

Oscar Green 2009, ecco le nuove idee per battere la crisi

Dal salame halal, per intercettare i gusti degli 1,4 milioni di musulmani arrivati in Italia, al “cow pooling”, l’acquisto collettivo della carne di mucca a garanzia della genuinità, fino all’orto consegnato a domicilio in barca tra i canali veneziani e alla fabbrica dei giocattoli contadini. Sono alcune delle idee delle giovani imprese che sono riuscite a battere la crisi.

E’ quanto è emerso dall’Oscar Green, il premio per l’innovazione in agricoltura promosso dai giovani della Coldiretti, con l’Alto Patronato del Presidente della Repubblica, che ha assegnato i riconoscimenti nel corso di una cerimonia svoltasi a Palazzo Rospigliosi, a Roma, e alla quale hanno preso parte, tra gli altri, il Presidente Nazionale della Coldiretti Sergio Marini, il Delegato nazionale dei Giovani Coldiretti Donato Fanelli e il Ministro delle Politiche Agricole Luca Zaia.

Le esperienze premiate al salone della creatività testimoniano l’attenzione dei giovani verso le opportunità offerte dal mercato, anche sfruttando i cambiamenti sociali. Con il numero degli immigrati più che raddoppiato negli ultimi dieci anni e un bacino di un milione e quattrocentomila potenziali consumatori nella sola Italia, il cibo halal rappresenta oggi un mercato in ascesa, con un giro d’affari di 67 miliardi di dollari in Europa.

Da qui l’idea di Antonio Fernando Salis (premio “Esportare il territorio”), dell’azienda “La Genuina” di Ploaghe (Sassari), di produrre salumi preparati secondo le regole halal (per i musulmani) e kosher (per la religione ebraica), utilizzando carne di pecora e di capra. I prodotti vengono controllati e certificati dall’Imam, la principale autorità religiosa per l’Islam, e dal Rabbino.

Contro la crisi economica, Ferdinando Cornalba (“Stile e cultura d’impresa”), dell’azienda agricola Cornalba di Locate Triulzi (Milano) ha puntato invece sul “cow pooling”. In pratica l’azienda dà la possibilità a più famiglie di acquistare parti o anche una mucca intera e di dividersi poi la carne. Un’esperienza che, in tempo di crisi, sta avendo un grande successo negli Stati Uniti, tanto da essere stata al centro di un articolo dell’ultimo numero del Time, l’autorevole settimanale americano. Oltre al “cow pooling”, l’azienda lombarda, che opera in base ad una filosofia di equo solidarietà, promuove forme di commercializzazione alternative come la vendita diretta del riso sfuso che i consumatori possono prendere da un distributore automatico risparmiando e riducendo l’inquinamento ambientale determinato dagli imballaggi.

Ma tra le imprese giovani innovative premiate all'Oscar Green c'è anche chi fa... giocattoli. Nell'antico fienile dell'Oasi agrituristica Baugiano di Quarrata (Pistoia), Stefania Corrocher ("Sviluppo locale") ha messo in piedi una vera e propria "fabbrica" a impatto ambientale zero dove si realizzano fionde, fucili a molla, burattini. Tutti giochi contadini che possono essere costruiti anche dai bambini. Ma l'agriturismo ospita anche un parco preistorico con una fattoria del neolitico, che regala una realistica esperienza per capire come lavorava l'uomo primitivo, con l'aiuto delle mani e di strumenti semplici e rudimentali.

Nella categoria "Energia per il futuro" il premio è andato a Filippo De Miccolis Angelini. Nella sua Masseria Salamina, a Fasano (Brindisi), il riscaldamento è garantito da una caldaia di 114 kilowatt che viene alimentata con il cippato prodotto dai residui della potatura degli ulivi. In questo modo è possibile scaldare tutti gli ambienti, sfruttando anche un impianto solare termico.

Francesca Granata, dell'azienda Theobroma di Sant'Anastasia (Napoli), si è aggiudicata il premio "Campagna amica" con i suoi dolcissimi cioccolatini preparati utilizzando albicocche, noci, ciliegie, uva catalanesca, prugne e agrumi prodotti nelle sue campagne. Il tutto viene poi proposto direttamente ai consumatori sia attraverso la vendita diretta sia partecipando ai Mercati di Campagna Amica promossi dalla Coldiretti.

Su carne di qualità, sicurezza e legame col territorio ha puntato invece Roberto Parasecolo, della cooperativa Agrigest di Montecastrilli (Terni). Contro le recenti emergenze sanitarie l'imprenditore ("Oltre la filiera") produce il "Suino Umbria", certificato, allevato e alimentato in modo sano e naturale, senza l'uso di sottoprodotti e farine animali. Il mangime viene, infatti, coltivato direttamente in azienda e concimato con i rifiuti organici degli stessi maiali, garantendo una filiera chiusa e umbra al cento per cento.

Due le menzioni speciali assegnate dall'Oscar Green. Una ha premiato Carlo Finotello, orticoltore di Venezia che, abbinando il moderno e il tradizionale, si è inventato un servizio del tutto particolare. Si chiama "miglianautichezero" ovvero la consegna della spesa, raccolta nel proprio orto nell'isola di Sant'Erasmo, direttamente in barca alle famiglie veneziane. Gli ordini avvengono via internet o tramite telefonata, l'imprenditore veneto raccoglie nei campi ed effettua la consegna entro la giornata, garantendo freschezza e rispondendo alle esigenze dei clienti.

