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

Ecco i vincitori dell'Oscar Green 2016 alle imprese giovani

Da chi ha dato vita ad un orto canterino rasserenante i cui suoni cambiano insieme al clima esterno e a quello interno dell'animo umano a chi trasforma uno scarto aziendale in biocosmetica antispreco a base di prodotti dell'orto. Da chi ha sperimentato con successo la produzione di birra biodinamica al radicchio che viene prodotta seguendo l'influsso della luna secondo rigidissimo disciplinare a chi ha creato dal nulla il primo tessuto alle arance. E ancora da chi ha saputo coniugare innovazione e tradizione valorizzando le proprietà della mela annurca raffigurata addirittura nei dipinti rinvenuti negli scavi di Ercolano in una biopasticca anticolesterolo a chi sposando in pieno l'idea del connubio cibo e cultura ha trasformato in veri e propri gioielli le sua bottiglie di vino consegnate a personalità internazionali dal papa a Obama. Sono questi i sei vincitori del concorso "Oscar Green" 2016, il premio per la creatività d'impresa dei Giovani della Coldiretti che testimoniano l'eccezionale spirito imprenditoriale dei giovani agricoltori che con coraggio e passione sfidano la crisi e riescono a fare business.

Puntare sul recupero degli scarti aziendali oggi è importantissimo tanto da far vincere un oscar, quello della Coldiretti assegnato nella categoria We Green assegnato a Roberto Cerami, giovane imprenditore toscano ha avuto l'originale idea di produrre biocosmetici antispreco. Si tratta di un grandioso progetto realizzato insieme all'università di Caserta alla quale, quasi per gioco, Roberto ed Elvira hanno consegnato gli scarti del loro orto per farli analizzare. Gli studiosi seguendo le tabelle ufficiali della farmacopea ne hanno ricavato preziose creme per il corpo, maschere per il viso e saponi, tutti prodotti non citotossici e rigorosamente biologici.

Essere particolarmente sensibili all'ambiente e alle emozioni che esso trasmette invece ha garantito l'oscar green della Coldiretti nella categoria Paese Amico che va ad un architetto, Francesco Lipari che si è messo a lavoro insieme al comune di Siracusa e a campagna amica per dar vita ad un orto canterino, un vero e proprio giardino interattivo, un paesaggio sonoro che cambia insieme al clima esterno e a quello interno dell'animo umano. il battito cardiaco della persona che si avvicina alle realizzazioni naturali di quest'orto canterino è in grado di influenzarne la melodia, insomma è proprio il caso di dire che l'armonia la sceglie la natura.

Nella categoria Social Innovation invece l'ambito premio è andato al campano Giuseppe Giaccio per la sua capacità di coniugare la storia all'innovazione valorizzando le proprietà della mela annurca raffigurata addirittura nei dipinti rinvenuti negli scavi di Ercolano in una biopasticca anticolesterolo. Grazie alla ricerca dell'università di Napoli, infatti, l'annurca è stata trasformata in capsule che producono effetti simili alle statine, riduce il colesterolo cattivo e aumenta quello buono, insomma è proprio il caso di dire che una mela al giorno leva il medico di torno.

Guardare con un occhio speciale alla luna e le sue fasi ha garantito l'oscar green nella categoria Campagna Amica al veneto Paolo Marangon per l'innovativa produzione di birra biodinamica al radicchio di Treviso, una birra stagionale, che viene prodotta una volta l'anno, seguendo non solo

vero e proprio disciplinare biodinamico che comporta una serie di operazioni, compiute a partire dal campo e fino alla trasformazione, seguendo il calendario astronomico.

Ma da oscar è anche la sapiente capacità del friulano Cristian Specogna di unire in modo esemplare due eccellenze italiane vino e arte tanto da fargli aggiudicare il premio nella categoria Fare Rete. Il giovane imprenditore agricolo ogni anno nella sua cantina crea dei veri e propri gioielli che danno vita ad una preziosa collezione di bottiglie dipinte da vari artisti che sono state addirittura consegnate a personalità internazionali, non da ultimo Papa Francesco, il principe di Monaco e Obama.

