

# FRUTTAD **LUG** **AGO** **RO** 2017

mensile del gruppo **FRUTTADORO OROGEL**



50 anni di noi » Convegno surgelati e liofilizzati 8 maggio 1977.

50

» **Stili di vita:** la scienza e la sana alimentazione ci aiutano a vivere bene » **I media festeggiano i nostri 50 anni:** conferenza stampa a Palazzo Mezzanotte, Milano » **Assemblea dei soci:** risultati positivi per la prima parte dell'anno

# 1



## EDITORIALE OROGEL

intervista a  
Giovanni Paganelli



# Lo stile di vita del benessere

## INDICE

- 02 **1. Editoriale Orogel**  
» Lo stile di vita del benessere  
» Il piatto unico dell'estate
- 03 **2. Speciale Orogel**  
» I media festeggiano i nostri 50 anni  
» Alcuni momenti della serata
- 05 **3. Succede in Orogel**  
» Orogel vince il premio alimentazione e benessere  
» Un weekend per il buon cibo  
» Il tour estivo porta Orogel in Spiaggia  
» Tutti all'ippodromo  
» Le attività di F.OR per il territorio
- 07 **4. Orizzonte agricoltura**  
» Assemblea dei soci: il punto sul primo semestre  
» Allarme siccità
- 09 **5. A tavola con Orogel**
- 10 **6. Informando**  
» Principali scadenze  
» A lezione di web  
» Una finestra sul mondo  
» Succede anche...

Adottare un corretto stile di vita, composto di un'alimentazione sana e bilanciata e un esercizio fisico costante, è il modo più semplice e immediato che abbiamo a disposizione per contrastare patologie gravi come il diabete, le patologie cardiovascolari e l'insorgenza di tumori. A sostenerlo sono diversi studi epidemiologici, come conferma il **Professor Giovanni Paganelli**, Direttore Unità Operativa Medicina Nucleare dell'IRST, Istituto di ricerca di Meldola.

Ospite della serata evento tenutasi al palazzo della Borsa di Milano lo scorso 31 maggio, per i 50 anni di Orogel, il Prof. Paganelli non ha mancato di ricordare come uno dei fattori principali di insorgenza di malattie gravi sia l'obesità.

"È un dato di fatto che le persone obese sviluppino più facilmente patologie cardiovascolari e metaboliche, così come è noto che il sovrappeso sia un fattore di rischio nell'insorgenza di certe tipologie di tumori, ad esempio quello dell'intestino, ma anche del seno. Decidere di avere uno **stile alimentare** come quello al quale noi siamo abituati da secoli, in cui si fa un uso equilibrato di olio di oliva, carboidrati, frutta e verdura, è fondamentale per la tutela della propria salute. Se a ciò si aggiunge un'attività fisica costante, allora possiamo dire di avere messo in campo tutti i fattori che possono contrastare l'insorgenza di tumori. D'altra parte sappiamo che

esistono abitudini sbagliate, come il fumo, che da sole provocano ogni anno un milione di morti in tutta Europa. Il fumo della sigaretta è la sostanza più pericolosa che si assume deliberatamente. Abbandonare questa abitudine e scegliere di prendersi cura della propria salute nutrendosi in maniera sana ed equilibrata e facendo movimento è fondamentale."

"Per quanto riguarda, poi, l'alimentazione, non dobbiamo mai dimenticare che **l'essere umano è onnivoro**: questo significa che se sceglie una dieta equilibrata, questa non esclude alcun tipo di alimento ma comprende frutta, verdura, carne, pesce e carboidrati. Tutto nelle giuste dosi e senza nessuna forma di abuso. **Le verdure, in particolare, contengono molte sostanze in grado di contrastare i tumori: antiossidanti, vitamine e fibre.** Grazie ai surgelati, oggi, è possibile consumarle quotidianamente, con in più la certezza che il processo stesso di surgelazione è in assoluto il più sicuro che abbiamo a disposizione, poiché non usa alcun agente chimico esterno ma, sfrutta solo le basse temperature. **I vegetali non dovrebbero mai mancare in tavola**, anche perché, oltre a tutte le proprietà di cui abbiamo appena parlato, sono alimenti che di certo non favoriscono sovrappeso e obesità e, di conseguenza, aiutano a mettere al riparo chi li consuma dai rischi legati a questi due fattori."

Adottare un corretto stile di vita, composto di un'alimentazione sana e bilanciata e un esercizio fisico costante, è il modo più semplice e immediato che abbiamo a disposizione per vivere bene.

