

## Oscar Green 2022, ecco i vincitori

Dalle microverdure nell'orto fai da te ai concimi green dalle alghe del mare fino ai vigneti in orbita con i satelliti sono alcuni dei vincitori a Roma agli Oscar Green della Coldiretti alla vigilia della Giornata mondiale della Terra nel primo salone della creatività Made in Italy, con le rivoluzionarie novità ideate dai giovani nelle campagne per garantire l'autosufficienza alimentare ed energetica al Paese di fronte alla crisi scatenata dalla guerra. In Emilia Romagna Nilo Sori (vincitore nella categoria Campagna Amica) ha ideato una coltivazione di micro ortaggi, insalatine e aromatiche che vengono raccolti quando il contenuto in vitamine è massimo. L'azienda ha sviluppato in proprio un sistema digitale di controllo delle colture (luce, consumo idrico, temperatura) ed un kit per l'autoproduzione casalinga che consente al consumatore di diventare anche coltivatore a casa, in un momento peraltro in cui l'inflazione legata alla guerra in Ucraina pesa sul carrello della spesa. In pochi giorni e in pochissimo spazio, il prodotto è radicato all'interno della fibra di cocco attraverso la tecnica idroponica ed è pronto per essere tagliato direttamente dal cliente prima dell'uso. Arriva, invece, dalla Puglia un'idea contro la carenza di fertilizzanti scatenata dal conflitto, con penuria di prodotti e rincari record. Valentino Russo (vincitore nella categoria Fare Rete) ha pensato di sfruttare le proprietà delle alghe da concime e biostimolanti per le piante grazie a un progetto di conversione ecologica. Le alghe sono inseminate in laboratorio, poi immerse in mare, vicino agli allevamenti di pesci e ai filari di cozze, dove assorbono l'anidride carbonica, ritornano quindi in azienda per entrare nel bioreattore dove diventano biostimolanti per le coltivazioni agricole. L'acqua del mare è più pulita e le coltivazioni più sostenibili. La sensibilità verso la natura, cresciuta esponenzialmente durante la pandemia, ha spinto Mario Bertocco (vincitore nella categoria Creatività) a sperimentare in Lombardia la produzione di piante acquatiche ornamentali per laghetti e biopiscine. Si tratta di piante che non hanno bisogno di fertilizzanti e che, anzi, si nutrono assorbendo le sostanze di scarto prodotte dai pesci finendo per pulire l'acqua. L'indipendenza energetica per un Paese oggi legato al gas russo è, invece, al centro della start up di Antonio Lancellotta (vincitore nella categoria Transizione Ecologica) che in Calabria ha sperimentato serre fotovoltaiche per la coltivazione dei cedri, prodotto simbolo della Pasqua ebraica. I pannelli solari oltre a svolgere la propria funzione creano un microclima capace di garantire maggiore fertilità nella produzione dei frutti. Le serre fotovoltaiche permettono di contingentare l'acqua, favorire la subirrigazione e la fertirrigazione programmata, oltre alla vaporizzazione delle chiome. Inoltre l'attività agricola negli impianti abbassa la temperatura del pannello, favorendone l'efficacia nella produzione di energia. I risultati sono 18 megawatt di energia, senza avere sottratto un solo metro di terreno ai 27 ettari che ospitano 11 mila agrumi. Con la crisi economica che vede oggi 5,5 milioni di italiani in povertà assoluta scende in campo la solidarietà che è uno dei cardini dell'attività delle suore contadine "Figlie dell'amore di Gesù e Maria" (vincitrici nella categoria Noi per il sociale). A Chieti in Abruzzo hanno fatto nascere una vera e propria fattoria della provvidenza dove coltivano la terra, allevano gli animali e fanno il formaggio mentre offrono riparo e assistenza a persone in difficoltà, un tetto e un pasto caldo e grandi e bambini. Spazio anche all'innovazione dell'agricoltura 4.0 con Donato Gentile (vincitore nella categoria Impresa Digitale) che in Basilicata coltiva i suoi vigneti dell'Aglianico del Vulture grazie a un satellite che raccoglie un flusso continuo di dati sulle condizioni del terreno, sulla crescita delle viti, sul clima, in tutte le stagioni. Restituisce modelli di calcolo che, per i viticoltori, si traducono in messaggi che indicano, quali e quanti filari annaffiare, potare, concimare.

capitale italiana della Cultura 2022 porta avanti la coltivazione del “limone pane” famoso per il suo interno bianco, aromatico e nutriente alla base della tradizionale insalata campana. I FINALISTI DELL’OSCAR GREEN DI COLDIRETTI CATEGORIA “CREATIVITÀ” LA RIVOLUZIONE GREEN DELLE MANDORLE: DAI DOLCI AI MOBILI Sardegna - Daniele Murgia In nome della biodiversità sarda nasce una rete virtuosa di imprese che scommette sull’economia circolare, restituendo valore allo scarto, in un’ottica di economia green con la massima valorizzazione del mandorlo. Di questa pianta, grazie alla collaborazione tra differenti start up agricole e progetti consolidati di impresa, non si butta via niente. Il frutto dalle impareggiabili caratteristiche è destinato all’impresa dolciaria, mentre le parti che fino ad oggi diventavano concime per la pianta, sono il volano di altre imprese agganciate alla rete. Innanzitutto quelle del design, a cui è destinato il guscio che attraverso una particolare lavorazione si trasforma in lampade, oggetti di design e complementi d’arredo. L’economia circolare con una profonda coscienza green è il futuro. IL RITORNO DELL’ANTICA ARTE DELLA FALCONERIA Marche - Francesco Luzi Quella di Francesco è in assoluto la prima azienda agricola certificata dallo Stato Italiano per l’allevamento e l’addestramento di rapaci. Tutto nasce dalla sua passione che ha nutrito fin da piccolo e che oggi trasmette ai bambini, attraverso la didattica contadina. La sua azienda agricola è un vero e proprio paradiso per i rapaci dove si pratica anche bird control per tenere lontani uccelli, come piccioni, storni, gabbiani, che minacciano le colture e la stessa falconeria. I rapaci sono allevati e addestrati per essere in grado di realizzare l’attività di bird control, ma anche per gli spettacoli al pubblico. Quella che i francesi amano definire la “volerie” ovvero l’abilità al volo dei rapaci, le forme che sono in grado di generare, l’eleganza che esprimono in aria, la fedeltà che dimostrano all’addestratore. Ovunque decide di sveltare, lo sguardo del falco rimane fisso sul falconiere e al primo segnale, quello che è tra i più selvatici degli animali, inizia la discesa in picchiata verso il braccio del suo addestratore. In azienda Francesco alleva diversi rapaci tra cui il “collo rosso” un rapace americano, con un olfatto ultra sensibile, che può essere sfruttato per abilità di ricerca più affinate di quelle di un cane molecolare. PIANTE ACQUATICHE PER LAGHETTI E BIOPISCINE Lombardia - Mario Bertocco La sensibilità verso la natura, gli acquari e i laghetti cresciuta esponenzialmente durante la pandemia hanno spinto Mario a sperimentare un nuovo progetto: produrre piante acquatiche ornamentali per laghetti e biopiscine. Si tratta di piante che non hanno bisogno di fertilizzanti. Mario ha intuito che il carico organico dell’acqua può essere direttamente collegato al nutrimento dei pesci. In questo modo la pianta è in grado di procacciarsi il necessario per nutrirsi. La pianta assorbe le sostanze di scarto prodotte dai pesci finendo per pulire l’acqua. Le piante sono coltivate in forma emersa, affiorante, ma anche sott’acqua. Per gli acquari coltiva piante particolari come la Ludwigia inclinata nella sua varietà bianca, le rotale come la Orange, le echinodorus, la homalomela insignis, la bucephalandra. Per i laghetti invece produce particolari ninfee che li rendono magici. CATEGORIA “FARE RETE” CONCIMI GREEN DALLE ALGHE DEL MARE Puglia - Valentino Russo Le star sono le alghe