BOXMARCHE
idee&packaging dal 1969

Periodico bimestrale di Box Marche S.p.A.
via S. Vincenzo, 67 - 60013 Corinaldo (AN)
www.boxmarche.it - next@boxmarche.it
tel. 071 797891 - fax 071 7978950
Aut. del Tribunale di Ancona n. 11 del 24.03.2005
Periodico bimestrale
Direttore Responsabile: Eros Gregorini
Sede: via San Vincenzo, 67 - 60013 Corinaldo (AN)
Hanno collaborato a questo numero:
Alessia Ambrosini, Tonino Dominici, Gioia e Gabriele Giampaoli, Eros Gregorini.
Progetto grafico: dmpconcept
Stampa: Flamini srl Osimo (AN)

www.boxmarche.it

seguici su Linkedin

next®
idee & packaging
DICEMBRE 2025 82

UN ESTROSO CITTADINO

Tonino Dominici
Presidente Boxmarche

Vogliamo riportare all'attenzione del lettore una raccolta di satire di Valerio Valeri, poeta corinaldese originale, colto ed estroso concittadino che movimentò, divertì e caratterizzò circa tre decenni di vita della nostra comunità. Grazie a Mario Carafòli che ha rintracciato le satire del Valeri nella loro quasi totalità, le ha riportate alla lezione originale, le ha ambientate, commentate e infine introdotte con un breve saggio critico - biografico. Tutto questo raccolto in un volumetto offerto alla cittadinanza corinaldese dalla Cassa Rurale ed Artigiana di Corinaldo nell'anno 1983, come strenna di fine anno.

Siamo nel 1908 o 1909. La luce elettrica è già arrivata a Corinaldo da una piccola centrale allestita presso il mulino di San Michele al Fiume. Ma il servizio è scadente, la luce fioca, le interruzioni molto frequenti. Valerio se ne lagna, rivolgendosi all'amico Lamberto Spinaci, uno dei promotori e gestori della piccola impresa idroelettrica...

FIAT LUX

Caro Lamberto scusami,
l'elettrica non va:
io torno ai vecchi moccoli
di cinquant'anni fa.

Chiamami pur retrogrado,
ma ci vedevo più
coi lumi che s'usavano
ai tempi d'Esaù. [1]

Dicono: "È guasto il dinamo
perduto ha il suo vigor".
Ma se il dinamo è logoro
sen faccia un altro allor!

D'ingegneria elettrica
non ne capisco un "ah";
perciò mi fermo subito
né vo dal naso in là.

Ma quella smorta lampada
che sta tra il sì e il no,
mi reca tale incomodo
che esprimerlo non so.

E spece se sto a leggere
Il Giusti o il Guadagnòli, [2]
o veramente a scrivere
due righe a Carafoli. [3]

Insomma, noi per solito
mezzo all'oscur si sta,
se pure non rimanesi
in piena oscurità.

Per una volta, transeat,
e per due volte ancor.....
Ma quando il gioco allungasi
diventa annoiator.

Valerio Valeri

[1]Esau: figlio di Isacco e Rebecca, quello che cedette la primogenitura al fratello Giacobbe per un piatto di lenticchie.
[2]Antonio Guadagnoli, è un poeta giocoso di Arezzo (1798-1858).
[3]Il farmacista Dott. Michele Carafoli, che talvolta replicava alle satire di Valeri.

La tradizione che unisce le Marche: **il Natale con La Pasta di Camerino**

Alessia Ambrosini
Responsabile Comunicazione e Marketing Entroterra S.p.a.

Nelle Marche, **la tradizione è un'eredità che si rinnova** attraverso i gesti quotidiani, fatta di mani che tengono vivi mestieri artigiani e di un territorio che è parte integrante del carattere di un prodotto. In questo intreccio di radici e competenze nasce *La Pasta di Camerino*, figlia di una storia familiare, quella della **famiglia Maccari**, che custodisce **l'arte marchigiana del fare la pasta**.

