AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

OSCAR GREEN COLDIRETTI A VENEZIA: IN FINALE ANCHE UNA AZIENDA ABRUZZESE

28 Giugno 2024



VENEZIA – Dal concime a base di lana alle orecchiette snack per aperitivi, dal pane di robiola ai cosmetici anti-aging al kiwi e ai noccioli d'ulivo, dal progetto per "disintossicare" dall'uso degli schermi gli hikikomori i malati di tecnologia, al ritorno della manna biblica, sono alcune delle innovazioni presentate questa mattina nella premiazione nazionale del concorso Oscar Green di Coldiretti al Villaggio di Venezia, con giovani agricoltori provenienti da ogni parte d'Italia per mostrare le loro idee che salvano il clima e creano opportunità di lavoro.

Tra i diciotto finalisti del concorso anche l'abruzzese Vincenzo Cioti che, in collaborazione con Bruno Carpitella, utilizza le nevi del Gran Sasso come cantina per invecchiare il suo vino. Le bottiglie, portate a spalla, trascorrono sette mesi sotto la neve: qui la pressione atmosferica, l'aria pura e le condizioni estreme plasmano il vino rendendolo nettare per palati raffinati. Un'impresa unica che si avvale di una "transumanza orizzontale" tra coloro che collaborano per il successo del progetto, e di una "verticale" per raggiungere le altitudini necessarie. "L'Oscar Green è il premio all'innovazione in agricoltura che, ogni anno, fa luce su idee, progetti, attività nuove e al passo con i tempi del settore più tradizionale di tutti – dice Carla di Michele, delegata di Coldiretti Giovani Impresa Abruzzo – la premiazione nazionale è un momento importante e la presenza di una azienda abruzzese conferma un tessuto dinamico e una forte spinta all'innovazione anche nella nostra regione".

© 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