LAVORO: COLDIRETTI, DA CARTA D'API A POSATE DI CARDO, LE IDEE GREEN E DALL'ABRUZZO I VINI FERMENTATI CON I FRUTTI "MBRIACHELLI"

Dalla prima carta alimenti sostenibile e riutilizzabile fatta con la cera d'api all'"incubatrice" per i funghi cardocelli realizzata con gli scarti del cardo che sono usati anche per fare le posate, dalla glassa di vino Primitivo ottenuta dai residui della lavorazione delle uve all'acqua tonica agricola fatta con luppolo, ginepro e genziana, fino alle bombe di semi realizzate con l'aiuto di ragazzi disabili. Sono solo alcune delle innovazioni presentate dai giovani imprenditori della Coldiretti in occasione degli Oscar Green, il salone della creatività Made in Italy della "Generazione in campo" che creano occupazione, salvano il clima e l'ambiente e garantiscono cibo, servizi ed energia al Paese. La presentazione dei finalisti nazionali dell'Oscar Green si è svolta a Roma, dove c'era anche una azienda abruzzese. **Si tratta della Biocantina Orsogna 1964 arrivata tra le tre aziende finaliste nazionali della categoria "Custodi d'Italia" con il progetto presentato al concorso da Sara Del Monte.**

La cantina, presieduta da Giuseppe Micozzi e diretta da Camillo Zulli, è arrivata in finale con i vini fermentati con lieviti "mbriachelli", progetto realizzato in collaborazione con il Parco Nazionale della Maiella (insieme a ricercatori di un laboratorio di microbiologia e all'Università degli studi di Teramo) con l'obiettivo di tutelare e conservare la biodiversità dell'ecosistema abruzzese. Si tratta di una gamma di vini chiamata "Vola Volè Maiella National Park": vini biologici, vegani, certificati per la biodiversità e senza solfiti aggiunti, ma soprattutto fermentati con i lieviti autoctoni dei frutti 'mbriachelli', chiamati così perché fermentando producono bevande a bassa gradazione alcolica. La selezione di lieviti è avvenuta su 7 specie autoctone e in 7 diverse fasce altimetriche della Maiella. "Ogni anno – ha spiegato Sara Del Monte, 33 anni che ha ritirato il premio per la cantina abruzzese – a conclusione delle prove di microvinificazione viene scelto il lievito da utilizzare nelle fermentazioni dei vini. I lieviti selezionati dai frutti sono conservati presso la ceppoteca della "Banca di conservazione del Germoplasma" del Parco della Maiella e sono a disposizione della comunità. Per la nostra cantina è un onore essere arrivati in finale, segno che stiamo lavorando bene soprattutto grazie alla grande capacità progettuale del direttore Zulli e dall'organo politico nella persona di Micozzi".

Alla premiazione romana, alla presenza del Presidente Nazionale di Coldiretti Ettore Prandini e del Segretario Generale di Coldiretti Vincenzo Gesmundo, c'erano anche il ministro del Masaf Francesco Lollobridiga e il ministro allo sport e ai giovani Andrea Abodi e la delegata nazionale dei Giovani di Coldiretti Veronica Barbati insieme al segretario Stefano Leporati. **Dall'Abruzzo, il direttore regionale di Coldiretti Abruzzo Roberto Rampazzo, i delegati di Coldiretti Giovani Impresa Giuseppe Scorrano (regionale) e Pietro De Sanctis (L'Aquila), il presidente della Cantina Orsogna 1964 Giuseppe Micozzi e il direttore del parco nazionale della Maiella Luciano Di Martino, partner della Cantina Orsogna 1964. Nel corso dell'evento, è stato inoltre presentato un dossier sui giovani agricoltori realizzato dal**

centro studi Divulga da cui emerge che l'Abruzzo è al primo posto della classifica nazionale per aumento di giovani negli ultimi dieci anni impegnati in agricoltura (+16 per cento).

Ma vediamo quali sono le diciotto finaliste nazionali del premio.

Nasce in Calabria la prima "Ape pack", una "carta d'api" fatta con lino e cera d'api per avvolgere i salumi del pregiato Suino Nero. Un packaging totalmente green che sostituisce la plastica e il sottovuoto garantendo un'ottima conservazione dei salumi anche fuori dal frigo e per lunghi periodi di tempo, oltre ad essere lavabile, riutilizzabile ed ecologico.