L'azienda ha fatto della **trasparenza**, del **rispetto** per chi coltiva e della **responsabilità** verso chi consuma i valori fondativi che continuano a guidare le scelte di ogni giorno. Il **territorio** è parte integrante dell'identità produttiva del pastificio e la qualità della pasta una conseguenza naturale del legame con le nostre terre, a partire dagli ingredienti. La semola proviene dalle aree italiane più vocate alla coltivazione del grano duro, le uova fresche di categoria A da allevatori selezionati, i ripieni della pasta fresca sono fatti con le migliori eccellenze regionali DOP e IGP: ingredienti 100% italiani scelti con la stessa cura con cui, un tempo, le famiglie contadine selezionavano ciò che portavano sulla propria tavola.

Per *La Pasta di Camerino*, però, **la tradizione non è mai immobilità**: è una competenza che si affina nel tempo, una tecnica che evolve. Lo dimostrano le fasi di lavorazione che ancora oggi conservano l'impronta artigianale delle origini: l'impasto a temperatura controllata, la gramolatura, la trafilatura al bronzo che rende la pasta ruvida e porosa, infine, l'essiccazione lenta che può durare fino a 56 ore. Sono processi che raccontano un modo di fare pasta che valorizza il tempo e la sensibilità acquisita attraverso tanti anni di lavoro.

Accanto a questo però c'è uno sguardo contemporaneo, volto all'innovazione: la pasta fresca, con gli **astucci in cartoncino FSC® e l'ecovassoio Halopack**, è un esempio concreto di come ricerca, innovazione tecnica e sostenibilità possano supportare e valorizzare la qualità, senza allontanarsi dai valori originari.

Ed è proprio a Natale che la tradizione della pasta trova la sua forma più concreta. Nelle Marche, ogni famiglia ha il suo primo piatto delle Feste: i cappelletti in brodo che aprono il pranzo con raffinatezza, le lasagne preparate la mattina presto e lasciate dorare lentamente in forno, le tagliatelle all'uovo condite con sughi che profumano tutta la casa. Sono ricette che affondano nella memoria collettiva e che *La Pasta di Camerino* interpreta con la stessa attenzione artigianale con cui nascono le sfoglie nelle cucine delle nonne. **La pasta diventa così il centro della tavola, un modo semplice e potente per riunire le persone.**

Il valore della tradizione, oggi, sta proprio in questo: nel **trasformare un'eredità familiare in un'esperienza contemporanea**, per portare sulla tavola un sapore che racconta chi siamo e da dove veniamo.

Una storia marchigiana che guarda lontano: **Giampaoli Dolciaria**

Gioia e **Gabriele Giampaoli**

Giampaoli Dolciaria è una delle **realtà storiche del panorama alimentare marchigiano**. Dal 1900 produce panettoni, torroni, colombe, uova pasquali e biscotti seguendo le ricette della grande tradizione pasticcera italiana, con un'attenzione meticolosa alla qualità delle materie prime e ai processi produttivi. Quattro generazioni hanno guidato l'azienda mantenendo saldo il legame con il territorio, interpretando con sensibilità l'evoluzione dei gusti e delle esigenze dei consumatori.

Nel tempo, Giampaoli ha dimostrato una capacità costante di innovazione, introducendo molto prima di altri linee dedicate a chi ha esigenze alimentari specifiche — come i prodotti **"Meglio Senza"**, pensati per diabetici e celiaci — e sviluppando proposte **"premium"** per il mercato dei regali di Natale e Pasqua, un segmento sempre più orientato alla ricerca di prodotti di qualità e confezioni ad alto valore estetico.

In questo percorso la cura del packaging gioca un ruolo centrale. Per le linee regalo dei panettoni, Giampaoli ha affidato il progetto grafico alla sua storica agenzia GioCom di Ancona e la produzione alla **Box Marche di Corinaldo**. Dalla collaborazione sono nati contenitori che coniugano eleganza e funzionalità.