## Il piatto unico dell'estate

Durante i mesi estivi di solito si preferiscono piatti freschi, colorati e che ci aiutino a mantenere idratato il nostro organismo. Per questo è bene scegliere ricette dove sia presente tanta verdura... e tanta frutta! Quest'anno abbiamo pensato di proporre a tutti i nostri consumatori tante gustose ricette per creare con facilità dei piatti unici – equilibrati e nutrienti – che apportino tutti gli elementi nutrizionali di cui il nostro corpo ha bisogno in questi mesi di caldo e sole. Potete scaricare le ricette delle "power bowl" (o in italiano ciotola energetica) sul nostro sito: Provate le nostre ricette e condividetele con noi sui nostri canali social, Facebook e Instagram, con gli hashtag #orogel e #buonopernatura



2

SPECIALE  
OROGEL

# I media festeggiano i nostri 50 anni

50

È stata una serata indimenticabile: complici l'emozione di festeggiare un traguardo importante come quello dei 50 anni (che proprio l'indomani, 1 giugno, Orogel avrebbe compiuto), la location (Palazzo Mezzanotte, sede di Borsa Italiana), gli ospiti di assoluto prestigio (giornalisti e manager della comunicazione delle più importanti testate italiane) e, ovviamente, il menù curato dallo chef stellato Pietro Leemann. Il 31 maggio scorso Orogel ha voluto festeggiare il proprio compleanno assieme alla stampa in un evento che ha avuto per protagonisti **Bruno Piraccini**, amministratore delegato di Orogel; **Giancarlo Foschi**, direttore generale; **Marco Bianchi**, food mentor e testimonial della linea Benessere Orogel; **Giovanni Paganelli**, Direttore Unità Operativa Medicina Nucleare dell'IRST di Meldola; **Roberto Mercadini**, storyteller cesenate, e **Gabriella Compagnone**, la prima sand artist italiana.

Condotta dalla giornalista de La7, **Cristina Fantoni**, la serata si è aperta con l'intervento di Bruno Piraccini, che ha raccontato i primi 50 anni di storia del Gruppo: dalle prime riunioni dei soci che si sedevano sulle cassette della frutta, ai numeri di oggi, un fatturato aggregato da 633 milioni di euro risultato del lavoro degli oltre 1.500 soci. La cena, alla quale hanno preso parte i giornalisti e il management di Orogel, vero cuore dell'evento milanese, è stata preparata e illustrata ai presenti dallo **chef vegetariano Pietro Leemann**, che ha incantato anche i palati più raffinati con una

scelta di piatti gustosi, originali e salutari, realizzati ovviamente partendo dai vegetali freschi surgelati Orogel. Tra una portata e l'altra la serata è proseguita con un dibattito sul tema della salute e dell'alimentazione al quale hanno preso parte **Giancarlo Foschi**, **Marco Bianchi** e **Giovanni Paganelli**, tutti concordi nel riconoscere come **uno stile di vita sano ed equilibrato sia la miglior medicina preventiva che abbiamo a disposizione** per sconfiggere malattie gravi come il tumore, il diabete e le patologie cardiovascolari. Non sono mancati i momenti di intensa emozione come quella che è riuscito a suscitare nel pubblico **Roberto Mercadini** il poeta narratore cesenate con il racconto dei 50 di Orogel, fatto in relazione allo sbarco del primo uomo sulla Luna. La terra e il cielo uniti nelle parole dello storyteller: perché il 1967 fu un anno in cui dalla terra spuntavano i primi germogli di Orogel, mentre nel cielo l'uomo scopriva l'infinito.

Un lungo applauso ha chiuso la narrazione di Mercadini mentre un silenzio carico di aspettative ha accolto la performance di **Gabriella Compagnone** che, con un'abilità indescrivibile, è riuscita a raccontare Orogel, tracciando disegni su un piano di sabbia, resi visibili, grazie a una videoproiezione, anche a tutta la sala.

La conclusione della serata ha visto sul palco tutto il management Orogel che, assieme all'amministratore delegato, ha alzato i calici brindando ai prossimi 50 anni del Gruppo.

» 01/02/03/04 Alcuni momenti della serata per festeggiare i 50 anni di Orogel.



» 01



» 02



» 03

Una storia a 360°



» 04



# Alcuni momenti della serata

» 01 Lo chef stellato Pietro Leemann con la giornalista de La 7 Cristina Fantoni.

» 02 Nella foto il direttore generale Orogel Giancarlo Foschi (a sinistra) e Marco Bianchi insieme al professor Giovanni Paganelli (Direttore Unità Operativa Medicina Nucleare dell'IRST).

» 03 Roberto Mercadini, il poeta parlante cesenate.

» 04 Gabriella Compagnone, sand artist.

## IL MENÙ DI PIETRO LEEMANN

Tre portate esclusive pensate dallo chef stellato Pietro Leemann sono state offerte agli ospiti della serata di gala per i 50 anni di Orogel. L'antipasto, chiamato **Di non solo pane vive l'uomo**: panzanella con verdure croccanti e cuore di cannellini profumati alla borragine, letto rinfrescante di zafferano, lampone, fragole e pomodoro con aceto balsamico e pepe verde.

Il primo, **Sogno di una notte di mezza estate**: crespella di ceci, farcita con ortiche e carciofi con contrasto di piselli e salsa bernese.

Il secondo, **Be vegetarian, be happy!**: macco di fave, asparago verde in tempura, sabbia di legumi e timo, succo di carote, yuzu e pesto. Presentati agli ospiti dallo stesso Pietro Leemann, che ne ha raccontato anche la filosofia e l'ideazione, i piatti sono stati accolti con grande curiosità e unanimemente riconosciuti come originali e molto gustosi.



