

[www.boxmarche.it](http://www.boxmarche.it)

in seguici su  
LinkedIn



Fermo, Sole,  
non muoverti.  
Niccolò Copernico

## GIRASOLE: FIORE DELLA VITA E DELL'AMORE

**Ercole Moroni**  
Flower designer

È impossibile non rimanere affascinati guardando i campi di girasoli. La natura non ci delude mai. Giugno ci regala meravigliosi campi di grano con magiche lucciole. Uno spettacolo naturale per chi vive in campagna. Poi ci lascia nelle meraviglie di luglio con questo magnifico fiore **simbolo di felicità, solarità ed infinita gioia di vivere: il girasole.**

Studio la natura, la amo e lavoro con essa da diversi anni. E sin dall'inizio ho compreso che ogni fiore è dotato di una propria personalità. Il girasole è tra i fiori che amo di più, carico com'è di gioia e di vita. Un girasole segue la direzione del sole e **ovunque vi sia luce loro la troveranno.**

In questo periodo, per chi ha la fortuna di vivere nella campagna dei luoghi in cui sono nato, i campi di girasoli sono ovunque, regalandoci panorami da sogno. Impossibile restare impassibili di fronte alla loro bellezza.

Come fiorista ho realizzato meravigliose scenografie floreali per eventi e matrimoni sempre affiancando i gusti e le personalità dei protagonisti a quelle dei fiori e delle location.

I girasoli sono stati fieri alleati delle più belle e gratificanti ambientazioni della mia carriera. Perché donano **luce** ad ogni tipo di location.

Sebbene il girasole sia un fiore campestre non è detto che sia solingo, al contrario ama stare in compagnia di altri fiori. **Il suo potere è terapeutico:** prova a camminare in mezzo a un campo di girasoli, quando un giorno parte male, sentirai bruciare dentro una luce nuova, una potente iniezione di energia e felicità.

Ma come tutto ciò che è in natura, anche il suo ciclo vitale è circoscritto. Arriverà il giorno in cui i suoi petali cadranno tra le pozzanghere settembrine. Vederli senza petali, marroni con il capo verso il basso, ci rattristerà, eppure l'interno della corolla racchiude un cuore ricco di semi scuri così perfettamente posti da far meravigliare qualsiasi persona. Un vero **miracolo geometrico che racchiude vita.**

## La non "Rivoluzione" del Sole

Daide Ballerini  
Presidente  
Associazione Marchigiana Astrofili  
Osservatorio Astronomico Ancona

Sono trascorsi 550 anni dalla nascita di **Niccolò Copernico** (1473-1543), colui che "rivoluzionò" culturalmente e scientificamente l'intera umanità con il suo modello eliocentrico, ove poneva al centro dell'Universo non più la Terra, come voleva la teoria tolemaica, ma il **Sole**, con i 6 pianeti noti che gli orbitavano attorno. Riuscì così a spiegare il moto dei corpi celesti che veniva osservato, ma questo fu fortemente contrastato in quel contesto storico dalla Chiesa, dove per le Sacre Scritture erano la Terra e l'uomo che dovevano occupare quel posto privilegiato. Dobbiamo aspettare, infatti, due secoli per vedere con Giovanni Keplero e Isaac Newton la piena accettazione della rivoluzione copernicana.

Ecco che Niccolò Copernico ci pone l'attenzione su questo astro importante: il **Sole**. Esso svolge un ruolo fondamentale nella vita sulla Terra. Al di là della sua posizione centrale, dalla quale governa il moto dei pianeti e di tutti i corpi legati gravitazionalmente a lui, con il suo calore ci riscalda ed è protagonista in tanti processi che avvengono qui sul nostro pianeta. Ma qual è la fonte di tutta questa **energia**?

Ebbene dobbiamo sapere che all'interno del nostro **Sole**, nel nucleo, avviene un processo di fusione termonucleare, ad una temperatura di circa 15 milioni di gradi, che fonde idrogeno producendo elio. Parte di questo calore viene poi dissipato all'esterno attraverso irraggiamento e moti termo convettivi, conferendo alla superficie solare (fotosfera) una temperatura di circa 5800 gradi.

Sulla fotosfera si possono osservare quelli che sono gli effetti di quell'intensa attività magnetica che interessa la nostra stella, che si traducono in fenomeni come le macchie solari, con la misteriosa ciclicità undecennale, i brillamenti e, in cromosfera (atmosfera solare), le protuberanze e le esplosioni coronali. Queste eruzioni producono il vento solare, che quando impatta con il "vitale" campo magnetico terrestre ci regala poi il fenomeno delle aurore boreali e astrali.

