

## Natale e la solidarietà

Torna ogni anno Natale e sempre risulta favorevole tempo non solo per una commozione spirituale che ci riporta alla fanciullezza, ma soprattutto per una rinnovata accoglienza del mistero e comprensione del suo messaggio.

Dio si fa uomo, prende dimora tra noi, piazza la sua abitazione dentro l'umanità: si fa vicino, si fa prossimo, si fa misericordia.

Da questo evento nasce un rapporto nuovo con Dio (abbiamo in dono la sua vita) e si fa più chiaro il rapporto dentro l'umanità:

da Dio la vita perché lui è Padre;

in Dio la nostra figliolanza;

da questa figliolanza la nostra fraternità.

Non c'è solidarietà vera se essa non è il frutto della fraternità; non c'è fraternità se non c'è l'unica paternità.

Dio ci fa figli e ci rende fratelli.

La solidarietà non è elemosina, non è gesto annuale: la solidarietà esprime la fraternità.

Essa è dovere di figli dell'unico Padre.

C'è un lungo cammino da compiere soprattutto oggi, tentati come siamo a fare ripetute elemosine,

a partecipare a convegni sulle moltiplicate povertà e contemporaneamente essere spettatori di popoli prigionieri della fame e della morte fabbricate dai popoli dell'opulenza.

Il Natale mistero di Gesù Cristo Figlio di Dio fatto uomo, rinnovi le nostre coscienze e ci faccia comprendere sempre più che "ogni uomo è mio fratello". Purtroppo questa speranza di fraternità sembra trovare costruito ostacolo nel clima di arroganza, di sopraffazione, di guerra, di indifferenza ampiamente diffusa nel mondo.

Del resto anche le nostre coreografie cittadine, per altro gioiosa espressione di festa, finiscono col nutrire una mentalità consumistica e affatto sacra del Natale.

Non succeda che per un verso ci si rattristi della povertà e della miseria e dall'altra si celebri una festa all'insegna dello spreco.

Chiediamo al Signore che ci liberi da ogni schiavitù soprattutto dalla schiavitù delle cose che ci rende incapaci di vivere la solidarietà.

Buon Natale a tutti con l'augurio che ognuno voglia cogliere l'amore di Dio per riversarlo ai fratelli.

† **Edoardo Menichelli**

Arcivescovo di Ancona e Osimo



"O donatore di te stesso  
 donaci la forza  
 di amare pienamente  
 la nostra vita nelle sue pene  
 nei suoi successi e nelle sue perdite  
 nella sua ascesa e nella sua caduta.  
 Lasciaci coraggiosamente prendere  
 e coraggiosamente dare."

Tagore

## Azienda e solidarietà

Non si vede bene che con il cuore.

L'essenziale è invisibile agli occhi.

Antoine de Saint-Exupéry

Il dizionario della lingua italiana definisce l'Azienda come "un insieme di persone e beni organizzato per raggiungere un fine economico attraverso lo svolgimento di attività di vario genere" e la Solidarietà come "armonia perfetta, concordia con altri nel modo di pensare, di sentire, di agire" o... "condivisione degli impegni e delle responsabilità assunte insieme agli altri a cui si è legati da rapporti di affinità ideologica o da comuni interessi". Se consideriamo l'Azienda o l'Impresa nella sua dimensione "istituzionale" la sua finalità essenziale è la creazione di valore per gli azionisti e, più in generale, per quanti hanno investito in essa. Siamo convinti però che per raggiungere il fine istituzionale, l'Impresa debba fare i conti con una fitta rete di contatti interni ed esterni ad essa che la vincolano al rispetto di impegni e responsabilità: la dimensione "sociale". L'impresa, quindi, sembrerebbe costretta a vivere la propria storia in queste due dimensioni, ed il suo destino, successo o insuccesso, dipende esclusivamente dalla capacità dell'imprenditore di guidarla e gestirla. L'attività di qualsiasi Azienda o Impresa potrebbe essere sintetizzata "nel mantenere promesse" e "raccontare storie importanti" per soddisfare bisogni. Il modello, dunque, è quello della cittadinanza sociale o "sistema della reciproca dipendenza", delle relazioni tra azioni individuali ed il comportamento di altri soggetti. Fin dalla sua origine, come entità economica e patrimoniale, l'impresa entra in relazione con tutte le parti inte-

ressate ed inizia a "fare promesse": promette ai soci che remunererà loro il capitale; promette al mercato di offrire prodotti e servizi buoni, affidabili e competitivi; promette ai propri collaboratori che li retribuirà del giusto salario, garantendo loro un futuro sereno; promette ai fornitori che saranno pagati delle loro prestazioni; promette infine al territorio ed alla comunità che produrrà ricchezza senza inquinare, nel rispetto delle leggi, restituendo acqua ed aria pulita. Promette, dunque, di essere artefice di una "storia meravigliosa" e, come un personaggio, attraverso questa storia, costituisce il proprio sé. Aziende di questo tipo sono reali almeno quanto le famiglie e le nazioni, hanno una voce e "stanno insieme" in una dimensione di vita sociale e quindi in un racconto "polifonico" (multistakeholder) con tutte le parti interessate. Per questo possiamo definire "l'Impresa come protagonista di una storia che le persone desidererebbero sentire" (Giampaolo Azioni). La Solidarietà intesa come "armonia perfetta e concordia con altri nel modo di pensare, di sentire, di agire", rappresenta l'anima ed il "modus operandi" per raggiungere il fine "istituzionale" di qualsiasi Impresa. La Solidarietà, come "condivisione degli impegni e delle responsabilità assunte insieme agli altri a cui si è legati da rapporti di affinità ideologica o da comuni interessi", è l'unica strada percorribile per la costruzione di una Grande Impresa Civile ed Economica.

**Tonino Dominici**



Addoppi e complicati giochi di luce strizzano l'occhio ai passanti distratti, impreziosendo le anonime vie del centro cittadino. Le vetrine dei negozi ammiccano maliziose, rinvigorite nella loro autostima dalla calda creatività del "bianco Natal" che verrà tra più di un mese. I negozianti si "scaldano" in previsione dell'imminente e spietata corsa al regalo, pronti a giurare, davanti ad una telecamera o dalle righe di un giornale, che quest'anno si vende poco, la gente ha sempre meno voglia di spendere, c'è grande attenzione, l'euro ha reso tutti più cauti. Natale è un periodo speciale. Anche le coscienze più pigre si destano, la sensibilità raggiunge picchi dolorosi, le menti si aprono... c'è un'intensità emotiva quasi palpabile. Un'energia cosmica incanalata verso un sentimento nobile e profondamente umano. La solidarietà. Mai, come in questo periodo, l'umanità è solidale verso un preciso obiettivo: R-E-G-A-L-A-R-E. Un'ansia febbrile e commovente è dipinta nei volti dei colleghi d'ufficio, dei familiari, dell'attempato professionista, della donna con le buste della spesa seduta accanto a voi in autobus, nei cartelloni che reclamizzano qualche centro commerciale, nella pubblicità in TV. Da piccoli scrivevamo felici e sognanti la lista delle strenne che avremmo voluto ricevere in dono, ora trafelati e leggermente esasperati compiliamo un elenco mentale delle persone a cui dobbiamo regalare qualcosa, timorosi di un improvviso calo dell'ispirazione. Ma è proprio in questi momenti