## LA LUNA E LA TERRA

Raccontare 50 anni in pochi minuti, leggendo nella storia di un'azienda fortemente legata alla terra, quale è Orogel, la poesia delle stelle. Solo **Roberto Mercadini**, cesenate classe 1978, poeta parlante, poteva tracciare una linea che unisce la terra al cielo passando attraverso la luna e quegli uomini che esattamente nello stesso anno diedero vita a due grandi progetti: uno che portava l'uomo più vicino alle stelle, l'altro che lo avvicinava alla terra allo scopo di trarne i suoi frutti migliori. Davanti a un pubblico rapito dall'abilità oratoria di questo cantastorie moderno, sono passate le immagini di 50 anni di vita di Orogel: dalla posa della prima pietra dello stabilimento di Pievesestina fino ai giorni nostri a tutte quelle innovazioni che hanno fatto del marchio cesenate il leader italiano nella produzione e nella vendita di vegetali freschi surgelati. Che poi, alla fine, tutto nasce da quegli astronauti che dovevano stare tanto tempo in cielo e dovevano mangiare per forza alimenti liofilizzati... Perché, per chi non lo sapesse, il primo passo della surgelazione è proprio la liofilizzazione.



## TAVOLA ROTONDA

**La salute si conquista a tavola**: da tempo ormai gli esperti sono concordi nel riconoscere che il primo passo verso il benessere si compie mangiando. Una dieta sana ed equilibrata è sempre ricca di vegetali, a maggior ragione oggi che abbiamo a disposizione quelli freschi surgelati che per loro natura mantengono inalterate le proprietà benefiche che li caratterizzano. Di questo hanno parlato, tra l'altro, **Giancarlo Foschi** (direttore generale Orogel), **Marco Bianchi** (food mentor e testimonial della Linea Benessere) e il professor **Giovanni Paganelli** (Direttore Unità Operativa Medicina Nucleare dell'IRST) favoriti nel dialogo dalla giornalista Cristina Fantoni che, esattamente come tutto il pubblico dei suoi colleghi in sala, ha accolto con grande interesse l'anteprima, condivisa dal direttore generale Foschi, circa il prossimo lancio sul mercato di nuovi prodotti Benessere Orogel.



**Orogel 50 anni a guardare avanti e in alto ma con i piedi per terra.**

## DISEGNI SULLA SABBIA

Di lei si dice che sia la più brava sand artist italiana. 27 anni, laziale, e un'abilità unica: **Gabriella Compagnone** sa creare quadri sulla sabbia, che modifica a mano a mano che la narrazione che vuole comunicare continua. A lei è stata affidata la chiusura della serata milanese di Orogel e la scelta è stata premiata da uno scroscio di applausi entusiasti per lei che, in pochi minuti, accompagnata solo dalla musica, tracciava linee che componevano disegni e che raccontavano Orogel, la terra e i suoi frutti. Lavorando con le mani, aggiungendo piccole manciate di sabbia, spargendola e spolverandola sui disegni che componeva e modificava via via, Gabriella è giunta alla fine della sua performance conquistando gli occhi e l'attenzione di tutti gli ospiti, rapiti, ipnotizzati dalla bravura di questa giovane donna che ha fatto dell'effimero la sua arte.

3


**SUCCEDE  
IN OROGEL**

## Orogel vince il premio alimentazione e benessere

» 01 Silver Giorgini, direttore qualità e innovazione prodotto ritira il premio.

È un riconoscimento di grande prestigio quello che è stato attribuito a Orogel, che ha vinto il concorso **Grande sfida dei fornitori per l'alimentazione e il benessere** indetto da Carrefour Italia. L'azienda ha sbaragliato la concorrenza di altre 600 aziende italiane e ora si prepara ad andare a rappresentare il nostro Paese a Parigi nell'ambito dello stesso contest, ma allargato ai confini europei. "Da sempre per Orogel – si legge nelle motivazioni del premio – la qualità dei prodotti e il benessere dei consumatori, sono al primo posto. Con il progetto **Benessere**, l'azienda mira a comunicare ai consumatori attraverso i prodotti della linea omonima, il valore di un'alimentazione sana e mirata a prevenire patologie problematiche per il mantenimento della salute. A tal fine Orogel ha anche preso parte a diversi convegni e progetti scientifici e di ricerca". A ritirare il premio per il gruppo cesenate è stato **Silver Giorgini**, direttore Qualità e Innovazione di Prodotto Orogel.

» "Siamo molto soddisfatti di questo riconoscimento – ha dichiarato Giorgini – che premia il nostro impegno costantemente profuso non solo in ricerca e sviluppo di prodotti sempre più sani e sicuri, ma anche la nostra determinazione a comunicare in maniera corretta e costante il nostro impegno a favore della salute dei nostri consumatori".



## Un weekend per il buon Cibo

» 02 Gola Gola! Food & People Festival nella piazza di Parma.

Gola Gola è un festival dedicato al tema del cibo, che per tre giorni consecutivi, quest'anno dal 2 al 4 giugno, trasforma la meravigliosa città di Parma in un palcoscenico di eventi a cielo aperto. **Gola Gola! Food & People Festival**, quest'anno alla sua seconda edizione, è nato per valorizzare in Italia e all'estero la cultura della buona cucina e lo fa appunto da Parma, Città creativa della gastronomia UNESCO. Il calendario di eventi di questo festival diffuso è stato davvero ampio: show cooking, degustazioni, concerti, la **Notte Bianca dei Golosi**, aree dedicate ai bambini, street food e camminate alla scoperta dei sapori dell'Emilia-Romagna, e non solo.