E per finire nella categoria impresa 2.terra viene premiata l'entusiasmante modello imprenditoriale di Adriana Santanocito che nella sua Sicilia ha deciso di produrre con enorme successo un tessuto, fresco, nuovo e bizzarro ma anche sostenibile realizzato dagli scarti di arance è la brillante idea da oscar. Tutto nasce dalla sua tesi di laurea che pian piano diventa un progetto di ricerca e quindi una start up e che oggi è un business e una scommessa di futuro. il progetto è sviluppato insieme al politecnico di milano che realizza il brevetto che permette di produrre l'orange fiber, una particolare cellulosa estratta dagli scarti di arance in grado di diventare un vero e proprio tessuto agli agrumi.

Sono tutte storie imprenditoriali che raffigurano in pieno le potenzialità del settore agricolo e la forza di un territorio variegato e produttivo che coinvolge milioni di ragazzi rendono l'Italia dei giovani agricoltori competitiva e molto lontana da quella erroneamente definita come terra dei bamboccioni.

TUTTI I FINALISTI DI OSCAR GREEN 2016 DELLA COLDIRETTI PER CATEGORIA

CATEGORIA WE GREEN

BIOCOSMETICA ANTISPRECO

Roberto Cerami - Toscana

Dell'orto di Roberto quello che non finisce in tavola non è più uno scarto aziendale ma biocosmesi. La ricerca ha bussato alla porta di Roberto. Il progetto è stato realizzato insieme all'università di Caserta a cui sono state affidate le verdure non vendute, praticamente gli scarti del suo orto e seguendo le tabelle ufficiali della farmacopea ne sono nate creme per il corpo, maschere facciali, saponi, tutti prodotti non citotossici e rigorosamente biologici. Dagli spettri Nmr invece è stato evidenziato che le zucchine di Roberto ed Elvira, la biologa che dalla fattoria collabora con l'università, c'è un'alta concentrazione di fenoli, sicuramente più alta della media. Insomma la crema per il corpo del contadino promette nuovi sviluppi. La materia prima, ovvero gli scarti di agricoltura, viene combinata soltanto con prodotti naturali come olio di lavanda, che ha una funzione antibatterica e cicatrizzante, o ancora con yogurt bianco, amido di riso e cetrioli per realizzare le maschere per il viso, mentre per i saponi l'unica combinazione è resti di verdure con olio d'oliva. Insomma dagli scarti dell'orto le creme biologiche, maschere e saponi: c'è bellezza in quel che non si butta.

LA SETA CONTADINA DAL BACO ALL'ATELIER

Domenico Vivino – Calabria

Quando si dice che l'innovazione sposa la tradizione. In Calabria un gruppo di ragazzi, tutti meno di trent'anni, per costruire il loro futuro hanno affondato le radici in una storia di oltre 1300 anni.

Catanzaro che rappresenta uno dei rari perimetri in cui il baco è riuscito a riprodursi e ad essere molto fruttuoso. Oggi il loro gelseto infatti conta circa 3.00 piante di varietà Kokusò e gli consente di realizzare 3 allevamenti annui tra il mese di Aprile e Settembre. In azienda i ragazzi seguono tutto il processo che parte dalla terra fino ad arrivare alla produzione del prezioso filato, rispettando l'intero processo di lavorazione su antichi canoni tradizionali in quanto producono tessuti su antichi telai a 4 licci. Il filato viene poi tinto con prodotti naturali (papavero, robbia, morus nigra, ginestra, uva cirò, margherite di campo, cipolla di tropea, ecc.). Le loro creazioni hanno però superato il concetto dell'impiego della seta esclusivamente in campo tessile riuscendo a realizzare una linea di gioielli che nasce dall'incontro tra la seta di San Floro e la ceramica di Squillace. Nell'ottica di una filosofia di valorizzazione delle risorse territoriali, i monili che custodiscono in sé la storia, la cultura, i colori e il calore della Calabria diventano dei veri e propri gioielli che fondono eleganza e passato, tradizione e pregio. In azienda però non si butta via nulla, le foglie le mangia il baco, i frutti invece vengono venduti freschi o trasformati in confetture extra e liquori rigorosamente affidati alla vendita diretta. Insomma il più anziano del gruppo che non ha ancora compiuto 30 anni ha ben chiaro che il futuro, viene dal passato.

