

Ecco i vincitori dell'Oscar Green ai giovani agricoltori

Sono stati consegnati al Centro Congressi di Palazzo Rospigliosi, a Roma, i premi Oscar Green, dedicati ai giovani agricoltori che con idee creative e innovative stanno trasformando il modo di produrre, consumare e offrire servizi in agricoltura nel segno della sostenibilità. All'evento hanno partecipato il presidente di Coldiretti Ettore Prandini, il segretario generale Vincenzo Gesmundo e il delegato nazionale di Coldiretti Giovani Enrico Parisi. Presenti, tra gli altri, anche il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida, e il vicedirettore della Fao Maurizio Martina.

Il Premio Campagna Amica, consegnato dal presidente di ISMEA Livio Proietti, è stato assegnato a Noemi Cimonetti, ideatrice del progetto di pet therapy realizzato nella sua azienda in Trentino, L'Arca di Noemi. Qui la terapia assistita con gli animali viene praticata con esemplari abbandonati e poi recuperati, creando un'esperienza che unisce accoglienza, benessere e relazione con i cittadini. Un esempio di agricoltura sociale in cui gli animali che nessuno voleva diventano strumenti di cura, capaci di generare relazioni inclusive e significative.

La categoria +Impresa è stata vinta da Giulio Rinaldi, che con la sua azienda agricola Lumiluna porta avanti da anni il recupero di vigneti abbandonati in Umbria. In dieci anni sono stati restaurati sette ettari di vigne, riportati in produzione e trasformati in vini di qualità. Un lavoro che consente di salvare un patrimonio vitivinicolo, preservare il carattere del territorio e custodire saperi e sapori della tradizione. A consegnare il premio è stato l'amministratore delegato del GSE Vinicio Vigilante.

Il premio Impresa digitale e sostenibile, consegnato da Cesare Trippella, direttore EU Value Chain & External Engagement di Philip Morris Italia, è andato a Stefano Bondielli, floricoltore toscano che ha sviluppato una serra intelligente capace di gestire in modo autonomo le condizioni ideali per le piante. Attraverso una centralina tecnologica vengono regolati luce, aria, temperatura e irrigazione, anticipando i cambiamenti climatici e ottimizzando i consumi. Un sistema innovativo in cui tecnologia, uomo e natura lavorano insieme per coltivare il futuro.

Il direttore di AGEA Fabio Vitale ha premiato la categoria Coltiviamo Insieme, vinta da Federico Mencaroni, che ha dimostrato come anche dagli scarti possa nascere nuovo valore. Nella sua azienda nelle Marche gli scarti della vinificazione vengono trasformati in biocellulosa, un materiale utilizzabile per produrre carta, bioplastiche e gel biomedicali impiegati in diversi settori, dalla medicina alla cosmetica. Un esempio concreto di economia circolare applicata all'agricoltura.

Infine Michele Falce, responsabile Area Produzioni e Servizi Agricoli di Novamont, ha premiato la categoria Agri Influencer. Il riconoscimento è andato a Emily Turino, che ha trasformato un sogno personale in un progetto capace di generare partecipazione e valore per il territorio. Originaria del Connecticut, ha creato in Campania il più grande giardino di zucche d'Europa: un'esperienza

visitatori da tutta Italia.

I finalisti

Dalla Calabria arriva un'altra storia di giovane agricoltura: nella Pre-Sila catanzarese, le verdure tardive di montagna, insieme all'acqua di sorgente, rappresentano una proposta innovativa per il settore. La cooperativa Pianogrande di Piero Aiello è un'impresa giovane capace di portare sui mercati di tutta Italia un prodotto di alta gamma.

In Piemonte, all'azienda agricola Erbalatte di Alessandro Bergese, si pratica l'agricoltura simbiotica per ripristinare la biodiversità del suolo, integrando ricerca universitaria e innovazione robotica con le pratiche tradizionali. Nei terreni sono state introdotte micorrize e batteri benefici che ne aumentano la vitalità: il prato si arricchisce di sei varietà tra graminacee e leguminose, diventando un alimento di qualità superiore per le vacche.

In Veneto, l'azienda agricola La Bocalina di Silvia Bertazzo realizza bomboniere a chilometro zero con miele, confetture e ciondoli artigianali, insieme ai ragazzi dell'associazione Mosaico. Un'iniziativa che unisce valore economico e sociale: un dono prezioso per chi lo riceve e un'opportunità concreta per chi lo realizza, esempio di agricoltura capace di tenere insieme persone, territorio e futuro.

Dall'Emilia-Romagna, grazie a un'idea di Andrea Savorani dell'Azienda Agricola Ca' di Viazadur, nasce una proposta contro i cibi ultraformulati nelle scuole: la merenda mediterranea a chilometro zero, proveniente da filiera agricola italiana, sana e ispirata ai principi della dieta mediterranea. Il progetto coinvolge gli studenti, chiamati a ideare la merenda ideale, imparando i concetti di stagionalità, filiera corta e legame con il territorio.

In Abruzzo Antonella Marrone ha realizzato una nuova bevanda naturale nata dall'incontro tra luppolo e acqua. Si chiama "Whop" ed è rinfrescante, frizzante, tonificante, ricca di polifenoli ma priva di alcol, zuccheri e glutine. È prodotta dall'azienda agricola Hopera che valorizza una lunga tradizione nella coltivazione del luppolo attraverso un laboratorio di sperimentazione innovativo.

In Sicilia, l'Azienda Agricola Floridia custodisce da quattro generazioni la tradizione della vacca modicana, allevata in purezza e nutrita con erbe spontanee e foraggi locali. Dal suo latte nasce il Ragusano DOP, espressione autentica dei monti Iblei. Rosario Florida non ha dubbi: salvare una razza antica significa salvare una terra.

In Puglia, per la società agricola Quasani, il latte di mandorla è stato il punto di partenza di un percorso innovativo. Grazie al lavoro di Gabriele Latrofa sono state infatti progettate e realizzate le prime celle per la stagionatura di un prodotto vegetale che ha nel latte di mandorla l'ingrediente principale.

Nel Lazio, più aziende hanno creato una rete con prodotti esportati anche all'estero. Nell'azienda High Quality Food di Francesco Paltoni, a Santa Marinella, i bovini vivono liberi su oltre 60 ettari; nel reatino si coltiva la patata di Leonessa, trasformata in chips, stick e gnocchi artigianali. Grazie al QR code e alla tracciabilità in blockchain, il consumatore può seguire ogni passaggio, dal campo alla tavola.

Una sezione speciale dell'Oscar Green è dedicata agli agri-influencer, che promuovono sui social la conoscenza dell'agricoltura italiana. Marco Cavanna, nell'Oltrepò pavese, ha creato un apiario sensoriale dove il suono dell'alveare diventa esperienza; con oltre 50 mila follower è un punto di riferimento per chi vuole avvicinarsi al mondo delle api in modo diretto e consapevole. Beatrice

narrazione digitale.