Orogel – che da sempre sostiene iniziative per promuovere la cultura della sana alimentazione – ha partecipato al Gola Gola Festival in due appuntamenti di grande interesse. Il primo, sabato 2 giugno, è stato Un arcobaleno di colori: la blogger **Silvia Strozzi** ha condotto una conversazione dedicata al linguaggio dei colori di frutta e verdura, la cui assunzione è naturalmente importante per il nostro organismo. L'altro show cooking Salute in cucina con **Marco Bianchi**, ha visto come protagonista Marco Bianchi, affiancato da **Tinto** il noto conduttore della trasmissione radiofonica Decanter, in un viaggio alla scoperta di alcuni prodotti della linea Benessere Orogel.





## Il Tour estivo porta Orogel in spiaggia

Si è svolta a Milano Marittima la prima tappa dell'esclusivo **Chi Summer Tour**, evento itinerante organizzato da Alfonso Signorini e dalla rivista patinata Chi, il settimanale più letto dell'estate in Italia.

Dopo il successo dello scorso anno, l'edizione 2017 ripropone per quattro tappe (Milano Marittima, Poltu Quatu, Forte dei Marmi e Santa Margherita Ligure) un evento con show cooking, presentazione di libri, talk show e cene di gala.

In particolare ogni show cooking avrà come ingrediente principale i **prodotti Orogel**, che saranno presentati in sfiziose creazioni dallo **chef stellato Andrea Berton** e dalla bellissima **Claudia Galanti**. Nel corso della prima tappa i due hanno preparato un piatto a base di Soia Edamame, piadina romagnola e cozze.

Tra le novità di questa edizione anche il programma televisivo: ogni tappa diventerà infatti una puntata di un format televisivo che andrà in onda su Canale 5. Tutte le tappe saranno accompagnate da Orogel, sponsor ufficiale dell'evento insieme a Samsung.

## Tutti all'ippodromo!

È ufficialmente ripartita la stagione cesenate dell'ippica: da venerdì 30 giugno a sabato 9 settembre sono 30 le serate che animeranno l'Ippodromo del Savio. Una delle novità dell'edizione 2017 (la 95esima) è il ritorno al calendario settimanale martedì – venerdì – sabato, in modo da ospitare a Cesena le Tris del venerdì. Come sempre il livello in pista sarà altissimo, con appuntamenti come il Gran Premio Riccardo Grassi, Augusto Calzolari e Città di Cesena, per chiudere poi con il Campionato Europeo.

Ogni serata avrà anche una serie di eventi corollario: il martedì ci sarà Hypoquiz, ci saranno poi momenti dedicati alle famiglie con bambini e ogni sera la diretta su Teleromagna.

La novità principale di quest'anno, però, è la serata finale con il Campionato Europeo 50° Orogel.

» "L'ippodromo di Cesena – spiegano i vertici di Orogel – rappresenta un patrimonio della nostra città e un importante centro di attrazione per i tanti turisti che affollano la nostra riviera nel periodo estivo. In particolare, il Campionato Europeo è la manifestazione che lo rende unico in ambito nazionale. Proprio per questo abbiamo colto con estremo favore la possibilità di celebrare il nostro 50esimo compleanno abbinando il nostro marchio ad un evento di primissimo piano per la nostra città e il nostro territorio e, di concerto con la Società Hippo Group, ci adopereremo per regalare a tutto il pubblico presente una serata ricca di spettacolo e divertimento".



## Le attività di F. OR per il territorio

» 01 Nella foto il presidente e il vice presidente di Orogel coop Francesco Antonelli (a destra) e Maurizio Tortolone firmano l'atto costitutivo col notaio Marcello Porfiri.

A meno di un anno dalla propria costituzione, la Fondazione Fruttadoro F. OR sta portando avanti numerose iniziative sul territorio romagnolo, con l'obiettivo di sostenere la ricerca scientifica, l'istruzione, la cultura e non solo. Tra le ultime – in ordine di tempo – alcune operazioni nell'ambito dell'educazione, come la borsa di studio Denis Ugolini per la ricerca, a favore dell'**Associazione Salute e Libertà**, e le borse di studio per il Centro Studi sulla Cina contemporanea, un progetto rivolto agli studenti del Liceo Monti di Cesena.

F. OR opera anche in **ambito culturale e artistico**, sostenendo iniziative come la pubblicazione di periodici informativi, documentari di approfondimento (come il docufilm I Pesci combattenti), organizzazione di concerti di musica classica e sinfonica. Nel mese di giugno F. OR ha sostenuto anche la **Fiera del Bambino Naturale** a Cervia, un evento dedicato alla famiglia, organizzato per la prima volta in un comune romagnolo.

Proseguono quindi le attività che Orogel mette in campo, da sempre, per il benessere del proprio territorio, traendo ispirazione da quei valori di condivisione e mutualità che hanno posto le basi della fondazione dell'azienda nel 1967.