OLIO DI NOCCIOLE ELISIR DI LUNGA VITA

Simone Serafin - Veneto

«Non sarei riuscito a vivere da cittadino contemporaneo. Io ho bisogno di natura», così Simone spiega la ragione della sua scoperta: l'olio di nocciola, prodotto dal suo noccioleto e trasformato insieme al fratello e al resto della sua famiglia, totalmente coinvolta nel progetto. Il metodo è molto semplice e naturale, basta avere cura delle piante e della trasformazione dei suoi frutti. Le nocciole vengono raccolte, sgusciate e poi immediatamente accompagnate al laboratorio di trasformazione, dove vengono pressate per trasformarsi in olio. Quello nelle bottigliette dell'azienda Rinocciola un olio versatile, utilizzabile sia nell'alimentazione che in cosmesi. Chi l'ha assaggiato esprime il proprio giudizio più con lo sguardo che con le parole. E' una vera sorpresa. Ha un gusto molto delicato e si abbina sia con piatti salati che per la realizzazione di dolci. Conoscerà infatti una richiesta significativa dal mondo della pasticceria. "Il nostro è un prodotto di nicchia - spiega Simone - che nasce da un piccolo noccioleto ed è destinato a una piccola produzione. Vogliamo rimanere autentici e fuori dalla grande distribuzione. Pretendiamo che il nostro olio continui a conservare intatti i suoi esclusivi grassi polinsaturi Omega 3 e Omega 6, senza subire alterazioni". Chi consuma quotidianamente questo olio di nocciole, chi lo introduce nella propria dieta oltre a scoprire come non sia coprente sui cibi e come a differenza di altri oli non sia da mono-abbinamento, ma scopre tanti benefici, particolarmente per chi soffre di colesterolo o di stitichezza. Impieghi in fase di esplorazione riguardano la cosmesi mentre chi ha provato a farne impacchi ne dice meraviglie. Di queste nocciole non viene buttato via nulla, i gusci saranno combustibile per le stufe di casa, mentre la farina rimanente dall'estrazione dell'olio è il segreto di tante ricette per la realizzazione di fantastici dolci.

CATEGORIA IMPRESA 2.TERRA

LE ARANCE DA INDOSSARE

Adriana Santonocito - Sicilia

Un tessuto, fresco, nuovo e bizzarro ma anche sostenibile realizzato dagli scarti di arance, quelli che ogni anno vanno a formare 700 mila tonnellate di sottoprodotto da smaltire. E' questo

che pian piano diventa un progetto di ricerca e quindi una start up e che oggi è un business e una scommessa di futuro in Sicilia. Orange fiber è cellulosa estratta dagli scarti di arance in grado di diventare il primo tessuto di agrumi al mondo, composto da acetato di arance e seta in due varianti: raso in tinta unita e pizzo. Il progetto è stato sviluppato insieme al Politecnico di Milano che ha realizzato il brevetto depositato in Italia e all'estero. Oggi l'azienda ha due sedi: una a Catania e l'altra in Trentino e due business angel, Adriana ed Enrica, che hanno creduto nell'impresa. Loro sono due vulcani di idee, dopo avere inaugurato il primo impianto pilota per l'estrazione di cellulosa dagli agrumi, sono al lavoro per proposte di top brand di moda. Come dire: spremi la fantasia e tessi il filo del successo. Il gomitolo ha un cuore d'arancia.

ARRIVA IL VINO DAI GRAPPOLI GHIACCIATI

Marika Socci - Marche

E' una storia di ritorno in campagna quella di Marika Socci, 31enne produttrice di vini pregiati marchigiani. La ragazza decide di riavvicinarsi all'azienda di famiglia dopo una passeggiata "galeotta" tra le sue vigne con un sommelier esperimenta, nell'incredulità di tutti, alla crioestrazione selettiva. I grappoli di uva vengono ghiacciati a una temperatura di -23 gradi prima della pigiatura, così da ottenere il massimo degli aromi e dei sapori. La pressatura delle uve avviene infatti con i 'chicchi' congelati. Il risultato è un 'Verdicchio Castelli di Jesi doc classico superiore Marika', "semplicemente un vino differente", spiega l'autrice di questa innovazione nella tradizione del Verdicchio. Lei dice semplicemente "Otteniamo un vino esigente con sfumature di Verdicchio e aromi inaspettati che arricchiscono il bouquet dei profumi, le caratteristiche organolettiche di questo vino. E' vinificato in purezza ed è talmente un vino differente che la gente non crede possa essere Verdicchio". La produzione è molto limitata poiché la criomacerazione determina una resa per ettaro molto bassa rispetto alle lavorazioni classiche. Inoltre produce molto prodotto di scarto perché quando le uve entrano in pressa sono ancora parzialmente congelate, quindi tutta la componente solida non entrerà a far parte del vino. Ma ne vale la pena poiché, a basse temperature, gli enzimi responsabili dell'ossidazione sono tutti completamente disattivati, viene così preservata al massimo la componente aromatica dell'uva. Ed essendo che molta più acqua viene espulsa per via del congelamento, il mosto che si ottiene è molto più concentrato di qualsiasi altro vino ottenuto attraverso procedimenti comuni.