## La solidarietà sotto l'albero

Signore, perdona loro,  
perché fanno ciò che fanno!  
Karl Kraus

di difficoltà e smarrimento che viene fuori l'aspetto più nobile e sincero della natura umana. Ho assistito personalmente ad una scena toccante nel reparto giocattoli di un centro commerciale della mia città. Un uomo, cinquant'anni circa, si aggirava con aria smarrita tra montagne di pupazzi muscolosi e minacciosi, bambole dalle sembianze inquietanti, orsacchiotti giganteschi, giochi per computer e consolle ultra-tecnologiche. Impietosito stavo per avvicinarmi desideroso di aiutarlo, ma sono stato preceduto. Una donna energica, con due bambini al seguito si è accostata, stringendogli amichevolmente il braccio e chiedendogli se avesse bisogno di un consiglio. L'uomo, colpito da tanta disinteressata gentilezza, si è aperto spiegando, tra un sorriso imbarazzato e un'alzata di spalle, che cercava dei regali di Natale per i suoi nipoti, ma non sapeva proprio come orientarsi. Ebbene, lo sguardo che si sono scambiati i due adulti è stato così intenso, profondo, commovente, solidale, da stringermi il cuore. In un baleno

La donna, dopo essersi

accertata dell'età dei nipoti, ha indicato due punti precisi dell'infernale reparto e l'uomo si è allontanato felice verso le casse, con un lottatore di wrestling in miniatura e un gioco per consolle sotto braccio, salutandolo grato la sua musa ispiratrice. Quanto saranno felici i suoi nipoti... tra circa un mese, la mattina di Natale, sotto l'albero, troveranno 115 di regali. Frutto di una pura e autentica solidarietà. Solidarietà consumistica, sbocciata un pomeriggio di novembre nel reparto giocattoli di un centro

## AOS la solidarietà aiuta la speranza

idee & packaging

Dai una mano e muovi una carezza, la solidarietà aiuta la speranza. Questa è la convinzione dell'AOS, Associazione Oncologica Senigalliese e delle valli Misa e Nevola, che opera nel territorio dal 1994, garantendo assistenza medica, psicologica ed infermieristica ai malati oncologici nella fase terminale della malattia. AOS va direttamente presso le loro abitazioni in forma totalmente gratuita, prendendosi cura anche delle necessità delle famiglie, sostenendole nell'affrontare i traumi e le difficoltà cui sono drammaticamente coinvolte. All'associazione aderiscono oltre 300 soci e sostenitori, impegnati in varie attività di volontariato puro e disinteressato, dalla pianificazione e coordinamento dell'assistenza con i responsabili sanitari, all'organizzazione di incontri di sensibilizzazione nelle scuole, gruppi o altre associazioni, alla promozione di iniziative per la raccolta fondi e gestione dei rapporti con i donatori. Volontari che spendono molte energie e tempo, uniti da una passione forte, che è semplicemente desiderio di fare per gli altri, specie per chi subisce una malattia grave come il cancro. Uomini e donne uniti da un atteggiamento sociale e solidale antico quanto il mondo. Ogni giorno gli operatori dell'AOS offrono assistenza nelle case di tante famiglie, al capezzale di tanti pazienti, oltre 180 ogni anno e purtroppo il numero è crescente, per alleviare disagi e sofferenze, per consentire a ciascuno di affrontare la malattia a casa propria, circondati dai propri affetti, evitando quanto possibile, specie nelle fasi terminali, il ricorso al ricovero ospedaliero con i traumi che esso inevitabilmente comporta. Da ciò è partita l'iniziativa di AOS, "Ospedalità di casa", un grande progetto che prevede la completa ristrutturazione del reparto di Oncologia dell'Ospedale di Senigallia, con un intervento sulle strutture, attrezzature e allestimenti, per realizzare uno spazio più familiare e piacevole, dotandolo di biblioteca e spazi più accoglienti e funzionali, aria condizionata, illuminazione adeguata, colorazioni più vivaci ed ogni unità di terapia con sistemi di ascolto cordless della musica e della tv. Un impegno enorme per la nostra associazione, che ha deciso, viste le diffi-

coltà dell'amministrazione pubblica e il disagio continuo dei pazienti in terapia per le carenze ambientali dell'attuale reparto, di farsi carico degli oneri dell'intera realizzazione per un importo valutato intorno ai 300.000 euro. Ad oggi siamo fieri poter annunciare l'ultimazione del progetto generale, presentato martedì 6 dicembre alla Direzione della Zona Territoriale 4, redatto gratuitamente dall'Arch. Danilo Guerri, con il contributo di alcuni altri noti professionisti che ci hanno donato, con grande generosità, le loro competenze. Entro brevissimo tempo potremo finalmente avviare i lavori di un'opera unica nelle Marche e fra le pochissime in Italia, che vede un'associazione di volontari intervenire direttamente in una struttura pubblica. Un valore sociale straordinario, che coinvolge e impegna cittadini di tutti i comuni delle valli Misa e Nevola, e fra loro tanti giovani, che credono nella solidarietà e si impegnano con "AOSgiovani" per soddisfare il loro bisogno di utilità agli altri. "Non camminare davanti a me, potrei non seguirti; non camminare dietro di me, non saprei dove condurti; cammina al mio fianco e saremo sempre amici". Queste sono le parole che danno il senso della collaborazione che Boxmarche ci offre con straordinaria sensibilità e concretezza. Una scelta che ci onora e ci impegna in un legame significativo e importante, che ci dà fiducia ed energia, rimarcando i valori profondi, la passione, il coraggio, la tenacia, il rigore, la volontà e la perseveranza, che ci accomunano allo spirito di questa straordinaria azienda e che ci fanno davvero sentire vicini in un abbraccio fraterno. Con voi al nostro fianco ci sentiamo ancora più sicuri e certi di poter offrire l'aiuto che ci chiede tanta gente del nostro territorio, cui dedichiamo silenziosamente, ogni giorno, le nostre attenzioni e passioni. Grazie Tonino, grazie alla tua famiglia, ai tuoi splendidi ed affettuosi collaboratori di tutti i reparti e grazie a tutti coloro che vorranno condividere con noi questo sogno, offrendo il loro prezioso sostegno. Buone Feste e sereno 2006, dai volontari di AOS.