La sostenibilità è la parola d'ordine anche della prima glassa di vino Primitivo che in Puglia viene prodotta – spiega Coldiretti – andando a recuperare una parte marginale del grappolo, i racemi, che fino ad oggi non conosceva destinazione e che viene ora separata dai semi, lavorata fino a diventare una pasta e poi trasformata in una vera e propria delizia.

Arriva dal Trentino la prima acqua tonica agricola 100% italiana – continua Coldiretti -, ottenuta artigianalmente grazie a una sapiente miscela di luppolo, genziana e ginepro che ne fanno un ingrediente formidabile per cocktail a provenienza garantita ma anche una bevanda dissetante da gustare "liscia". E in Campania nelle terre confiscate alla Camorra è nata una filiera per la produzione di bioplastiche sfruttando la pianta del cardo che viene trasformata in posate green biodegradabili, in teli per proteggere le piante e in altri oggetti, mentre con gli scarti della lavorazione si fanno dei pannelli per far nascere i pregiati funghi cardoncelli.

Arrivano, invece dalla Sardegna le "bombe di semi" di piante autoctone di terra sarda e 'su nenniri', vasi di terra cruda con semi di grano, fatti con l'aiuto di ragazzi disabili per promuovere la cultura della pace e della solidarietà nel rispetto dei diritti umani. In Molise c'è chi ha recuperato un'antica varietà di fagioli "della levatrice", o fagiolo della fertilità che si donava anticamente alle donne che desideravano diventare madri ma che negli ultimi anni era quasi estinto prima di tornare sulle tavole grazie all'impegno dei giovani agricoltori.

In Val d'Aosta c'è Hortobot, il contadino robot che analizza l'orto prima ancora di essere coltivato, si occupa della semina, poi del trapianto, dell'irrigazione, della frollatura del terreno e del raccolto, aiuta a risparmiare energie e acqua ed è in grado di leggere e decifrare anche improvvise avversità meteo. E c'è pure l'agrinfluencer veneto capace di creare una community di centinaia di migliaia di agricoltori e allevatori e dare vita a un vero e proprio reality dal nome "Quella pazza fattoria".

Spazio anche alla solidarietà, con le innovative esperienze di welfare agricolo in Toscana con il coinvolgimento di ragazzi autistici, che sono diventati brigata di cucina al mercato contadino di Campagna Amica, in Lombardia dove l'azienda agricola rappresenta un'occasione dei recupero per detenuti ma anche soggetti con disagi psichici, ex tossicodipendenti e ragazze madri, fino alle Marche dove è nato il Frolla Bus, un furgoncino dove ragazzi disabili sfornano biscotti contadini da vendere nei mercati.

Ma l'innovazione coinvolge anche il turismo, dalla app agribici che dà la possibilità di fare un vero e proprio tour tra le campagne in Emilia Romagna, al teatro di viti in Friuli Venezia Giulia, dove si arriva per mezzo di un qr code per gustare vino e ascoltare un concerto live di musica classica in mezzo alle vigne. Dai reflui di un allevamento in Piemonte si ricavano elettricità e biogas per assicurare il riscaldamento del Centro di ricerca sui tumori di Caldiolo (Torino), a c'è anche, come nel Lazio, chi ha risolto il problema della dipendenza energetica rendendo la propria azienda completamente autosufficiente grazie ai pannelli fotovoltaici

Non mancano gli agricoltori eroici, giovani che – conclude Coldiretti – assicurano la presenza sul territorio a prezzo di mille difficoltà, dalla famiglia umbra che produce latte e yogurt a mille metri d'altezza, chi in Sicilia ha avviato una filiera dello zafferano.