LA COWGIRL E LA STALLA ON LINE

Elena Lazzarini – Lombardia

Nel cuore della Pianaura Padana Elena alleva vacche piemontesi, asini e coltiva cereali. Distese sterminate di campi e grossi animali in stalla non le fanno paura. Gestisce tutto lei da sola. Quando il padre è morto Elena ha ripensato l'azienda sulle "sue corde" da allevamento intensivo di 600 bovini l'anno a produzione di nicchia e di qualità. La sua attività non conosce tregua, di giorno e di notte. Ma per rendere tutto possibile ha dovuto assumere in azienda il più efficiente dei collaboratori. La massima tecnologia: dalla stalla ai campi, strettamente collegata con il proprio computer o smartphone. "Mi addormento con il computer sulla pancia dice Elena e il mio telefono non conosce il comando silenzioso". Si è partito dai pannelli solari sulla stalla e poi si è inserito un sistema di videocontrollo, di allarmi e di comunicazione, unico nel suo genere. Ovunque si trovi Elena ha la visione totale della sua azienda in ogni suo reparto. L'irrigazione dei campi è controllata in remoto, mentre in stalla avviene dell'incredibile. Quando una vacca sta per partorire, un dispositivo presente sulla coda lancia un allarme al cellulare di Elena. Lei si collega alle sue videocamere, in remoto le punta sull'animale e controlla che non si tratti di falso allarme. Se il segnale è confermato, ovunque lei si trovi e qualunque sia l'orario, Elena non ha alternative:

già a domani.

CATEGORIA SOCIAL INNOVATION

L’ANNURCA ANTICOLESTEROLO

Giuseppe Giaccio - Campania

Una felice scoperta dell'università di Napoli ha reso protagonista la mela annurca campana igp, in campo medico. E' pronto a giurarlo Giuseppe Giaccio, presidente del consorzio della 'Mela Annurca' Campania Igp grazie ai benefici che è in grado di trasmettere. L’annurca campana, ha incontrato il professore Ettore Novellino, preside della facoltà di Farmacia dell'università Federico II, di Napoli, che insieme ai suoi ricercatori, ha scoperto che il fitocomplesso presente in questo prezioso frutto abbassa del 25% il livello di colesterolo cattivo e alza quello buono del 45%. Durante uno studio in cui sono stati analizzati diversi pazienti con colesterolo sopra la media si sono scoperti risultati sorprendenti che confermano che questa mela è pura prevenzione. Trasformata in capsule, di cui ognuna contiene il valore di 3 mele, spiega Novellino, ha un risultato “simile alle statine”. Ma la mela annurca è anche in grado di arrestare la caduta dei capelli bloccando la fase catagen del bulbo pilifero, ovvero la morte programmata del bulbo. Ma l’annurca, l'unica mela a poter vantare 2mila anni di storia e che prima di arrivare sulle tavole viene adagiata e coccolata su letti di paglia finché non raggiunge il suo tipico colore rosso, non è solo salutare è anche buona da mangiare fresca o trasformata in succhi di frutta, mousse e purè oppure in liquori, mentre in mano agli chef diventa arricchimento di piatti dolci e salati.

