IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

Il volto giovane dell' agricoltura: più investimenti, hi tech e reddito

Articolo di Paolo Falcioni pubblicato sul settimanale economico Moneta (allegato a Il Tempo, Libero e Il Giornale) del 28 giugno 2025

Dall'agrinfluencer al pollaio hi-tech, dal glamping nell'alveare ai gioielli con i fiori fino al riciclo dei fondi di caffè per coltivare funghi, sono solo alcune delle idee creative dei tanti giovani che hanno scelto di costruire il proprio futuro in agricoltura portando innovazione, professionalità, sensibilità ambientale e spirito imprenditoriale, nel settore più tradizionale dell'economia. Negli ultimi dieci anni sono aumentati del 3,5% gli under 35 che hanno scelto di dedicarsi all'agricoltura in netta controtendenza rispetto a quanto è avvenuto per i coetanei che si sono impegnati in altre attività che hanno subito un tracollo del 22%. Un profondo cambiamento rispetto al passato, quando l'attività agricola era considerata residuale, frutto della riscoperta dei valori che la vita nei campi rappresenta, contatto con la natura, vita all'aria aperta e senso di libertà con la possibilità di esprimere a pieno la propria creatività in armonia con l'ambiente. A spingere il rinnovamento che si è verificato nell'arco dell'ultima generazione in Italia è stata la cosiddetta Legge di Orientamento, fortemente sostenuta dalla Coldiretti e approvata nel 2001, che ha allargato i confini della tradizionale attività agricola con nuove e rilevanti novità rivolte al mercato. Non più solo coltivazione ed allevamento ma si va dalla trasformazione aziendale dei prodotti alla vendita diretta, dalle fattorie didattiche agli agriasilo, ma anche alle attività ricreative, l'agricoltura sociale per l'inserimento di disabili, detenuti e tossicodipendenti, la sistemazione di parchi, giardini, strade, l'agribenessere e la cura del paesaggio o la produzione di energie rinnovabili. Una rivoluzione che è stata colta soprattutto dalle giovani generazioni. Gli ultimi anni hanno segnato però un rallentamento anche per i neo imprenditori agricoli, complice il Covid, le guerre e le incertezze geopolitiche ma, anche in questo caso, la flessione dei giovani nel 2024 è stata più contenuta nel settore agricolo (-3%) rispetto all`industria che ha perso il 6,2%, il commercio (-6,1%), le costruzioni (-3,5%) e i servizi di alloggio e ristorazione (-3,1%). A sostenere il ricambio generazionale nelle campagne lo scorso anno c`è stato comunque un aumento del 20% delle nascite delle aziende agricole giovanili, secondo l`analisi del centro studi Divulga. E oggi sono 50mila le imprese agricole italiane guidate da under 35 che sono mediamente di maggiori dimensioni, occupano più manodopera, sono più sostenibili e multifunzionali e generano più reddito. Secondo il Rapporto 2024 Giovani e Agricoltura dell' Ismea la ricchezza generata mediamente da un'impresa agricola giovanile è pari a 82.500 euro, valore superiore del 65% rispetto alla media di tutte le aziende agricole che è di circa 50.000. Le aziende giovanili sono infatti più grandi e con un maggior grado di innovazione rispetto alla media nazionale, con una propensione superiore ad investire con una quota che è salita al 48%. Il valore per ettaro generato dalle imprese giovanili italiane è di 4.500 euro, il doppio rispetto a quello europeo e francese, ma superiore anche al valore medio unitario generato da un'impresa giovane tedesca e soprattutto spagnola. Questo deriva dalla maggiore specializzazione dell'Italia in coltivazioni ad elevato valore aggiunto e di alto pregio (ortofrutta, floricoltura, viticoltura in primis). Il rinnovato fascino della campagna per i giovani si riflette nella convinzione comune che in tempi difficili

crescita professionale, in controtendenza all'andamento zoppicante dell'intera economia. Una conferma viene dal boom di iscrizioni che registra ogni anno Oscar Green, il premio promosso da Coldiretti Giovani Impresa che punta a valorizzare le esperienze di successo dei giovani che stanno cambiando il volto delle campagne. "A ostacolare il fenomeno del ritorno in campagna sono purtroppo diversi fattori strutturali che è necessario rimuovere per sostenere il ricambio generazionale nei campi italiani ed europei" sottolinea Enrico Parisi, delegato nazionale di Coldiretti Giovani -. L'eccesso di burocrazia – precisa Parisi - rappresenta una vera e propria tassa occulta per gli agricoltori, tanto più per chi decide di avviare una nuova attività, ma pesano anche le politiche green troppo spesso slegate dalla realtà. Occorre – conclude il delegato dei giovani della Coldiretti - lavorare anche sull'accesso al credito, un fattore fondamentale per sostenere la realizzazione delle mille idee creative che nascono dalle imprese giovani, nel segno della sostenibilità, dell'innovazione di prodotto e nella tutela dell'ambiente e della biodiversità.

