

## I vincitori dei premi Oscar Green ai giovani agricoltori

Sono stati assegnati al Villaggio contadino di Venezia gli Oscar Green della Coldiretti, i premi ai giovani che fanno innovazione con idee che salvano il clima, rivoluzionano i consumi, creano lavoro e riportano sulle tavole specialità quasi estinte. Un risultato reso possibile dalla presenza di 48 imprese under 30 in agricoltura che rimangono sostanzialmente stabili negli ultimi 10 anni rispetto al crollo che si è verificato negli altri settori. Il segno di una resilienza dei giovani agricoltori che viene però messa a dura prova dai troppi ostacoli che impediscono o rallentano l'ingresso e la continuità nella gestione delle imprese agricole: la mancanza di accesso al credito, la burocrazia, la carenza di infrastrutture e il limitato accesso alla terra ne sono alcuni esempi, secondo un rapporto del Centro Studi Divulga.

“Nel ricordare che i Villaggi contadini della Coldiretti sono la Festa dei consumatori che trovano nella Coldiretti un prezioso alleato nella battaglia per la difesa della salute, dall'ambiente e della sana alimentazione” il Segretario generale Vincenzo Gesmundo ha invitato i giovani della Coldiretti alla “mobilitazione” sui social network diventando influencer per sostenere le battaglie della Coldiretti e supportare gli interessi degli associati. Occorre portare la creatività che avete dimostrato nelle vostre aziende anche nei più nuovi strumenti di comunicazione” ha incalzato.

Da parte del presidente Ettore Prandini è stato sottolineato l'impegno della Coldiretti per far diventare il ricambio generazionale una priorità all'interno della prossima Politica Agricola Comune che è stato da subito portato avanti al livello comunitario all'indomani delle elezioni europee. Prandini ha poi riassunto i risultati ottenuti grazie all'impegno della Coldiretti nel confronto con le Istituzioni ma anche denunciato l'obiettivo finale di garantire alle imprese la giusta redditualità per dare pari dignità alle imprese agricole. Il Delegato nazionale dei Giovani della Coldiretti Enrico Parisi ha voluto ricordare che i giovani sono attenti alla natura e attraverso le innovazioni combattono lo spopolamento delle aree rurali. “I nostri giovani rappresentano il presente e costruiscono il futuro” ha concluso Parisi.

Emiliano Appiano, giovane agricoltore siciliano, è uno dei venti produttori al mondo di manna, il prodotto “biblico” estratto dalla corteccia del frassino che ha riportato sulle tavole, aggiudicandosi il riconoscimento nella categoria “Custodi d'Italia”. Un tesoro che nasce tra i comuni di Castelbuono e Pollina, nel palermitano. La manna vanta straordinarie proprietà depurative tanto da essere usata in cosmesi, nella tradizione dolciaria e persino nei piatti dei ristoranti stellati.

Jacopo Trasolini, produttore di kiwi ad Arezzo, ha creato una linea di cosmetici recuperando i frutti troppo piccoli per essere immessi sul mercato, in un'ottica di economia circolare. E' nato così un anti-aging rigenerante per le irritazioni, che conferisce alla pelle nutrienti fitocomplessi capaci di aiutare la pigmentazione, oltre alla vitamina C, nutriente e ideale per quelle sensibili. Un'idea che è valsa il premio nella categoria Campagna Amica.

La sostenibilità è alla base anche del progetto di Chiara Spigarelli, della provincia di Udine, che ha vinto la categoria Energie per il futuro ricavando un innovativo fertilizzante naturale partendo dalla lana di pecora. In questo modo è riuscita valorizzare in funzione ecologica un prodotto che andrebbe altrimenti smaltito. La lana è, infatti, ricca di nutrienti, soprattutto azoto (circa 10%), e dalle eccellenti capacità di ritenzione idrica.

Dalla Sardegna arriva la prima carne ovina al mondo certificata carbon neutral, con la vittoria nella categoria Fare Filiera. Un progetto nato dalla sinergia tra il Dipartimento di Agraria dell'Università di Sassari, la Società Bs-Green e 15 allevamenti ovini del consorzio per la tutela della Igp Agnello di Sardegna e la Ditta Daga Carni, rappresentata all'Oscar da Pietro Ledda. Gli studi eseguiti con il progetto di ricerca hanno permesso di dimostrare che il bilancio carbonico derivante dalla produzione della carne d'agnello a Indicazione geografica protetta è pari a zero.

Il premio all'Impresa digitale è andato a Renato Paolucci, dalla provincia di Napoli, che ha messo insieme allevamento di pesci e coltivazione di vegetali con la coltivazione di aromatiche e micro green con la tecnica dell'acquaponica. Tutti i micro e macronutrienti vengono forniti dagli scarti dell'allevamento di pesci, mentre le piante, garantiscono loro l'acqua pura, con un risparmio di acqua del 95%.

L'Istituto Tecnico Agrario Emilio Sereni ha vinto nella categoria Coltiviamo solidarietà grazie a una costante attività inclusiva attraverso una fattoria sociale aperta anche alla collaborazione con la Locanda del Pellegrino. Gli studenti, a partire da quelli disabili, vengono coinvolti – conclude Coldiretti – nelle pratiche agricole, zootecniche, tecnologiche (agricoltura 4.0) e di sostenibilità ambientale.