IL RITORNO DELLA BAMBOLA GREEN

Rosa e Paola Tortorelli - Puglia

Per realizzare dei perfetti gomitoli ci vuole manualità e tenacia ma allo steso tempo delicatezza, la stessa che serve per accudire le pecore. E’ questo il segreto di Rosa che, finiti gli studi, decide di ritornare alla campagna e alle sue greggi e che con l’aiuto di sua sorella Paola ha diversificato l’attività aziendale trasformando la lana da rifiuto speciale a bambole e bomboniere contadine. Le bambole sono completamente realizzate a mano, con la lana cardata delle loro pecore, colorata con i pigmenti estratti dalle piante tintoree del loro territorio. Ma dalla loro lana nascono anche sciarpe e cappelli, indumenti per bambini e oggetti vari, alcuni dei quali, come il manto delle pecorelle, vengono lavorati con gli utensili di un tempo durante le lezioni per insegnare anche ai più piccoli a lavorare la lana. Insomma Rosa, nella sua fattoria, non si sottrae a nessun compito dalla cura delle sue pecore nella stalla, ai trattori per arare e ai i terreni da coltivare per garantire prodotti genuini al loro agriturismo.

GLI AGRICOLTORI CUSTODI E IL RITORNO DELL’OLEITO D’IPERICO

Antonio Lellici - Trentino

C’è il desiderio di recuperare persone svantaggiate fidandosi delle capacità terapeutiche della natura e della forza solidale di una impresa diversa. C’è il desiderio di recuperare dall’oblio le antiche culture che hanno fatto del Trentino una terra unica. Ed ecco che il sogno si realizza. Si parte dai giovani che incontrano gli anziani del posto per farsi indicare cosa e come si coltivava li negli anni 50 e 60. E’ così che ritornano alla luce 70 varietà vegetali, tra cui cereali, piante tessili, alberi da frutto, ortaggi e piante officinali. Alcune sono state ripiantate allo scopo della diffusione

cooperativa. Ci si fida degli anziani e si punta alle piante spontanee e alla resina di larice, che si recupera dagli alberi degli alti alpeggi, i cui tronchi forati donano questa sostanza ricca di proprietà. Serve per estrarre le spine che si conficcano sotto pelle, a curare ferite e anche a fare cataplasmi in casi di bronchiti. L'altro prodotto su cui ha puntato questa azienda è l'oleolito di Iperico, estratto appunto dalla pianta di Iperico e che serve a curare ustioni sia solari che domestiche o anche per sanare piaghe da decubito o ferite che stentano a rimarginarsi. E' una pianta che cresce spontanea in questi territori, che 'Terre Altre' ha messo in coltura per aumentare la produzione. La vendita dei prodotti avviene direttamente in azienda dove soprattutto i turisti di queste Valli si precipitano per acquistare le primizie della terra. Conoscono lo scopo sociale e solidale di questa iniziativa e lo amano fino al punto di fare delle file ai cancelli dell'orto o al banco della vendita. Ma qui la missione etica dell'agricoltura sembra non avere confini: si organizzano attività culturali per adulti e bambini, corsi di riconoscimento di piante spontanee, preparazioni di oleoliti e preparati fitoterapici da fare in casa per non perdere la tradizione e recuperare l'agro-biodiversità. L'olio di Iperico viene realizzato con l'iperico perforato. I fiori vengono raccolti nel periodi di fioritura ed essiccati, poi vengono messi a macerare in olio di vinaccioli, o in olio di oliva e olio di semi di girasoli, quindi viene tutto filtrato e imbottigliato. Ma non si fermano qui, la resina di larice, il cosiddetto Largà invece, si va a raccogliere nei lariceti della Val di Fiemme, in maniera regolamentata. Poi si combina un terzo di resina, con un terzo di cera d'api, un terzo di oleolito di calendola, e si ottiene l'unguento. Terre Altre ha recuperato due cereali recuperati dalla banca del seme, l'orzo Capriana e grano Val di Fiemme, mentre come piante tessili recuperate ci sono il lino e la canapa. Per gli alberi da frutto invece sono presenti varietà antiche di mele, pere, ciliegie, prugne e susine