I GIOVANI FINALISTI DELL'OSCAR GREEN DI COLDIRETTI

CATEGORIA CAMPAGNA AMICA

CALABRIA – ANNA MADEO

APE PACK, LA CARTA D'API GREEN PER CONSERVARE I SALUMI

Un packaging naturale avvolge gli insaccati del nobile maiale nero di Calabria, garantendo stabilità del prodotto, proteggendolo dalle muffe – spiega Coldiretti -, conservandone a lungo i sapori e riuscendo persino a essere riutilizzato. Come una volta i salumi vengono avvolti in una confezione plastic free: un fazzoletto di lino, imbevuto di cera d'api 100% naturale. Il panno è lavabile, riutilizzabile, sostenibile ed ecologico. Apepack sostituisce la plastica e il sottovuoto garantendo un'ottima conservazione anche fuori dal frigo e a lungo. Non si fa mai abbastanza per il benessere del pianeta, ma spesso le grandi rivoluzioni partono da gesti semplici.

FRIULI VENEZIA GIULIA – MARCO TONUTTI

UN TEATRO TRA LE VITI CON CONCERTI E DEGUSTAZIONI

C'è un teatro di viti nella campagna friulana del Refosco – illustra Coldiretti -. Ci si arriva dopo un percorso circolare, in bici, compiuto tra le viti dell'azienda Tonutti. Dopo avere seguito le istruzioni, con Qr code che introducono a un'esperienza intima. Ad attenderti ci sono invidiabili calici di Refosco antico, e l'orchestra dell'associazione Simularte. Prendi un buon calice di vino e fai suonare intorno la cultura, durante i tragitti del turismo lento, tra le montagne friulane e la pianura: il risultato sarà la meraviglia in tutte le sue espressioni. E' musica di vite, un sorso dietro l'altro, una nota dietro l'altra.

TRENTINO ALTO ADIGE – LEONARDO RIZZINI

CON LUPPOLO E GINEPRO NASCE L'ACQUA TONICA AGRICOLA

Acqua tonica agricola, pura come l'acqua di queste montagne del Trentino, con dentro l'amaro del luppolo di Maso Alto – continua Coldiretti -, le essenze del ginepro e della genziana di questi invidiabili boschi. Doveva essere un'acqua tonica da poter bere anche da sola, naturale e ottenuta da un processo artigianale, proprio come avviene con le birre. Niente chimica per l'antifermentativo e neppure processi di pastorizzazione: si sarebbe arrivati alla stabilità di questa bevanda attraverso la naturalezza. Equilibrio raggiunto tra l'amaro del luppolo e le essenze del bosco. E filiera chiusa quassù, su una terrazza delle valli trentine. Queste bollicine sprigionano gioia.

CATEGORIA ENERGIE PER IL FUTURO E SOSTENIBILITA'

PIEMONTE – SERENA VANZETTI

ENERGIA DALLA STALLA PER RISCALDARE IL CENTRO ANTI TUMORI

Se c'è un'energia più green di tutte, è qui, dove è realtà ciò che altrove è ancora un sogno. Si chiama cooperativa Speranza – evidenzia Coldiretti – ed è una esplosione di energia rinnovabile, ecologica, moderna, nata dall'agricoltura e restituita alla comunità. I reflui delle stalle dei circa 4 mila capi bovini sono conferiti all'impianto di conversione che è a pochi passi dall'azienda agricola. Qui sono immediatamente pronti a trasformarsi in biogas, che poi diventa energia termica, ma anche energia elettrica e, biocarburante per i camion. Ed è talmente tanta e diversificata da riuscire a riscaldare uno dei più importanti ospedali italiani, il centro per la ricerca contro il cancro di Candiolo, alle porte Torino.

PUGLIA – EUGENIO ARSIENI

LA GLASSA DI PRIMITIVO DAI GRAPPOLI DIMENTICATI

A Cellino San Marco, in Puglia, la terra del Primitivo due giovani fratelli Eugenio e Massimo per fare nascere, da un processo naturale, un prodotto unico – rileva Coldiretti – che centra in pieno la sostenibilità, andando a recuperare una parte marginale del grappolo, i racemi, che fino ad oggi non conosceva destinazione, per chiudere la filiera nella maniera più nobile possibile, diventando la svolta innovativa di questa storica azienda. Quest'infiorescenza viene raccolta, separata dai semi, lavorata fino a diventare una pasta e poi trasformata in una glassa che ha il 95% di uva e il 5 % di aceto di vino. Oggi la glassa agrodolce di primitivo esplora la cucina innovativa, si fa notare tra degustazioni e cucina fai da te, diventa gemma preziosa sui piatti di chef.