4


**ORIZZONTE  
AGRICOLTURA**
*a cura  
dell'ufficio tecnico  
OroGel Fresco*

# Assemblea dei soci: il punto sul primo semestre

» **02** Assemblea dei soci  
OroGel Fresco.

Si è tenuta lo scorso 18 giugno l'assemblea dei soci di OroGel Fresco, occasione che, come ogni anno nel periodo estivo, traccia un bilancio dell'andamento della cooperativa sotto diversi punti di vista, a partire da quello economico.

All'ordine del giorno, quest'anno in particolare, due risultati importanti, il primo dei quali è stato l'ampliamento dello stabilimento di Longiano.

"Innanzitutto dobbiamo dire che siamo veramente soddisfatti del nostro bilancio – spiega il presidente di OroGel Fresco, **Realdo Mastini** – il listino di quest'anno è stato infatti molto positivo. Ciò premesso, siamo fieri di poter annunciare che **siamo partiti con un progetto importante** avviato già alcuni anni fa sotto la presidenza di Maldini: la costruzione di un nuovo capannone, di 3.800 metri, a Longiano, dove andremo a costruire delle celle frigorifere. Grazie a questa importante opera riusciremo a dismettere l'uso di alcuni magazzini che non stiamo di fatto più usando, ad esempio quelli di Gatteo, Godo e Pievesestina.

Sul fronte dei soci, dopo alcuni anni di calo fisiologico, oggi registriamo un aumento degli iscritti alla nostra cooperativa: alcuni di essi provengono da realtà che hanno chiuso e che si sono uniti a noi e in questo modo siamo anche riusciti ad aumentare la nostra produzione. **Continuiamo quindi la nostra battaglia per la crescita:** l'aver dato corso al progetto del magazzino di Longiano, del resto, indica che ci crediamo e che proprio per questo abbiamo bisogno di stimolare l'ingresso di nuovi soci."

L'altro motivo di grande soddisfazione espresso durante l'assemblea riguarda il consorzio, di recente creazione, **Opera**, che rappresenta ad oggi il 27% di tutta la pericoltura italiana e che raggiunge 46 paesi del mondo.

» "Il Consorzio, che è nato proprio per il volere dei nostri soci, che hanno dato un forte impulso alla sua creazione – continua Mastini – conferma che si è trattato di una scelta giusta poiché oggi registriamo i suoi primi risultati e sono davvero soddisfacenti. Una soluzione analoga, forse, potrebbe essere adottata anche sul kiwi che, esattamente come la pera, è un prodotto che si presta ad essere aggregato più facilmente."

"Al momento – spiega **Mauro Battistini**, direttore commerciale di OroGel Fresco – stiamo facendo la rendicontazione della campagna scorsa, quella invernale. Complessivamente una produzione inferiore per quanto riguarda **kiwi e pere**. Tuttavia, per quanto concerne il kiwi, abbiamo potuto approcciare i mercati italiani e stranieri con un prodotto di elevata qualità, cosa che chi ha permesso di portare a casa dei risultati molto interessanti per la campagna agricola, che è certamente una delle migliori degli ultimi anni. Lo stesso vale per la divisione bio, che ha raggiunto risultati eccezionali. Un piccolo neo lo abbiamo sulle mele, dove solo per le Fuji abbiamo ottenuto buoni risultati.



Buoni i risultati raggiunti dai cachi normali, ma molto buoni, per la varietà Rocco Brillante: un prodotto che va sul mercato in una versione più 'dura' rispetto al classico, che può essere consumato a fette e che non ha proprietà astringenti. Per quanto riguarda i prodotti di completamento, arance e limoni bio, dobbiamo dire che stanno dando i loro 'frutti', soprattutto per quanto riguarda la continuità della presenza nelle grandi catene di distribuzione. Il mondo pere, oggi, rappresenta il 30% dei volumi della produzione ed è un elemento molto importante che ci aiuta a gestire bene l'attività di tutto lo stabilimento.

Sommando pere e kiwi, quindi, oggi raggiungiamo il 50% della produzione del periodo invernale. Complessivamente devo dire che i risultati che abbiamo ottenuto, anche attraverso sforzi importanti, ci consentono di guardare con ottimismo al prossimo futuro."

A distanza di qualche anno dalla nascita del Consorzio Opera, **Michele Brunelli**, già presidente della Cooperativa OVR (Ortofrutticola Valle del Reno) dell'Alto Ferrarese traccia un bilancio di quella scelta che lo portò a entrare, assieme ai suoi soci, nel mondo OroGel: "Sono passati 3 anni dal nostro ingresso e devo dire che **sono molto contento**. Ho trovato una realtà molto diversa da quella a cui ero abituato... si vede che i romagnoli sono più bravi a fare certe cose.

Personalmente io faccio parte dei soci che producono pere biologiche e devo dire che rispetto al passato abbiamo compiuto un ottimo salto di qualità dal punto di vista organizzativo ma, specialmente, da quello economico."

L'ultima parola a chiusura dell'assemblea è stata di **Bruno Piraccini**, amministratore delegato di OroGel: "L'ultima annata ha dato risultati complessivamente positivi. Certo per il mondo dell'agricoltura sarebbero necessarie più risorse, anche per favorire il rinnovamento delle varietà e degli impianti.