**Giuliano De Minicis**  
Presidente Associazione Oncologica Senigalliese



Sii felice.  
Sorrìdi, il sorriso è una carezza che riscalda il cuore.  
Non chiuderti in te stesso.  
Dedica un po' del tuo tempo agli altri.  
Ricorda che in qualunque momento della tua vita non sei mai solo.  
Permetti a qualcuno di aiutarti.  
Impegnati a vivere con passione.  
Sorrìdi e ricorda che regalare un sorriso a chi ne ha bisogno fa star bene anche te.  
Ti voglio bene non solo per quello che sei,  
ma per quello che sono io quando sto con te.  
Non camminare davanti a me, potrei non seguirti;  
non camminare dietro di me, non saprei dove condurti;  
cammina al mio fianco e saremo sempre amici.  
Non avere paura del buio, perché solo di notte si possono vedere le stelle.  
Pace, pace, pace! Se lo dici ad alta voce magari si avvera.  
Regalare un sorriso non costa nulla!  
È un gesto semplice che ha però un valore immenso: sorrìdi!  
Immagina che tutte le persone vivano la vita in pace.  
Trova il tempo di essere amico: è la strada della felicità.  
Se vuoi essere felice ascolta il tuo cuore,  
perché esso racchiude tutte le risposte che cerchi.  
Rispetta le idee degli altri.  
Trova sempre la voglia di fare.  
Butta il cuore oltre l'ostacolo.  
Ricordati che ogni uomo non è un'isola, ma una penisola.  
Sii gentile, la gentilezza è una moneta che si spende dappertutto.  
La cosa più importante che tu possa imparare è amare e lasciarti amare.  
Non accontentarti dell'orizzonte, cerca l'infinito.  
Prova piacere in quello che fai: è il segreto per non stancarti.  
Segui i consigli di chi ti vuole veramente bene.  
Non dire mai "non posso".  
Ascolta la musica, basta una nota per unire le persone.

Il termine etica deriva dal greco ethos, che significa consuetudine, costume. Nella definizione dell'Enciclopedia Britannica l'etica è la disciplina che si occupa di ciò che è considerato moralmente buono o cattivo, giusto o sbagliato. Il termine solidarietà

somma di denaro), rappresentandone la remunerazione. È proprio la remunerazione del capitale che definisce l'obiettivo ultimo di un'impresa economica e quindi di una multinazionale. Come possono solidarietà e interessi incontrarsi, producendo

## Etica, solidarietà e interessi di una multinazionale

origina dal latino giuridico in solidum, che indicava l'obbligo di un individuo appartenente a un gruppo di debitori di pagare per intero il debito del gruppo. L'accezione economica ha lasciato il posto, dopo il 1789, a un'accezione ideologico-politica che esprime il sentimento di fratellanza che unisce i cittadini di una nazione libera e democratica. La costituzione della Repubblica italiana accoglie la solidarietà tra i suoi principi fondamentali nell'articolo 2: "La Repubblica riconosce e garantisce i diritti inviolabili dell'uomo, sia come singolo sia nelle formazioni sociali ove si svolge la sua personalità, e richiede l'adempimento dei doveri inderogabili di solidarietà politica, economica e sociale.". Il termine interessi, nella sua definizione economica, esprime il valore dettato dalla disponibilità di una somma di denaro per un certo periodo di tempo. Il concetto d'interessi è qui strettamente legato a quello di capitale (la

un comportamento etico? La solidarietà si realizza attraverso un'estensione della definizione d'interessi: l'azienda che riduce le sue emissioni inquinanti è solidale in quanto estende i suoi interessi fino a includere la sopravvivenza delle generazioni future. L'estensione della definizione d'interessi verso la solidarietà si realizza attraverso adeguati incentivi ed è sostenibile nel tempo se si accompagna a un'adeguata remunerazione del capitale. Di seguito si descrivono due casi nei quali l'estensione degli interessi da parte delle multinazionali si è tradotta in un comportamento etico, consentendo sia l'adempimento dei doveri di solidarietà sia il conseguimento degli interessi finanziari. Nel primo caso l'incentivo origina naturalmente dal contesto ambientale in cui si colloca l'azienda, nel secondo è il prodotto dell'azione di uno specifico gruppo operante all'interno del territorio. Il Sud Africa

è affetto dalla piaga dell'AIDS. In un articolo dell'Economist (Feb 2001), i cui contenuti sono riassunti in questo paragrafo, si riferisce che nel 2015 la popolazione sarà inferiore del 23% rispetto al livello altrimenti atteso in assenza del virus. Il governo ha a lungo tenuto un atteggiamento ambiguo, in parte negando il problema in parte descrivendolo come un complotto del mondo occidentale per distruggere l'Africa. L'elevato tasso d'infezione comporta enormi costi per le aziende in termini di produttività. La risposta delle aziende agisce attraverso la prevenzione e la cura. Nella fase preventiva si utilizzano forme simili alla rappresentazione teatrale per informare in maniera semplice ed efficace sui modi di propagazione del virus. Le aziende inoltre offrono gratuitamente preservativi ai dipendenti e accesso regolare al test per verificare la presenza del virus nel sangue. Diagnosticata l'infezione, le aziende si fanno carico dei costi per la cura farmacologica. Non si può negare che tale comportamento da parte delle aziende abbia la caratteristica della solidarietà e che, come tale, sia etico. Gli interessi aziendali si estendono fino a includere la salute dei lavoratori, con una ricaduta favorevole sui risultati finanziari grazie all'allungamento della vita produttiva delle persone affette dal virus e alla riduzione del tasso di propagazione di quest'ultimo, limitando i costi per cure future. Un'altra

forma di solidarietà, che vede il coinvolgimento delle multinazionali, consiste nel finanziamento diretto di attività esterne all'interesse aziendale. Nel 2000 diverse aziende collocate sul territorio inglese parteciparono a un'iniziativa coordinata da un'associazione per la ricerca sul cancro raccogliendo fondi fra i dipendenti e aggiungendo un contributo proprio. In questo caso l'incentivo all'estensione degli interessi originava nella pressione esercitata dall'associazione che si occupava della raccolta dei fondi e nel beneficio d'immagine che derivava da una partecipazione al programma. Quest'ultimo punto merita un approfondimento: l'immagine interna è importante quanto l'esterna, in quanto le persone danno valore alla possibilità di identificarsi con le azioni dell'azienda. Un rifiuto delle aziende di partecipare a programmi come quello sopra descritto rischia di creare un danno in termini di reputazione pubblica, con conseguenze commerciali e di accesso al capitale umano (chi vuole lavorare per un'azienda che abbia una cattiva reputazione nella comunità?). In conclusione, un insieme d'incentivi appropriati può indurre un comportamento etico, coniugando interessi e solidarietà attraverso un'estensione della definizione d'interessi, partendo dal riconoscimento che il fine dell'azienda sta nell'interesse e non nella solidarietà.

