

AZIENDE AGRICOLE SEMPRE PIU' "GREEN", MA PER GIOVANI DIFFICOLTA' ACCESSO A TERRA E CREDITO

19 Febbraio 2023



L'AQUILA – Sono tante le storie che danno voce ad un mondo fatto da 55mila under35 che hanno scelto di costruirsi un futuro investendo nella terra, unico settore in crescita. Si perché negli ultimi 10 anni, ad aumentare dell'1% sono state solamente le imprese agricole in controtendenza rispetto al crollo del 13% degli altri settori.

Ad ostacolare la crescita delle giovani imprese agricole restano però – rileva Coldiretti – le difficoltà legate all'accesso alla terra e quello al credito. Il prezzo medio di un ettaro di terreno agricolo in Italia è di 20.900 euro con differenze sensibili a livello regionale e leggermente inferiore nel centro Italia.

Tra crisi, pandemia e guerra, il primario è diventato il punto di riferimento per le nuove generazioni, visto che solo nell'ultimo anno sono nate 17 nuove realtà al giorno.

Un settore oggi in grado di offrire lavoro ancora ad almeno 100 mila giovani, per colmare la mancanza di manodopera che ha colpito le campagne lo scorso anno.

Dalla prima carta alimenti fatta in Calabria con lino e cera d'api, all' "incubatrice" campana per i funghi cardocelli realizzata con gli scarti del cardo usati anche per fare le posate, all'acqua tonica agricola in Trentino a base di luppolo, ginepro e genziana.

Sono alcune delle innovazioni presentate dai giovani imprenditori della Coldiretti in occasione degli Oscar Green, il salone della creatività Made in Italy.

C'è anche una azienda agricola abruzzese tra le finaliste nazionali: si tratta della Biocantina Orsogna 1964 nella categoria "Custodi d'Italia" con il progetto presentato al concorso da Sara Del Monte, 33 anni. 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.

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.

Tante le idee dove la sostenibilità è la parola d'ordine non solo per il packaging, ma anche per la prima glassa di vino Primitivo prodotta in Puglia con il recupero dei racemi, parte marginale del grappolo.

In Molise c'è invece, chi ha riscoperto l'antica varietà di fagioli 'della levatrice' che si donava anticamente alle donne che desideravano diventare madri.

Vegono dall'Abruzzo i primi vini naturali biodinamici fermentati con i lieviti dei frutti 'mbriachelli' della Maiella, varietà di montagna certificata grazie ad una collaborazione tra l'azienda e il Parco nazionale della Maiella.

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

Spazio anche alla solidarietà con le esperienze di welfare agricolo; in Toscana ragazzi autistici sono diventati brigata di cucina al mercato contadino di Campagna Amica, in Lombardia l'azienda agricola è l'occasione di recupero per detenuti, 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, come l'app agribici che dà la possibilità di fare un tour tra le campagne in Emilia Romagna; ma anche al teatro di viti in Friuli Venezia Giulia, dove si arriva con un qr code per gustare vino e ascoltare un concerto live di musica classica in mezzo alle vigne.

Secondo l'analisi della Coldiretti, presentata proprio in occasione degli Oscar Green 2023, quasi un giovane imprenditore su cinque (19%) è peraltro laureato. Sul piano produttivo emerge come la maggioranza dei giovani imprenditori è impegnato nella coltivazione di ortaggi (13% del totale) ma una quota importante risulta anche ricoperta dal settore delle produzioni agricole associate all'allevamento di animali (11%) e a seguire il vino (10%).

Le imprese dei giovani, come sottolinea la Coldiretti, sono il fiore all'occhiello del settore: rispetto alla media hanno una superficie superiore di oltre il 54%, un fatturato più elevato del 75% e il 50% di occupati in più per azienda e se il 34% sono informatizzate, il 24% ha realizzato innovazioni in azienda nell'ultimo triennio e il 19% è laureato.

Fil rouge sono creatività e sostenibilità che accomunano le storie dei vincitori degli Oscar Green. Tante idee che a volte però possono essere ostacolate dalla difficoltà di accesso alla terra e al credito.

Da qui i 10 consigli elaborati dai tutor della Coldiretti su come diventare agricoltori in 10 mosse per non arrendersi alla burocrazia, partendo da un' "idea" d'impresa, sapendola trasformare in un progetto con il sostegno dei finanziamenti. A questo proposito è in corso Generazione terra, la nuova misura di Ismea che finanzia fino al 100% per un massimo di 1,5 milioni di euro, il prezzo di acquisto dei terreni che si rivolge ai giovani che intendono insediarsi in agricoltura per la prima volta, ma anche a quelli già attivi da almeno due anni.