LAZIO – MURAD SALEM

LA CAMPAGNA CON IL SOLE

A pochi passi dal centro di Roma, nasce un angolo di paradiso dove fermare il tempo e godere dei rumori e odori, di un luogo autentico. La sfida è possibile – continua Coldiretti -grazie all'energia solare senza consumo di suolo agricolo. Libico di terza generazione Murad Salem, ha deciso di farsi carico dell'azienda agricola, Oasi di Kadir, creata dal nonno per trasformarla in un progetto innovativo, autosufficiente dal punto di vista energetico. Avviene a pochi passi dal Cupolone, dove grazie al lavoro della famiglia di Murad si porta a tavola il massimo della genuinità nel rispetto dell'ambiente. Dalla lavorazione delle mozzarelle, ricotte e formaggi nel caseificio, dal pane e farinacei, fino al frantoio, alle stalle, alle macchine per la mungitura è tutto alimentato da energia rinnovabile

CATEGORIA CUSTODI D'ITALIA

MOLISE – CARMINE MOSESSO

RINASCE IL FAGIOLO DELLA FERTILITA'

Carmine ha scoperto il fagiolo della levatrice o fagiolo della fertilità, che in Molis, arrivò quando una levatrice dell'Emilia Romagna, cominciò a diffondere l'usanza di distribuire un sacchetto di questi fagioli alle donne – sottolinea Coldiretti – che desideravano diventare madri. Col tempo, però, questo fagiolo sparì da queste terre. Carmine ne recupera una manciata e ne celebra il ritorno. La sua scelta risponde anche a una esigenza di rotazione delle colture destinate a cereali, per cui si rende necessario il ricorso a un legume. Oggi l'antico seme della levatrice, è catalogato alla banca del germoplasma, rinasce e fa rinascere una coltura, una tradizione, un racconto che è tipicità, resilienza, appartenenza e testimonianza di culture antiche e attuali, stanziali e migranti.

UMBRIA – ANNA RUNCI

AGRICOLTURA EROICA: UNA FAMIGLIA SUL TETTO DELL'UMBRIA

Essere custodi d'Italia, esserlo fino in fondo – evidenzia Coldiretti -, può significare una scelta radicale, con rinunce, in cambio della libertà e della memoria. Accade ad Anna Runci, a suo marito Filippo, ai loro 4 bambini, che hanno deciso di vivere abbarbicati sul tetto dell'Umbria. In nessun altro luogo, Anna, avrebbe potuto garantire questi verdi pascoli alle sue pecore, per ottenere un latte buono come quello di una volta che permette, oggi, di realizzare apprezzatissimi formaggi di montagna, freschi e stagionati, ma anche yogurt di pecora e stracchinati, ricotte fresche e salate. Benvenuti tra le eccellenze dell'agricoltura eroica italiana.

ABRUZZO – SARA DEL MONTE

IL VINO CHE FERMENTA CON I POLLINI DI MONTAGNA

I vini biodinamici e quelli naturali qui sono una storia di lunga data e di alta quota. In diverse altitudini della Maiella, sono stati selezionati frutti – rileva Coldiretti – che diventano i lieviti per la fermentazione di questi vini naturali. E' una alchimia che, qui, si ripete grazie ai frutti 'mbriachelli' della Maiella, cresciuti in un ambiente incontaminato, con capacità zuccherine riconosciute e distinguibili. BioCantina Orsogna conta 450 soci per una produzione 100% biologica, su 1.400 ettari di viti, il cui 45% certificato biodinamico, quanto basta a essere riconosciuta come la più grande comunità internazionale biodinamica, certificata per biodiversità.

CATEGORIA COLTIVIAMO SOLIDARIETA'

SARDEGNA – ROBERTA FARIGO

CON LE "BOMBE DI SEMI" RAGAZZI DISABILI IN AIUTO DEI BAMBINI DELL'UCRAINA

L'azienda agricola Ortoflowers ha realizzato un progetto di inclusione sociale, insieme all'associazione 'Officina Creativa Janas 5', che accoglie ragazzi disabili. Contro le bombe devastanti della guerra – continua Coldiretti – sono state 'lanciate' bombe di semi di piante autoctone di terra sarda e 'su nenniri', vasi di terra cruda con semi di grano. Non a caso i 'su nenniri' sono realizzati nel periodo pasquale e celebrano il rito del dono tra le famiglie. I ragazzi impegnati nel progetto hanno realizzato questi manufatti con le proprie mani, poi li hanno confezionati favorendone la germinazione e li hanno venduti nei mercati di Campagna Amica. Il ricavato è stato interamente devoluto a 'Ibo Italia ong onlus', a sostegno dei bambini ucraini.

TOSCANA – ANDREA LAURENZI CON L'ASSOCIAZIONE AGRIMERCATO AREZZO

AL MERCATO CONTADINO I RAGAZZI AUTISTICI DIVENTANO CHEF

Tutto ha inizio nel vortice della pandemia, che particolarmente per i ragazzi di Arezzo Autismo ha evidenziato il bisogno di relazione e confronto con le persone, ma anche con la natura. Trasferiti in campagna o inseriti in una brigata di cucina – spiega Coldiretti -, è avvenuto quello che potrebbe essere dato per scontato, questi giovani hanno avuto modo di apprendere tecniche di cucina, educazione al gusto e al palato, capacità di selezionare i prodotti grazie agli imprenditori agricoli. Al termine del progetto i ragazzi hanno ricevuto un attestato riconosciuto, di haccp per il primo step di manipolazione degli alimenti. Questa è la vera innovazione che li rende autonomi nella competenza manuale consentendo loro, infatti di poter lavorare nella cucina di un agriturismo o di un ristorante.

LOMBARDIA – STEFANO PIATTI

L’AVVOCATO CONTADINO CHE RECUPERA DETENUTI E FRAGILI

Alle porte di Milano, Stefano Piatti, dopo aver approfondito nel percorso di tesi della facoltà di Giurisprudenza, lo studio di un’esperienza innovativa di gestione penitenziaria in Brasile, decide di tornare nel suo territorio – continua Coldiretti -, cambiare vita e offrire una opportunità ai ragazzi svantaggiati di casa propria. La terra è la premessa e lo strumento, per una scommessa delle più incredibili: ottenere l’eccellenza di un prodotto, coinvolgendo persone in condizione di detenzione, ma anche soggetti con disagi psichici, o ex tossicodipendenti e ragazze madri. Si chiama San Giuda, ‘per i miracoli impossibili’ un nome che è un programma riuscito. Soprattutto si coltivano opportunità. L’agricoltura è in grado di fare anche questo. Le aziende vengono qui a fare scouting di collaboratori affidabili. Che opportunità dalla bontà della terra.

CATEGORIA IMPRESA DIGITALE

EMILIA ROMAGNA – CATIA MUSI

ARRIVA L’AGRIBICI, TERRITORIO E CULTURA IN UNA APP

Ci arrivi in bici nell’azienda agricola di Catia, collocata nella campagna emiliana di Guastalla. La guida è affidata – rileva Coldiretti – ad un’applicazione che ti immerge a caccia di curiosità, percorsi possibili scegliendoli anche in base ai livelli di difficoltà. È una esperienza digitale che si trasforma in esplorazione della tradizione agricola e culturale locale. L’agribici è la possibilità, attraverso una app, di spostarsi dall’agriturismo al museo, dal ristorante di campagna amica a un centro sportivo, in maniera rispettosa dell’ambiente e salutare per chi, oltre a compiere una attività fisica vive una opzione di rigenerazione. Soprattutto se è a portata di click

VENETO – DAVIDE GOMIERO

‘QUELLA PAZZA FATTORIA’, L’AGRI-INFLUENCER DIVENTA STAR IN TV

Accendere i riflettori sull’agricoltura, specialmente quella innovativa 4.0, può essere anche un’occasione di divertimento. Come è accaduto a questa ‘Pazza fattoria’ – aggiunge Coldiretti – che ha mandato tutti in visibilio in uno dei format più seguiti in tv. Con un trattore a coltivare follower e a intrattenere il grande pubblico nelle incredibili avventure di una azienda agricola. È Davide Gomiero, agrinfluencer e star del trattore. E’ riuscito a richiamare una community di centinaia di migliaia di agricoltori e allevatori. Davide oltre a parlare di agricoltura innovativa, di sperimentazione in campagna, di ecologia, lotta ai cambiamenti climatici, di caro energia e giusto reddito per il contadino, tiene accesi i riflettori sulla quotidianità del lavoro in campagna e negli allevamenti. L’agricoltura non conosce confini.

VALLE D’AOSTA – DIDIER CHAPPOZ

IL CONTADINO ROBOT CHE CURA L’ORTO E PREVIENE LE CALAMITA’

È in grado di analizzare l’orto prima ancora di essere coltivato. Ne conosce il perimetro, la capacità di crescita di ogni suo ortaggio, le fasi. Ed è in grado – continua Coldiretti – di garantirti il giorno preciso per il raccolto. E’ il futuristico contadino robot (hortobot) che lavora in Val d’Aosta assieme a Didier. L’orto sperimentale consente un significativo risparmio energetico dal combustibile all’acqua, andando ad agire centimetro per centimetro lì dove ce n’è bisogno, senza possibilità di spreco. Inoltre, riprogramma l’attività al sopraggiungere di avversità e si nutre di energia solare.

CATEGORIA FARE FILIERA

MARCHE – JACOPO CORONA

I BISCOTTI CONTADINI DAI RAGAZZI DISABILI VIAGGIANO SUL FROLLA BUS

I ragazzi disabili del progetto 'Frolla' sono un uragano di energia e se i clienti non possono andare da loro sono loro a raggiungerli. Con il Frolla bus – spiega Coldiretti – hanno fatto tappa al mercato di Campagna Amica di Ancona, e da qui sono nate nuove relazioni e progetti. La qualità dei prodotti è garantita grazie alla collaborazione con gli agricoltori locali. All'entusiasmo ci pensano i ragazzi! Così al mercato si sono piazzati fuori, a distribuire i loro biscotti ai clienti, ma anche dentro, per realizzare in collaborazione con ognuno degli agricoltori presenti, un nuovo prodotto, partendo dalla materia prima sul banco. Dal dolce al salato e fino ai formaggi e all'olio d'oliva. Ne sono nati prodotti da forno e meravigliose relazioni.

CAMPANIA – NICOLA MARGARITA

I MILLE USI DEL CARDO, DALLE POSATE ALL'INCUBATRICE DI FUNGHI

È dalla terra confiscata alla camorra, e donata ad una comunità inclusiva per soggetti svantaggiati in provincia di Caserta, che nasce – continua Coldiretti – una filiera agricola in grado di produrre bioplastica e prodotti agricoli di qualità dalle posate green all'incubatrice di funghi. Terra Felix è un'impresa sociale che scommette su produzioni green e coinvolge persone fragili. Lo fa con il cardo selvatico, che è in grado di rigenerare i terreni senza sprecare energia. Grazie al coinvolgimento di Novamont, partendo dai semi del cardo, si effettua l'estrazione a freddo dell'olio vegetale, che diventa bioplastica, con cui si realizzano shopper, ma anche posate, bicchieri e piatti, oltre che teli per la pacciamatura. Tutto biodegradabile, capace cioè di ritornare alla terra come fertilizzante. Con lo stelo si realizzano panetti per la produzione di funghi Cardoncelli.

SICILIA – LUIGI BALDI

LO ZAFFERANO DI ARKANIA CHE FA FILIERA

Il viola di questi fiori, il giallo del sole che arricchisce la Sicilia, fanno vibrare le corde di tante piccole imprese che, attorno allo zafferano – sottolinea Coldiretti -, hanno deciso di fare rete e di costruire filiera. L'azienda agricola Arkania che è al centro del virtuoso circuito produttivo, si è specializzata nella produzione di zafferano puro in stigmi. L'obiettivo oggi è quello di creare un marchio De.Co territoriale dell'identità, appunto, materiale e immateriali sulla coltura dello zafferano di Marianopoli. Dalla ricerca farmaceutica ai percorsi turistici, dalla ristorazione fino alla valorizzazione dell'identità agricola di questo territorio, la spezia gentile dello Zafferano è fattore di attrazione e fascino.

In foto: a palazzo Rospigliosi, da sinistra il direttore del Parco della Maiella Luciano Di Martino, Sara del Monte e il presidente della Cantina Orsogna 1964 Giuseppe Micozzi.