che oltre a pulire il mare, non consumano suolo, non si nutrono di chimica e fanno da concime e biostimolanti per le piante grazie al progetto di conversione ecologica di Valentino Russo, prima divulgatore scientifico nei quartieri difficili, oggi imprenditore agricolo e protagonista di green economy. Le alghe sono la risposta della natura a condizioni climatiche estreme. Sono inseminate in laboratorio, poi immerse in mare, vicino agli allevamenti di pesci e ai filari di cozze, dove assorbono l’anidride carbonica, ritornano quindi in azienda per entrare nel bioreattore dove diventano biostimolanti per le coltivazioni agricole. L’acqua del mare è più pulita e le coltivazioni più sostenibili. L’ORTO DEL BENESSERE CHE CURA MENTE E CORPO Veneto - Elisa Bevilacqua “Ti sei mai chiesto se il cibo possa essere il tuo “farmaco”? Attraverso il programma “Nutrimento” in Veneto, nel Comune di Creazzo Elisa Bevilacqua in collaborazione con il Centro Clinico la Quercia, valorizza i benefici della nutrizione consapevole, educando alla scelta delle risorse del territorio e ai prodotti di stagione, in un percorso che fonde nutrizione, psicologia e agricoltura. Il progetto promuove sani e corretti stili di vita, non solo per i singoli ma per tutta la famiglia, proponendo la cura del cibo sano, delle primizie della terra a zero chilometri. La rete coinvolge l’azienda agricola di Elisa, le

Comunale. La dieta non è un modo per perdere peso ma una radicale rieducazione, che parte dalla terra, attraversa l'azione dei coach alimentari, degli psicologi e arriva alla famiglia o alla persona, tramite le sensazioni che il cibo sano è in grado di sollecitare. All'origine di tutto c'è il variopinto orto di Elisa, con le sue primizie. **STOP ALLA PLASTICA CON I RETINI BIO PER LE COZZE** Campania - Gennaro Aiello I retini utilizzati per le cozze, tra i principali responsabili dei rifiuti spiaggiati, oggi diventano biodegradabili e persino compost per l'agricoltura. I pescatori di Castel Volturno come Gennaro, allevatore di mitili da 4 generazioni, li usano quotidianamente nei loro allevamenti di cozze, sostituendo il precedente arsenale di reti in plastica. E' un progetto virtuoso realizzato dall'Università Federico II di Napoli, insieme a Novamont, Coldiretti Impresa Pesca e Legambiente. E' grazie alla sperimentazione dei pescatori che viene testato il retino in mater B (in prodotti naturali come amido di mais e oli vegetali ottenuti da colture in terreni marginali e in disuso) progettato per durare lo stesso tempo che impiega la cozza a diventare matura, per poi biodegradarsi, dissolvendosi nel mare. L'obiettivo è abbattere la quantità di rifiuti in plastica in mare, ma anche favorire economia circolare e conversione ecologica con un compost che nasce fra mare e terra. **CATEGORIA "IMPRESA DIGITALE" I VIGNETI DELL'AGLIANICO IN ORBITA CON I SATELLITI** Basilicata - Donato Gentile In Basilicata i vigneti dell'Aglianico di Rocco sono osservate giorno e notte dal satellite che raccoglie un flusso continuo di dati sulle condizioni del terreno, sulla crescita delle viti, sul clima, in tutte le stagioni. Restituisce modelli di calcolo che, per i viticoltori, si traducono in messaggi che indicano, quali e quanti filari annaffiare, potare, concimare. Si tratta di dati fondamentali per assicurare la perfetta crescita dei grappoli, ma sono numerosi e diversi i fattori che incidono sul perfezionamento del modello che, stagione dopo stagione, annata dopo annata, costituiscono una banca dati in grado di affinare la conoscenza. Servirà a produrre un vino di qualità, ma anche i viticoltori del futuro. Non c'è cimatura che non sia il risultato di un'indicazione precisa e le numerose informazioni processate valgono a correggere errori strumentali che si traducono in modelli previsionali, da incrociare con i dati storici per ridurre il consumo idrico e combattere i parassiti. **LA SERRA DIGITALE ANTI PANDEMIA** Toscana - Silvia Agostini Laurea in Scienze vivaistiche e specialistica in Architettura del paesaggio, circondata fin da piccola dai vivai, nel principale distretto italiano della valle delle piante di Pistoia, Silvia scommette su una impresa tutta digitale grazie alla quale tiene i contatti con i clienti e offre servizi rapidi ed efficienti con i corrieri, oltre a garantire loro una varietà di piante invidiabile, per poi farli affezionare fino al punto che le fanno visita in azienda. Nel periodo più duro della pandemia Covid le vendite sono letteralmente esplose. Le persone hanno alimentato la passione per il verde, la cura del proprio balcone o del proprio giardino e l'on-line ha rappresentato un'occasione straordinaria per ottenere direttamente a casa quello che si desiderava per abbellire il proprio ambiente. Silvia ha messo in piedi un'organizzazione certosina: dalla gestione degli ordini alla scelta in vivaio, al monitoraggio per la spedizione, al rapporto con il corriere fino alla cura del cliente. **UN ANNO FRA I VIGNETI CON "ADOTTA UN FILARE"** Valle d'Aosta - Hervè Grosjean Con adotta un Cru (filare in valdaostano) si diventa protagonisti nel vigneto, seguendo la nascita e la maturazione del vino, dal tralcio al grappolo, fino al calice. Il primo passo è la scelta del filare, seguirà la ricezione del certificato di adozione e la posa della targhetta nominale sul vigneto. La targhetta rimarrà 12 mesi durante i quali l'adottante può fare visita all'azienda e vivere tutte le fasi di lavorazione. Quindi l'arrivo a casa di una bottiglia di annate precedenti di quello stesso vino. Si assaggerà così il potenziale di invecchiamento del proprio vino adottato. Da quel momento è possibile seguire la vita del filare, visitare l'azienda, ma soprattutto, quando il nuovo vino sarà pronto, se ne riceveranno 6 bottiglie in confezione di legno, con l'etichetta personalizzata. Si tratta di vini che esprimono, col tempo, il proprio valore. Quindi l'adottante può scegliere di non ritirarlo al 12esimo mese, ma di lasciarlo ancora invecchiare in cantina. **CATEGORIA "CAMPAGNA AMICA" ARRIVA L'AGRITURISMO A 4 RUOTE** Marche - Cristian Antolini L'oasi di Pierino è un agriturismo che è stato in grado di fare della campagna un incredibile centro di attrazione. Le tipicità marchigiane, il lavoro in cucina, le attenzioni per i bambini e le famiglie, hanno trasformato questo giardino, tra le dolci colline intorno a Fermo, in una tavola sempre pronta per belle compagnie. Il Covid non è riuscito a

genuine, a chilometro zero. Durante il Covid l'agriturismo ha sperimentato tutte le formule: dall'asporto alla consegna a domicilio, fino alla gastronomia itinerante nei mercati. E' qui che avviene il vero delivery con le persone che all'aperto e nel rispetto di tutte le misure, si sentono in sicurezza nel non rinunciare all'alta qualità: dagli ortaggi di stagione, ai salumi, fino ai dolci, alle carni e ai formaggi. Il food truck è diventato uno dei protagonisti dei mercati di Campagna Amica a S. Elpidio a Mare, Monte Urano e nel Mercato coperto "Città di Fermo".

