolidare i rapporti con i punti vendita e a crearne dei nuovi.

L'obiettivo di questo processo è quello di creare un modo di operare più sistematico contribuendo a rafforzare il concetto di filiera dalla produzione fino all'area vendite. Con l'obiettivo, per tutti, di vendere di più e meglio.

Val D'Aso Cuore di pesca

Un concentrato di bellezza e bontà
in una valle dove si respira aria di terra e di mare
e si coltiva in nome della qualità.



Vincio



Vincenzo



Pietro





Serenità, è la prima parola che viene in mente osservando questa valle e, una volta scoperta, genuinità. La zona ortofrutticola della Val D'Aso

si estende per circa 40 Km: da Montelparo a Rubbianello ci sono i frutteti, a scendere fino a a Pedaso, i campi sono coltivati a ortaggi. La sua conformazione lunga e stretta ne fa un posto speciale per la coltivazione delle pesche grazie a un clima unico influenzato dalla brezza marina e dall'aria dei Monti Sibillini. Sulle colline signoreggiano borghi come Ortezzano, Ripatransone, Monterubbiano, Moresco, Campofilone: una manciata di piccoli comuni medievali contesi tra le provincia di Fermo e di Ascoli Piceno. Borghi incantevoli che hanno fatto del turismo la propria vocazione. Tedeschi, inglesi, olandesi sono tanti gli stranieri che arrivano in questa valle per visitarla e poi finiscono per rimanerci. Tutto è iniziato dagli immobilizeristi toscani che cercando zone come la Maremma ma più a buon mercato hanno portato a rivalutare questa zona rendendola desiderabile a tanti stranieri e a gente del luogo che decide di trascorrervi le vacanze.

La "Persica" e i suoi produttori

Qualcuno fa risalire la sua origine alla Cina, dove il frutto è simbolo di immortalità, altri, come greci e latini, alla Persia da cui prenderebbe il nome, *Prunus Persica*, e in molti dialetti si fa ancora riferimento a questo nome. Certo è che la pesca ha origini molto antiche. La Val D'Aso ospita numerose e piccole aziende agricole dedite alla produzione di frutta soprattutto pesche dove l'attenzione alla lavorazione e alla qualità sono principi su cui non si transige. Massimo Vagnoni, punto di riferimento ORO DELLA TERRA per i produttori della Val d'Aso, è il nostro "Virgilio" di viaggio e ci guida alla scoperta di una delle vallate più fertili del Piceno. Percorriamo i lunghi filari di alberi dove le piccole pesche fanno capolino tra le foglie: ancora poche settimane e saranno mature per essere raccolte. "Dovete venire a fine marzo quando la valle diventa completamente rosa per la fioritura degli alberi, è uno spettacolo unico", ci dice Massimo che aggiunge: "Amo vivere in questo posto. Si respira quel senso di pace e di sano che solo la campagna riesce a trasmetterti". **Vincenzo Torquati, i fratelli Vinicio e Pietro Lanciotti e Giambattista e Luigi Capannelli** sono alcuni produttori valdasini che raccolgono frutta per Oro della Terra. È Vincenzo a spiegarci i gesti



Le varietà di pesche più conosciute:

Pesca comune, dalla buccia sottile e vellutata, con sottile "peluria", a polpa bianca o gialla.

Pesca noce o nettarina, dalla buccia liscia, con polpa generalmente gialla e più soda.

Pesca percoche, a pasta gialla con polpa molto consistente, ideali da fare sciropate e per l'industria conserviera.



Giambattista



Luigi



Massimo e la mamma Gabriella

più importanti per ottenere delle ottime pesche. Innanzitutto una buona irrigazione e le concimazioni che devono essere fatte in determinati momenti, poi il diradamento tra cui quello dei germogli interni (succhioni) che vanno eliminati per far sì che il nutrimento vada solo alle pesche. Occorre poi combattere i vari parassiti che colpiscono i frutti, tra cui la *Cidya Molesta*. Per combatterlo si usa un metodo assolutamente naturale anche se un po' brutale. Nelle piante viene installato un diffusore che emana un feromone, sostanza naturale presente in natura, in una quantità tale da impedire agli insetti di accoppiarsi in quanto i maschi non riconoscono più le femmine. È la cosiddetta "confusione sessuale" che evita la produzione di larve fatali per i frutti. Tra l'altro, sulla base di una direttiva europea, i fitofarmaci saranno drasticamente ridotti non solo per frutti più sani ma per una maggiore sicurezza della salute dei produttori.

Dall'albero alla tavola

La raccolta delle pesche avviene in 3-4 passaggi:

man mano che le pesche maturano si procede alle varie fasi di raccolta. Magari si preferisce raccogliergliene qualche quintale in meno ma certamente di eccellente qualità.

Vinicio ci racconta come avveniva la raccolta tradizionale delle pesche usando il metodo "a padella" dove venivano disposte a una sola fila. "Si raccoglievano solo le pesche più mature e venivano "spazzolate con" un germoglio di canna che eliminava la peluria in eccesso. La pesca risultava così come se fosse lavata: lucida, bella e saporita".

La differenza tra questo tipo di raccolta e quella moderna delle grandi aziende, è notevole. Nella grande distribuzione il prodotto viene raccolto con una settimana di anticipo dalla maturazione e in un unico tempo. I frutti sono piuttosto duri ma è una caratteristica necessaria perché le pesche subiscono diverse manipolazioni e la durezza permette al prodotto di non ammaccarsi.

Tutto ciò che vive dà vita

L'antico popolo degli Esseni, esperti agricoltori, era solito affermare che "Da vita nasce vita". La terra è vitale e nutre della stessa energia chi se ne prende cura, come Vinicio Lanciotti, 79 anni, che ci mostra le mani incallite ma che non sembrano ancora avvertire gli anni che passano. "Lavorare la terra ti rende forte, capisci le cose che contano davvero: ai vizi del mondo non ci pensi proprio", ci dice mentre ci fa vedere la sua casa. "Molte di queste case coloniche erano proprietà della curia vescovile", ci spiega il fratello Pietro. "Qualche contadino le ha abbandonate, altri le hanno acquistate e ristrutturato trasformandole in splendidi casolari".

Come tutti gli agricoltori anziani, anche loro sono preoccupati del ricambio generazionale: i loro figli, uno enologo e l'altro agronomo, non vogliono saperne della terra. Il motivo principale è il reddito basso che se ne ricava. Perché la qualità è così poco premiata? Certo, le piccole dimensioni di queste aziende non aiutano. Forse servirebbero delle misure più concrete e magari rivedere la PAC (Politica Agricola Comune) che non sembra così idonea a sostenere le piccole aziende.

Gabriella, la madre di Massimo, ci accoglie nella sua casa come vecchi amici invitandoci a pranzo. Le donne, si sa, hanno mille riserve e Gabriella ci fa gustare dei piatti che sono un'autentica sorpresa: buonissimi e tutti realizzati con i prodotti della sua terra.

La campagna sembra ancora capace di custodire tanti valori. Peccato che siano sempre meno le persone a cui poterli tramandare.