CATEGORIA FARE RETE

L'ARTE INCONTRA IL VINO E ARRIVA NEI SALOTTI VIP MONDIALI

Cristian Specogna – Friuli Venezia Giulia

Mettere insieme vino e cultura nella convinzione che l'Italia può esportare nel mondo le due eccellenze è stata la scommessa vincente di Cristian che con altri giovani di Coldiretti, tutti sotto i 30 anni ha realizzato l'enoteca del terzo millennio. Ecco da dove nasce l'idea di fare dipingere da diversi artisti italiani le sue bottiglie riserva di ogni annata, dando vita ad una preziosa collezione di 50-60 opere d'arte che ogni anno finiscono nei ristoranti e nei salotti più rinomati al mondo. Le bottiglie non sono più soltanto semplici contenitori di una eccellenza, vanto del Made in Italy, ma sono esse stesse sostanza della sapienza e della cultura italiana. Molti artisti a volte utilizzando lo stesso vino come pigmento naturale per dipingere le stesse bottiglie rendendole davvero uniche. Ecco perché le bottiglie gioiello di Cristian sono state consegnate a personalità internazionali, non da ultimo Papa Francesco, al principe di Monaco, a Obama, o ancora alla Ferrari con cui la sua azienda ha realizzato una Partnership. Questa azienda che conta 22 ettari a vigneto, per 120 mila bottiglie esportate per il 60 percento in 25 paesi del mondo, principalmente tra Europa, Usa e Asia, ha puntato su un giovane per sfidare i colossi del vino. Ma con umiltà e cultura. Prossima sfida con gli artisti? Dipingere le nostre botti in cantina.

LA CLEMENTINA SNACK

Francesco Rizzo - Calabria

La clementina di Calabria cambia veste e diventa snack da distributore. E' grazie all'idea di

un packaging per la frutta da mettere nei distributori automatici. E' presto fatto, pronta la nuova veste per la clementina, pronto il progetto, per inserire nel distributore la frutta immediatamente dopo il raccolto. In una notte dice Francesco le clementine sono dalla piana di Sibari a Bolzano, in tutti i distributori presenti, dalle scuole agli ospedali, dagli uffici alle palestre. Un’idea preziosa che permette di mantenere inalterata la freschezza del frutto perché la confezione che contiene due clementine è pensata per refrigerarle al meglio e tenere lontana l'umidità. Oltre a far bene alla salute e accontentare mamme e ragazzi la clementina snack ha l'ambizione di risollevare le sorti di un intero territorio agricolo per evitare dice Francesco che i nostri agricoltori svendano le uniche vere clementine di Calabria.

ARRIVA IL PRIMO CAVIALE VEGANO

Andrea Passanisi – Sicilia

Quando si dice cavalcare i tempi. E' accaduto ad Andrea con “finger lime” un piccolo frutto dalla forma di cetriolo e dal sapore forte, aspro e piccante del limone dal quale il giovane Siciliano ricava il primo caviale vegano, Andrea non ci pensa due volte: studia le tendenza della cucina innovativa e si adopera per rifornirla di materia prima. Chi ama il gusto fresco, esotico, forte, gli abbinamenti estivi, gli accostamenti con il pesce non può che bussare ai cancelli della sua impresa agricola. Eccolo finger lime, sconosciuto ai più in Italia, noto invece a chi sperimenta, tra cocktail e nouvelle cuisine, i suoi curiosi pallini trasparenti scoppiettano al palato e sorprendono anche i vegani più esigenti. I migliori ristoranti già ne fanno richiesta, come anche i barman più intraprendenti. E quale habitat migliore poteva ospitarli, coltivarli e coccolarli se non questo lembo di Sicilia che affonda le radici nel bio, aprendo un canale di eccellenza e qualità tra il mediterraneo e l'Europa.

CATEGORIA CAMPAGNA AMICA

LA BIRRA DIVENTA BIODINAMICA E INCONTRA IL RADICCHIO

Paolo Marangon - Veneto

Per trovare i cereali idonei a maltare una buona birra è stato necessario l'intervento di un mastro birraio tedesco che li ha selezionati e seminati. In questa bellissima azienda “Zolla 14” di 11 ettari e 5 mila alberi, non basta l'agricoltura biologica per realizzare chicche del made in Italy. Si è chiesto aiuto alle stelle e si è sposato il metodo biodinamico. C'è bisogno che gli elementi della natura conoscano un equilibrio ideale ed ecco che l'acqua non può che essere unica, quella appunto delle note risorgive di Treviso. Infatti è l'acqua ad essere protagonista del miracolo della birra, perché il radicchio viene immerso con le sue radici in queste acque subendo quindi una escursione termica fino a 15 gradi, in grado di fare nascere un piccolo fiore che mescolato aimalti restituisce carattere e unicità a questa birra. E' una birra stagionale, che viene prodotta unavolta l'anno, segue tutto il percorso del radicchio rosso di Treviso che ha un protocollo moltorigoroso che, comincia ad agosto e termina a dicembre, quando la temperatura scende sotto zeroe il prodotto è pronto per essere lavorato. Ma prima però di dare un occhio alle stelle. Infatti il processo di lavorazione oltre a essere rispettoso del disciplinare Igp segue un 'disciplinare' biodinamico che comporta una serie di operazioni, compiute a partire dal campo e fino alla trasformazione, seguendo il calendario astronomico. L’azienda impiega gli stessi metodi naturali anche per la realizzazione di altre eccellenze come il succo di mela limpido considerato senza rivali.

