AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

AGRIYOGA E SAFARI DEL TARTUFO, LE IDEE DEI GIOVANI AGRICOLTORI DEGLI OSCAR GREEN ABRUZZO

16 Settembre 2020



PESCARA – C'è l'agriyoga tra gli ulivi e il burro alla bava di lumaca, il safari del tartufo e l'etichetta digitale "antifrode".

Ma anche la "canna in provetta" e l'agriresort per chi vuole una "spa" veramente al naturale.

E' un'agricoltura che sfida il Covid con una forte inclinazione alla sostenibilità la protagonista dell'edizione abruzzese 2020 di Oscar Green, il concorso sull'innovazione promosso da Coldiretti Giovani Impresa che, nella selezione regionale, ha premiato 6 imprenditori con meno di 40 anni.

I risultati sono stati svelati oggi pomeriggio a Pescara, nel museo delle Genti d'Abruzzo, al termine dell'incontro "INNOVATORI DI NATURA: idee e progetti ai tempi del Covid" alla presenza del presidente di Coldiretti Abruzzo Silvano Di Primio che ha introdotto la cerimonia, del direttore regionale Coldiretti Abruzzo Giulio Federici, del delegato regionale di Coldiretti Giovani Impresa Giuseppe Scorrano e della componente dell'esecutivo nazionale di Coldiretti Giovani Impresa Benedetta Liberace.

Presente anche Emanuele Grima, imprenditore agricolo vincitore dell'Oscar Green 2017, il sindaco di Pescara Carlo Masci e l'assessore regionale Emanuele Imprudente che ha illustrato la realtà dell'imprenditoria regionale alla luce degli ultimi bandi del programma di sviluppo rurale.

“Una giornata dedicata ai giovani e alle loro idee in un periodo molto difficile a causa dell’emergenza sanitaria – dice Silvano Di Primio, presidente di Coldiretti Abruzzo – il concorso Oscar Green ha l’arduo compito di mettere in evidenzia le idee e i progetti più nuovi e innovativi, ma soprattutto la capacità della nuova generazione di migliorare e diversificare un’attività considerata erroneamente tradizionale. In realtà l’agricoltura cambia ma, pur conservando i proprio valori, si evolve e guarda al futuro. I giovani sono una grande risorsa che va coltivata, spronata ed incentivata. In questo periodo di emergenza hanno inoltre dimostrato grande energia e capacità di sfidare le difficoltà”.

Da qui l’intervento del delegato regionale di Coldiretti Giovani Impresa, Giuseppe Scorrano. Che, al termine della tavola rotonda, ha evidenziato come “l’interesse dimostrato dai giovani e il risultato del concorso dimostrino concretamente la presenza e l’entusiasmo del nuovo tessuto imprenditoriale che si impegna per produrre prodotti e progetti nuovi con una buona dose di inventiva e di creatività”.

Scorrano ha focalizzato l’attenzione sulle logiche imprenditoriali dei nuovi agricoltori mentre Federici ha rimarcato l’importanza di “permettere ai nuovi imprenditori di operare velocemente con uno snellimento complessivo della burocrazia”.

Grima ha invece illustrato la sua esperienza di impresa nella produzione di distillati a km0 e di prodotti come il sale spray, mentre la Liberace ha raccontato il grande impegno dei giovani in occasione della fase 1 del Covid e la grade voglia di riscatto emersa con l’emergenza sanitaria.

I vincitori della selezione regionale del concorso premiati con l’Oscar Green Abruzzo 2020 sono i seguenti:

1. IL SAFARI DEL TURTUFO: Lucio Berlingeri, di Villa Santa lucia degli Abruzzi (AQ), 37 anni, è il vincitore della categoria Campagna Amica.

Per “safari del tartufo”, pensato per un pubblico curioso di conoscere l’arte della raccolta del prezioso tubero, si intende un percorso in tartufaia in cui trasformare gli ospiti dell’azienda in veri e propri “detective” in una sorta di caccia al tesoro in cui, in compagnia di lagotti addestrati, si mostra l’abilità dei cani da tartufo, dal fiuto acuto e fine, fino alla “scoperta” del prezioso tubero di cui al termine si propone la degustazione in azienda.

L’idea costituisce una forma innovativa di diversificazione del reddito aziendale, attraverso iniziative accessorie che – mantenendo l’attività agricola centrale – consentono di generare redditi diversi, rafforzare la competitività sul mercato e contribuire allo sviluppo sostenibile dell’economia e del turismo delle aree rurali e svantaggiate.

