

OSCAR GREEN, GENERAZIONE "WILD": PREMIATI 6 GIOVANI IMPRENDITORI, I VINCITORI

11 Luglio 2023



PINETO - Ci sono il giardini verticali brevettati e fai da te, la birra di segale e mais nero, la fattoria degli alpaca che ha ideato la "furry therapy". Ma anche i vini affinati sulle cime più impervie e nevose del Gran Sasso portati a mano dagli alpinisti, la cooperativa che recupera ex detenuti con lavori di manutenzione del verde e il villaggio che tutela l'insetto più prezioso per il benessere ambientale: l'ape.

È una agricoltura sostenibile dal punto di vista ambientale, sociale ed economico la protagonista dell'edizione abruzzese 2023 di Oscar Green, il concorso sull'innovazione promosso da Coldiretti Giovani Impresa che, nella selezione regionale, ha premiato 6 imprenditori per le idee e i progetti più innovativi.

I risultati sono stati svelati oggi pomeriggio ad apertura della Notte degli Oscar Green a Pineto, nella Torre del Cerrano, alla presenza del presidente di Coldiretti Abruzzo Silvano Di Primio, del direttore regionale Coldiretti Abruzzo Roberto Rampazzo (che ha moderato l'incontro), del delegato regionale di Coldiretti Giovani Impresa Giuseppe Scorrano nonché dei presidenti delle Coldiretti provinciali di Teramo Emanuela Ripani, di Chieti Pier Carmine Tilli e dell'Aquila Alfonso Raffaele, oltre naturalmente ai vertici del Parco Marino (ha portato i saluti il presidente Fabiano Aretusi), ai sindaci di Pineto Robert Verrocchio e di Silvi Andrea Scordella, al segretario generale della Camera di Commercio di Chieti Pescara Michele De Vita e al componente di giunta della Camera di commercio del Gran Sasso Daniele Erasmì.

Presente anche l'assessore regionale all'agricoltura Emanuele Imprudente che si è soffermato sulla tutela dell'agroalimentare abruzzese e sulla necessità di collegarle al settore turistico e di promozione territoriale, evidenziando le opportunità collegate al settore agricolo per i giovani.

“Un incontro per riflettere e confrontarsi sul presente e sul futuro del settore partendo da progetti reali che raccontano esperienze di vita e di impresa – ha detto Giuseppe Scorrano, delegato di Coldiretti Giovani impresa Abruzzo – le idee emerse quest'anno raccontano un'agricoltura orientata alla sostenibilità, al sociale e all'ambiente e ad un'innovazione che non tradisce la tradizione”.

E su questa linea, lo speech dello chef Wild Davide Nanni di Castrovalva, socio di Coldiretti e conosciuto al grande pubblico che è stato testimonial dell'evento.

“L'innovazione – ha detto Davide Nanni che ha raccontato il suo rapporto con l'agricoltura focalizzando l'attenzione sul binomio tradizione/innovazione – non è solo quella legata all'adozione di una nuova tecnica o di una nuova tecnologia. Innovare significa trovare soluzioni ingegnose con il fine ultimo di non tradire mai quella promessa di “trasmettere e consegnare” che è alla base del concetto di tradizione. In tal senso – ha detto lo chef dei boschi – si può fare agricoltura innovando senza snaturare le tradizioni a patto che sia ben chiara la missione di lasciare al domani quello che abbiamo oggi”.

Ma veniamo al momento più atteso della cerimonia. I vincitori della selezione regionale del concorso premiati con l'Oscar Green Abruzzo 2023 sono i seguenti:

BIRRA DI SEGALE E MAIS NERO – CATEGORIA CUSTODI D'ITALIA – SARA LALLI DELL'AZIENDA AGRICOLA LALLI SARA – COLLEBRINCIONE (L'AQUILA)

L'Oscar per la categoria Custodi di Italia è stato conferito a Sara Lalli, dell'omonima azienda agricola, per la birra agricola di segale e mais nero. Si tratta di un prodotto nato dalla collaborazione con un'altra azienda agricola aquilana (Luca Tarquini) e finalizzato alla riscoperta dei cereali antichi e al loro riutilizzo in base ai diversi sapori e alle proprietà nutrizionali. Una curiosità: la sua azienda si trova a Collebrincioni, località dell'Aquila ad un'altitudine di circa 1200m s.l.m., aspetto che le conferisce l'identità di un agricoltore custode in territorio svantaggiato.

CAMPI DI LIBERTA' – CATEGORIA COLTIVIAMO SOLIDARIETA' – LEDA DEL BORRELLO – MICHEA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE ARL DI VASTO

La cooperativa sociale agricola Michea, presieduta da Leda Del Borrello, ha al suo interno soci, soci lavoratori e soci volontari e persegue una serie di attività a scopo didattico, sociale ed inclusivo collegate alla formazione in agricoltura. Lo scopo della cooperativa è il reinserimento sociale e lavorativo di soggetti svantaggiati. Tra questi, oltre a donne vittime di violenza e diversamente abili, un progetto particolarmente importante riguarda il recupero di ex detenuti e detenuti impiegati in lavori socialmente utili. La coop ha assunto come soci lavoratori 2 detenuti che si occupa della manutenzione di giardini privati e comunali di vasto e san salvo. A loro si aggiungono i detenuti che nella cooperativa scontano la pena alternativa sempre come manutentori dell'orto.