IL KETCHUP NOSTRANO CHE CONQUISTA L’AMERICA

Bernardino Nardelli - Puglia

Innanzitutto questo ketchup è italiano al cento percento. E poi è agricolo, rigorosamente agricolo. Con il faccione da mangiatore di hamburger Bernardino Nardelli così presenta il suo prodotto di successo. Nasce in occasione del suo 30esimo compleanno e ora è il prodotto di punta della sua azienda 'Sapor di casa'. In quell'occasione lo inventò per accostarlo alla porchetta. E da allora non si è più fermato. Il prodotto con il tempo si è perfezionato. Obiettivo? Fare zero chilometri dalla terra al laboratorio di trasformazione. E poi farne migliaia da qui al resto del mondo. E così è stato. Bernardino, americanizzato Benny, l'ha presentato ai suoi buyers e il suo ketchup è volato al di là dell'Atlantico, dove lo stesso Benny è stato invitato per le presentazioni. Questo ketchup non ha nè coloranti, nè conservanti ma solo il sapore intenso delle verdure di questo territorio. Per conservante ha l'aceto di vino e a colorare ci pensano i pomodori del suo orto. Benny indossa una maglietta: “Gli italiani lo fanno meglio”. “A differenza degli americani - spiega - per ketchup non intendiamo una purea rossa indistinguibile. Nel mio ketchup si deve vedere la strisciolina bianca della cipolla come il puntino verde del cappero o del sedano. I sapori devono essere ben distinguibili senza coprirsi l'uno con l'altro. Insomma il mio ketchup deve essere agricolo”. 'Sapor di casa' nasce come laboratorio di trasformazione. Dapprima soltanto con gli ortaggi propri, poi si è sviluppato facendo conferire al laboratorio anche i prodotti di altri agricoltori i cui metodi di lavorazione sono controllati e garantiti da Bernardino. Qui vengono realizzate innanzitutto pasta di pomodoro e sughi pronti, ma poi anche sott'oli in olio extravergine d'oliva, paté, confetture e marmellate.

IL PRIMO KIT DELL’AGRIPASTICCERE

Mariangela Stoppini - Umbria

Mariangela ha dato vita al primo kit per agripasticcere, un kit unico nel suo genere perché completamente realizzato nella sua azienda, dal noccioleto alla tavola. Il suo noccioleto è il primo nato in Umbria in collaborazione dell’università di Perugia, e le sue nocciole erano destinate principalmente alla pasticceria ma la Mariangela ha voluto sperimentare nuove strade e ora il suo kit è richiesto direttamente da chiunque ha voglia di sbizzarrirsi in cucina, senza intermediari.

tostata, alla granella di nocciole, fino alla farina e alla pasta di nocciole. Le varie anime di questo meraviglioso frutto, in cucina o in laboratorio, possono combinarsi insieme per dare vita a preparazioni dolci o a piatti salati. Il kit contiene anche un ricettario la cui caratteristica è quella di lasciarsi arricchire dalle ricette degli altri. Chiunque si mette in gioco con il kit di Mariangela può stabilire una connessione con lei, attraverso il proprio sito o sui social, in modo da dare suggerimenti o suggerire nuove realizzazioni che finiranno nel ricettario. Diventano quindi condimento per primi o secondi piatti, ma anche impasti, biscotti, creme e sperimentazioni di ogni genere. Mariangela è a lavoro a un portale per la vendita on line. Ma il kit è già prenotabile dal sito oppure acquistabile in azienda, dove gli ospiti dell'agriturismo si offrono volentieri per fare da assaggiatori. L'azienda si sviluppa su una superficie di 10 ettari completamente a noccioleto, conta 7 mila piante e produce dai 0 ai 150 quintali di nocciole, in funzione del clima, ogni anno.