2. BURRO ALLA BAVA DI LUMACA: Eleonora Mesiano, 40 anni, di Sulmona, è la vincitrice della categoria Creatività. Per burro alla bava di lumaca si intende un prodotto detergente per la skincare innovativo, funzionale e pratico, unico nel suo genere nel mondo della cosmesi italiana. E’ unico perchè racchiude la filosofia della pulizia orientale basata sugli oli e le profumazioni e la praticità occidentale. Il burro, a base di bava di lumache allevate dalla giovane Eleonora, è utilizzato come struccante per il viso.

3. EVOCHAIN, L’ETICHETTA “NOTARIZZATA”: Antonello Garra, 31 anni, di Pescara con azienda agricola omonima a Pineto, è il vincitore della categoria Impresa 5.terra. L’innovazione introdotta in azienda consiste nell’inserimento di un QR code applicato a bottiglie e lattine di olio extravergine di oliva (EVO) che permette al consumatore di vedere con smartphone o direttamente da social tutte le fasi di produzione dal campo alla tavola fino all’acquisto tramite e-commerce.

Il QR code, sviluppato da una azienda di IT, introduce la storia del prodotto (dal singolo albero al processo di lavorazione) in modo immutabile e trasparente all’interno di un database certificato e affidabile che – questa l’importante novità – conserva informazioni “notarizzate” (in blockchain) che possono essere modificate esclusivamente dal titolare del codice alfanumerico.

4. AGRIRESORT CON LA SALA DEL PENSIERO: Eva Arrizza, 40 anni, di Francavilla, titolare di Villa Verna Agriresort, è la vincitrice della categoria Sostenibilità. Si tratta di un agriturismo che unisce il lusso e l’esclusività del resort: il suo cuore è una rimessa agricola ristrutturata in chiave moderna con arredi di design che ricalcano la natura dell’ambiente esterno. “AgriResort” perché l’agriturismo è dotato di una piscina e di una spa con vista su colline, mare e montagne di cui possono usufruire esclusivamente i clienti della struttura.

La spa è dotata di doccia a cromoterapia, sauna finlandese e vasca idromassaggio e viene caratterizzata dal servizio di prodotti agricoli aziendali (frutta fresca) e tisaneria. L’agriresort è dotato anche di una “sala del pensiero” in cui si ammira in rigoroso silenzio il tramonto sul Gran Sasso. Insomma, una chicca del lusso che conserva l’animo “nature”.

5. AGRIYOGA: Gennaro e Martina Montecchia (30 anni), rispettivamente padre e figlia, di Morro d'Oro (TE), titolari del Frantonio Montecchia, sono i vincitori della categoria Noi per il sociale. Hanno dotato l'azienda agricola di un servizio "spirituale".

Si tratta di una esperienza meditativo-sensoriale tra yoga e degustazione di olio, mutuata dall'idea di alcune aziende agricole settentrionali che praticano lo yogawine.

In sostanza, una seduta di yoga standard tra gli ulivi aziendali è seguita da una passeggiata in campagna e da una degustazione "consapevole" di extravergine accompagnato da produzioni tipiche locali. L'idea del frantoio nasce dalla convinzione che questa antica pratica indiana, realizzata con l'aiuto di esperti del settore, si sposi con la riscoperta della sensorialità anche a tavola.

6. CANNE IN PROVETTA PER BIOMASSA: Cecilia Di Primio, 27 anni, di Ripa teatina (CH), dell'azienda agricola Apice Piante è la vincitrice della categoria Fare Rete per un progetto realizzato con l'università di Bologna.

In laboratorio, con metodo tecnologico, vengono prodotte le piante di Arundo Donax (la comunissima canna da fosso) perché ha il più alto potenziale calorifero da destinare alla produzione di biomassa.

Il processo viene realizzato in laboratorio perché la canna non si riproduce da seme e per ottenere grandi quantitativi si deve ricorrere per forza alla micropropagazione che consiste nella coltivazione in provetta su larga scala.

Due le finalità: la produzione di biomassa verde (in sostituzione del mais) e di biomassa secca (la canna asciutta viene triturata per ottenere il cippato per la combustione diretta in caldaia) in modo controllato e veloce.

Nel corso dell'incontro è stato inoltre consegnato un riconoscimento speciale al Comune di Pescara per la fiducia dimostrata nei confronti della filiera agricola italiana e della rete campagna Amica nel corso della fase emergenziale del Covid anche attraverso il coinvolgimento del mercato degli agricoltori di Via Paolucci nell'aiuto delle famiglie più bisognose e penalizzate dall'emergenza sanitaria.

Il riconoscimento è stato ritirato dal sindaco Carlo Masci.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli