



■ BASF

We create chemistry

L'agricoltore,
il più grande
lavoro sulla Terra

#Centrotalia

TAPPA

3



MARCHE

La Scarola invernale

Chicorium endivia latifolium



Soprannominata la coppetta di primavera, la scarola invernale rappresenta il fiore all'occhiello della produzione orticola marchigiana. Soprattutto per il particolare calendario che segue. È, infatti, l'unica insalata italiana che si sviluppa d'inverno e si raccoglie nel mese di marzo. Il lungo periodo di permanenza in campo le conferisce spiccata sapidità e un sapore che, benché leggermente amarognolo, risulta molto delicato e gradevole. D'altra parte, il nome "scarola" deriva dal latino *escarius* (ossia commestibile). Infatti, quest'insalata sembra fatta apposta per essere mangiata!

Forma e Colore

Le foglie della Scarola marchigiana sono lisce e increspate, con nervature evidenti che le rendono particolarmente croccanti. La parte commestibile è il cespo, molto compatto nella parte centrale. Che si chiama cuore e che diventa protagonista della pratica "dell'imbianchimento". In pratica, un paio di settimane prima della raccolta, le foglie più interne vengono legate con un elastico. Così, impedita la fotosintesi, il cuore diventa più bianco e croccante ed assume un sapore meno amarognolo.

Proprietà

Consumata cruda, la Scarola invernale marchigiana apporta provitamina A e vitamina C, oltre a potassio, ferro, calcio, fibre e acqua. Questa insalata invernale esercita, inoltre, un discreto potere antiossidante. Per potenziarne gli effetti, è meglio consumarla cruda e condirla con agrumi e una buona dose di erbe aromatiche fresche come salvia, timo, maggiorana e origano.

Stagionalità

Insalata dalle foglie di un verde tenero, la scarola invernale marchigiana è una varietà di indivia tipica della zona delle colline litoranee di Macerata. Riesce a crescere anche nei mesi più freddi dell'anno, proprio perché gode della protezione del promontorio del Monte Conero. Che blocca le gelide correnti che provengono da Est e crea il microclima mite e favorevole, tipico della zona.

Curiosità

La Scarola invernale marchigiana diventa "famosa" grazie ad un ortolano della provincia di Fermo. Un anno, l'uomo decide di non raccogliere il proprio campo di insalata, poiché rovinato dalle basse temperature invernali. Non appena le temperature salgono, tuttavia, l'insalata si riprende, rivegeta e viene venduta, per la prima volta, con grande successo.



La regina dell'inverno **abita** nelle **Marche**

In provincia di Ascoli Piceno, la famiglia di imprenditori guidata dal signor **Maurizio Paccasassi** e dalla moglie **Sandra Paci** coltiva, con passione, diverse decine di ettari di Scarola invernale. L'Azienda si chiama **Le Cinque Lire** e, a consigliarla su come ottenere e mantenere la certificazione GLOBALGAP, ci

pensa la consulente, **Valeria Vitali**.

«Il vantaggio offerto da questa certificazione internazionale» commenta la giovane agronoma, *«è la possibilità, per le Cinque Lire, di soddisfare le esigenze dei clienti europei, ovvero rendere il proprio prodotto adatto anche ai mercati internazionali»*.



Tra febbraio e aprile, qui a Cupra Marittima, nel piccolo ma efficiente stabilimento di trasformazione annesso ai campi, convergono migliaia e migliaia di cespi. Le grandi foglie verde chiaro, sporche di terra, racchiudono un tenero cuore candido.

Le scarole vengono mondate dalle parti non commestibili, ripulite, sciacquate, insacchettate e quindi imballate da una forza lavoro multietnica, rispettosa e sorridente.

Devono partire, rapidamente, per Padova, Bologna, Treviso, Torino, Milano, Genova. E, grazie alla certificazione, anche per la Svizzera e la Germania.

Devono arrivare sui banchi del supermercato

entro un massimo di 36 ore dalla raccolta.

«La scarola – rimarca **Maurizio** – ha bisogno di condizioni climatiche particolari e, qui da noi, le trova. La vicinanza al mare limita gli sbalzi di temperatura. La protezione offerta dal promontorio del Monte Conero fa il resto». Convinto e determinato, in termini di strategia Maurizio punta tutto sulla Scarola invernale di prima gamma, ovvero vende il cespo tutto intero.

«Sono consapevole di operare una scelta fuori dal coro» dichiara, «ma io amo il gusto del cespo integro e desidero preservarlo. Perché anche il consumatore possa apprezzarlo, così com'è».





Chi, invece, ha scommesso anche e soprattutto sulla 4^a gamma, cioè su un'ampia offerta di insalate in comode buste pronte per essere consumate, è l'**Azienda Ambruosi & Viscardi**. Sugi oltre 600 ettari di proprietà dedicati alla coltivazione delle insalate, circa la metà è destinata alla Scarola invernale. Logistica efficiente e qualità del prodotto hanno già conquistato la grande distribuzione, nonché i consumatori di tutta Europa.