**LA STALLA IN UNO SMARTPHONE** Piemonte – Tiziana e Cristiana Merlo C'era da prendere in mano una lunga tradizione di famiglia nell'allevamento di bovini di razza Piemontese e le due sorelle Tiziana e Cristiana Merlo hanno deciso di impegnarsi nella custodia di un simbolo del territorio: dalla preparazione delle stalle al mattino alla verifica dei parti, dal nutrimento degli animali alla la fienagione sui campi fino alla cura del cliente. Collari e marchi auricolari tengono monitorato lo stato di salute degli animali, i segnali sono trasmessi a una centralina che tramite una App comunica con lo smartphone di Tiziana per il pronto intervento.

**LE MICRO VERDURE NELL'ORTO FAI DA TE ANTI SPRECO** Emilia Romagna - Nilo Sori L'azienda di Nilo è specializzata nella coltivazione di micro ortaggi, insalatine e aromatiche raccolti quando il contenuto in vitamine è massimo. Un "super food" che garantisce benessere nel piatto. L'azienda ha sviluppato in proprio un sistema digitale di controllo delle colture (luce, consumo idrico, temperatura) ed un kit per l'autoproduzione casalinga che consente al consumatore di diventare anche coltivatore a casa. In pochi giorni e in pochissimo spazio, il prodotto è radicato all'interno della fibra di cocco attraverso la tecnica idroponica ed è pronto per il consumo. Consegnato senza essere sradicato dal suo "terreno", il prodotto è tagliato direttamente dal cliente prima dell'uso. I prodotti sono piselli, ravanelli, amaranto, erba medica, girasole e fieno greco, il coriandolo e il basilico rosso. La forza dell'azienda è data anche dall'investimento nel digital: e-commerce, forte presenza sui social e un e-book "Prime Foglioline" scaricabile online gratuitamente.

**CATEGORIA "NOI PER IL SOCIALE" LA RINASCITA DELLE DONNE RIPARTE DALLA TERRA** Sicilia - Fabio Ruvolo Donne vittime di soprusi, ma anche i loro figli, iniziano un percorso di rinascita, dedicandosi alla terra grazie alla Casa di Rosanna della cooperativa Etnos, insieme ai tanti operatori che aderiscono al progetto e che offrono assistenza psicologica, formazione nei vari settori delle attività agricole e nei laboratori di trasformazione. Si recuperano terreni incolti e si trasformano in giardini di erbe aromatiche, piante da frutto, ortaggi. E' cura, coltivazione, raccolto e poi trasformazione, ma anche cucina di una straordinaria materia prima. I risultati sono meraviglie della natura come l'olio di canapa e le farine, le aromatiche essiccate, le chips dell'orto, le marmellate, le conserve, i preziosi sott'oli di Sicilia e la frutta a rondelle. Ma più di ogni bontà della terra ci sono le storie di queste donne trasformate e restituite al sorriso, pronte a riprendere in mano la propria vita. Diventano autonome nel lavoro, capaci di prendersi cura dell'orto, del laboratorio, della cucina e in generale delle attività della cooperativa.

**LE SUORE CONTADINE NELLA "FATTORIA DELLA PROVVIDENZA"** Abruzzo - Suor Vera D'Agostino Nella "fattoria della Provvidenza" le suore contadine della Comunità delle Figlie dell'amore di Gesù e Maria coltivano la terra e aiutano chi ha bisogno: centinaia di bambini, tante donne madri, padri cacciati di casa, giovani e famiglie senza una riparo. Le suore contadine, grazie all'attività nei campi e in fattoria, offrono un tetto, un pasto, il calore di casa e la possibilità di riscatto a chiunque bussi alla loro porta. Compiono viaggi missionari e sono impegnate in opere sociali, nelle parrocchie. Hanno realizzato asili, attività scolastica e la loro missione è completamente rivolta a "sorella povertà" sotto ogni forma. Dalla coltivazione di vigneti, agrumeti, oliveti, fino alla trasformazione e alla vendita, è tutto compito delle suore, aiutate dagli ospiti e da benefattori. In questa 'fattoria della Provvidenza' c'è anche un caseificio dove il prezioso latte diventa tante tipologie di formaggio, dai freschi agli stagionati. Poi, una macelleria, la boutique a metri zero. Chi compra i prodotti delle suore contadine è consapevole che non acquista soltanto la migliore materia prima, coltivata, allevata e poi trasformata con cura e senso di gratitudine, ma si rende protagonista di un gesto concreto di aiuto agli ultimi.