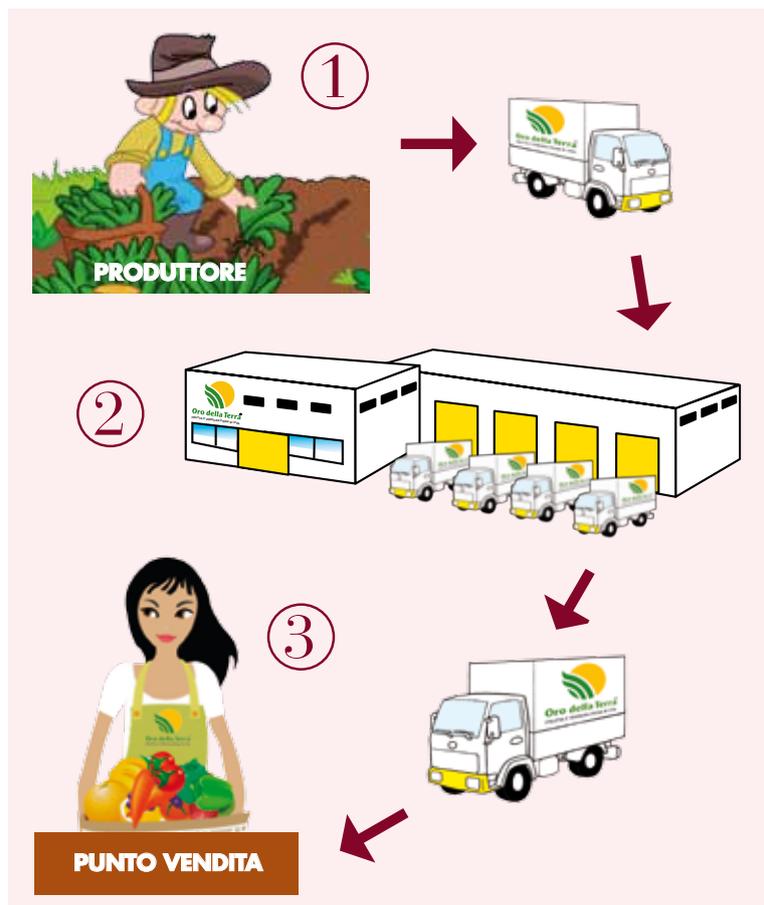
Il valore della filiera

Frutta e verdura fresca e genuina in soli tre passaggi

Si parla tanto di filiera ma pochi sanno realmente cosa vuol dire. È vero che il consumatore oggi è più informato ma spesso non sa che dietro la disponibilità quotidiana di frutta e verdura nei negozi e supermercati, c'è un lavoro organizzato che impegna tante persone. Per capire e dare il giusto valore al prezzo dei prodotti i consumatori dovrebbero sapere che il concetto di filiera non è così semplice come si potrebbe credere. E spesso sono gli opinionisti del settore alimentare che semplificano il passaggio “dal campo alla tavola”. Per filiera agroalimentare dei prodotti freschi si intende quel percorso che porta un prodotto dal campo fino al consumatore. Gli attori coinvolti in questa filiera sono gli agricoltori, le aziende di lavorazione, i trasportatori, i centri di distribuzione o, in alternativa, i commercianti, che possono operare all'interno o all'esterno di un mercato ortofrutticolo, ed infine i punti vendita. Tutti svolgono una funzione importante per garantire ai consumatori una vasta scelta di prodotti della migliore qualità.

La filiera può essere definita corta o lunga in funzione del numero dei passaggi richiesti per arrivare al consumatore finale. Sapore e bontà scelgono sempre la strada più breve per questo la filiera Oro della Terra è una filiera corta e spesso a km zero in quanto privilegia i prodotti stagionali del territorio, sostenendo l'ambiente e valorizzando i produttori locali. Non a caso i protagonisti della campagna pubblicitaria dell'Azienda sono proprio loro, i produttori locali. I tre passaggi della filiera Oro della Terra vengono ben rappresentati dal grafico illustrato nella pagina accanto. Come si nota, il reparto lavorazione è all'interno dell'Azienda.

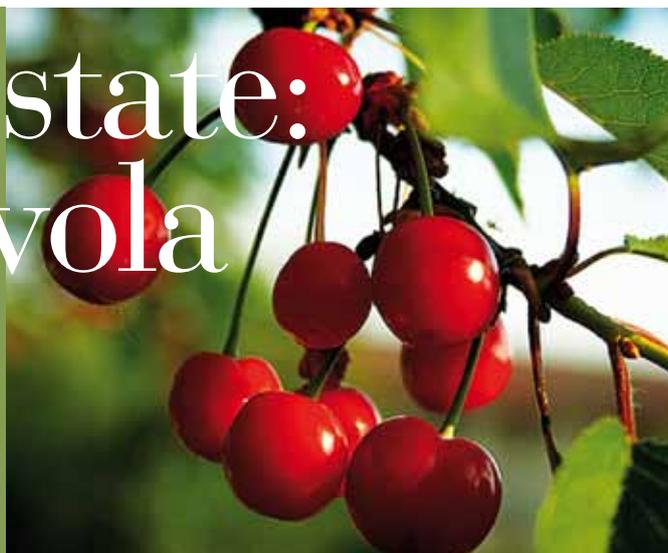
Per fare in modo che i consumatori possano acquistare i prodotti con continuità e varietà, occorre però fare una premessa: il consumo del prodotto marchigiano rappresenta, in un anno, meno del 10% perché la produzione locale non riesce a soddisfare l'intera domanda di varietà di prodotti.



