

VareseNews

Cosa ci fa Marlene con Francesco Conti?

Pubblicato: Giovedì 27 Febbraio 2003

Una vita sana è il miglior antidoto al logorio della vita moderna. A parte i facili slogan, però, chi sostiene a spada tratta una filosofia di vita basata sul benessere psicofisico è il Club Francesco Conti, uno dei più antichi istituti di fitness in Italia, con quasi 50'anni di attività e 10.000 soci. Ed è proprio seguendo questa filosofia che i due giovani proprietari, Fiorenza e Leonardo Conti, hanno accettato immediatamente la proposta di matrimonio avanzata dal Consorzio Vog dell'Alto Adige, il consorzio, per intenderci, che produce le mele Marlene.

Il matrimonio si è compiuto un anno fa nel club milanese e quest'anno, visto il successo ottenuto, è stato esteso anche alla sede di Varese. «I nostri soci – spiega Fiorenza Conti – possono degustare ogni giorno una mela tra le otto qualità diverse che il consorzio produce nel corso dell'anno».

La mela, in effetti, rappresenta l'alimento principe per chi vuole un'alimentazione sana e leggera: con il contenuto di acqua, zuccheri, fibra e acidi liberi assicura sazietà senza appesantire.

La scelta delle Marlene è dovuta alla garanzia di un marchio dietro al quale c'è la maggiore realtà ortofrutticola europea e una delle maggiori al mondo. Il Consorzio, costituitosi nel 1945, rappresenta 32 cooperative con oltre 5800 aziende, per lo più a carattere familiare, che lavorano una fascia di terreno lunga 70 chilometri e larga tre, ad altitudini che variano da 1000 a 220 metri. «La garanzia della bontà del prodotto – sottolinea Johanna Raffl del consorzio Vog – è assicurata sia dalla tradizione sia dalla tecnologia adottata». Negli ultimi cinque anni, il 31% del terreno coltivato è stato riconvertito in coltivazioni più vicine al gusto dei clienti.

Nel 2002, il Consorzio ha raccolto oltre 950.000 tonnellate di mele da tavola. La parte del leone spetta sicuramente alle Golden, anche se iniziano a farsi conoscere nuove tipologie, come le Fuji e le Pink Lady.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it