L'altra è andata a Benedetto Palazzolo, di Terrasini (Palermo) premiato dalla Fondazione Campagna Amica per la forma di vendita più originale. Nell'azienda "l'orto di nonno Nino" si pratica, infatti, il pick your own, la spesa self service direttamente nell'orto, con i cittadini che possono cogliere da soli zucchine, angurie, fagioli e fagiolini, melanzane, peperoni, tutto rigorosamente biologico.

I PREMIATI CON L'OSCAR GREEN DEI GIOVANI DELLA COLDIRETTI

Ferdinando Cornalba – Categoria Stile e cultura d'impresa

Azienda agricola Cornalba, Locate Triulzi, Milano

L'azienda promuove il cow pooling, dando la possibilità a più famiglie di acquistare anche una mucca intera e di dividersi poi la carne. Un'esperienza che, in tempo di crisi, sta avendo un grande successo negli Stati Uniti. Nel negozio aziendale di vendita diretta si possono acquistare anche riso sfuso dal distributore automatico, oltre a farro, latte, miele, polli, oche e anatre allevati in ampi spazi aperti e alimentati esclusivamente con ciò che la natura mette a loro disposizione. Per la clientela più esigente, oltre alla vendita al dettaglio, offrono anche cesti regalo personalizzati. Riforniscono i Gas (Gruppi di Acquisto Solidali)..

<http://www.aziendaagricolacornalba.it/>

Stefania Corrocher – Categoria Sviluppo locale

Oasi agrituristica Baugiano, Quarrata, Pistoia

L'azienda ha nella didattica la sua missione principale. L'antico fienile ospita una vera e propria "fabbrica" a impatto ambientale zero dove si realizzano fionde, fucili a molla, burattini. Tutti giochi contadini che possono essere costruiti anche dai bambini. Presente anche un'area archeologica didattica che riproduce una fattoria del neolitico che regala una realistica esperienza per capire come lavorava l'uomo primitivo, con l'aiuto delle mani e di strumenti semplici e rudimentali.

L'azienda organizza divertenti inoltre agrivacanze a tema.

<http://www.baugiano.it/>

Filippo De Miccolis Angelini – Categoria Energia per il futuro

Masseria Salamina, Fasano, Brindisi

In una Masseria del 1600 è stata fatta una scelta energetica innovativa, non solo per risparmiare ma anche per sfruttare al meglio il ciclo produttivo aziendale, con l'installazione di una caldaia di 114 kw alimentata a cippato proveniente dalla potatura degli olivi. Presente anche un impianto solare termico. Per riscaldare gli ambienti più grandi sono state poi installate anche diverse stufe a legna in ghisa. Nell'ambito dell'azienda si svolgono corsi di pittura e iniziative culturali come la lettura dei libri in Masseria.

<http://www.masseriasalamina.it/>

Antonio Fernando Salis – Categoria Esportare il territorio

Azienda agricola La Genuina, Ploaghe, Sassari

Produce salumi preparati secondo le regole halal e kosher per le comunità musulmana ed ebraica, utilizzando carne di pecora e di capra. La qualità della materia prima è l'obiettivo centrale dell'azienda che punta tutto sulla filiera corta. I prodotti vengono controllati e certificati dall'Imam, la principale autorità religiosa per l'Islam, e dal Rabbino.

<http://www.lagenuinaonline.it/>

Francesca Granata - Categoria Campagna amica

Theo Broma Cioccolateria, Sant'Anastasia, Napoli

L'azienda produce albicocche, noci, ciliegie, uva catalanesca, prugne e agrumi che poi lavora con il cioccolato creando squisiti cioccolatini. Partecipa spesso ai mercatini di campagna amica.

<http://www.theobromacioccolateria.it/>

Roberto Parasecolo - Categoria Oltre la filiera

Cooperativa Agrigest Torre, Montecastrilli, Terni

Contro le recenti emergenze sanitarie l'azienda propone il "Suino Umbro", prodotto certificato, allevato e alimentato in modo sano e naturale, senza l'uso di sottoprodotti e farine animali. I terreni sono essenzialmente dedicati alla produzione di cereali che vengono completamente destinati all'alimentazione dei maiali. I rifiuti organici dei suini diventano concimi insostituibili per le colture creando così un ciclo chiuso naturale ed ecocompatibile. Inoltre in azienda si lavorano le carni suine realizzando degli ottimi salumi.

<http://www.agrigest-torre.it/>

Carlo Finotello – Menzione speciale di Campagna Amica

Azienda Agricola "I sapori di Sant'Erasmo", Sant'Erasmo, Venezia

Abbinando il moderno e il tradizionale, l'imprenditore agricolo veneziano si è inventato un servizio del tutto particolare. Si chiama "miglianautichezero" ovvero la consegna della spesa, in barca, direttamente alle famiglie veneziane. Gli ordini avvengono via internet o tramite telefonata,

freschezza e rispondendo alle esigenze dei clienti.

Benedetto Palazzolo – Menzione speciale di Campagna Amica

Azienda Agricola “L’orto di nonno Nino”, Terrasini, Palermo

Nell’azienda “l’orto di nonno Nino”, nelle vicinanze di Terrasini, si pratica il pick your own, la spesa self service direttamente nell’orto, con i cittadini che possono cogliere da soli zucchine, angurie, fagioli e fagiolini, melanzane, peperoni, tutto rigorosamente biologico.