Sarebbe motivo di orgoglio per Oro della Terra far salire questa percentuale ma rimane comunque indispensabile coprire quel restante 90% che necessariamente deve venire fuori regione e qualche volta anche fuori nazione. Ci sono infatti dei prodotti la cui importazione è inevitabile perché le condizioni climatiche in Italia non ne consentono la coltivazione, come nel caso delle banane o dell'ananas. Oro della Terra, per i prodotti non marchigiani, grazie a un'ottima organizzazione, si reca nelle migliori zone di produzione italiane, dalla Sicilia fino al Trentino, direttamente nelle aziende agricole, eliminando inutili passaggi e realizzando una filiera corta e sostenibile nel rispetto dell'ambiente e delle persone.

Frutta d'estate: l'oro in tavola

Tempo di sole, leggerezza e prodotti naturali come la frutta: fresca, saporita e “piena di vita”.



Frullato di frutta un pieno di salute

Banana, mela, pera, pesca, fragola o mix di frutta. L'ingrediente principale per un buon frullato è sempre la frutta fresca che va scelta matura per evitare di dover aggiungere zucchero.

La frutta matura contiene il fruttosio, sufficiente per offrire alla bevanda una dolcezza tutta naturale. Se la frutta risulta più acerba aggiungete un cucchiaino di miele.

Per beneficiare di tutte le virtù nutritive è preferibile frullare la frutta anche con la buccia.

Se il frullato risulta troppo denso si può aggiungere acqua o yogurt magro da bere.

L'aggiunta di latte fresco scremato invece rende la bevanda più nutriente ma anche più calorica.

I succhi di frutta non sostituiscono i frullati perchè contengono zuccheri e additivi per la conservazione, inoltre il contenuto di vitamine è ridotto a causa dei processi termici e di sterilizzazione.

È arrivata la bella stagione, sinonimo di caldo, di vacanze, di cibi meno elaborati e più naturali. Quando la temperatura si alza il nostro fisico richiede un'alimentazione più leggera, ricca di sali minerali e vitamine in grado di nutrire ma anche di rinfrescare l'organismo.

Con il caldo si preferisce mettere sulla nostra tavola piatti a base di insalate e macedonie di frutta fresca. L'estate ci offre una grande varietà di frutta quindi diventa più facile consumare quotidianamente tre porzioni di frutta e due di verdura, porzioni ideali per mantenersi sani e in forma.

Ricordiamo che consumare frutta e verdura di stagione è importante per due motivi: innanzitutto perchè si consumano cibi con una filiera più corta e controllata.

Inoltre la frutta, ma anche gli ortaggi, se mangiata

nella loro stagione migliore, è ancora più buona perchè conserva tutto il sapore e valore nutritivo. Frutta e verdura fresca, proprio perchè “piena di vita”, diventano quindi preziosi alleati per il nostro organismo. Oltre al consumo di frutta, quando l'afa si fa sentire, è importante dissetarsi nel modo giusto.

La bevanda migliore per reidratare rimane sempre l'acqua: semplice, pura, disseta e depura. In alternativa scegliamo il thè freddo, preferibilmente verde con proprietà antiossidanti. Ottimi sono poi i frullati di frutta, bevande ideali per allonta-





nare calore e stanchezza e ritrovare maggiore vitalità. *Dulcis in fundo*, un buon sorbetto di frutta, soddisfa la voglia di dolce senza appesantire.

Alcune caratteristiche dei principali frutti estivi.

Anguria

Mantiene l'organismo idratato grazie all'alto contenuto di liquidi, l'anguria, o cocomero, è gustosa, rinfrescante e poco calorica. Contiene sali minerali, tra cui il potassio, ideali per combattere la spossatezza estiva. Ha proprietà diuretiche utili in caso di ritenzione idrica e ipertensione.

Melone

Appartiene alla stessa famiglia della zucca, il melone possiede una grande percentuale di acqua e sali minerali con proprietà diuretiche e lassative. Ricco di vitamina A, sotto forma di carotenoidi, possiede proprietà antiossidanti.

Ciliegia

La specie principale è la *Prunus cerasus*. Nonostante il sapore dolce contiene poco zucchero, ha proprietà saziante ed è ricca d'acqua. Possiede un buon contenuto di potassio e svolge un'azione depurativa e disintossicante aiutando il corpo ad eliminare le tossine.

Albicocca

Fa parte della stessa famiglia del pesco, del susino e del ciliegio, la varietà più diffusa è la *Prunus armeniaca*. Contiene potassio, carotene, quindi vitamina A, magnesio, fosforo e ferro. È un frutto digeribile, ipocalorico con alta proprietà saziante.

Pesca

Rinfrescante, tonificante, ricostituente, antiossidante, è un frutto ricco di vitamine soprattutto A, B, C. Poco calorica, contiene molta acqua e oligoelementi in particolare potassio e ferro. La pesca, condita con succo di limone e un po' di zucchero, oppure aggiunta al thè, è un ottimo dissetante.

Susina e Prugna

I termini susina e prugna vengono spesso usati come sinonimi. In realtà si tratta di due diverse specie: *Prunus domestica*, susini europei, e *Prunus salicina*, susini cino-giapponesi. Le susine e le prugne contengono vitamine A, B1, B2, e C, sali minerali come il potassio, il magnesio, il calcio e il fosforo.



Tu chiamala se vuoi (solo) insalata

Tante varietà per un prodotto che si presta a infinite interpretazioni

Romana



Iceberg



Lollo



Riccia



Cappuccina



Canasta



Scarola



Gentilina



Si fa presto a dire insalata. Dall'insalatina triste e scondita tanto cara ai dietologi, alle insalate di riso, tonno, pollo, formaggio, noci e mele passando per la verde o mista con radicchio, rucola, valerianella, pomodori, peperoni e cetrioli. Ma che differenza c'è tra indivia, lattuga e insalata? L'**indivia** è una pianta della famiglia *Composte Liguliflore* e vanta principalmente due varietà: la riccia e la scarola. La **lattuga**, *lactuca sativa*, deriva dal termine *lactis*, per il liquido che contiene la pianta, e fa parte della stessa famiglia dell'indivia; se ne trovano diverse varietà, le più comuni sono la cappuccina e la romana. L'**insalata** è il nome generico della pietanza formata da verdure per lo più crude, ma è anche il nome generico di varie erbe le cui foglie si mangiano condite.

Le insalate si trovano tutto l'anno anche se alcune varietà, come la scarola e la riccia, sono tipicamente invernali, altre, come la romana, la trocadero (cappuccina) o la gentilina sono più coltivate nella stagione estiva. La varietà più commercializzata è la lattuga romana, chiamata anche *Marulla* se vi trovate ad Ancona, *Spadona* a Foligno e *Ascolana* a Macerata. L'insalata per essere buona deve essere fresca, avere le foglie consistenti e croccanti e di un colore brillante, il cespo della pianta deve essere sodo e compatto, il taglio chiaro, se è scuro vuol dire che è stata raccolta da diversi giorni. Va conservata in frigo, nell'apposito scomparto dove si mantiene

da uno a tre giorni. Ipocalorica e saziante, idratante per il suo alto contenuto di acqua, l'insalata contiene fibre, vitamine, betacarotene (vitamina A) sali minerali, e acido folico utile per chi soffre di anemia. Per sublimarne il gusto non trascurate il condimento: poco sale, olio extravergine di oliva e aceto di vino. Concedetevi un lusso: due gocce di aceto balsamico tradizionale di Modena. Altro che semplice insalata.



La caprese, bontà del Bel Paese

Originaria dell'isola di Capri, la caprese tricolore può essere servita come antipasto o come piatto unico. Preferite la mozzarella di bufala campana freschissima e guarnite con foglie di basilico dal profumo inconfondibile. La caprese è un piatto salutare grazie soprattutto alle virtù del pomodoro, vero elisir di salute. Dopo la patata, il pomodoro è l'ortaggio più coltivato del pianeta. Tra i molti principi nutritivi che possiede, c'è il licopene, sostanza con azione antiossidante e dalla capacità di ridurre malattie tumorali. Più il pomodoro è rosso e maturo, più è alta la concentrazione di licopene.