Una qualità che deriva dalla corretta scelta varietale, da lavorazioni e concimazioni a basso impatto ambientale e da difesa integrata. Ma che beneficia, soprattutto, dell'incredibile alchimia tra il lavoro dell'uomo e clima, brezza marina e terreno fertile, tipici delle colline del maceratese.



*«Tutto nasce all'inizio degli anni '80, da un'idea di **Marziano Ambruosi**, fondatore e titolare dell'azienda. Lui e la moglie, **Angela Pia Viscardi**, riconoscono nelle Marche il territorio ideale per coltivare insalata», spiega **Luca Bilò, Responsabile Qualità della Ambruosi & Viscardi**.*

Negli ultimi 30 anni, lo stabilimento di Sant'Elpidio a Mare si evolve continuamente. Oggi è un brillante esempio di "Filiera Chiusa".



«**Filiera chiusa**» sottolinea orgogliosamente **Michele Mandozzi, Responsabile Tracciabilità**. **«È un modello sostenibile. Implica tutte le fasi del processo produttivo eseguite qui, in loco, da addetti esperti.** Dall'acquisto di semi certificati alla produzione delle piantine. Dal trapianto alla gestione agronomica, che culmina con la raccolta e la successiva trasformazione. Qui alla Ambruosi & Viscardi – continua Michele – riconvertiamo tutti gli scarti vegetali in energia, grazie all'impianto di biogas. Così produciamo il metano che alimenta i

mezzi di trasporto aziendali. Mentre l'elettricità la produciamo grazie ai 6.600 pannelli fotovoltaici collocati sui tetti degli edifici aziendali».

«Autosufficienza energetica, rispetto per l'ambiente, innovazione e competitività rappresentano i cardini della nostra politica aziendale» conclude Mandozzi. «Fiero di contribuire al successo di questa **azienda leader** in coltivazione e distribuzione di insalate **che, oggi, dà lavoro ad oltre quattrocento persone.**»

«Autosufficienza energetica, rispetto per l'ambiente, innovazione e competitività rappresentano i cardini della nostra politica aziendale.»

Michele Mandozzi





Oggi, la gestione è in mano ai figli del Conte Roberto, **Aldobrando, Valperto e Filippo**, affiancati da una cinquantina di collaboratori appassionati, cui si aggiungono una ventina di stagionali, tutti residenti nelle zone limitrofe. «Sin dalla sua fondazione, l'Azienda ha offerto lavoro alle persone della zona» sottolinea **Gianfranco Canullo, il Direttore tecnico della proprietà**. «**Abbiamo diversi giovani periti agrari che lavorano con noi**» continua l'esperto agronomo Gianfranco. «**Professionisti preparati, che scelgono consapevolmente di intraprendere questo percorso**». Oltre al clima favorevole e al terreno fertile, a sostenere l'evoluzione delle Aziende

agricole marchigiane concorrono anche i rivenditori di mezzi tecnici. Professionisti instancabili, in grado di fornire assistenza, supporto e servizi 365 giorni l'anno. «Oggi, le aziende agricole hanno bisogno di una molteplicità di prodotti, di costante supporto tecnico e di tempestività» dichiara il principale Distributore di soluzioni per l'agricoltura della Regione. E aggiunge: «La necessità di soddisfare i rigidi requisiti imposti dai mercati esteri, primo fra tutti quello tedesco, impone un'attenzione assoluta e continua. **Soltanto lavorando in sinergia, riusciamo a raccogliere una Scarola invernale sana e a residuo ottimizzato**».

Quattro sono, invece, le persone coinvolte nella gestione de **La Mattera Società Agricola**, una piccola azienda a conduzione familiare, nata ad inizio secolo. «**Ci vuole passione**» commentano i titolari **Francesco Traini** e sua moglie **Mary**. «*I ritmi di lavoro sono serrati e la fatica notevole... ma si sta a contatto con la natura e, soprattutto, si esaudiscono i desideri della gente*». **Per La Mattera, il contatto diretto con il pubblico ricopre un ruolo fondamentale**. «Noi vendiamo direttamente al consumatore finale» raccontano i due coniugi. «*Con il nostro negozio vicino al mare, intercettiamo i gusti dei turisti e cerchiamo di soddisfarli offrendo un prodotto di alta qualità*». La signora Mary sorride dietro al bancone. Proprio come

farebbe la responsabile di una boutique, consapevole ed orgogliosa del fascino della merce esposta in vetrina.

Parlando di fascino, viene spontaneo pensare all'**Azienda Agricola Degli Azzoni Avogadro Carradori** di Montefano. Un luogo che sembra cristallizzato nel tempo, pur essendo proiettato verso il futuro. Negli oltre 800 ettari di terreno lambiti dal fiume Potenza, si coltiva di tutto. Principalmente vite, ma anche ortaggi. E la superficie a Scarola invernale è destinata ad aumentare, in virtù dei trend di mercato, che la indicano come una coltura sempre più apprezzata in tutta Europa.



Gianfranco Canullo



Il più grande lavoro sulla Terra #Centrotalia



BASF Italia S.p.A. | Agricultural Solutions

Via Marconato, 8 - 20811 Cesano Maderno (MB)
Tel. 0362 512 1 - Fax 0362 512 065

Per maggiori informazioni

www.agro.basf.it | info.agroitalia@basf.com