DA NORD A SUD, LE STORIE DI INNOVAZIONE NEI CAMPI

GLAMPING NELL' ALVEARE - Soraya Zorzettig di Udine

A Udine, nel cuore del Friuli-Venezia Giulia, nasce un concetto di ospitalità che incanta e rispetta la natura: il "Glamping" nell'"alveare". Un'idea brillante di Soraya Zorzettig, che ha trasformato il desiderio di un soggiorno autentico e rilassante in una realtà tangibile. Il nome "Alvearium" è un richiamo esplicito alla forma degli chalet, che riproducono l'architettura perfetta degli alveari, integrandosi armoniosamente nel paesaggio. Ogni casetta di Alvearium è un piccolo capolavoro di bioedilizia, realizzata con pregiato legno di larice, un materiale che profuma di natura e offre un comfort senza pari. Ma la vera anima di questo progetto risiede nella sua profonda impronta sostenibile: grazie alla presenza di pannelli fotovoltaici sul tetto, ogni chalet è completamente energeticamente indipendente. Questa scelta radicale riflette la decisione di Soraya di rendere l'intera struttura "plastic free", un impegno concreto per un turismo più consapevole e rispettoso dell'ambiente. Il glamping, pensato come un rifugio di pace, è strategicamente posizionato tra i vigneti dell'azienda di famiglia. Questa cornice idilliaca garantisce agli ospiti un'atmosfera di totale relax e tranquillità, lontana dal trambusto quotidiano. Inoltre, Alvearium - precisa Soraya - è stato concepito per garantire una pace assoluta, essendo riservato esclusivamente alle persone adulte, per assicurare un soggiorno di quiete e intimità. Una realtà che unisce il turismo sostenibile all'esperienza enogastronomica a chilometri zero con l'occasione per gli ospiti di acquistare e consumare i prodotti del territorio e di vivere emozioni uniche. C'è infatti la possibilità di visitare e fare degustazioni guidate in cantina o nel birrificio artigianale ma anche di assaggiare le specialità alimentari locali. L'agriturismo aziendale offre infatti un ambiente caldo ed ospitale dove è possibile gustare vini e birre di produzione propria. Una offerta ampia e di qualità che va dal Prosecco al Ribolla Gialla, dal Friulano al Traminer e al Refosco e molto altro. Una immersione nella realtà aziendale a 360 gradi per avvicinarsi al territorio attraverso la conoscenza di sapori e dei profumi unici.

I FIORI DIVENTANO GIOIELLI - Adriana Tavella - Crotone

Adriana Tavella, è un'agricoltrice-artista di 26 anni delle campagne di Crotone, in Calabria, dove coltiva fiori come alisso, non ti scordar di me, viole, erica, camomilla, ortensia, rose sfumate, verbena, finocchio e lobelia. Varietà anche rare che diventano dei bellissimi gioielli con l'aiuto di resina e altri materiali. In collaborazione con un'altra azienda agricola della Coldiretti, Lady Tropea, ha inoltre creato una linea di monili con la cipolla rossa di Tropea Igp essiccata, dagli anelli alle collane. Il processo segue i ritmi delle stagioni nell'orto di famiglia dai quali dipendono le fioriture delle piantine che vengono poi raccolte e fatte essiccare in modo naturale tra le pagine di antichi libri per quasi un mese per poi passare alla fase più artigianale della fissazione