1861 > 2011 >>
150° anniversario Unita d'Italia

Ristorante I Piceni

La cucina secondo tradizione

Qui si possono trovare verdure di stagione, la frutta migliore, le ricette tipiche e un paesaggio incantevole dove perdersi tra le note di un Rosso Piceno.

Ortezzano è un incantevole borgo medievale in provincia di Fermo dove troviamo il ristorante "I Piceni" che ospita cinque confortevoli camere. Nessuna cena grandiosa o rumorosa perché qui tutto invita alla calma e al silenzio in un paesaggio unico dove i sapori sono quelli della tradizione marchigiana. Titolare è Giampiero Giammarini: cinque anni a Roma e sette negli Stati Uniti, tra cui New York e San Francisco, gli hanno permesso di sperimentare cucine differenti ma alla fine semplicità e freschezza sono sempre il motivo ispiratore. Giampiero usa molti prodotti del territorio. Più pregiato e fresco è il prodotto, migliore l'esito della ricetta finale. In questo periodo possiamo assaggiare piatti stagionali come i ravioli all'anatra con tartufo estivo, i campofiloni al pesto rosso o il piatto freddo di ricotta e zucchine con pomodoro fresco. "Chi arriva qui vuole quiete e tanta natura, noi cerchiamo di prolungare questo benessere a tavola" ci dice Giampiero mentre ci porge un Rosso Piceno di un'ottima annata. L'abbinamento vino-buona cucina si sublima di fronte a un paesaggio che oltre al gusto soddisfa anche il cuore.

"I Piceni" è presente in sei guide: Osterie d'Italia (Slow Food), Ristoranti d'Italia (Espresso), Gambero Rosso low cost, La Gola in Tasca, Alberghi e Ristoranti (Quattroruote), I Ristoranti di Bibenda.

www.locandaipiceni.it



Terrina di cassata

Ingredienti per 4 persone

- 100 gr di ricotta di pecora
- 50 gr zucchero
- 20 gr acqua
- 50 gr panna liquida
- 50 gr zucchero a velo
- 15 gr pistacchi
- 20 gr arance candite, vaniglia.

Si monta la panna con lo zucchero a velo, si mescola e si aggiunge la ricotta e i canditi. Una volta ottenuto il composto si mette nel congelatore per farlo fermare. Dopo circa un'ora è pronto da servire. Per rendere il dolce più croccante si possono aggiungere delle meringhe. Guarnite con kiwi freschi.

NEWS

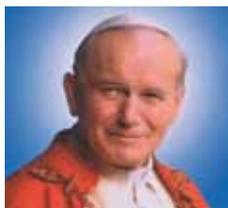
ORO DELLA TERRA PER LA PARTITA “ALLO STADIO PER UN SORRISO”

Oro della Terra, sensibile alle cause umanitarie, ha partecipato come sponsor alla partita di calcio Nazionale Cantanti-Macerata All Stars che si è tenuta a Macerata il 17 aprile 2011. Allo Stadio Helvia Recina, con lo slogan: “Allo stadio per un sorriso”, l’Azienda ha offerto gratuitamente frutta a tutti i giocatori e agli ospiti che hanno preso parte all’evento.



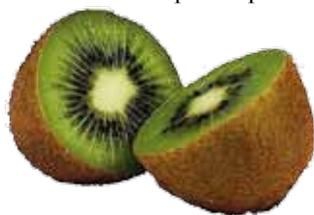
ROMA: PER LA BEATIFICAZIONE DEL PAPA SONO STATI DISTRIBUITI 650 QUINTALI DI ORTOFRUTTA

Si è conclusa con successo l’iniziativa benefica alimentare nei due giorni della beatificazione di Papa Wojtyla. Nei gazebo allestiti dalle unioni nazionali di UIAPOA e UNACOA sono stati distribuiti gratuitamente frutta e ortaggi ai pellegrini venuti a Roma per assistere all’evento.



RICERCA GIAPPONESE CONFERMA L’AZIONE ANTIOSSIDANTE DEL KIWI

I kiwi sono tra i frutti che più fanno bene alla salute. È quanto sostiene una ricerca giapponese secondo cui nel kiwi il contenuto di antiossidanti è superiore a quello degli agrumi. Inoltre la varietà ‘gold’ è migliore da questo punto di vista di quella ‘verde’.



