

OSCAR GREEN, IDEE CHE SFIDANO CRISI E RINCARI: PREMIATI GIOVANI AGRICOLTORI ABRUZZESI

12 Ottobre 2022



PESCARA - Ci sono i quadri di muschio crittografati e i tappi della solidarietà, l'utilizzo dello zafferano come antinfiammatorio e l'agristellario ma anche la brace pret a manger e i vini ancestrali con lieviti di montagna.

È una agricoltura che strizza l'occhio alla fantasia, alla creatività e alla ricerca scientifica, la protagonista dell'edizione abruzzese 2022 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 a Pescara, nell'ex Aurum, alla presenza del presidente di Coldiretti Abruzzo Silvano Di Primio, del direttore regionale Coldiretti Abruzzo Roberto Rampazzo, del delegato regionale di Coldiretti Giovani Impresa Giuseppe Scorrano nonché della delegata nazionale di Coldiretti Giovani Impresa Veronica Barbatì e del segretario nazionale dei Giovani di Coldiretti Stefano Leporati (collegato in videoconferenza) che hanno tracciato la geografia agricola degli under 40 rimarcando la grande resilienza delle aziende di recente costituzione, l'importanza di "uno snellimento complessivo della burocrazia" e il bisogno di tutelare il "made in Italy agroalimentare contro la paura del cibo "frankenstein".

Presente anche l'assessore regionale all'agricoltura Emanuele Imprudente che si è soffermato sul "brand Abruzzo" e sulle potenzialità del settore agroalimentare e turistico.

"Una cerimonia che ogni anno dimostra quanta creatività caratterizzi i nuovi imprenditori e quanta resilienza ci sia nel settore agricolo nonostante le difficoltà attuali - ha detto Giuseppe Scorrano, delegato di Coldiretti Giovani impresa Abruzzo - in un momento in cui le bollette sono alle stelle e il futuro è incerto, tanti imprenditori under 40 sfidano l'emergenza con impegno e creatività e dimostrano che si può guardare al futuro con ottimismo. Certo sono necessari interventi e sostegni e, in tal senso, auspichiamo un intervento delle amministrazioni regionali e del governo per sostenere chi, nonostante tutto, ha voglia di crescere e migliorare".

Quest'anno, al format consolidato della premiazione, si è aggiunta una novità e i giovani di Coldiretti hanno accolto un ospite speciale: Gino Bucci, anche conosciuto come L'Abruzzese fuori sede, che ha raccontato il suo rapporto con l'agricoltura in una simpatica performance estemporanea sul binomio tradizione/innovazione.

I vincitori della selezione regionale del concorso premiati con l'Oscar Green Abruzzo 2022 sono i seguenti:

I TAPPI DELLA SOLIDARIETA' - CATEGORIA COLTIVIAMO SOLIDARIETA' - (unica categoria senza limiti di età) - CAMILLO ZULLI

L'OSCAR per la categoria Coltiviamo Solidarietà è andato a Camillo Zulli, direttore della Cantina Di Orsogna per un progetto in collaborazione con Babalù la fattoria dell'amicizia, centro diurno per l'emancipazione lavorativa dei ragazzi disabili. Si tratta di una linea di vini (Babalù la fattoria dell'amicizia) veramente speciale: per ciascuna delle 4 tipologie di vino, le etichette riportano disegni diversi realizzati da ragazzi diversamente abili.

Il "cuore" del progetto consiste nel consegnare al consumatore il "sogno" di questi ragazzi attraverso, sia le etichette, sia attraverso i tappi su cui sono incisi pensieri, frasi, desideri e che diventeranno speciali souvenir da conservare. Parte del ricavato della vendita delle bottiglie va inoltre in beneficenza per l'acquisto di attrezzature utili al recupero dei ragazzi del centro. Sono stati già acquistati due pulmini.

L'Oscar è stato ritirato dal presidente Giuseppe Micozzi e Luana Balzano, della Cantina di Orsogna.

ANTINFIAMMATORIO A BASE DI ZAFFERANO - CATEGORIA FARE FILIERA - FEDERICA DI CECCO

Si chiama "Valorizzazione e caratterizzazione biofunzionale dei petali di *Crocus sativus* (zafferano) del territorio Aquilano e possibile uso nella terapia antinfiammatoria delle malattie croniche intestinali (MICI)" ed è il progetto vincitore della Categoria FARE FILIERA (unica categoria aperta ad enti pubblici).