vere e proprie composizioni in miniatura, ispirandomi alla vivacità e bellezza dei fiori. Ogni creazione è un piccolo dipinto che cattura la magia della natura" dice Adriana del suo lavoro. "Grazie alla resina, trasformo ogni fiore in un legame indissolubile con la natura e chi la custodisce. La resina permette di racchiudere qualsiasi elemento al suo interno, rendendo ogni pezzo unico. La scelta dei fiori è il risultato di una ricerca appassionante che abbraccia sia le varietà di uso comune sia quelle meno conosciute" afferma con orgoglio. L'arte di Adriana Tavella è una celebrazione della bellezza transitoria dei fiori, trasformata in un tesoro immortale. È un modo per portare sempre con sé un pezzo di natura, un ricordo, un'emozione che non svanisce. Il frutto di una passione che Adriana coltiva da giovanissima, dal 2021, e che è cresciuta anche grazie alla figlia "Dalia" che partecipa attivamente alla raccolta e alla selezione dei fiori in campagna e collabora all'essicazione e alle varie fasi di realizzazione di vere e proprie opere d'arte naturali, uniche ed irripetibili. Una giovane mamma che abbatte stereotipi che ancora resistono e che grazie alla propria intraprendenza ha partecipato alla finale dell'Oscar Green promosso dai Giovani Coldiretti.

I FUNGHI ANTISPRECO - Oscar Antonio Pilo - Sassari

Nel cuore pulsante della Sardegna, a Olmedo in provincia di Sassari, nasce una storia di innovazione e profondo rispetto per la terra: è quella del trentaseienne Oscar Antonio Pilo che insieme ad Andrea Piras nel 2019 ha dato vita a Società Agricola Pi'n'Pi. Un progetto che va oltre l'agricoltura tradizionale, sposando appieno i principi dell'economia circolare e trasformando gli scarti in risorse preziose. L'amore per la loro terra e la voglia di crescere innovando hanno spinto Oscar e Andrea a scoprire un modo sostenibile e sorprendente di concepire l'agricoltura. La loro azienda è unica nel suo genere: qui, gli scarti non sono un problema, ma una risorsa. Hanno infatti sviluppato un metodo geniale per recuperare i fondi di caffè dai bar del territorio, trasformandoli in un substrato ideale per la coltivazione dei loro funghi. Con i fondi del caffè vengono create delle ballette che hanno la forma di un cilindro allungato, pesano intorno ai sei chili e sono lunghe intorno ai 50-60 centimetri e vengono inoculate con il micelio dei funghi. Le qualità di funghi che vengono prodotti sono i Pleurotus Ostreatus (detto anche fungo ostrica), il Pleurotus Eryngii (un tipo di cardoncello), il Pleurotus Djamor (che è rosa) e poi il Pleurotus Cornucopiae (giallo). I funghi impiegano 25-30 giorni per l'incubazione e poi intorno ai 5-6 giorni per essere pronti per la raccolta. Vengono ritirate sei tonnellate di caffè al mese, dalle quali si realizzano 600 ballette, che garantiscono una produzione di circa 200 chili di funghi al mese. I funghi prodotti sono destinati alla ristorazione, ai privati e al mercato Campagna Amica di Coldiretti di Sassari. Un processo completamente naturale, senza l'uso di pesticidi, plastiche o additivi. Il caffè, ricco di minerali e sostanze nutritive, conferisce ai funghi un gusto inconfondibile e una quantità di proteine notevolmente superiori rispetto ai funghi coltivati tradizionalmente su paglia. È una dimostrazione concreta di come si possa produrre cibo di qualità eccellente con un impatto ambientale minimo. Ma la visione di Pi'n'Pi Farms non si ferma qui. Il ciclo virtuoso continua: una volta che il substrato di caffè ha esaurito la sua funzione primaria nella coltivazione dei funghi, viene offerto come prezioso alimento a una particolare specie di lombrichi. Questi piccoli operai della natura trasformano il materiale in un compost ricco e fertile, pronto per essere reintrodotto nella terra, chiudendo così un cerchio perfetto di sostenibilità. "E' il fertilizzante migliore sul pianeta terra" sostiene Oscar che, pur essendo diplomato all' Istituto agrario, riparava smartphone e tablet fino al 2019 quando insieme ad Andrea Piras, che lavorava all'aeroporto di Alghero, hanno deciso di lasciare le rispettive occupazioni per lanciarsi nella nuova avventura.