“I kiwi hanno la capacità di prevenire le malattie dovute allo stress ossidativo delle cellule” come il Parkinson e l’Alzheimer, i tumori e le patologie cardiovascolari.

ASSOCIAZIONE CUOCHI: QUANDO L’ARTE ISPIRA LA CUCINA

Grande partecipazione di pubblico all’incontro tra arte e cucina che si è tenuto a maggio presso l’Asilo Ricci di Macerata organizzato dall’associazione Cuochi di Macerata “Antonio Nebbia”. Gli chef hanno preparato piatti ispirati ai sapori dell’antica Roma avendo come punto di riferimento i quadri della Scuola Romana. A fare da sottofondo la narrazione del professor Roberto Cresti, docente di Storia dell’arte contemporanea dell’Università di Macerata.



PER IL 90% DEGLI IMPRENDITORI AGRICOLI LA BUROCRAZIA È UN OSTACOLO

Gli imprenditori agricoli denunciano difficoltà per la propria attività a causa della burocrazia e chiedono una semplificazione amministrativa e fiscale indispensabile per lo sviluppo. È quanto rivela un sondaggio effettuato dalla Cia-Confederazione italiana agricoltori. A causa della troppa burocrazia, nel 2010 il 34,3% delle aziende agricole italiane ha rinunciato ad assumere nuovo personale e altre hanno accantonato progetti di innovazione. Inoltre, ogni mese le aziende agricole italiane perdono in media cinque o sei giornate di lavoro per lo svolgimento delle pratiche amministrative. Oltre al costo economico, l’aspetto più denunciato dalle imprese è costituito dai tempi ‘scandalosi’ richiesti per una semplice pratica amministrativa, per la quale sarebbero sufficienti solo poche ore.

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

PEPERONCINO (Ariete)



Si sa, l'ariete è il segno della passione, dell'audacia, il segno di fuoco per eccellenza e allora smettetela con il "vorrei ma non posso". Mettete da parte le credenze sbagliate e osate: nel lavoro, in una relazione, in progetti nuovi. Per voi si profilano mesi eccitanti e fruttuosi ma attenzione a non strafare: occorre saper dosare gli ingredienti della vita.

COCOMERO (Cancro)



Segno d'acqua, il cocomero è il vostro frutto: ne contiene il 90%. Mangiatene quanto volete perché rinfresca e rinfranca essendo povero di calorie: quelle manigliette dell'amore in qualche modo bisogna pur perderle. Sarà un modo per sperimentare la perseveranza visto che non riuscite a portare a termine le cose. Una grande volontà non conosce difficoltà.

PESCA (Bilancia)



Il vostro segno è contraddistinto da un fascino naturale: sarà per quella vostra pelle morbida e vellutata... Specie d'estate trattatela bene e non crogiolatevi al sole come ramarri. Spalancate le porte alla conoscenza leggendo libri: non solo vi arricchirà ma illuminerete anche chi della vita non ha capito nulla. E anche i cuori di pietra lasceranno trasparire qualche dolcezza.

ALBICOCCA (Capricorno)



Vi piace la varietà, il cambiamento, l'evasione perché avete paura di annoiarvi ma la vita è fatta anche di (sane) abitudini. Ogni cosa va fatta a suo tempo. Ora è la stagione delle albicocche ma verrà anche il tempo delle mele. Sappiate aspettare. Nel frattempo gustate la vita a piccole dosi. Ogni tanto bisogna fermarsi e godere quello che di bello si è costruito.

PEPERONE (Toro)



In questo periodo siete particolarmente eleganti e raffinati quindi niente di meglio che allietare le vostre serate con cene di rotatouille ai peperoni. Per farvi apprezzare non servono grandi cose: gesti gentili, piccole attenzioni. Vi ammireranno più perché sapete ascoltare che per quello che dite. Imparate a fidarvi e vi goderete la serenità che meritate.

PRUGNA (Leone)



La sua proprietà lassativa fa proprio al caso vostro: vi renderà più facile digerire qualche rospo.

Purtroppo ci sono cose, e persone, per cui non vale la pena di combattere: sono battaglie perse in partenza. Dedica il tuo tempo a cose dove non siete condizionati da nessuno. La vostra classe non va sprecata: volate alto e lasciate gli altri a razzolare come polli.