È una ricerca del dipartimento di medicina e scienze dell'invecchiamento dell'università d'Annunzio, a cura di un gruppo di giovani ricercatori capitanati dalla professoressa Lorenza Speranza. Consiste nel recupero degli scarti inutilizzati dello zafferano destinato alla gastronomia. Dopo la vagliatura e la separazione, il resto del fiore, composto essenzialmente dai tepali, viene scartato come materiale residuo.

Prove emergenti - hanno spiegato i ricercatori - hanno dimostrato che i petali di zafferano contengono una serie di molecole bioattive con attività antiossidante e antinfiammatoria. Alla luce delle attuali evidenze sperimentali e della loro potenzialità, stiamo portando avanti ulteriori indagini per comprendere e ampliare le conoscenze sul meccanismo molecolare dei componenti bioattivi dei petali di *Crocus sativus* di Navelli, per poter arrivare alla formulazione di preparati che possano essere utilizzati ad uso terapeutico nelle Malattie Infiammatorie Croniche Intestinali (MICI).

A ritirare il premio sono state la dottoressa Federica Di Cecco e la professoressa Lorenza Speranza.

AGRISTELLARIO E LODGE DI CAMPAGNA - CATEGORIA SOSTENIBILITA' - KERRY ROY

Si chiama Kerry Roy ed è una inglese innamorata dell'Abruzzo che si è trasferita in Italia poco prima del Covid. E proprio il Covid l'ha spinto in questa avventurosa attività a contatto con la natura

La sua azienda agricola, situata a Loreto Aprutino, è specializzata in glamping, glamour camping. Le sue strutture sono alloggi a forma di cupola in cui vivere una esperienza "rurale" particolare, vere e proprie lodge in campagna dotate di tutti i comfort da cui è possibile vedere il panorama notturno (stelle candenti comprese) e all'esterno fare un bagno in vasca jacuzzi tra mille bolle di sapone. È un turismo di lusso ma avventuroso, indirizzato a chi vuole vivere una esperienza a contatto con la natura e ritrovare se stesso. Infatti, la giornata in azienda si caratterizza con lezioni di yoga tra gli ulivi e meditazione con campane tibetane e passeggiate a cavallo.

AGRIPICNIC - CATEGORIA CAMPAGNA AMICA - MARCO DI MASCIO

Si tratta di un'area attrezzata all'aperto, esterna all'azienda, con gazebo e braci in cui i visitatori possono cuocere e consumare la carne acquistata in azienda. E' stata pensata e realizzata da Marco Di Mascio dell'agrozootecnica Di Mascio, di Loreto Aprutino.

Dotata di servizi e accessi per i diversamente abili, l'area nasce dalla volontà della famiglia di chiudere il ciclo del chilometro zero incentivando il consumo direttamente nel luogo in cui è stato prodotto il cibo. Nell'area si può consumare

esclusivamente carne di maiale e, volendo, su prenotazione, i visitatori trovano la brace già pronta per la cottura della carne. Insomma una “brace pret a porter”.

QUADRI DI MUSCHIO CRITTOGRAFATI – CATEGORIA IMPRESA DIGITALE – NICOLA CROGNALE

Vincitore della categoria Impresa digitale è Nicola Crognale, di Lanciano, per i quadri di muschio, anche detti “Giardini Verticali”.

I quadri sono vivi e duraturi nel tempo, non necessitano di manutenzione e sono realizzati su commissione: il cliente espone la sua idea e lui provvede a progettarela attraverso un programma di modellazione 3D. Una volta ottenuto il “modello” viene sottoposto al cliente e si passa alla realizzazione che, in alcuni casi, avviene attraverso il taglio laser del legno su cui incollare il muschio. La renderizzazione consente al cliente di “vedere” l’opera prima della realizzazione ed effettuare eventuali aggiustamenti. Una curiosità: l’opera renderizzata è crittografata.

Le immagini create vengono immesse in una galleria di arte digitale e vendute come opere NFT, non fungible token. Le immagini digitali sono così “coperte” da diritto d’autore e non riproducibili.

VINI ANCESTRALI CON LIEVITI “MBRIACHELLI” – SARA DEL MONTE DELLA CANTINA DI ORSOOGNA 1964

È un progetto della Cantina Orsogna 1964 in collaborazione con il Parco Nazionale della Maiella, impegnati nella tutela e conservazione della biodiversità degli ecosistemi.

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 della Maiella 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 a conclusione delle prove di micro vinificazione 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.

Si è iscritta al concorso e ha ritirato il premio la giovane Sara Del Monte.