

Oscar Green 2014, ecco i sette vincitori

Le api con i loro preziosi alveari come vere e proprie centraline antinquinamento, la stravagante coltivazione di microalghe molto apprezzate in cosmesi, in campo salutistico e in agricoltura, le prime chips di pane leggere e gustose, la canapa con stupefacenti virtù culinarie, ma utile anche nella bioedilizia, il pecorino anticolesterolo amico del cuore, le fragole volanti con la carta d'identità e il carcere di Capanne a Perugia che ridona dignità e voglia di vivere ai detenuti sono i vincitori del concorso "Oscar Green" 2014, il premio per l'innovazione dei Giovani della Coldiretti dei premi "Oscar Green" sotto l'alto Patronato del Presidente della Repubblica.

Essere particolarmente attenti alla tutela dell'ambiente oggi è fondamentale, soprattutto in una zona tristemente nota come quella della Terra dei fuochi, tanto da far vincere un Oscar, quello della Coldiretti assegnato nella categoria non solo agricoltura a Salvatore Sorbo. Il giovane apicoltore della Coldiretti ha, infatti, messo le sue arnie a disposizione di "Cara Terra" un virtuoso progetto di biomonitoraggio dell'ambiente, nella terra dei fuochi, attraverso le api.

Questo ambizioso progetto che prevede la collaborazione dell'università di Napoli e quella del Molise ha lo scopo di trasformare gli alveari e le arnie delle api in vere e proprie centraline di biomonitoraggio (ognuna delle quali controlla 7 chilometri quadrati del territorio) per rilevare il grado di inquinamento presente sul territorio. Le api, infatti, si sa, non mentono mai, volano, si cibano di nettare e acqua che sgorga dalle falde, catturano le polveri sottili (il noto pm10) e trasmettono le informazioni raccolte, ogni giorno, al loro alveare.

Nella categoria Esportare il territorio invece l'Oscar va alla brillante idea di Domenico D'Ambrosio che ha inventato la prima chips di pane sfruttando l'idea di un gesto antico, quello di strappare la corteccia del pane che ad Altamura in Puglia si compie da secoli per consuetudine. Da qui infatti nasce l'intuizione di creare una vera e propria sfoglia di semola di grano duro ai mille sapori dall'extravergine al formaggio di cui se ne può tranquillamente fare una scorpacciata senza temere per la linea perché risulta leggera e altamente digeribile.

L'Oscar green nella categoria stile e cultura d'impresa se lo aggiudica invece la geniale idea di Pasquale Polosa che in Basilicata, dopo i suoi studi universitari, individua un antico canapaio, dove probabilmente in passato veniva prodotta la canapa e mette in coltura 10 ettari di canapa (*cannabis sativa*), di quelle a basso contenuto di principio attivo e ad alto contenuto di proprietà terapeutiche. Ecco i trasformati: un olio incredibile per le sue potenzialità da impiegare nella medicina e nella nutrizione umana, farine e biscotti, pasta e cioccolato, ma anche fibra, tessuti e materiale per la bioedilizia oltre a pannelli fonoassorbenti.

E ancora nella categoria Ideando viene premiato l'entusiasmante modello imprenditoriale di Matteo Castioni che ha invece sperimentato con successo la stravagante idea di coltivare in Veneto le microalghe della specie *Spiruline* e *Haematococcus* che risultano essere davvero portentose. Le microalghe di Matteo infatti non solo vengono ampiamente utilizzate nel mondo della cosmesi e consigliate come integratori e ricostituenti nelle diete ipocaloriche perché particolarmente ricche di proteine sali minerali e antiossidanti naturali, ma sono molto utili anche

Per la categoria Campagna Amica l'Oscar va invece a Guglielmo Stagno D'alcontres che a pochi passi dal centro di Milano ha creato delle vere e proprie serre spaziali riscaldate con pannelli fotovoltaici dove vengono coltivate delle straordinarie fragole in orti sospesi. Tutto il prodotto poi viene sapientemente distribuito in tutta la città con delle Apecar insieme a confetture, succhi di frutta, piantine per arricchire i balconi dei palazzi, ma soprattutto macedonie e frullati preparati sul momento per deliziare i palati dei turisti. Certificazione e qualità l'azienda Stagno non conoscono rivali: basta una foto al QR code e di quella fragola conosci chi l'ha raccolta, a che ora e in quale centimetro quadrato di orto sospeso è stata piantata. E' qui che viene prodotta ogni giorno energia pulita per 5mila persone, oltre tutta quella che serve per gli impianti dell'azienda.

Nella categoria in filiera viene invece premiato Carlo Santarelli che in Toscana ha deciso di produrre con grande successo un pecorino antiolesterolo. Si tratta di uno straordinario progetto scientifico realizzato dal caseificio di Carlo, in collaborazione con l'Università di Pisa e di Cagliari, che ha caratteristiche davvero sorprendenti perché il pecorino antiolesterolo viene realizzato semplicemente modificando le abitudini alimentari delle greggi e cambiando i loro pascoli. Mille campioni, 24 prove di caseificazione, cento formaggi sotto analisi e i risultati sono sorprendenti.

E per finire la menzione speciale per Paese Amico viene assegnata, a Bernardina Di Mario, grazie al progetto dell'orto amico dei detenuti nel Carcere di Capanne a Perugia. In questo carcere la vera libertà è nell'orto, è nei dodici ettari di terra, con frutteto, oliveto, quattro serre, ma anche ortaggi in pieno campo e un allevamento di polli, con tanto di macello aziendale. Lavorare campi, la gioia di vedere i prodotti crescere, la bellezza di sentirsi cambiati, utili, positivi serve come spinta per restituire ai detenuti la voglia di vivere. Nel carcere di Capanne c'è persino chi ha scontato la pena e potrebbe uscire, ma ha fatto richiesta di rimanere. E' un'oasi di pace dove è davvero possibile pagare gli errori e riconquistare la dignità, quella di essere lavoratori della terra, che producono qualità da mettere nel cestino della spesa, pensando ai bambini e alle famiglie che stanno a casa.

“I nostri giovani incarnano le potenzialità e la forza del nostro territorio un tessuto produttivo ricco, capillare, che coinvolge milioni di uomini e che per le sue caratteristiche rende l'Italia competitiva anche all'interno dei processi di mondializzazione dell'economia e delle idee” dichiara il presidente della Coldiretti, Roberto Moncalvo.