**Stefano Tittarelli e Beatrice Formica**



La sfida a cui ci siamo trovati di fronte nella realizzazione del pack per i tranci di pizza del cliente Ar Alimentare è stata sicuramente impegnativa, sotto ogni punto di vista.

Partendo dai materiali utilizzati, fino al particolare sistema d'apertura, questo astuccio racchiude in se diverse peculiarità: è un astuccio "macchinabile": viene aperto, riempito e richiuso attraverso una macchina confezionatrice.

Deve resistere a temperature che vanno dai -18°C del surgelatore ai 215°C del forno.

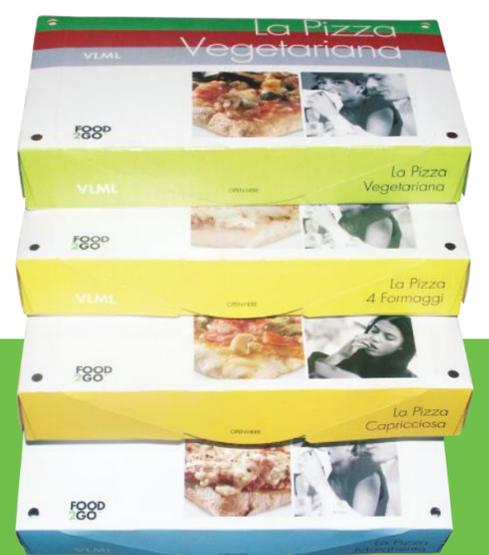
Il trancio di pizza è a contatto diretto con l'astuccio.

Deve fungere da piatto/vassoio per il consumo di quanto contenuto e l'apertura deve rispondere a determinati requisiti estetico/funzionali (bisogna tenere presente che il prodotto è consumato sugli aerei).

Per far fronte a quanto richiestoci abbiamo avviato un grande lavoro di ricerca sui materiali (cartone, trattamenti e inchiostri), al fine di trovarne d'idonei al soddisfacimento di requisiti così stringenti. La caratteristica che più contraddistingue questo pack, comunque, è la particolare realizzazione cartotecnica: la contemporanea presenza di mezzi tagli dritti e rovesci (unitamente ai più canonici tagli, cordoni e tratteggi), che concorrono al meccanismo d'apertura, rappresenta lo stato dell'arte nell'attività di fustellatura: una produzione effettuata con un'attrezzatura di tale complessità è da considerarsi un po' come una "laurea honoris causa" per un fustellatore!

Si è trattato, in conclusione, di un progetto stimolante, in partnership con un cliente particolarmente propenso all'innovazione e alla qualità, dove l'analisi e la ricerca hanno svolto un ruolo fondamentale, permettendo il raggiungimento di un ottimo risultato.

**Davide Perini**



## Benvenuti a bordo al pasto ci pensa ARA

Intervista a **Giuseppe Grossi**  
 e **Ponthus Ragnhage**

Giuseppe Grossi è un imprenditore per davvero: un uomo che ha fatto già nascere 4 aziende e che sicuramente non si fermerà qui, un uomo che ama il rischio, seppur calcolato, un uomo che dietro ad uno stile calmo e raffinato lascia trasparire un'energia e una determinazione fuori dal comune. Ponthus Ragnhage è un ragazzo molto alto, viene dalla Svezia ma parla perfettamente l'italiano, ha modi gentili, una stretta di mano vigorosa e uno sguardo limpido. Li abbiamo incontrati a Mercatello, nel mezzo della bellissima campagna umbra, in una villa nobiliare del '700 ... non era un incontro mondano, ma una visita aziendale. Sì, perché all'interno di questo bellissimo palazzo c'è la sede di ARA, Attività Riunite Alimentare, di cui Giuseppe Grossi è fondatore e Managing Director e Ponthus è responsabile Produzione e Logistica. L'azienda è nata 3 anni fa, è parte di un gruppo di aziende con sede a Roma, ed è specializzata nella fornitura di prodotti alimentari monodose destinati al settore HO.RE.CA (Hotel, Restaurant & Catering). "L'azienda è nata con l'obiettivo di fornire un servizio a 360° ad un settore particolare, quello delle linee aeree" ci racconta Giuseppe Grossi "L'idea vincente è stata quella di fornire prodotti italiani, fatti in Italia con ingredienti italiani, ma al contempo che avessero quel carattere di internazionalità per essere esportati in tutto il mondo ... Sia nell'utilizzo di determinati ingredienti, sia nel packaging abbiamo dovuto stare molto attenti a non offendere e a non favorire nessuno. I nostri prodotti hanno il carattere di multiculturalità, di solidarietà, di tolleranza, in sintesi devono essere buoni prodotti italiani che possono essere mangiati da tutti". ARA esporta per scelta in tutto il mondo tranne che in Italia perché il principale plus dei prodotti ARA è proprio l'italianità, che è un valore all'estero ma non nel nostro paese. ARA serve attualmente 4 delle 6 più grandi linee aeree degli Stati Uniti, le principali linee aeree europee, ha un ufficio a Dubai, lavora in Australia e sta approntando una testa di ponte in Asia. Ma qual è stata la ricetta vincente? "Un mix di tante cose" continua Grossi "L'ispirazione iniziale, la ricerca, lo sviluppo, l'innovazione, la rapidità di esecuzione, la flessibilità". Questo si traduce in step operativi ben precisi: ARA è in grado di formulare le ricette - rigorosamente italiane - poi disegnare il prodotto e il relativo packaging, progettare e investire sempre in nuovi macchinari, organizzare la logistica, garantire il supporto tecnico al cliente. "L'importante era specializzarsi, riuscire a diventare per le linee aeree un fornitore unico, in grado di fornire tutti i prodotti alimentari di cui necessitano, già pronti, in pacchetti monodose o in confezioni multiple a seconda delle esigenze e delle specifiche richieste". E uno dei vantaggi di servire un canale come quello aereo è che la risposta del pubblico in quanto a gradimento è immediata: su un aereo infatti c'è un campionario di umanità molto variegato, quasi un campione statistico. Tante razze, tante culture, tante religioni. Se il prodotto ha successo, lo si sa immediatamente e si possono apportare eventuali correttivi o orientarsi su alcuni prodotti piuttosto che su altri. "Siamo una delle due società al mondo ad avere nei nostri laboratori un vero forno da aereo: ecco perché riusciamo a capire davvero come si gestisce un prodotto destinato ad essere stivato, scaldato e distribuito durante un volo" ha spiegato Ponthus Ragnhage. "Il cliente da noi trova tutto" ha continuato Grossi, "noi non vendiamo solo prodotti, vendiamo soprattutto un servizio e alla base di questo servizio c'è il territorio, inteso non solo come Umbria, ma come Italia nel suo complesso. La cucina italiana offre una varietà di ricette infinita, e il territorio ci dà la cultura del mangiare, gli ingredienti migliori, la qualità. E mano a mano che l'azienda cresce può creare dei circoli virtuosi proprio sul territorio, dove ci sono validissime aziende alimentari che stanno creando altrettanto valide professionalità". Quella che abbiamo raccontato è un'altra bellissima storia imprenditoriale italiana. Su queste pagine ne abbiamo raccontate tante e sempre più ci siamo convinti che sono le persone a fare le aziende, a far sì che crescano e che trovino il loro spazio sui mercati. Giuseppe Grossi lo ha fatto: ha avuto l'intuizione iniziale, ci ha creduto, ha portato in Umbria un pezzetto di Svezia ed è partito. Volando alto. In tutti i sensi. **Giovanna Gallo**



## Gusto a scatola chiusa

Trattoria  
**LA MARCHIGIANA**

Contrada Campanotico, 199  
62028 Sarnano (MC)  
info@la-marchigiana.com

Prezzo: 25 euro  
Telefono: 0733 - 657314  
Voto: 28/30



Prima di arrivare nel bel centro di Sarnano sulla sinistra si trova la trattoria Marchigiana. Entriamo ed una signora abbondante che ricorda nelle fattezze Sora Lella, ci accoglie con un sorriso e ci fa accomodare ad un tavolo di fronte al caminetto dove un arrosto misto collocato su un ampio braciere si crogiolava tra le fiamme ed emanava profumi ipnotizzanti.

Lasciandoci consigliare abbiamo mangiato un pantagruelico antipasto fatto di numerosi crostini, salumi, formaggi e verdure di campagna.

Abbiamo poi proseguito con i primi: ravioli ai porcini e tartufo e pappardelle al cinghiale.

Dopo una indispensabile pausa abbiamo innaffiato con generosa vernaccia dolce (poco ortodosso secondo gli stilisti del bere, ma noi siamo molto golosi!) i secondi: il cinghiale in salmi, il fagiano alle olive, e l'agnello scottadito.

Abbiamo salutato la signora non prima di aver mangiato i biscotti all'anice stellato accompagnandoli di nuovo con una fantastica Vernaccia di Serrapetrona. Per concludere Caffè corretto al magnifico Varnelli.

**Gabriele Micozzi**

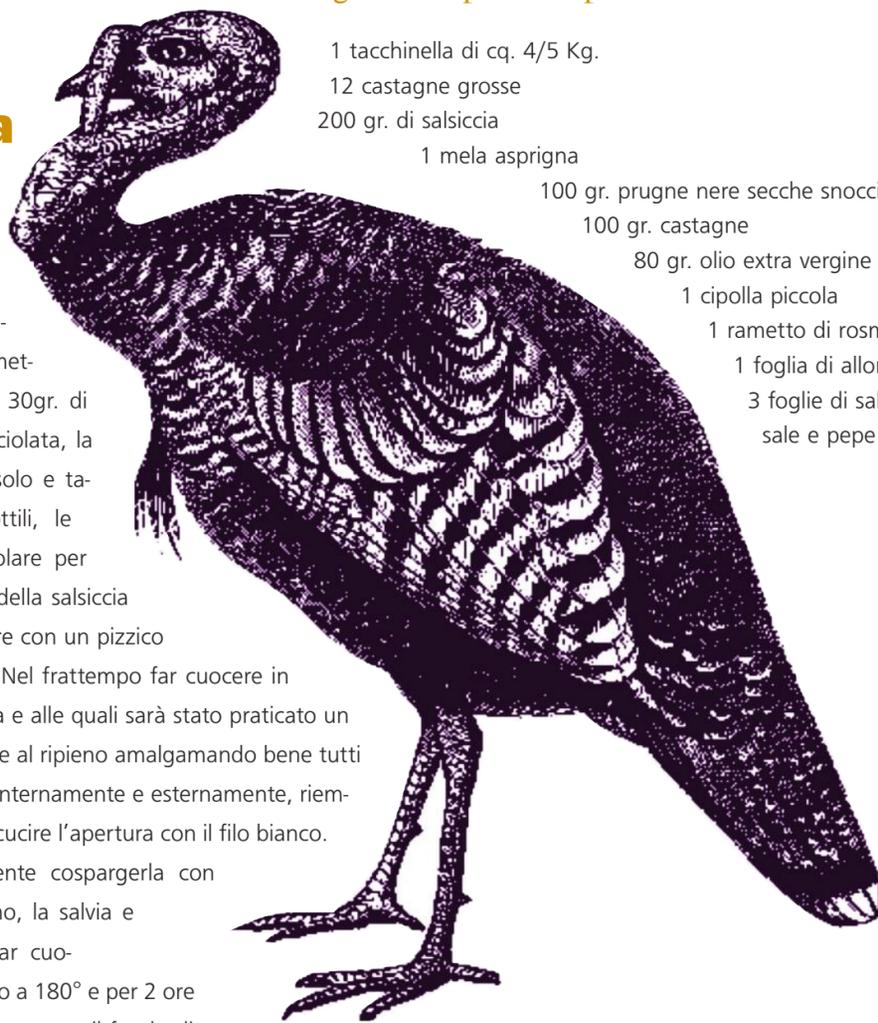
## Tacchinella Farcita

Tritate finemente la cipolla, metterla in un tegame con 30gr. di burro unire la salsiccia sbriciolata, la mela sbucciata privata di torsolo e tagliata a fette non troppo sottili, le prugne divise a metà e far rosolare per qualche minuto fino che il grasso della salsiccia sarà diventato trasparente, insaporire con un pizzico di sale e pepe e togliere dal fuoco. Nel frattempo far cuocere in forno le castagne per 20 minuti circa e alle quali sarà stato praticato un taglio nella buccia, sbuciarle e unirle al ripieno amalgamando bene tutti gli ingredienti. Pulire la tacchinella internamente e esternamente, riempirla con il composto preparato e cucire l'apertura con il filo bianco. Adagiarla in un capace recipiente cospargerla con l'olio e aggiungere il rosmarino, la salvia e l'alloro; salare e pepare. Far cuocere in forno preriscaldato a 180° e per 2 ore circa bagnandolo spesso con il fondo di cottura.

**Massimo Biagioli**

### Ingredienti per 8/10 persone

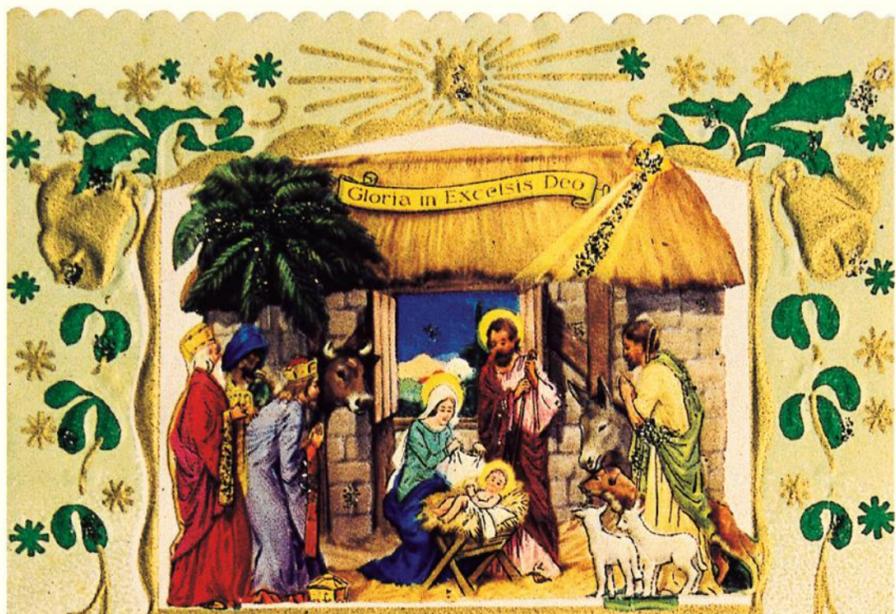
- 1 tacchinella di cq. 4/5 Kg.
- 12 castagne grosse
- 200 gr. di salsiccia
- 1 mela asprigna
- 100 gr. prugne nere secche snocciolate
- 100 gr. castagne
- 80 gr. olio extra vergine di oliva
- 1 cipolla piccola
- 1 rametto di rosmarino
- 1 foglia di alloro
- 3 foglie di salvia
- sale e pepe q.b.



La passione per il presepio mi prese da quando ero ragazzino nel lontano 1926-27 (allora in età di 5, 6 anni) a seguito dei doni che mi aveva portato la befana, doni molto modesti, alcune castagne, un arancia, alcuni confetti e un piccolo Gesù bambino di zucchero. L'anno successivo mio padre mi fece una piccola capannina ove deposi questo bambino di zucchero che poteva forse misurare due o tre centimetri. Questo fu il mio primo presepio. Da allora durante il corso dell'anno se mi capitava sottomano qualche figurina che poteva essermi utile, la salvavo, preparandola per il prossimo Natale. All'età di sette, otto anni, aiutavo il parroco della mia parrocchia, San Ginesio d'Arcevia. Così con la passione e la volontà riuscivo a fare qualche cosa. Anche in parrocchia i primi presepi erano poveri di personaggi. Ogni anno il parroco mi mandava in Arcevia in una cartoleria che vendeva statuine per presepi. Mi dava allora venti o trenta soldi, dicendomi "vedi se ce ne vengono quattro o cinque, una sarà per te". In questa maniera incominciai anch'io ad avere dei personaggi veri (che tutt'ora conservo). Andando militare nel '40, nel '43 fui fatto prigioniero dai tedeschi e portato in Germania: là mi facevano lavorare in una miniera alla profondità di oltre trecento metri, qui notavo delle venature di argilla tenera e...fra tanti altri pensieri e stenti, alla mente mi si presentò l'idea di modellare questa argilla, creandoci personaggi da presepio. Di nascosto provedevo a portare al campo un poco di questa argilla e nei momenti liberi mi dedicavo a modellare Gesù, Maria...che poi appoggiavo sopra una stufa da riscaldamento in ghisa, tutto questo di soppiatto, ché al presentarsi di qualche guardia cercavo di nascondere in tasca. Un giorno però, al sopraggiungere del capo campo, non

feci in tempo a nascondere. Mi chiese cosa stessi facendo, mi aspettavo una punizione rigida (per un nonnulla erano duri) e gli risposi che avvicinandosi il Natale mi ricordava il presepio. Con sorpresa mi accorsi che gli interessava e mi disse che potevo proseguire e mi avrebbe provveduto dei colori e di un pennello per colorarli. Pochi giorni prima del Natale del '44 quel capo fece portare da una guardia un tavolo e un piccolo scatolone ripieno di muschio dicendomi di fare questo presepio in un angolo. La mattina del 25 dicembre venne al campo un prete cattolico, celebrò la messa vicino a questo presepio e fu festa per tutti, per me maggiormente perché il capo campo mi portò nella sua casa e mi fece pranzare con lui e con i suoi familiari. Passato il Natale imballai nello scatolone i miei personaggi insieme al muschio, su questo scatolone scrissi: questi personaggi sono stati realizzati dall'internato italiano Mattei Edmondo nel Natale 1944. Ancora oggi a distanza di molti anni mi viene da pensare a quello scatolone e mi domando: che fine avrà fatto? Sarà finito in qualche discarica o sarà capitato nelle mani di qualcuno che avrà avuto l'ardire di conservarlo? Tornato nel 1945, tutti gli anni ho fatto il presepio in casa, mantenendo questa passione. Andando in pensione e avendo più tempo a disposizione mi sono provveduto degli stampi in gomma per fare da me personaggi di varie grandezze in gesso e colorarli, così ogni anno creavo dei presepi diversi per forma e grandezza. Oltre ad essere sempre più grandi, cercavo di tenere le proporzioni e i punti di fuga per potermi avvicinare il più possibile alla realtà. Le case fatte in polistirolo e gesso, coperte con coppi d'argilla, il paesaggio con fiumiciattoli e fontane dove scorreva l'acqua dando movimento ad un mulino. Giochi di luci, cieli dove brillavano stelle in fibra ottica, vari personaggi in movimento nei loro lavori. Questi personaggi meccanizzati li preparavo da me, dandogli forme e movimenti vari, tranne il piccolo motorino. Mi ero dotato di una discreta centralina elettronica ed altri congegni con i quali ottenevo le quattro fasi di luce e i movimenti dei personaggi in vari periodi. Stando seduto davanti a questi presepi li rimiravo e cercavo di vedere dove avrei dovuto migliorare o come fare il prossimo. Per una decina d'anni ho partecipato a varie mostre a Senigallia e in paesi vicini.