L'**Osservatorio Astronomico di Ancona**, in merito al **Sole**, è da anni che dà l'opportunità di fare **osservazioni** in piena sicurezza, attraverso filtri speciali, di cui è dotato, e particolari tecniche di proiezione, in occasione degli incontri estivi aperti al pubblico con l'evento G-Astronomia. L'attività si svolge ogni sabato a partire da fine giugno fino a metà agosto circa, con orario 18.30 - 24, dove proprio la prima parte è dedicata all'osservazione della nostra stella, sia attraverso lo strumento principale, sia con altri telescopi allestiti all'esterno dell'area, il tutto contornato da interessanti spiegazioni. Sul sito dell'Associazione Marchigiana Astrofili è possibile consultare il programma e le modalità di accesso.

Seduto su un trono reale, il **Sole** governa la famiglia di pianeti che ruotano intorno a te.

Niccolò Copernico

**Il sole (e il girasole)...che muove amor**

Tonino Dominici  
Presidente Boxmarche

La qualità della vita, l'incanto del paesaggio, le eccellenze dei prodotti, la ricchezza dei siti culturali sono solo alcune delle caratteristiche delle nostre amate Marche. È un patrimonio lasciato dalla civiltà del passato che ha impresso un marchio indelebile nella gente che abita questi paesi, borghi e contrade. Gente che ama il lavoro, innamorata della natura, tenace, poco incline alle liti, che tiene più all'amicizia che all'interesse.

Mai come in questi giorni d'estate si apprezzano la bellezza del paesaggio e la gioia di vivere la "nostra terra". Merito di tutto ciò va certamente ascritto al **sole** ed ai frutti della nostra terra tra i quali mettiamo al primo posto il **girasole**, un fiore che certamente è protagonista della bella stagione, una pianta straordinaria dal punto di vista estetico e non solo. Infatti, può essere coltivato sia con funzioni puramente ornamentali sia per usi alimentari e curativi. La caratteristica principale del girasole è quella di essere orientato sempre in direzione del sole, ciò dipende dal movimento dei suoi organi vegetali che tendono naturalmente a girarsi verso il sole.

Ci sono diverse leggende sul girasole e sul suo significato. Una di queste narra che un giorno, in un campo, nacque un fiore dall'aspetto sgradevole. Tutti lo consideravano brutto e nessuno voleva stargli vicino. Questo fiore stava sempre solo e triste, passando le sue giornate a guardare il sole che splendeva. Quel sole gli piaceva così tanto che, per cercare di vederlo più da vicino, il suo stelo si era allungato. Quando il sole cambiava posizione, il fiore lo seguiva con la sua corolla. Un giorno il sole vide quel fiore che stava sempre solo e si fece raccontare la sua storia. Colpito da quel racconto lo abbracciò e lo trasformò nel fiore più alto e più splendente del campo, un fiore dal colore dorato che per la sua amicizia con il sole venne chiamato Girasole.

Un'altra leggenda racconta di Clizia, una giovane ninfa innamorata del dio del Sole, Apollo. Questi, sentendosi lusingato sedusse la giovane, ma successivamente la abbandonò. Clizia per la disperazione pianse ininterrottamente per nove giorni immobile in un campo, senza distogliere mai gli occhi dal sole. La leggenda narra che il suo corpo si irrigidì trasformandosi in uno stelo, i suoi piedi divennero radici ed i capelli divennero una corolla gialla. Clizia in questo modo si trasformò nel bel girasole giallo che ammira il sole tutto il giorno.

Tutte queste leggende hanno in qualche modo a che fare con il sentimento dell'amore che, parafrasando il sommo poeta Dante...**"muove il sole e le altre stelle"** ed è creatore e promotore, insieme al sole, della bellezza della nostra esistenza. È ormai noto a tutti la mia particolare attrazione ed amore nei riguardi di questa pianta, **perché il girasole è un fiore e un frutto che racchiude in sé la bellezza, i petali gialli, la prosperità, i semi.**

**È una pianta che rappresenta a mio modo di vedere, il sistema Azienda...con la bellezza dei petali gialli, le persone della fabbrica guardano e si rivolgono verso il sole, (il quale rappresenta i clienti) per prendere energia, forza e coraggio e produrre e restituire buoni frutti attraverso la trasformazione dei processi.** Prendiamo dunque esempio dal Girasole per seminare amore e raccogliere gioia e bellezza.



Nel campo luminoso, il grano impara dal sole a elaborare l'oro.

Fabrizio Caramagna

**Dal 1924, l'antica arte di fare pasta della famiglia Rustichella d'Abruzzo**



La storia di Rustichella d'Abruzzo è una storia intessuta di **passione**, di **artigianalità**, di **tradizione**. Un amore incondizionato per l'Abruzzo e per la pasta artigianale, perché ne conosce ogni segreto, il modo di prepararla e il modo di condividerla a tavola. Ma soprattutto perché al di là di ogni logica di mercato, l'intento di Rustichella è quello di **fare cultura attraverso il prodotto**, sfidare gli stereotipi in più di 70 paesi e farla apprezzare nella giusta identità.

Rustichella d'Abruzzo è la storia di una famiglia capace di tramandare dal 1924 l'amore per la propria terra. È il nonno degli attuali proprietari Maria Stefania e Gianluigi Peduzzi a dare vita a Penne al Pastificio Gaetano Sergiacomo. E la pasta di Tanuccio convincerà anche oltre Abruzzo.

Da allora nulla si è più fermato; oggi sono alla terza generazione, e si è sempre alla costante ricerca della migliore qualità del prodotto, perché è proprio questa la filosofia di Rustichella d'Abruzzo: utilizzare le migliori semole di grani duri selezionati, per conferire un sapore unico alla pasta.

*Fare pasta è un'arte antica per noi, un patrimonio di storia e di cultura che non vanno mai sottovalutati.*



La pasta viene essiccata lentamente a bassa temperatura, fino a 50 ore e intorno ai 40 gradi, come nel caso dei bucatini, al contrario del processo industriale che avviene a 90 gradi per 4/5 ore. Le preziose trafile in bronzo poi fanno il resto, rendendo ruvida la pasta al punto giusto per poter "catturare" e mantenere ogni tipo di condimento, e donandole un profumo unico.

**Mangiare sano così è di nuovo possibile** con una linea speciale ed esclusiva: **Primo Grano**. Il nome nato nel 2004, da un progetto di interazione tra gli agricoltori di Pianella, Moscufo e Loreto Aprutino che ogni anno seminano per Rustichella d'Abruzzo varietà di grano duro come il S. Carlo, ha dato vita alla prima pasta prodotta in Italia con grano 100% abruzzese.

Nel 2016 che Rustichella d'Abruzzo trasforma in alimento quotidiano una preziosa tradizione alimentare dando vita a **Triticum**, la linea dei **grani antichi**, prediligendo esclusivamente coltivazioni poste in regime di **agricoltura biologica a Km 0**. E con il ritorno dei grani antichi, **preservare la diversità biologica** si conferma una delle priorità. Più **eco-sostenibilità** oggi, più **salute e cibo sano** per le future generazioni.

Next  
LUGLIO 2023  
idee & packaging

# Next

idee & packaging

forNext

Per suggerimenti, idee, interventi scrivere a: [next@boxmarche.it](mailto: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](http://www.boxmarche.it) o rivolgendosi alla Box Marche S.p.A e-mail: [info@boxmarche.it](mailto:info@boxmarche.it), tel.071797891.

## Dove il sole dà vita e la vita prende forma Officina del Sole



Officina del Sole è un Wine Resort situato a Montegiorgio, nel cuore del fermano, che si estende su 50 ettari di terreno in una delle colline con il panorama più suggestivo delle Marche Centrali. L'idea che sta alla base della struttura è un'operazione di recupero di un vecchio podere abbandonato, con un progetto che ricalcava la struttura originaria degli abitati della tenuta: la Casa Padronale (che oggi ospita dieci camere e un ristorante) ed il Borghetto, un'antica casa colonica che adesso è stata convertita in un complesso di 16 camere con piscina. Per la ristrutturazione sono stati utilizzati materiali di recupero derivanti dalle vecchie strutture, uniti alle moderne tecnologie per creare una **location ad impatto limitato** (Net Zero Energy Buildings) e **totalmente immersa nella natura**.

La posizione della collina che ci ospita è strategica: con un panorama che spazia dai Monti Sibillini al Mare Adriatico, il suolo, ricco di argille evolute, gode di un'aerazione continua, l'ideale per la coltivazione delle vigne e degli ulivi. Così si è proceduto a ripiantumare 14 ettari di vigne e 2 ettari di uliveti, da cui vengono estratte l'uva e le olive che diventano i vini della Cantina e l'Olio Evo Denoccolato prodotto dall'oleificio interno. Dal punto di vista enologico abbiamo scelto di partire da quanto di meglio la regione

potesse offrire (Pecorino, Passerina, Lacrima, Verdicchio, Montepulciano) insieme a vitigni internazionali tra i più apprezzati (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Syrah, Pinot Nero) per creare uno stile nuovo e presentarsi come innovazione nella tradizione. Il nostro ristorante offre una cucina della tradizione che segue però anche le tendenze contemporanee, con ingredienti a km0. La filosofia si sposa perfettamente con il contesto di Montegiorgio, diventato uno dei comuni promotori della Dieta Mediterranea, con diversi studi che nel corso degli anni hanno rintracciato qui una qualità differente degli ingredienti e dell'alimentazione in generale. L'accoglienza è di alto livello ed il benessere è al centro con i campi da padel e la nuova spa. Tutto questo è Officina del Sole, **dove il sole dà vita e la vita prende forma**.



## Il sole, fonte della nostra energia

Elisa Bacchiocchi Quality Manager Boxmarche  
Sergio Saccinto Planning & Production Manager Boxmarche

Il sole dona luce e calore necessari per vivere. Grazie ad esso possiamo anche essere migliori. Con il sole Box Marche infatti genera la sua più preziosa energia mettendo in moto la tecnologia avanzata di cui dispongono i reparti produttivi.

E lo fa attraverso un **sistema di gestione integrato e certificato** che rispetta norme, priorità e impegni declinati nell'attenzione al cliente, nel continuo miglioramento di gestione, dei processi, dei risultati e nella protezione dell'ambiente attraverso la lotta a tutte le forme di inquinamento.

Tutto questo è solo una parte della nostra **Dichiarazione ambientale**, il rapporto di trasparenza pubblicato sui canali ufficiali e redazionali di Box Marche e relativo alle principali novità e prestazioni ambientali svolte di anno in anno. Da Febbraio 2016

Box Marche acquisisce l'energia solo da fonti rinnovabili.

Nel 2022 circa il **13.2%** dell'energia utilizzata è prodotta dall'impianto fotovoltaico installato in azienda costituito da **693 moduli da 245Wp** per una potenza nominale complessiva di **169.785Kwp**, e il restante **87%** proviene esclusivamente da impianti di produzione da fonti rinnovabili. Utilizziamo **energia verde**

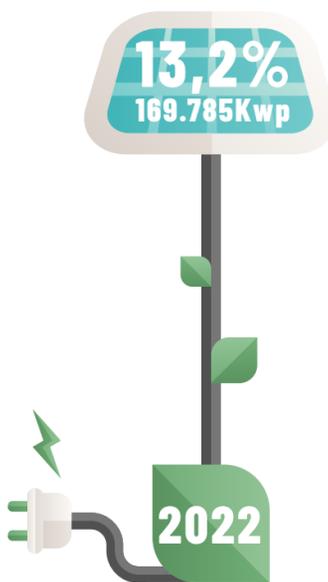
certificata al **100%** attraverso i Certificati G.O. (Garanzie di Origine) che attestano la produzione e l'immissione in rete di energia rinnovabile, alternativa a quella generata da fonti convenzionali. Un'energia totalmente pulita che dà vita ai nostri reparti strategici, dagli uffici alla stampa al confezionamento e immagazzinamento.

Tutti i nostri **rifiuti** sono, in aggiunta, **codificati e gestiti** in appositi contenitori a tenuta stagna. Nell'anno 2022 abbiamo registrato una notevole **diminuzione della produzione dei rifiuti pericolosi** abbassando la percentuale da 0.30 al 0.11.

Questo perché siamo convinti dell'utilità dello strumento "Politica Ambientale", relativo programma e monitoraggio, che oltre ad assicurare la conformità con tutte le pertinenti disposizioni regolamentari in materia ambientale, formalizza impegni finalizzati al costante e ragionevole **miglioramento dell'efficienza ambientale**.

Nel 2017, l'azienda opera per la transizione alla nuova norma UNI EN ISO 14001:2015 e a Luglio 2017 ottiene la certificazione secondo nuovo standard.

Tutto questo, insieme alle tantissime iniziative svolte come quella in collaborazione con **Comieco "Riciclo Aperto"** e volte a **sensibilizzare gli studenti e i cittadini**, dimostra il nostro impegno concreto a tutela di un ambiente che cambia e modifica le sue esigenze che urlando al cambiamento climatico in atto, con le ultime ondate di calore estremo e con le recenti devastanti alluvioni, hanno a che vedere necessariamente con la cura nei confronti di tutti, anche del nostro amato sole.



ikiigai  
PIACERE D'ESSERE

BOXMARCHE  
idee&packaging dal 1969



16 SETTEMBRE 2023  
**PRESENTAZIONE  
LIVING COMPANY  
REPORT 2022**