**FILIERA ETICA CONTRO IL CAPORALATO** Puglia - Papa Latyr Faye Nasce in Puglia un progetto-comunità di lotta al caporalato, allo sfruttamento e ai ghetti. E' Casa Sankara, costruita sull'esempio del giovane presidente del

grazie al progetto europeo Supreme di cui è capofila la Regione Puglia. Conta 400 alloggi a 500 persone sottratte dalla mafia del caporalato a cui sono affidati 16 ettari di terra. I barattoli di pomodori di Casa Sankarà sono i primi simboli del riscatto. Oltre alle assunzioni in aziende sane c'è la produzione in casa: dalla realizzazione degli impianti di irrigazione, alla coltivazione e cura dell'orto, fino al raccolto che oggi arriva a contare fino a 500 mila barattoli di pomodoro. Grazie ai progetti con Coldiretti chi è formato aiuta a formare gli altri. Si punta a un marchio della dignità da filiera etica che, dal seme, arriva al cibo buono. CATEGORIA "SOSTENIBILITÀ TRANSIZIONE ECOLOGICA" SERRE FOTOVOLTAICHE PER IL CEDRO DIAMANTE Calabria - Antonio Lancellotta Da Antonio il cedro non deve essere solo buono, ma anche bello. E' quello scelto da ebrei di tutto il mondo per celebrare la Pasqua ebraica. Le serre fotovoltaiche, nate con l'intento di produrre energia senza consumo di suolo, sono diventate sorprendentemente la condizione ideale per l'habitat di questa pianta perché il cedro è coltivato all'ombra. I pannelli solari oltre a svolgere questa funzione creano un microclima capace di favorire allegagione, cioè maggiore fertilità nella produzione dei frutti. Le serre fotovoltaiche permettono di contingentare l'acqua, favorire la subirrigazione e la fertirrigazione programmata, oltre alla vaporizzazione delle chiome. Inoltre l'attività agricola negli impianti abbassa la temperatura del pannello, favorendone l'efficacia nella produzione di energia. I risultati sono 18 megawatt di energia, senza avere sottratto un solo metro di terreno ai 27 ettari che ospitano 11 mila agrumi. Armonia irresistibile per il cedro liscio di Diamante selezionato con rigorose ritualità dalla comunità ebraica internazionale, che viene a individuarlo ancora acerbo aspettandone, per ognuno, la maturazione. E' il simbolo di Sukkot che ricorda i 7 giorni biblici degli israeliti nel deserto dopo l'uscita dall'Egitto. DALLE VETTE DELLE ALPI LE CREME CONTADINE ANTI DOLORI Friuli Venezia Giulia - Andrea Muner Se nel resto dell'arco Alpino europeo è una pianta in via d'estinzione, in Friuli Venezia Giulia, l'arnica, ritorna a nuova vita e diventa il motore di una delle imprese più innovative, quella che ha lanciato Andrea Muner: "Armo 1191". Significa arnica di montagna a 1191 metri, lungo la Passeggiata delle malghe, tra i pascoli di Piancavallo. E' la più grande coltivazione esistente in Europa con 100mila piante coltivate in un ettaro di terreno. L'arnica è una pianta officinale conosciuta da centinaia di anni per le sue proprietà antidolorifiche, antinfiammatorie e antieccchimotiche. Andrea da ex giocatore di pallacanestro professionista, ha sperimentato, sul proprio corpo, la necessità di fare ricorso ai prodotti all'arnica. Da qui l'idea di produrli. I fiori sono raccolti tutti a mano, uno per uno, per poi essere essiccati, messi sotto vuoto e affidati al trasformatore. Qui si creano tre creme: una all'arnica e menta piperita indicata per traumi muscolari e articolari, una all'arnica