**Edmondo Mattei**



## Il Natale nelle campagne nella prima metà del Novecento

A sentire i racconti di chi ancora ricorda la propria infanzia vissuta in campagna negli anni Venti-Trenta del Novecento si stenta a credere che Natale, Pasqua, "battitura", vendemmia, matrimoni fossero occasioni di grande festa, per la misura parca del cibo e dei festeggiamenti riservati a questi eventi. Niente a che vedere con le scintillanti luminarie e con gli eccessi che oggi travolgono un po' tutti noi. Allora come oggi il Natale era la festa più attesa da grandi e bambini: si mangiava meglio del solito e tutta la famiglia poteva ripararsi dal freddo stando più a lungo attorno al fuoco del camino. Per la vigilia si preparava una cena a base di pesce: spaghetti con le alici e baccalà arrosto con patate e pomodorini a grappoli, di quelli che si tenevano appesi tutto l'anno in appositi ganci nel magazzino. Non mancavano noci e castagne. Chi abitava non lontano dalla chiesa preferiva andare alla messa di mezzanotte e lo faceva lasciando la tavola imbandita per l'eventuale passaggio della Sacra Famiglia, altrimenti tutta la famiglia andava con il birroccio alla messa del giorno di Natale. In questa occasione i buoi che trainavano il carro venivano agghindati a festa con nappe che scendevano ai lati del muso e con una coperta bianca sul dorso. La notte della vigilia trascorrevano senza particolari ansie, non c'era un babbo Natale che lasciava i doni per i più piccoli, e in realtà non c'era nemmeno l'albero di Natale, modernità del dopoguerra. Nella notte di Natale un ciocco bruciava nel camino fino al mattino, illuminando il presepe allestito in tutte le case sulla "ròla", cioè sulla base sporgente del camino. Ai regali avrebbe pensato la cara Befana, e allora si che lei si sarebbe sbizzarrita a lasciare nella calza dei più piccoli qualche cosa di utile, accompagnata, nel migliore dei casi, da mandarini, arance, noci, e, se andava proprio bene, da torroncini e da scatole di datteri, giunti in Italia negli anni Trenta con le imprese coloniali africane dell'esercito italiano. Ma finalmente arrivava il giorno di Natale, con il suo grande pranzo. Tagliolini nel brodo preparato con cappone, tacchino, e, per chi poteva permetterselo, carne vaccina. Come seconda portata c'era la carne bollita fatta a pezzetti, con contorno di erbe di campo. Nell'orto si raccoglievano anche molti cardi, ma i contadini preferivano venderli al mercato piuttosto che mangiarli, perché la richiesta era forte e si poteva ricavarne qualche soldo. Al tutto si univano vino buono e dolci preparati in casa, in particolare ciambellone con guarnizioni di zucchero colorato e biscotti con l'ammoniaca. Con il dopoguerra arriverà anche il panettone, che ai bambini inizialmente piacerà poco a causa dei canditi dal sapore un po' insolito.

**Ada Antonietti**

Direttrice del Museo di Storia della Mezzadria Sergio Anselmi



## La cucina della mamma è la migliore

Microonde al posto del forno, laboratorio e fabbrica al posto della cucina: la globalizzazione sta cominciando a rivelare la sua maledizione anche sulle tavole delle sale da pranzo e dei ristoranti. A ben vedere è difficile contestare l'affermazione di Klaus E. Muller, docente di etnologia alla Johann Wolfgang Goethe Universität di Francoforte, che in maniera apparentemente inconsueta per uno studioso del genere, è l'autore di "Piccola etnologia del mangiare e del bere" (Edizioni Il Mulino, pagg. 153, 12 euro), agile e divertente saggio attorno al cibo e al suo percorso tra le diverse civiltà e nella storia. Così, ad esempio, l'introduzione delle stoviglie e più in generale di tutti quegli oggetti che oggi usiamo naturalmente quando ci si mette a tavola: le posate, i piatti, i bicchieri, il tovagliolo. Tutte evoluzioni di abitudini primitive, come per il cucchiaino che altro non era che la "trasformazione" della maniera di mangiare con le mani, prendendo il boccone di cibo direttamente da contenitori comuni. Una novità affermata nel Cinquecento, come quella dei piatti fino a quel momento sostituiti da fette di pane, che dopo il pasto venivano raccolte in cesti e distribuite ai poveri. Un secolo dopo arrivò la forchetta, i cui primi esemplari comparvero a Venezia. Non meno curiosa la parte dedicata al comportamento di chi sta a tavola, una forma di galateo che veniva diffusa fin da bambini, come dimostra un libro delle scuole elementari pubblicato a Basilea nel 1817, nel quale tre pagine dettano le regole che ancor oggi sono fondamentali, come evitare di appoggiarsi con i gomiti, presentarsi con le unghie sporche, mangiare rumorosamente e voracemente. Regola, quest'ultima, che invece trova una spiegazione in una credenza dei popoli slavi, per i quali la voracità era da ricondurre agli spiriti. L'aspetto della sacralità del cibo e più ancora del mangiare insieme accompagna un po' tutte le culture in tutti i tempi, tanto da giungere fino a noi attraverso tradizioni alimentari di cui forse pochi conoscono le origini: così i cibi di Natale (pesce, anatra e oca arrosto in Inghilterra, panettone in Italia, panpepato, biscotti al miele e Christstollen in Germania). Nel viaggio gastronomico di Muller, non manca uno spazio dedicato alla cucina casalinga, secondo il principio che "la cucina della mamma è la migliore". Forse è questa la parte che più sottolinea il legame tra il cibo e la cultura di un popolo, perché il mangiare insieme è sempre stata occasione per realizzare o rafforzare legami di lungo periodo. Non a caso, osserva Muller, le nozze sono sempre accompagnate da un pranzo. Il carattere familiare dello stare a tavola rimane ancora oggi, nonostante i tempi e i ritmi della vita siano profondamente cambiati. Forse non tutti i giorni come un tempo, ma certo nelle occasioni speciali, il Natale, i compleanni, gli anniversari, quelle che ancora resistono all'appiattimento della globalizzazione, decisa a lasciare nei menù soltanto hamburger, patatine e coca cola.

**Vincenzo Oliveri**

## SMS = Short Message (di) SOLIDARIETÀ

:-)

;-D

:-P

;->

:-(

!:-)

