

Ecco i vincitori dell'Oscar Green ai giovani agricoltori che fanno innovazione

Sono stati assegnati al Villaggio di Udine gli [Oscar Green](#) della Coldiretti, i premi ai giovani che fanno innovazione, con le idee nate dalla creatività dei giovani agricoltori italiani e destinate a rivoluzionare consumi e servizi nel segno della sostenibilità, alla presenza del segretario generale Vincenzo Gesmundo, del presidente Ettore Prandini e del delegato nazionale Enrico Parisi. Il premio Campagna Amica è andato ad Amadou Baldeh, una storia esempio di integrazione, talento e determinazione. Originario del Gambia, Amadou è arrivato in Italia a 27 anni in cerca di un futuro migliore. Grazie alla passione ereditata dai genitori, fonda un'azienda agricola in Valle d'Aosta, tra Hone e Gressoney-Saint-Jean. Inizia coltivando mirtilli, poi amplia la produzione con noci, nocciole caramellate, liquore e genepy essiccato, patate e altri ortaggi. Nel 2022 entra in Campagna Amica, partecipando al mercato coperto del capoluogo regionale.



La categoria Coltiviamo Insieme ha visto la vittoria del progetto “Oltre le sbarre con l'aeraponica” nato da un'idea di Luigi d'Alessio, operatore socio-culturale, socio attivo dell'Aps Oltre il Giardino, per il recupero di un'area verde all'interno delle mura carcerarie, della Casa Circondariale di Poggioreale-Napoli. Utilizzando tecniche agronomiche innovative come l'aeraponica i detenuti coltivano piante fitoterapiche, che verranno poi commercializzate attraverso i mercati di Campagna Amica di Coldiretti.

Per Custodi d'Italia hanno vinto Elia, Emily e Dennis, tre fratelli con esperienze diverse, che a fine 2023 hanno deciso di rilanciare l'azienda agrituristica di famiglia, Il Falco, a Cuneo, in Piemonte. Da una produzione basata su cereali e miele, passano al Castelmagno DOP, formaggio simbolo della valle. Rilevano la stalla e aprono un caseificio per trasformare e vendere direttamente i loro prodotti, anche attraverso l'agriturismo. Un progetto che valorizza l'agricoltura di montagna, creando nuove opportunità sul territorio.

Raffaella Tavone ha realizzato in Molise il primo pollaio hi tech con l'obiettivo di unire sostenibilità e benessere animale. Gli impianti di allevamento – spiega Coldiretti – impiegano tecnologie avanzate per garantire condizioni ottimali: sensori controllano la temperatura dell'acqua e attivano il lavaggio automatico degli abbeveratoi, mentre luci interne simulano il ciclo naturale del giorno. Un sistema informatico regola temperatura, cibo e acqua in base all'età dei polli e alla stagione, tutelando così la loro salute. Il tutto gestibile direttamente dalla smartphone. Un progetto che gli è valso il primo premio nella categoria Impresa digitale e sostenibile.

L'Impresa che cresce è quella di Soraya Zorzettig, da Udine, Friuli Venezia Giulia, dove ha realizzato un innovativo e originalissimo glamping ispirato alle api. Ogni casetta/chalet a forma di alveare è realizzata in legno di larice e, grazie alla presenza di pannelli fotovoltaici sul tetto, è energeticamente indipendente. Tali scelte sono frutto della decisione di rendere la struttura “plastic free”. Il glamping si trova tra i vigneti dell'azienda, al fine di garantire relax e pace ai clienti.

Per E' ancora Oscar Green il premio è andato a Oscar e Andrea, giovani agricoltori sardi ispirati dall'economia circolare. Nel 2019 nasce la Società Agricola Pi'n'Pi, con l'obiettivo di innovare l'agricoltura in chiave sostenibile. Recuperano i fondi di caffè dai bar locali per coltivare funghi senza pesticidi né plastica. Questo substrato, ricco di nutrienti, permette – sottolinea Coldiretti – di ottenere funghi dal gusto intenso e con un alto contenuto proteico. A ciclo concluso, i residui vengono trasformati in cibo per lombrichi, chiudendo così il cerchio virtuoso del riuso.

Nella categoria Agri influencer prima piazza per Davide Codazzi, 29 anni, che racconta la vita d'alpeggio a 1500 metri in Val Gerola, terra del Bitto Dop, un formaggio dalle origini antiche. Durante la pandemia ha iniziato a condividere il suo lavoro online, unendo tradizione e comunicazione digitale. Oggi, grazie al profilo #modavegia, seguito da oltre 250mila persone, promuove la vendita dei suoi formaggi prodotti tra Buglio in Monte e Rasura. Da maggio a settembre sale in quota con 70 animali, tra vacche da latte e ovicapri, facendo conoscere l'alpeggio a nuove generazioni.

I finalisti

















Dall'Umbria arriva il gin d'ulivo di Vincenzo Marruco, prodotto con botaniche locali raccolte a mano e infuso con foglie d'ulivo dell'azienda nel Perugino, prive di trattamenti chimici.

In Ciociaria, a Frosinone, Giorgia Campoli guida l'azienda agricola Bee Happy, dove le api sono protagoniste di laboratori per bambini, "Agriparty" e "Agricamp" estivi.

Dalla Toscana, la cooperativa Toscana Giaggiolo di Rossella Rabatti riunisce oltre 200 coltivatori per produrre burro di giaggiolo, estratto nella prima distilleria italiana per cosmetici e profumi

Nel Bresciano, Francesco Econimo con Clarabella promuove il reinserimento lavorativo di persone con disabilità psichica tramite il progetto Social Bee Energy: un terreno riqualificato con vigneto Franciacorta Docg, apiario tecnologico e bosco didattico.

In Calabria, Adriana Tavella coltiva fiori e li trasforma in gioielli con resina. Con Lady Tropea ha creato una linea di monili con cipolla rossa di Tropea Igp essiccata.

A Picerno, Potenza, Matteo Marchetto recupera la transumanza con mucche podoliche portate sui pascoli del Monte Lifo per 90 giorni, ottenendo un latte più ricco.

A Caltanissetta, Sebastiano Di Martino ha sviluppato micro-ortaggi in una vertical farm bioclimatica, senza fitofarmaci e con il 90% dell'acqua riciclata.

In Trentino, Nicola Chiogna ha ideato la prima mela in granuli, lunga conservazione e pronta all'uso, mantenendo tutte le proprietà del frutto fresco.

A Loreto Aprutino, Francesco Paolo e Gabriele Valentini guidano la storica azienda vinicola di famiglia e hanno fondato l'associazione Custodes Laureti per valorizzare il territorio.

In Puglia, all'agriturismo Masseria Cappella, Antonella Convertino insegna ai turisti a fare la pasta, mentre i mastri casari mostrano come si lavora il formaggio.

A Treviso, Moretto Farm ha puntato sull'acquaponica, metodo sostenibile che unisce idroponica e acquacoltura per produrre verdure e frutta con risparmio idrico totale e indipendenza energetica.

Nel Ferrarese, Sebastiano Tundo ha creato una filiera dedicata alla quinoa, priva di glutine, da cui si ottengono pasta e birra proposte anche all'Agrilocanda Val Campotto.

Francesco Broccolo, professore dell'Istituto agrario di Macerata, è diventato celebre su Instagram parlando di botanica ed ecologia in dialetto civitanovese.

Davide Nanni, aquilano noto come Chef Wild, condivide con 400mila follower ricette contadine cucinate "live" nei boschi, ispirandosi alle tradizioni delle sue nonne.