IL GIARDINO VERTICALE FAI DA TE – CATEGORIA IMPRESA DIGITALE – FRANCESCO EGIZII – LA FELCE SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE DI SAN GIOVANNI TEATINO

Il SISTEMA VIRIDIS® è un innovativo supporto componibile per il verde pensile – da noi brevettato – che permette di portare il verde su qualunque superficie e in qualunque ambiente. È costituito da un sacco in tessuto resistente agli strappi, al vento, alle piogge, ai raggi solari e agli agenti ossidanti dello smog. È già completo di substrato concimato ed impianto di sub-irrigazione a goccia.

Tenuto da semplici tasselli, catene e reti di sostegno, facilmente reperibili presso il proprio rivenditore di fiducia, è facilmente applicabile, è completamente modulare e riutilizzabile. È la soluzione per verde verticale alla portata di

installatore e consumatore. Le istruzioni vengono fornite attraverso un qr code con video dimostrativo del montaggio. A livello digitale, il supporto è completamente integrabile con qualunque soluzione di controllo colture (irrigazione, centraline, sensori umidità) reperibile sul mercato.

VINI AFFINATI SOTTO LA NEVE – CATEGORIA FARE FILIERA – AZIENDA AGRICOLA CIOTI CON ALPINISTA BRUNO CARPITELLA

Con la “transumanza” dei vini il giovane Vincenzo Cioti, insieme all’alpinista Bruno Carpitella, ha realizzato un progetto di affinamento di vini in condizione estreme. I vini d’altura prodotti dall’azienda Cioti, provenienti da un uvaggio di uve estinte, vengono affinati in apposite celle (simili a container metallici aperti) e vengono portate a mano da un gruppo di alpinisti nel periodo precedente alla prima nevicata in una zona selezionata e segreta del Gran Sasso, nel cuore del Parco Nazionale. Le bottiglie vengono posizionate ad oltre duemila metri e vengono ricoperte dalla neve per poi essere recuperate dopo il disgelo. Il risultato è un prodotto enologico per palati raffinati, capace di evocare l’ambiente montano e le condizioni estreme in cui vengono affinati. Proprio come le greggi abruzzesi, vengono spostate dalla zona collinare a quella montana. Le bottiglie – che vengono prodotte in minime quantità anche a causa degli elevati costi di gestione, circa 400 esemplari ogni anno – sono molto ricercate per la loro unicità.

LA CITTA’ DEL MIELE – CATEGORIA: ENERGIE PER IL FUTURO E SOSTENIBILITA’ – ANDREA IACOVANELLI – APISTICA 2 I/Adi apicoltura DI TORNARECCIO

L’Oscar per la categoria Sostenibilità è andato ad Andrea Iacovanelli per il progetto CITTA DI MIELE che, in un gioco di parole che richiama il nome dell’azienda di famiglia, ha la finalità di divulgare la conoscenza dell’apicoltura, come essenza vitale da mantenere nel nostro pianeta. Si tratta di un vero e proprio villaggio, riconosciuto fattoria didattica, in cui i visitatori sono protagonisti di un’esperienza didattica diversa ed innovativa, personalizzandola e scegliendo tre le seguenti attività: vita in alveare, analisi sensoriale del miele, laboratori pratici-artistici, apiario del benessere, apiterapia, visita aziendale. Tra le novità del “apivillaggio” vanno citati l’apiario del benessere, struttura per beneficiare dei profumi dell’alveare e del ronzio delle api e l’apiterapia, trattamenti per il recupero del benessere, sia nell’ambito umano che veterinario, con i prodotti raccolti, trasformati e secreti dalle api.

LA FATTORIA DEGLI ALPACA – CATEGORIA CAMPAGNA AMICA – CRISTIANA LAURIOLA – AZIENDA AGRICOLA CRISTIANA LAURIOLA DI SERRAMONACESCA

L’oscar per la categoria Campagna amica è andato ad una giovane imprenditrice agricola, laureanda in lettere con una straordinaria passione per gli animali e per gli alpaca, camelidi pre-ruminanti originari del Sud-America (Perù) che si nutrono di fieno e pascolano liberi in campo.

Nella sua fattoria ce ne sono cinque e vengono utilizzati per una pet therapy basata indirizzata a chi vuole ritrovare un equilibrio con la natura. Al centro della sua attività c’è l’instaurazione del legame con gli animali attraverso il contatto corporeo, accarezzando il folto pelo di questi docili pelosetti. Attraverso la carezza e la cura degli alpaca, grandi e piccini riscoprono valori come “gentilezza” e rispetto, che i camelidi restituiscono con riconoscenza e simpatia.

La sua è quindi una fattoria socializzante in cui ci sono anche maialini nani, conigli nani, asinelli e pecorelle. Gli animali hanno quindi il ruolo di “accompagnatori” in un percorso di rigenerazione emozionale degli ospiti che sono coinvolti in passeggiate a passo di alpaca e in attività con gli altri animali. Dopo aver tosato gli alpaca, la fibra viene portata in laboratori che trattano la materia grezza senza utilizzare prodotti chimici. Dopodiché viene fiata per fare maglioni, sciarpe, guanti.