;-0

In questo piccolo spazio abbiamo voluto "testare" alcuni ragazzi con una domanda relativa all'argomento clou di questo numero di Next: "Qual è il rapporto (secondo te) tra solidarietà e volontariato?". Per farlo abbiamo usato un metodo di comunicazione giudicato "giovanile" per eccellenza: l'SMS, diretto, veloce e conciso. Ho inviato un messaggio a 5 ragazzi e 5 ragazze (per lo più miei amici, che ringrazio per la "anomala" serietà dimostrata) di età compresa fra i 13 e i 30 anni per scoprire in senso molto lato cosa significa per loro "essere solidali", "essere volontari" ed "essere solidali e volontari" magari allo stesso tempo. Le risposte, devo dire, sono risultate molto precise ed attinenti al tema; proverò velocemente a riassumerle. Quasi in ogni sms è emerso che i due concetti sono strettamente interconnessi (come spiega Benedetta); il volontariato è una forma di solidarietà dove l'individuo si dedica alla cura dei più bisognosi, "a tempo pieno e con tutte le energie" come dicono Michele e Laura. Silvia invece è leggermente critica spiegando che il volontariato è un atto di solidarietà ma che "non deve essere qualcosa di forzato allo scopo di sentirsi più buoni". Le fa eco Ale C. (grazie per i 6 sms che mi hai mandato!), sottolineando il problema della presenza di egoismo nel "SANO volontariato" che degenererebbe in "un agire puramente strumentale e fine a sé stesso". Ale R. definisce i due concetti come "atti necessari" per la costruzione di una società fondata sulla reciproca correttezza. Bella la definizione di Simone che indica il volontariato "il mezzo che uso per mettere in pratica sentimenti che non necessitano di risposta, come la solidarietà". Silvio è schietto, evidenzia che i due concetti indicano qualcosa che viene fatto anche per "rimorsi di coscienza"; Antonella invece mi scrive che lei fa volontariato per "sentirsi l'anima in pace" (in senso buono presumo!). Infine Michela esclude il volontariato fatto senza solidarietà e che deve essere fatto "solo se avvertiamo nel nostro intimo una sensazione di empatia e di piacere di dare senza ricevere in cambio nulla". Piccoli pensieri per grandi concetti difficili da esprimere nei 160 caratteri di un sms...

E per voi Solidarietà e Volontariato cosa significano?

**Nicola Dominici**

# Next

idee & packaging

Per suggerimenti, idee, interventi scrivere a: [d.perini@boxmarche.it](mailto:d.perini@boxmarche.it)

Informativa breve ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003. 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 TECNOSTAMPA TIPO-LITO SRL di Ostra Vetere (AN). 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.

skip intro



**tangoXdue**  
concerto di  
mario stefano **pietrodarchi** fisarmonica  
bandoneon  
e **andrea di paolo** pianoforte

Presenta Marta Vescovi  
**8 dicembre 2005**  
**Corinaldo** Teatro comunale Carlo Goldoni  
ore 17.30

ingresso libero su prenotazione tel. 071 679047

concerto di solidarietà a favore di  
**AOS** Associazione Oncologica  
Senigalliese  
Valli Misa e Nevola  
ONLUS



**FATTO CON IL CUORE NON COSTA NIENTE**

AUGURI

L'azienda rimarrà chiusa  
per festività natalizie  
dal 24/12/05 al 01/01/06

**AOS** Associazione Oncologica  
Senigalliese  
Valli Misa e Nevola  
ONLUS

**BOXMARCHE**  
idee & packaging

**Boxmarche per AOS**  
Serata di solidarietà a favore  
dell'assistenza domiciliare gratuita  
ai malati oncologici di Senigallia  
e dei comuni delle valli Misa e Nevola.

**17 dicembre 2005**  
Corinaldo

## Concerto di Natale della Banda Cittadina di Corinaldo

26 dicembre 05

**Corinaldo**  
Teatro Carlo Goldoni  
ore 17.00



## Teatro Carlo Goldoni Corinaldo

"Ritorno a teatro" è riprendere un discorso interrotto; è rinnovare l'incontro con la storia, la cultura, l'arte, il costume di una società, di una civiltà; è ridare consistenza a un sogno e attualità ad un ricordo. "Ritorno a teatro", vent'anni dopo, ritrovando i ragazzi di ieri, nel frattempo cresciuti, oggi donne e uomini attivi sulla scena della vita nel teatro del mondo. Spesso i piani si sovrappongono, quello della vita con quello del teatro; spesso l'uno è lo specchio dell'altro; spesso l'uno è posto a confronto con l'altro. Con la riapertura del Teatro "Carlo Goldoni" di Corinaldo viene restituito alla città il suo cuore pulsante. Grazie anche al contributo di Regione, Provincia e privati, nonché all'impegno delle diverse Amministrazioni che si sono succedute per la durata dei lavori di restauro, abbiamo la possibilità di riconsegnare alla città e al territorio un autentico scrigno d'arte che l'usura del tempo aveva inevitabilmente sottratto alla fruizione pubblica. Probabilmente, in considerazione anche delle mutate esigenze artistiche e tecniche delle compagnie che vi si esibiranno, aggiustamenti e rifiniture andranno apportati in futuro. Ma, adesso, è con grande entusiasmo e un pizzico di commozione che possiamo finalmente pronunciare il fatidico "chi è di scena" o meglio "su il sipario". Con l'auspicio che il "Goldoni" di Corinaldo, ricostruito a suo tempo sulle ceneri del precedente "Teatro del Sole Nascente", sia davvero centro irradiatore di cultura, di incontro e confronto di idee, di aggregazione. E dunque, che il "teatro" come luogo e il "fare teatro" come attività contribuiscano in maniera sempre più determinante allo sviluppo delle menti e delle coscienze, arricchendo il bagaglio di ognuno. Come in tutte le occasioni del genere, senza tuttavia concessioni alla retorica, invito tutti ad unirsi a me in un ideale brindisi augurale. Sipario!

**Livio Scattolini** Sindaco di Corinaldo



## Premio speciale visibilità e marketing vedovella 2005

"Crediamo che il territorio rappresenti un valore e sia parte integrante della nostra realtà, perché legato alle splendide persone che ci vivono". Solo qualche parola è bastata a Tonino Dominici per raccontare il cuore e le ragioni profonde di oltre 35 anni di attività della Boxmarche ricevendo a Milano un premio prestigioso come "La Vedovella". La sua è stata una dichiarazione d'amore, breve e intensa, nell'emozione per un importante riconoscimento, raccolto con la semplicità della gente di queste parti, che fa, piuttosto che cantare, formica laboriosa e silente,

quasi timorosa se qualcuno sul suo cammino d'instancabile lavoro, la riconosce e la elogia per il suo dinamismo e la sua attenzione. "La Vedovella 2005": Premio Speciale per Visibilità e Marketing, questa la motivazione ufficiale per Boxmarche, curiosa ironia del nome, per aver saputo "coniugare" i propri principi etici con comunicazione e marketing di qualità, realizzando strumenti comunicativi come "Next" o eventi, incontri, installazioni, iniziative, che utilizzando un linguaggio coerente e chiaro, ha espresso efficacemente il valore profondo delle relazioni umane e culturali, dei legami forti col proprio territorio. Che soddisfazione! Proprio dai torrioni stupendi di Corinaldo, abbiamo immaginato più volte, si potesse parlare d'azienda senza descrivere numeri, macchine, processi, ma tutto ciò che muove gesti e atteggiamenti, le scelte, le quotidianità eccezionali e uniche di ciascuno di noi, che lavora insieme ad altri per costruire la basilica di tutti e non lo soddisfa sovrapporre facilmente mattoni. L'impeto di comunicare con sacrale ironia il piacere della sfida, ci aiuta a costruire il nostro futuro. Complimenti a tutti.

**Giuliano De Minicis**