Nonostante ciò, i traguardi raggiunti sono incoraggianti anche se in questo momento, ad esempio, stiamo un po' soffrendo per la produzione delle pesche."



# Allarme siccità

» 01 Giuseppe Minzoni socio  
produttore Orogel.

La siccità non dà tregua alla terra: mesi e mesi con scarsissime precipitazioni stanno, di fatto, mettendo a rischio i raccolti. Se a questo aggiungiamo gli eventi atmosferici imprevedibili e, spesso, molto violenti, come quello che è avvenuto nel Ravennate alla fine di giugno, si comprende come la situazione per il settore agricolo sia ad alto rischio.

» "Ci troviamo davanti a un fatto drammatico - spiega Massimo Siboni, responsabile dell'ufficio agronomico e dell'approvvigionamento dei prodotti freschi -, nel senso che le aziende che non hanno un impianto di irrigazione subiscono danni in termini di produzione perché non possono portare a termine le colture con il giusto grado di qualità di prodotto. Per le aziende come le nostre, ossia che producono per noi e che fanno parte del consorzio, fino a questo momento l'irrigazione è stata preminente perché ha permesso di salvare le colture e portarle a compimento".

Tuttavia il problema permane perché tra fine agosto e settembre si deve iniziare la semina dei terreni e se la situazione siccitosa permane molti produttori dovranno rinunciare a questa operazione, con un danno economico che in alcuni casi può essere davvero importante e che per Orogel si traduce nel rischio di avere mancanza di determinati prodotti. "Non solo - continua Siboni - in Veneto ci sentiamo relativamente tranquilli perché abbiamo diversi impianti di irrigazione e il problema siccità è un po' attenuato; in Romagna dove siamo alimentati bene grazie a canali come il CER (Canale Emiliano Romagnolo, ndr) le colture riescono ad essere portate a termine con relativa facilità. In Basilicata, invece, dove abbiamo delle coltivazioni di melanzane e peperoni in atto spesso dotate di impianti di irrigazione a goccia quindi molto efficienti stiamo comunque subendo un po' di problemi perché, pur essendo l'acqua presente nei bacini, si sta iniziando a razionare il consumo dell'acqua per poche ore al giorno".

Come se 'da solo' il problema della siccità non fosse sufficientemente grave per i lavoratori del comparto agricolo, di recente si è aggiunto



quello di un sensibile rincaro dei prezzi in alcune zone, in particolare nel Ravennate.

» "Quest'anno abbiamo subito un'impennata pazzesca del costo dell'acqua - racconta Giuseppe Minzoni, socio produttore Orogel con un'azienda di 120 ettari. Per quanto mi riguarda mi sono trovato davanti a prezzi decuplicati, ma altri produttori si sono visti recapitare fatture aumentate di 30 volte. Chiaramente mi sono rivolto all'Amministratore Delegato Bruno Piraccini che è immediatamente intervenuto a nostro favore con le istituzioni preposte evidenziando, tra l'altro, come una simile crescita del costo dell'acqua rischi di mettere in ginocchio molte aziende con una ricaduta importante sull'economia del territorio sotto diversi punti di vista, il primo dei quali riguarda i posti di lavoro".





5



**a TAVOLA  
CON OROGEL**

**La ricetta del mese:  
Insalata di crucifere  
con mirtilli e feta**

**Ingredienti** » 150 g di Misto Benessere Orogel  
» 100 g di mela »80 g di feta »50 g di mirtilli  
» 40 g di crostini di pane integrale  
un cucchiaio di olio evo

**Preparazione** Cuocere il Misto Benessere in padella.  
Tagliare la mela a fettine oppure a cubetti.  
Comporre il piatto: servire le verdure  
con i cubetti di mela, i mirtilli, i crostini  
di pane e la feta sbriciolata.  
Condire il tutto con un goccio di olio evo.



**Cereali:**

**Misto Benessere:  
le proprietà delle crucifere**

Il Misto Benessere Orogel offre l'opportunità di beneficiare di tutte le proprietà del **cavolfiore**, dei **broccoli**, del **cavolo romanesco** e dei **cavolini di Bruxelles**, che consumati insieme assicurano la giusta dose di sali minerali e vitamine, come calcio, ferro, fosforo, acido folico, vitamina A e C e tutto il gruppo delle vitamine B. La famiglia dei cavoli è molto importante anche per la quantità di sostanze antiossidanti, come i **flavonoidi**, che giocano un ruolo chiave nella riduzione dello stress ossidativo. Sono un'ottima fonte anche di  **fibre solubili**, che contribuiscono a migliorare la sazietà ad ogni pasto.



**Dove trovare  
i nostri prodotti**

**indirizzo** » via Fossa, 34  
47522 Cesena (FC)

**orari apertura** » dal lunedì al venerdì  
10/19:30; sabato 10/14

**web** » [www.ogel.it](http://www.ogel.it)

segui su »



6



INFORMANDO

# Principali scadenze Luglio/Agosto 2017

25

mar



» **IVA INTRACOMUNITARIA - ELENCHI INTRASTAT TRIMESTRALI**

Presentazione dei modelli Intra relativi alle operazioni del II trimestre 2017 esclusivamente in via telematica.