peperoncino e pino mugo, ideale per massaggio decontratturante per chi ha problemi cervicali e una con calendula e camomilla lenitiva per la pelle. Poi olio da massaggi, ottimo contro i dolori alle articolazioni. NELL'ULIVETO HI TECH FRA TRAPPOLE DIGITALI E BIOCOMBUSTIBILI Lazio - Francesco Bosio Un vero e proprio monitoraggio di ultima generazione che fotografa insetti e parassiti dell'olivo in grado di abbattere il ricorso a prodotti fitosanitari. E poi biocombustibile da nocciolo, cippato da scarti di potatura per agroenergie, ammendanti da sansa, e nutrimento per impianti a biogas. Siamo nel distretto degli uliveti dell'antica Roma con l'Op Latium, che conta circa 13 mila soci di cui 9 mila in regione Lazio e 4 mila in Molise, per complessivi 16 mila ettari di uliveto. I soci sono i custodi di una esperienza millenaria che guardano però anche al futuro con il portale agroambientale per la raccolta sistematica e costante di informazioni su lavorazione e meteorologia provenienti dal monitoraggio dei terreni e le App attraverso cui ogni olivicoltore può conoscere il momento, il luogo e la quantità esatta dell'intervento da compiere nel processo agricolo. Ma gli alberi sono anche ricoveri di fototrappole che immortalano mosche e insetti, ne profilano la popolazione e consentono di progettare l'antagonista che difende questo patrimonio. CATEGORIA "MENZIONE SPECIALE" AGRIPERITIVI A MIGLIO ZERO IN DARSENA Liguria - Elia Orecchia La pesca non si è fermata durante il Covid e neppure le idee. Così Elia alle notti trascorse in barca ha sognato di affiancare gli aperitivi al tramonto sulla darsena di Genova rigenerata. L'intuizione è un fish lab di trasformazione delle acciughe appena pescate e degli altri pesci, dentro una struttura in bioedilizia, per stuzzichini e aperitivi in compagnia di tanti giovani, come il

tradizione di famiglia che nel porto internazionale di Genova è conosciuta e apprezzata. E' una cucina giovane di street food accompagnata da birra di produzione locale per un aperitivo in frizzante compagnia. Oppure l'ideale antipasto al tramonto per l'esplorazione del porto antico e dei vicoli di Genova. Il menù è giornaliero, in base al pescato, ma non può mancare l'acciuga marinata. Si parte alle 20 per andare a pesca e fare ritorno alle 5 del mattino. Il pesce è preparato per essere pronto già per l'ora di pranzo. Domina il pesce azzurro: si va dalle acciughe, alle sardine, agli sgombri, ai lanzardi da cui si ottengono hamburger golosissimi. **IL LIMONE PANE NELLA CAPITALE ITALIANA DELLA CULTURA 2022** Campania - Biagio Lubrano Lavadera L'isola di Procida, capitale italiana della cultura 2022, si riappropria del suo frutto simbolo, il limone di pane, una coltura tradizionale che si è modellata tra le ristrettezze e le insidie del luogo. Poca acqua, poco terreno, tanto sole, ma anche tantissimo sapore mediterraneo a tavola. Quello che lo rende prezioso è la polpa bianca spessa, tenera, come il pane, succosa, sorprendente e fresca al palato. I fazzoletti di terra non superano i 6 mila metri di superficie totale. Il trionfo del limone di pane è nella nota insalata di Procida, ottenuta dall'albedo (la polpa bianca) pestato e condito con buccia di limone, un poco di succo ed erbe aromatiche. Ma dai limoni si ottengono anche infusi, crema di limone, limoncello e canditi.