## LE STORIE DEI GIOVANI AGRICOLTORI DA OSCAR GREEN CAMPAGNA AMICA

### Il Kiwi che fa bene alla pelle

Chi avrebbe mai immaginato di trovare i kiwi in Toscana? Proprio qui nasce un rivoluzionario agricosmetico naturale, ottenuto dall'estratto della polpa di kiwi. Un vero concentrato di nutrienti e antiossidanti di altissimo valore, che trasforma gli scarti in "oro puro". I piccoli frutti, solitamente esclusi dal mercato, vengono valorizzati in un agricosmetico irresistibile per le sue straordinarie proprietà. Grazie a un metodo artigianale di lavorazione della polpa, è nato un cosmetico dalla sorprendente stabilità, dermatologicamente testato con risultati eccezionali. Questo prodotto anti-aging offre alla pelle fitocomplessi nutrienti che favoriscono la pigmentazione e un apporto generoso di vitamina C. È rigenerante per le irritazioni, nutriente e ideale per chi ha la pelle sensibile. Il suo slogan, "fresh, smooth and green", incarna alla perfezione le sue qualità: freschezza, delicatezza sulla pelle e rispetto per l'ambiente. C'è solo da provare questo straordinario agricosmetico e scoprire un nuovo modo di coccolare la tua pelle con la purezza della natura toscana.

## COLTIVIAMO SOLIDARIETA'

### Il potere dell'agricoltura Inclusiva

L'agricoltura ha sempre promosso la solidarietà e le relazioni sociali. L'ITA E. Sereni incarna questi valori coinvolgendo tutti gli studenti, inclusi quelli con disabilità, in attività agricole, zootecniche, tecnologiche (agricoltura 4.0) e di sostenibilità ambientale. Lavorando insieme, studenti e insegnanti creano un ambiente di crescita sinergica che valorizza le capacità di

O che va dalla coltivazione alla vendita, anche tramite street food a Roma. Collaborano inoltre con la Locanda del Pellegrino e nella fattoria sociale, praticando la pet therapy. Questi valori sono la base per un futuro modello di vita virtuoso.

## CUSTODI D'ITALIA

La manna, tesoro millenario nel cuore della Sicilia

Tra i comuni di Castelbuono e Pollina, nel cuore del palermitano, si nasconde una storia millenaria. Qui, la manna, una linfa preziosa estratta dalla corteccia del frassino, rappresenta un vero miracolo della natura. Questo dono, nutrito dalla terra, viene estratto con un'arte antica tramandata con maestria, un'arte che Emilio ha fatto sua fin dall'età di 12 anni, seguendo le orme dei più grandi produttori locali. La manna, con le sue straordinarie proprietà depurative, offre numerosi benefici per il corpo. È utilizzata in cosmesi, nella tradizione dolciaria e persino nei piatti dei ristoranti stellati. Un autentico dono della natura, capace di migliorare la vita di chiunque ne scopra i segreti.

## ENERGIE PER IL FUTURO E SOSTENIBILITÀ

La Lana di Pecora come fertilizzante del futuro

Un materiale sorprendente per questo scopo è la lana di pecora, attualmente considerata di valore economico quasi nullo e spesso smaltita come rifiuto, con conseguente impatto ambientale negativo. La lana di pecora è ricca di nutrienti, soprattutto azoto (circa 10%), e possiede eccellenti capacità di ritenzione idrica. Inoltre, la sua stabilità, derivata dalla resistenza delle cheratine alla degradazione, la rende una materia prima ideale per la produzione di fertilizzanti. Queste caratteristiche trasformano la lana di pecora in un prezioso alleato per un'agricoltura più sostenibile.

## FARE FILIERA

Carne di agnello a emissioni zero

Dalla sinergia tra il Dipartimento di Agraria dell'Università di Sassari, la Società BS-GREEN, 15 allevamenti ovini del consorzio per la tutela della IGP Agnello di Sardegna e la Ditta Daga Carni, nasce il progetto VERSOA. Questo innovativo progetto di ricerca ha l'obiettivo di definire una filiera produttiva di agnello Sardo IGP certificata a emissioni zero, con il marchio BsGreen Neutry-food®. Gli studi condotti hanno dimostrato che il bilancio carbonico derivante dalla produzione della carne d'agnello IGP è pari a zero, rendendola la prima carne ovina al mondo certificata carbon neutral. Attraverso un rigoroso protocollo scientifico, è stato calcolato che l'assorbimento del carbonio negli allevamenti del progetto compensa totalmente le emissioni grazie all'assorbimento nel suolo delle sostanze organiche e nella vegetazione, in particolare negli alberi. Questa certificazione non solo valorizza il lavoro degli allevatori sardi, ma offre una garanzia di sostenibilità ai consumatori. Il progetto dimostra che molti altri allevamenti IGP sono pronti per ottenere la certificazione carbon-neutral, portando l'agricoltura sarda verso un futuro completamente sostenibile.

## IMPRESA DIGITALE

Acquaponica per piante aromatiche e microgreen In Campania, la produzione di piante

sistema, i nutrienti necessari sono forniti dagli scarti dell'allevamento di pesci, mentre le piante purificano l'acqua per i pesci. Questa sinergia tra acquacoltura e coltivazione vegetale consente un risparmio idrico del 95%. Cosa rende uniche queste piante aromatiche e microgreen? La risposta sta nel loro nutrimento ricco e naturale, privo di fertilizzanti chimici. Inoltre, la lotta biologica, che utilizza insetti antagonisti, combatte i patogeni esterni, garantendo piante sane e robuste. Le piante crescono sull'acqua, con radici immerse nei nutrienti. Il futuro? Espandere le coltivazioni in acquaponica su più ettari e creare comunità di consumatori consapevoli, desiderosi di prodotti salutari e rispettosi dell'ambiente. Questo metodo rappresenta una rivoluzione sostenibile per l'agricoltura del domani.