

Oscar Green, ecco i vincitori del premio all'innovazione giovane

Il take away marino che offre direttamente in barca hamburger di pesce, frittura mista e insaccati di pesce, gli occhiali realizzati con la lana di pecora, la vernice interamente ricavata dalla buccia di pomodoro, il jeans invecchiato nella paglia, il sale spray aromatizzato con erbe aziendali e il co-living contadino sono i sei vincitori del premio per l'innovazione Oscar Green sostenuto da Campagna Amica dopo una lunga selezione territoriale che ha coinvolto migliaia di start up.

La premiazione è avvenuta a Roma alla presenza, tra gli altri, del presidente della Coldiretti, Roberto Moncalvo, e della delegata nazionale di Coldiretti Giovani Impresa, Maria Letizia Gardoni. Una testimonianza dell'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 per combattere gli sprechi per questo nella categoria Fare rete il premio è stato assegnato a Donato Mercadante della Puglia perché ha saputo trasformare un rifiuto aziendale da smaltire a caro prezzo in opportunità. Ed è così che in collaborazione con il laboratorio Pecore Attive nascono pantofole, gomitolini colorati, porta vasetti e l'ultimo prodotto all'insegna della più assoluta innovazione la montatura per occhiali da vista, elegante e all'ultima moda che sarà proposta sul mercato in differenti colori. In Puglia la lana, in passato, ha dato lavoro e reddito agli allevatori poi con il tempo i materassi non si sono fatti più e la lana è diventata rifiuto speciale da smaltire a pagamento. 'Pecore attive' è la start up di Filippo, Masseria la Calcara, invece è l'azienda agricola di Donato, questo incrocio ha dato vita agli occhiali tattili: un'idea che vale il rilancio della lana autoctona, dalla pecora Gentile di Puglia è una nuova strada per l'allevatore che sbarca nel mondo dell'alta moda. Occhiali tattili, perché l'artigianalità che è dietro a questa lavorazione si trasforma in una esperienza di contatto che avviene tanto per le mani quanto per gli occhi, per il piacere dello sguardo oltre che delle dita.

Nella categoria Crea invece l'ambito premio è andato Stefano Chiesa della Lombardia che nella culla del pomodoro ha saputo inventare nel vero senso della parola la prima vernice per imballaggi alimentari. L'impianto estrae la cutina da bucce di pomodoro prodotto in azienda, trasformandolo in vernice per scatole metalliche destinate all'alimentazione, in sostituzione delle vernici sintetiche. Da oggi le latte quindi potranno essere verniciate all'interno con elementi naturali non più con la chimica. Si tratta di un bioresina naturale ricavata appunto dalla cutina, una sostanza che qui viene estratta dal pomodoro. Stefano è riuscito a realizzare, all'interno della sua impresa agricola, un impianto semindustriale per estrarre questa sostanza e a realizzare il suo sogno, realizzare una latta al cui interno non c'è chimica ma solo natura.

Essere sempre al passo con i tempi strizzando l'occhio alla moda ha garantito la vittoria nella categoria We green a Vito Pagnotta della Campania che ha creato il primo jeans invecchiato con la paglia. Si tratta di jeans da lavoro tutti made in Irpinia, come escono dal telaio vengono fatti

di invecchiamento contadino che fa la differenza. Il jeans infatti, non viene sottoposto a trattamenti né lavaggi: Questo nuovo jeans è destinato a vestire il contadino moderno e non solo. Affascina tutti quelli che lo indossano perché non subendo lavaggi industriali, respinge il conformismo seriale, e si modella addosso, personalizzandosi. Insomma vera e propria sartoria One on One che sposa una scelta consapevole, emotiva e soprattutto etica ed ecologica.