» **IVA INTRACOMUNITARIA - ELENCHI INTRASTAT MENSILI -**

Presentazione dei modelli Intra per i contribuenti mensili relativi alle operazioni del mese di giugno 2017 esclusivamente in via telematica. mese precedente.

» **ENPAIA:** Presentazione mod. DIPA/01 e pagamento contributi afferenti al mese precedente.

31

LUN



» **I.N.P.S** Termine per la presentazione telematica della denuncia trimestrale (mod. DMAG) relativa al 2° trimestre 2017 per il personale O.T. I., O.T.D. e compartecipanti individuali.

Termine per l'invio telematico delle denunce UNIEMENS relative ai compensi corrisposti nel mese agli impiegati e a collaboratori nel mese precedente.

» **Contribuenti IRPEF** Scadenza 2° rata IRPEF persone fisiche non titolari di partita I.V.A.

» **SOSTITUTI D'IMPOSTA:** Trasmissione tramite invio telematico del MOD. 770/2017.

» **IMPRESE ISCRITTE ALLA C.C.I.A.A.:** Versamento (Mod. F/24) del diritto camerale per l'anno 2017 con la maggiorazione dello 0,4%.

21

LUN



» **I.R.P.E.F SOSTITUTI D'IMPOSTA:** Versamento ritenute operate su retribuzioni e compensi corrisposti nel mese precedente; Versamento ritenute d'acconto operate su compensi erogati nel mese precedente per lavoro autonomo e provvigioni.

» **I.N.P.S.** a) pagamento contributi tramite mod. F/24 relativi a emolumenti corrisposti a impiegati e dirigenti nel mese; b) versamento dei contributi su emolumenti corrisposti per collaborazioni coordinate e continuative e a progetto nel mese precedente;

» **CONTRIBUENTI MENSILI:** Liquidazione e vers. dell'I.V.A. di Luglio. Contribuenti trimestrali: Liquidazione e vers. dell'I.V.A. del 2° trimestre.

25

ven



» **IVA INTRACOMUNITARIA - ELENCHI INTRASTAT MENSILI**

Presentazione dei modelli Intra per i contribuenti mensili relativi alle operazioni del mese di luglio 2017 esclusivamente in via telematica.

31

GIO



» **ENPAIA:** Presentazione mod. DIPA/01 e pagamento contributi afferenti al mese precedente

» **I.N.P.S.:** Presentazione in via telematica della denuncia mensile UNIEMENS per i compensi pagati nel mese a impiegati e a collaboratori nel mese precedente.

## LUGLIO/AGOSTO 2017

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
24	25	26	27	28	29	30
31	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	01	02	03



**Nota Bene** Le scadenze indicate si riferiscono al momento in cui ci sono state rese note, ma possono essere suscettibili di modifica anche dell'ultima ora. Non si assume alcuna responsabilità in ordine a danni civili e/o responsabilità penali derivanti da errata indicazione delle scadenze. Nel dubbio vi invitiamo a prendere contatto con i nostri uffici per sincerarvi dell'esattezza dei dati indicati.

## a LEZIONE DI WEB

# Professione YouTuber

a cura di Martina Capellini

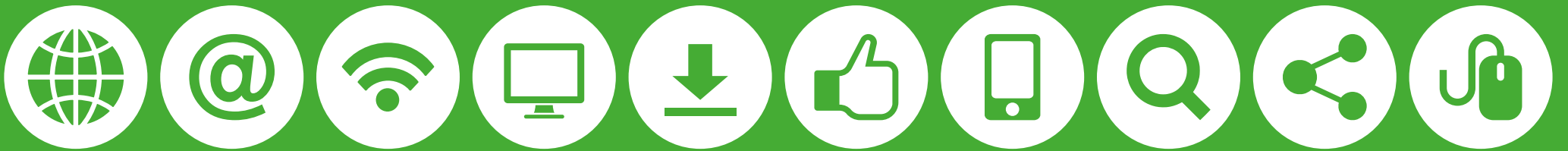
Favij, Frank Matano, The Jackal, Clio Makeup, Sofia Viscardi e Marzia Bisognin: l'elenco potrebbe andare avanti ancora per decine di righe. Ma di chi stiamo parlando? Di seguitissimi **YouTuber**, naturalmente! **E chi sono questi YouTuber?** Non preoccupatevi, il web ci aiuta con una definizione semplicissima: sono persone che pubblicano video su YouTube e che – aggiungo io – sono seguiti da un numero incredibile di fan (e guadagnano molto!). Solo per farvi qualche esempio, **Favij**, giovane torinese classe 1995, ha un canale sulla piattaforma YouTube con quasi 4 milioni di iscritti che seguono ogni giorno i suoi video. E di cosa parla Favij? Di videogame, amicizia e vita di tutti i giorni. Frank Matano (reso famoso dalla tv, con la sua partecipazione come giudice a Italia's Got Talent) ha invece oltre 1 milione di iscritti. Clio Makeup e i suoi tutorial sul trucco hanno raccolto un milione di iscritti e le divertenti parodie di The Jackal ne

hanno 400mila.