FINOCCHIO (Scorpione)



Ultimamente siete un po' creduloni, ergo non lasciatevi "infinocchiare" da chi si prodiga nel darvi tanti consigli e vuole mettere in discussione i punti fermi della vostra vita. Riflettete e non lasciatevi travolgere dalle emozioni: in fondo sapete cosa è meglio fare. Fidatevi di voi stessi e non avrete rimpianti. Gli altri non potranno che invidiarvi per tanta saggezza.

POMODORO (Acquario)



Avete raggiunto la giusta maturità per cominciare a selezionare: nel lavoro e nelle relazioni. Sapete muovervi con intelligenza e guardare oltre le apparenze quindi cominciate a dire apertamente quello che pensate senza preoccuparvi troppo delle conseguenze: il vero è dalla vostra parte. Passerete un periodo in salita e in solitaria ma alla fine ne uscirete trionfanti.

SEDANO (Gemelli)



Nel medioevo il sedano era utilizzato per scacciare la melanconia. Gustatetelo in pinzimonio vi aiuterà a combattere la spossatezza estiva. Non crogiolatevi nel malumore, qualche battuta d'arresto è inevitabile, ricordatevi che tutto cambia e si trasforma. Imparate a far tesoro degli errori passati e il futuro vi presenterà condizioni favorevoli. Giocate due numeri al lotto.

CETRIOLO (Vergine)



Il top della forma non lo raggiungete se continuate con carbonare e tiramisù. Insalate di cetriolo e sorbetti alla frutta sono il massimo consentito. Dopo esservi goduti tutti i piaceri della tavola e non solo, ora dovete prediligere un po' di rigore. Anche i vostri pensieri si faranno più leggeri e avrete le idee più chiare su alcune scelte che non potete più rimandare.

ZUCCHINA (Sagittario)



La moderazione è basilare per non appesantire il vostro corpo. Mangiate più lentamente e apprezzerete di più i sapori della terra. Anche una zuccina lessa ha la sua dignità. Non disdegnate le cose semplici, ricordate che l'essenziale è invisibile agli occhi ma voi avete la giusta perspicacia per comprenderlo con gli altri sensi. È un dono che vi aprirà molte porte.

BASILICO (Pesci)



Leggiadri, freschi, profumati come foglie di basilico, il vero toccasana per voi è il relax. Godetevi la bellezza del creato e lasciate agli altri le preoccupazioni del quotidiano. L'amore vi regala i frutti più belli, seppiateli cogliere e non trasformate ogni incontro in uno scontro. Momenti di passione forse porteranno cicogne di certo vedrete tutti gli uccelli del paradiso.

PROVERBI E AFORISMI. SAGGEZZA DALLA TERRA

- * Chi mangia salato cade malato.
- * Chi non risica non rosica.
- * Chi semina vento raccoglie tempesta.
- * Chi vuol avere del mosto zappi le viti d'agosto.
- * Il fieno fino non è per i somari.
- * Tanti galli a cantar non fa mai giorno.
- * Nei campi si vive e in casa si muore.
- * Chi conserva trova.
- * Il campo non invecchia mai.

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

Direttore responsabile: Dario Caccamisi

Impaginazione e testi: Nazzarena Luchetti

Realizzazione grafica: Tonino Caporicci e Nazzarena Luchetti

Foto in copertina: Davide Bodini

Foto in Val D'Aso: Giorgio Ortenzi

Hanno collaborato: Nazzarena Ortenzi, Maurizio Tagliuzucchi, Virgilio Massaccesi

Stampa: Tipografia San Giuseppe srl - Pollenza (MC)

e-mail: nazzarena@orodellaterra.it

Oro della Terra

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

Rispettiamo l'ambiente perché utilizziamo carte riciclate ed ecologiche

SCEGLIAMO SOLO I MIGLIORI
NEL LORO CAMPO.

VINCIO
LANCIOTTI
79 ANNI
PRODUTTORE
DELLA
VALDASO



GARANTIAMO
I SAPORI DELLA NATURA
E LI FIRMIAMO.




Oro della Terra[®]
FRUTTA E VERDURA PIENA DI VITA.

www.rodellaterra.it