CATEGORIA PAESE AMICO

L'ORTO CANTERINO

Francesco Lipari - Sicilia

Biodiversità arte, architettura di paesaggio e meditazione sono questi gli ingredienti che compongono l'orto canterino. Un orto interattivo realizzato da un architetto, Francesco Lipari che si è messo a lavoro insieme al Comune di Siracusa e a Campagna Amica per dar vita ad un orto giardino interattivo, un paesaggio sonoro che cambia insieme al clima esterno e a quello interno dell'animo umano. Il battito cardiaco della persona che si avvicina alle realizzazioni naturali di quest'orto canterino è in grado di influenzarne la melodia, insomma l'armonia la sceglie la natura. A Siracusa luogo ricco di genti e culture, tra i perimetri più ricchi di biodiversità al mondo, oggi è dunque possibile soffermarsi per un'esperienza di contatto con la natura unica nel suo genere. Qui la natura compone melodie, esperienze sonore, segnali acustici che cambiano al mutare dell'ambiente e dell'animo umano. C'è bisogno di staccare la spina, ristabilire un equilibrio con la natura, entrare in connessione con la propria vita interiore e con quella degli altri, per questo nasce l'isola e il risultato è benessere, per l'uomo e per le piante che vigorose lo popolano.

L'OSPEDALE A KM0

Giuseppe Candela - Campania

Dove ora sorge l'ospedale prima gli oliveti scendevano a valle fino a toccare il mare, ecco perché si è deciso di re-impiantarli. Oggi gli agricoltori li hanno adottati e trasformano queste preziose olive in olio extravergine per la mensa dell'ospedale. Qui è nata l'antica Scuola medica salernitana e, in continuità con questa prestigiosa storia scientifica italiana, si continua a fare collaborare la medicina con la natura, in nome della dieta mediterranea. Il testimone passa agli agricoltori che, come primo passo, consegnano le bottiglie dell'olio all'ospedale e un orto di erbe aromatiche che riprendono la tradizione delle erbe mediche della scuola medica più antica d'Italia, realizzato da Francesco Corrado, imprenditore agricolo. E poi un mercatino a chilometro zero. Proprio all'interno degli spazi dell'ospedale San Giovanni di Dio e Ruggi d'Aragona, a Salerno. "Con i prodotti dei nostri agricoltori puntiamo sempre a una maggiore prevenzione", ha spiegato Nicola Cantone, commissario straordinario dell'azienda ospedaliera. "Continueremo a fare la nostra parte", promette Giuseppe Candela, imprenditore agricolo e motore del progetto: "Prossima missione, fornire la mensa dell'ospedale dei prodotti degli agricoltori del territorio".

LA RADIO CONTADINA SULL’ALBERO

Gaetano Carboni - Abruzzo

L’azienda Polinaria non solo ha 150 anni di storia e produce cereali ma da sempre è uno strategico crocevia tra gli abitanti di antichi territori ed artisti internazionali ai quali viene affidato il compito di elaborare progetti che abbiano al centro l'ecologia e con le pratiche di una agricoltura innovativa. Il punto di arrivo di questi progetti artistici sono spesso contesti urbani, città come Londra o New York dove i progetti diventano installazioni, opere esposte al pubblico in mostre, gallerie, musei o centri di produzione d'arte. In questo meraviglioso contesto il punto di forza è la prima radio contadina che ha sede sopra un albero, nel mezzo di un bosco, dove gli agricoltori sono i protagonisti, e cioè custodi e operatori radio, produttori di contenuti, ma anche destinatari di informazioni che riguardano il mondo dell'agricoltura. Il cuore pulsante è un progetto attorno al reperimento, conservazione e interscambio di semi. Sementi appunto come social media, in grado di trasmettere informazioni e di generare interscambi. Gli agricoltori che sono autori di una rigenerazione rurale che avviene attraverso la radio hanno realizzato un programma che è stato trasmesso prima su radio Papesse e poi su Rai 3. La casa sull'albero è la base fisica e operativa della radio, luogo di incontro e di scambio delle sementi. Ma anche redazione di produzione di contenuti radiofonici. Chi ascolta riceve informazioni di servizio per le attività rurali, ma anche contenuti musicali, artistici e poetici.