Secondo alcuni dati forniti da **SocialBlade**, basati sulle visualizzazioni ricevute dal canale YouTube, uno YouTuber come Favij, con video che superano il milione di visualizzazioni, guadagna almeno 20mila euro al mese (la forbice va dai 20 ai 355mila euro mensili...). Questo solo per essere un "canale performante": di norma, poi, si aggiungo gli introiti nati da collaborazioni con aziende e sponsor.

State per caso pensando di informarvi quanto prima su come aprire un canale YouTube? Per farlo ci vuole veramente pochissimo, cinque minuti. Quello per cui serve tempo, e che fa la differenza, come sempre è l'idea. La capacità di trovare un argomento, di sapere come svilupparlo, trovare il proprio pubblico e... tenerlo stretto!

p.s. per iniziare, se volete, potete iscrivervi al canale YouTube di Orogel



## una FINESTRA SUL MONDO

# UE: lotta allo spreco alimentare

Secondo le stime diffuse dall'Unione Europea ogni anno i rifiuti alimentari sono pari a **88 milioni di tonnellate**, circa 173 kg pro-capite. E la produzione e lo smaltimento di tutti questi rifiuti causano l'emissione di 170 milioni di tonnellate di CO2.

Per questo, nell'ambito della seconda riunione della piattaforma UE contro gli sprechi alimentari, si è parlato di provvedimenti come: tagliare lo spreco alimentare del 30% entro il 2025 e del 50% entro il 2030, facilitare le donazioni di cibo, rendere più chiare le etichette "da consumarsi preferibilmente entro" e "da consumarsi entro". La proposta è quella di includere informazioni sul possibile consumo dei prodotti anche dopo la scadenza, in particolare dove c'è l'indicazione "preferibilmente prima". Il problema dello spreco alimentare, infatti, nasce in particolare tra i consumatori, con una

ripercussione poi su tutta la filiera.

Fortunatamente l'Italia in questo campo è già preparata: nel 2016, infatti, è stata approvata la **Legge Gadda** che prevede, tra le altre cose, una maggiore chiarezza tra termine minimo di conservazione e la data di scadenza, oltre ad una semplificazione delle procedure per la donazione, nel rispetto naturalmente delle norme igienico-sanitarie e della tracciabilità. La proposta della parlamentare Maria Chiara Gadda è stata presentata al Parlamento Europeo: "Sia le istituzioni europee che le associazioni di categoria – queste le parole del segretario generale della Fondazione Banco Alimentare **Marco Lucchini** – hanno riconosciuto come estremamente positiva la legge n. 166/2016 quale strumento per prevenire lo spreco alimentare favorendo la donazione delle eccedenze alimentari in un approccio integrato e collaborativo".

## succede anche...



### G7 Ambiente a Bologna

Per alcuni giorni Bologna ha ospitato i lavori del G7 per l'Ambiente, un appuntamento di grande importanza per il futuro del pianeta.

### Modena Park

Oltre 220.000 persone hanno affollato Modena per seguire il concerto da record di Vasco Rossi, trasmesso anche in diretta su Rai Uno.

### Piazza Bufalini

La piazza di Cesena antistante la Malatestiana cambia volto: a scegliere come sono chiamati i residenti, che possono votare online il loro progetto preferito!

**Fruttadoro**  
Mensile del gruppo  
Fruttadoro Orogel

Periodico gratuito  
per i Soci  
n. 479 luglio/agosto 2017

Autorizzazione del  
Tribunale di Forlì  
n. 446 del 05/07/1971

» **EDITORE**  
Gruppo Orogel Fruttadoro

» **AMMINISTRAZIONE**  
via Dismano 2600  
47522 Pievesestina  
Cesena (FC)

» **CONTATTI**  
tel +39 0547 3771  
fax +39 0547 377016  
mail [info@orogel.it](mailto:info@orogel.it)  
web [www.orogel.it](http://www.orogel.it)

» **DIRETTORE RESPONSABILE**  
Bruno Piraccini

» **COORDINAMENTO  
EDITORIALE e REDAZIONE**  
Martina Capellini  
Deborah Dirani  
Luca Pagliacci

» **PROGETTO GRAFICO**  
[fabbricando.com](http://fabbricando.com)

» **FOTOCOMPOSIZIONE**  
Alessandro Buratti

» **STAMPATO DA** Ge.Graf

» **CARTA RICICLATA**  
fedrigoni symbol  
freelife satin,  
premium white,  
100 gr/mq

» **FINITO DI STAMPARE**  
luglio 2017

» **OROGEL HA SCELTO  
L'AMBIENTE**

*La rivista "Fruttadoro",  
è stampata su carta  
ecologica riciclata.  
Questa carta è composta  
da una percentuale di fibra  
riciclata e dalla restante  
parte di pura cellulosa Fsc,  
proveniente da Foreste  
Sostenibili dove il legno viene  
lavorato nel pieno rispetto  
dell'ecosistema, praticando  
una politica di taglio  
controllato e riforestazione.  
Questi fattori e l'assenza  
di cloro e acidi nel processo  
di sbiancamento della  
cellulosa comportano il pieno  
rispetto dell'ambiente.*

» **SEGUICI SU**