La **linea Lievito Madre**: tre varianti cromatiche pulite e sofisticate, impreziosite da oro a caldo, rilievi embossed e laccetti in corda che richiamano la manualità artigianale. L'immagine calda della lavorazione del prodotto crea un ponte narrativo tra tradizione e contemporaneità.

La **linea Regal Gold** rafforza ulteriormente questo posizionamento: due scatole dai toni chiari, illuminate da texture dorate e dominate da una grande "G" materica che diventa elemento iconico del brand. Un packaging pensato non solo per proteggere il prodotto, ma per comunicarne immediatamente il valore.

Per il 2025, Giampaoli ha rinnovato anche la **linea Arcobaleno**, passando dall'incarto manuale a una soluzione in scatola che mantiene la stessa identità grafica ma introduce sei diverse varianti cromatiche, in continuità con il linguaggio visivo della gamma Regal. Una scelta che migliora la produzione, facilita la logistica e rende il prodotto più riconoscibile a scaffale.

La collaborazione con Box Marche ha permesso di trasformare queste idee in soluzioni concrete, con un controllo attento su materiali, finiture e resa cromatica. È un esempio virtuoso di come due aziende marchigiane possano **generare valore lavorando insieme: qualità, design e competenza che diventano leve di crescita non solo per il brand, ma per l'intero territorio**.

Next
idee & packaging
forNext Per suggerimenti, idee, interventi scrivere a: **next@boxmarche.it**

Informativa ai sensi dell'Art. 13 GDPR - Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (UE/2016/679). Per inviarVi Next la BoxMarche, dispone del vostro nome, indirizzo, eventuale ruolo aziendale. I Vostri dati sono trattati con procedure idonee a garantirne la sicurezza e la riservatezza. L'invio rivista avviene tramite FLAMINI TIPO-LITO di Ancona. Nel caso in cui non vogliate più ricevere la rivista siete pregati di comunicarlo alla Box Marche S.p.A. L'informativa completa si trova sul sito www.boxmarche.it o rivolgendosi alla Box Marche S.p.A e-mail: info@boxmarche.it, tel.071797891.

Il Natale dei contadini marchigiani agli inizi del XIX secolo

Eros Gregorini Storico

Nell'anno 1811 il Regno d'Italia napoleonico, del quale le Marche fanno parte, fa svolgere una inchiesta su abitudini, costumi, credenze, tecniche di lavoro, abbigliamento, linguaggio dei contadini. L'indagine coinvolge i tre dipartimenti (Metauro, Musone e Tronto) nei quali è suddiviso il territorio regionale e fatte salve alcune specifiche peculiarità locali il Natale viene vissuto con usi e abitudini pressoché uniformi da nord a sud. *«Giunge il natale del Signore. Ogni campagnuolo è in gran moto per celebrarlo alla meglio che può e questa celebrazione consiste nella cena. Quantunque la maggior parte di loro sia in povero stato, in quel dì non si bada alla spesa. Venuta l'ora del desinare… tutta la famiglia si raccoglie intorno al suo capo… intona egli il rosario della Madonna, si dicono le litanie e si recitano de' pater noster, dicono essi, a tutti i santi che si trovano. Compiuta la cena la famiglia si accerchia intorno al fuoco ed ivi stassene in piacevoli trastulli sino all'ora della messa solenne della parrocchia alla quale d'ordinario vanno tutti a riserva di uno o due individui che restano a guardar la casa. Quest'ultimi, circa la mezzanotte, vanno a giacersi nella mangiatoia delle bestie e, siccome hanno per antica tradizione che in quell'ora parlino tutte le specie degli animali, attendono ivi il fortunato momento di udirli favellare. I contadini gittan sul fuoco un legno chiamato ceppo, che deve durare nelle tre feste. Da ciò che avanza si pone l'osservazione sulla buona o cattiva raccolta e le scheggie o ceneri del ceppo si gittano negli oppj delle alberate contro la grandine».* Attorno alla tavola imbandita per la festa si riuniva tutta la famiglia (anche il detto «Natale con i tuoi, Pasqua con chi vuoi» sottolinea come si trattasse di un momento in cui tutti i componenti del nucleo domestico, che potevano essere anche molti nelle famiglie di quel tempo, si ritrovassero insieme per quella occasione speciale). Sul desco, dopo la giornata di severissimo digiuno che andava dalla sera del 23 dicembre a quella del 24, si potevano trovare minestra di ceci o di legumi e poi baccalà o stoccafisso e del pesce. Talvolta alle noci, castagne, mele e altre frutti del territorio, se le galline erano state generose e la vergara aveva potuto vendere le uova al mercato, allora era possibile aggiungere un'arancia per ciascuno dei commensali. La veglia, in attesa di recarsi a messa, si teneva nella spaziosa cucina, vicino al grande camino, l'unica forma di riscaldamento in quegli inverni freddi e nevosi e alimentato dalla legna fatta nel campo. Qui, consumata la cena si giocava a carte o alla tombola, si raccontavano storie o favole per la gioia dei bambini. L'indomani, Natale, era la carne ad allietare il pranzo: pasta fatta in casa, per lo più tagliolini di uova e farina, cotti nel brodo di cappone e, a seguire, il lesso del cappone con erba di campo o cavoli. Quelli della vigilia e del Natale erano pasti ricchi e se si riusciva anche generosi perché sulla tavola dei contadini finivano per lo più polenta, pane, legumi, erbe di campo, uova.

