

La **salubrità delle produzioni** viene garantita dall'alta professionalità e dalla grande esperienza degli agricoltori locali che aderiscono ad un **Accordo Agroambientale d'Area** per la protezione del suolo e delle acque dal potenziale rischio di inquinamento. Tale accordo promuove l'impiego delle tecniche di produzione a **basso impatto ambientale**, come l'adozione sistematica del metodo della confusione sessuale, in luogo dei comuni insetticidi. L'obiettivo principale di tale accordo è la riduzione degli impieghi di fertilizzanti e pesticidi a favore di **tecniche di difesa agronomiche e biologiche**. Pertanto le produzioni ortofrutticole reperibili nell'area della Val d'Aso risultano normalmente prive di residui chimici, come dimostrano le numerose indagini condotte, negli anni, da organismi pubblici e privati di controllo, università e centri di ricerca.



**Oprova** con la sua esperienza e con l'ausilio del proprio servizio tecnico-agronomico, seleziona anche produzioni ortofrutticole di altri areali Italiani, aumentando l'assortimento di ciò che si produce in vallata, al fine di dare non solo qualità, ma anche un valido servizio alla propria clientela.

## LE NOSTRE PRODUZIONI

### FRUTTA:

Fragole  
Ciliegie  
Albicocche  
Pesche Pasta Gialla  
Nettarine o Pesche Noci a Pasta Gialla  
Nettarine o Pesche Noci a Pasta Bianca  
Susine Rosse  
Susine Gialle  
Susine Nere  
Prugne Stanley  
Prugne President  
Pere Carmen  
Pere Coscia  
Pere Santa Maria  
Nashi  
Pere William Bianco  
Pere William Rosso  
Pere Conference  
Pere Abate  
Pere Kaiser  
Pere Decana  
Kiwi  
Melone  
Anguria

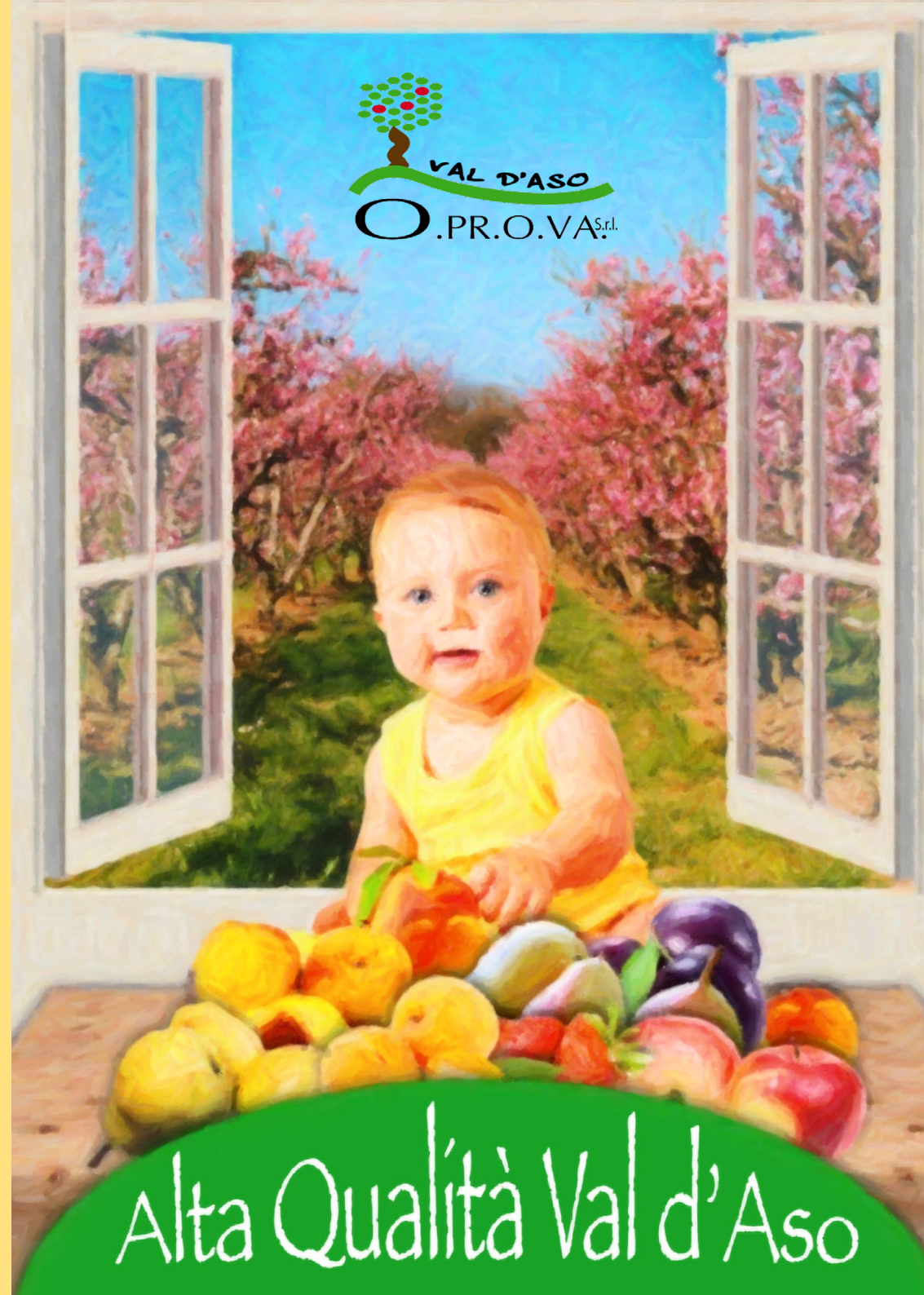
### ORTAGGI:

Cimette di Rapa  
Radicchio Tondo Rosso  
Radicchio Lungo Precoce  
Cavolfiore Verde  
Cavolfiore Bianco  
Bietoline Rosse  
Bietoline Verdi  
Verza Riccia Scura e Bianca  
Crauto o Cavolo Cappuccio Rosso  
Crauto o Cavolo Cappuccio Bianco  
Broccoletto  
Cavolo Nero Toscano  
Cavolo Riccio Rosso  
Porro  
Indivia Riccia  
Indivia Scarola  
Fave Fresche  
Piselli Freschi  
Asparagi  
Zucchine  
Cipolla Locale (detta Pedasina)  
Cardo  
Patate  
Lattughe



### Organizzazione Produzioni Ortofrutticole della Valdaso

O.P.R.O.VA. s.r.l.  
C.da San Giuseppe, 13  
63847 Monte Vidon Combatte (FM)  
Tel e Fax: 0734 656900 - 656260  
E-mail: info@oprova.it  
www.oprova.it



Alta Qualità Val d'Aso

## PERCHÉ CONSUMARE VAL D'ASO

La **Val d'Aso**, stata definita da alcuni il **giardino delle Marche**, da altri forse per motivi commerciali, ma a buon diritto, "La Valle degli Orti", si estende dal Mare Adriatico al Parco Nazionale dei Monti Sibillini a cavallo delle provincie di Ascoli Piceno e Fermo. **Pioniera nella produzione frutticola Italiana** rappresenta, da sempre, un punto di riferimento per la **qualità nel comparto ortofrutticolo Nazionale**. Le condizioni pedoclimatiche sono ideali per lo sviluppo di una notevole biodiversità, visibile nella varietà della flora spontanea, con la possibilità di realizzare un'ampia gamma di coltivazioni. Le **aziende agricole**, normalmente di piccole dimensioni, a conduzione familiare, **conservano i sapori ed i saperi delle tradizioni rurali**, nonché l'identità culturale e gastronomica del territorio Piceno, annoverato dal fisiologo americano Ancel Keys tra le aree di saggio del modello alimentare mediterraneo, oggi patrimonio immateriale dell'umanità (Unesco 2010).

Il poeta latino Orazio, già nel secondo libro delle Satire (30 a.C.) esaltava le **proprietà organolettiche delle mele del Piceno**, confermando l'esistenza in questa terra di una florida attività agricola **fin dai tempi dell'Antica Roma**. In queste Terre ricche di leggende associate al mito della Maga Sibilla e delle Fate, sue ancelle, sono ancora visibili i resti di molteplici complessi termali di epoca romana, dove già allora venivano apprezzate le proprietà salutari dell'**abbondante produzione frutticola** del territorio. Nell'area intermedia della valle sorgeva invece l'antica città di Novana, citata da Plinio il Vecchio nel terzo libro della sua opera "Naturalis Historia", come vivace centro di scambi commerciali delle produzioni agricole locali. Nell'area archeologica La Cuma, nel Comune di Monterinaldo (FM) si possono ancora visitare i resti di un **monumentale santuario ellenistico** di età tardo repubblicana (II-I sec. a.C.).



Ancora oggi la Valle del fiume Aso si presenta come una magnifica area composta da una molteplicità di colori, derivanti dalla **diversità dei vari appezzamenti**, coltivati a **frutteti, vigneti, orti, seminativi**, intervallati da fossi, boschi e siepi, utili a preservare la fauna naturale. Si possono osservare varie specie di **animali selvatici** quali: tasso, istrice, lepre, riccio, scoiattolo, donnola, faina, volpe, cinghiale, capriolo, etc. Sui **Monti Sibillini** vivono ancora i lupi che, nei mesi nevosi, scendono a valle per potersi sfamare. Sono visibili anche molteplici volatili come la ghiandaia, la gazza, il passero, il merlo, il picchio, la quaglia, il fagiano, la beccaccia, etc., di notte si possono ascoltare gufi e civette, mentre sulle alture si può ammirare il volo planato del falco, dell'aquila e della poiana.

In particolare i **frutteti della Val d'Aso** offrono, tradizionalmente, produzioni di particolare **pregio organolettico e nutrizionale**, grazie alla maestria degli agricoltori ed alla grande varietà dei microclimi e dei terreni, dalle sabbie alluvionali fino alle argille che affiorano nelle zone collinari. Nell'**area interna** vengono coltivate le **Mele Rosa dei Monti Sibillini**, Presidio Slow Food, insieme ad altre comuni e gustose varietà di melo. Lungo tutta la valle, da maggio a settembre, si possono reperire **deliziose varietà di albicocche, pesche, nectarine, percoche e tabacchiere**, che rappresentano le produzioni più tipiche e caratteristiche. Notevoli nel periodo estivo

sono anche le raccolte di **susine** gialle, rosse e nere, nonché delle più tradizionali **prugne** (susino europeo). Infine non mancano **pere, kiwi, fragole e ciliegie**. Tra gli ortaggi risultano reperibili **fave, biette, indivie, radicchi, porri, cardi, cime di rape** e le più comuni varietà di **cavoli**: cavolfiori, verze e broccoletti.