L'AGRINFLUENCER DELLA MALGA - Davide Codazzi - Sondrio

Davide Codazzi, 29 anni, parla al villaggio globale di internet dal suo alpeggio a 1500 metri di quota in Val Gerola sulle alpi Orobie valtellinesi in provincia di Sondrio. Terra di produzione del

intrecciano, tra un videoselfie su Instagram o Tik Tok e la mungitura fatta come una volta alle prime ore del mattino, nell'azienda di famiglia. Davide ha iniziato al tempo della pandemia, raccontando con semplicità e passione quel lavoro che in azienda agricola mai si era fermato. Davide non solo ha avviato la vendita online dei propri formaggi ma li ha raccontati attraverso il profilo #modavegia (alla vecchia maniera), che in breve tempo ha raggiunto oltre 200mila follower. Uno spaccato di vita quotidiana, molto lontano da quello dei giovani di città, fatto di sveglie all'alba mungiture quotidiane, raccolta di foraggi, riparazione di vecchi attrezzi, assistenza agli animali malati fino al parto delle mucche che lui chiama (come una volta) per nome. Con lui i giovani scoprono la rara realtà dell'alpeggio, i meno giovani ritrovano racconti, scenari e ricordi. Davide sale in quota da maggio a fine settembre, con una settantina di bovini, tra cui 40 vacche da latte, e altrettanti ovicaprini. Sveglia alle cinque del mattino, mungitura, pulizia della stalla, alimentazione degli animali, preparazione dei formaggi, verifica della stagionatura, la giornata è scandita da appuntamenti fissi strettamente connessi ai ritmi quotidiani della natura. Per Davide ogni occasione è buona per raccontare qualcosa di straordinario per chi vive in città, dalla storia di un attrezzo alle caratteristiche di un formaggio, dai bisogni degli animali al pascolo ai problemi che vengono affrontati quotidianamente come curare una indigestione della mucca con una Coca Cola (al top delle visualizzazioni). Ma anche informare su quanto latte produce una mucca, cosa mangia, come si verificano le gravidanze o come si misura la febbre. Un racconto fatto con l'entusiasmo di chi ama il proprio lavoro ma che aiuta a capire cosa c'è dietro ad un prodotto genuino in termini di qualità e a distinguerlo dai cibi ultraprocessati che vanno purtroppo molto in voga tra le giovani generazioni. Ma Davide è anche un esempio vivente di quanto sia importante l'agricoltura e la zootecnica per la sopravvivenza dei territori di montagna altrimenti destinati all'abbandono.

IL POLLAIO HI TECH - Raffaella Tavone – Isernia

Raffaella Tavone ha realizzato nel cuore del Molise a Macchiagodena in provincia di Isernia il primo pollaio hi tech con l'obiettivo di unire sostenibilità e benessere animale. Classe 1999, ragioniera diplomata attualmente affianca all'attività imprenditoriale gli studi universitari di Economia Aziendale. La sua scelta è stata quella di allevare polli in maniera economicamente sostenibile ma sempre nel rispetto del benessere degli animali, per questo ha indirizzato da subito tutti i suoi sforzi per conciliare questi due obiettivi grazie alle opportunità offerte dalle nuove tecnologie. Sono così nati 4 moderni fabbricati dotati delle più avanzate innovazioni a cominciare dai sensori di rilevamento della temperatura dell'acqua, che permettono il lavaggio automatico degli abbeveratoi per evitare il formarsi di batteri, le luci interne che aumentano e diminuiscono automaticamente la loro intensità in modo da ricreare le fasi di luce dell'intera giornata. Inoltre, in base all'età dei polli e delle stagioni dell'anno, un sistema informatico regola la temperatura interna e la quantità di cibo e acqua di cui gli animali hanno bisogno. Prossimo obiettivo dell'azienda, annuncia Raffaella, sarà la realizzazione di impianti fotovoltaici sui tetti dei capannoni per ottenere energia pulita e a costo zero nel pieno rispetto della natura e dell'ambiente. Un impegno che le è valso il primo premio nella categoria Impresa digitale e sostenibile degli Oscar Green promossi dai giovani della Coldiretti. Raffaella ha investito in impianti di allevamento all'avanguardia, progettati per garantire ai polli una vita sana e confortevole, nel pieno rispetto delle normative sul benessere animale. La sua è una vera e propria fattoria del futuro, dove la tecnologia è alleata della natura. Ogni dettaglio è curato per assicurare la massima salute e vitalità degli animali, dimostrando come l'innovazione possa contribuire a un allevamento etico ed efficiente. La visione di Raffaella è chiara "mettere al centro la sostenibilità e il benessere animale, integrando le tecnologie più avanzate in ogni aspetto della produzione".

COLDIRETTI
OSCAR GREEN
RADICI PER IL FUTUR
E' ANCORA OSCAR GREEN
SOCIETA' AGRICOLA FIWPI

SKA

default

COLDIRETTI