Abbigliamento giornaliero di un falciatore di fieno

Falciatrice

Contadina in abito da città con giacca maschile riadattata

Ragazzo vestito a festa con abiti vecchi degli anziani

Immagini tratte da "Contadini marchigiani del primo Ottocento. Una inchiesta del Regno Italico" a cura di Sergio Anselmi

FSSC 22000

Box Marche ottiene la certificazione alimentare FSSC 22000

Siamo orgogliosi di annunciare che Box Marche ha ottenuto la **certificazione FSSC 22000 – Food Safety System Certification**, uno degli standard internazionali più rigorosi e riconosciuti a livello globale per la sicurezza alimentare. Un risultato che rappresenta una tappa fondamentale nel nostro percorso di crescita e di responsabilità verso il mercato e i consumatori, come racconta il nostro Presidente Tonino Dominici: «Questa certificazione rappresenta un passaggio fondamentale nel cammino di Box Marche. Non è solo un riconoscimento formale: è la testimonianza concreta di un impegno che vogliamo rendere visibile e tangibile a clienti, partner e comunità. Adottare lo standard FSSC 22000 significa guardare oltre l'obbligo normativo, significa assumersi la responsabilità di tutelare la salute delle persone e consolidare il nostro ruolo nel mercato del packaging alimentare. Da anni siamo certificati ISO 22000:2018, ma con questo nuovo traguardo scegliamo di rafforzare ulteriormente la nostra consapevolezza.»

Premio Valchiria

Eccellenza per l'Economia Circolare

Durante l'annuale convegno aziendale *"Dialoghi sulla Natura"* promosso da ARBI DARIO S.p.A., azienda leader nella produzione di prodotti ittici surgelati, Box Marche ha ricevuto il Premio VALCHIRIA 2025 – Premio di Eccellenza Imprese per l'Economia Circolare. **VALCHIRIA (Value Chain Circularity capabilities assessment)** è l'applicazione sviluppata da Arbi per monitorare e valutare le performance di sostenibilità dei propri fornitori. Quest'anno Box Marche è risultata **best performer assoluta**, distinguendosi per l'impegno concreto nella gestione responsabile delle risorse, nella tracciabilità dei processi e nella coerenza delle azioni rispetto ai principi di economia circolare. Un risultato che conferma la solidità del nostro impegno per un'**economia circolare reale e condivisa**, costruita ogni giorno con clienti, collaboratori e partner che credono nel valore del rispetto ambientale e dell'innovazione responsabile. Questo traguardo è la prova che la sostenibilità è davvero parte del nostro DNA.