Nella categoria Campagna Amica a vincere è la sapiente capacità di Davide Busca della Liguria che insieme a tre amici che hanno inaugurato a Savona il primo take away marino salvaspreco. Non li ferma la pioggia o il maltempo sono quattro giovani che hanno saputo rilanciare il settore della pesca a Savona con il take away marino e gli aperitivi in barca. Quello considerato a basso mercato, o persino di scarto, che alcuni pescatori hanno rinunciato a portare a terra loro lo valorizzano con la cucina a bordo nel pieno rispetto delle tradizioni liguri. Ed ecco allora Hamburger di pesce, frittura mista in cono e ancora: bottarghe, salatura di acciughe e, ultima chicca, insaccati di pesce, tutti proposti come finger food, direttamente sulla barca. E già, perché si cucina in barca e si mangia sulla banchina. Fantasia e creatività insieme al desiderio di divertirsi in mare come a terra insieme a tutti coloro che vogliono fare festa in nome della qualità.

Essere particolarmente sensibili al sociale e alle emozioni di ogni singolo essere umano ha assicurato il successo alla categoria Agri you a Fabiana Fassi della Puglia. In campagna da Fabiana c'è la piazza che manca in città e si sperimenta con successo il primo co-living contadino ossia la coabitazione di diversi gruppi sociali provenienti da più parti del mondo nella stessa comunità. Oggi l'azienda produce zafferano, sta recuperando una vecchia varietà di albicocca locale, produce tisane di canapa e altre erbe officinali ma è molto di più, è un crocevia di popoli che sperimenta la coabitazione e divide interessi e sogni attraverso la magia dell'agricoltura. All'inizio era una comunità di recupero per tossicodipendenti divorata dalla vegetazione e dall'incuria poi cinque donne capitanate da Fabiana tutte ritornate al sud dopo varie esperienze anche all'estero riprendono in mano l'azienda e la trasformano in un laboratorio rurale multi-etnico con annesso un bellissimo orto internazionale gestito da richiedenti asilo. L'azienda è in continuo fermento, organizzano tantissimi scambi tra giovani europei, ospitano eventi culturali e fanno continua formazione giovanile. Ma Luna è anche l'universo dei bambini che ristabiliscono una relazione feconda con la natura, o degli adulti che intendono praticare yoga, o dei giovani che vogliono sfruttare la sala prove o organizzare concerti, come quelli che amano prendere un caffè nell'orto. Fare conversazione con locali e stranieri o semplicemente fare il baratto di vestiti usati, o scuola musicale.

E per finire nella categoria impresa 2.terra viene premiata l'entusiasmante idea imprenditoriale di Emanuele Grima in Abruzzo che produce il sale spray aromatizzato, un distillato liquido salato in spray che, attraverso un processo di estrazione di vegetali rigorosamente aziendali, permette contemporaneamente sia di salare che di aromatizzare in modo pratico ed elegante. Una caratteristica molto importante di questo prodotto è il basso contenuto di sodio rispetto al resto dei comuni sali in grani. La sua campagna è un vero e proprio laboratorio scientifico di alambicchi e vapori, dove le erbe aromatiche diventano oli essenziali che si traducono in prodotti iposodici e nutraceutici, cioè con basso contenuto di sodio e con elevate capacità antiossidanti, antitumorali e antidegenerativi. La grande novità del sale spray è che grazie al particolare legame tra le molecole di sale e il distillato di rosmarino dura negli anni. Le spezie sapientemente distillate vanno a comporre un bouquet aromatico che si ritrovano nelle differenti boccette di sale spray. Ma attenzione: l'olio essenziale che compone la boccetta di sale spray, non è quello comunemente noto che si ottiene per estrazione, cioè facendo macerare l'erba aromatica nell'olio. Ma è quello che secerne la pianta stessa, ottenuto per distillazione per una vita olfattiva molto lunga. Spruzzandolo sui piatti si ottiene il profumo del pepe, o del rosmarino o della spezia

Sono tutte storie imprenditoriali che rappresentano al meglio l'entusiasmo e le grandi potenzialità di un settore che si è saputo rinnovare con ingegno e passione e che coinvolge oggi tantissimi giovani.