

Dalla pasta 100% italiana al miele in braille, ecco i vincitori dell'Oscar Green 2011

Sono stati assegnati a Roma gli Oscar Green 2011, il premio per l'innovazione dei Giovani della Coldiretti con l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica. Il gran finale del concorso è andato in scena a Palazzo Rospigliosi, alla presenza del presidente della Coldiretti Sergio Marini, del delegato nazionale Giovani Imprese della Coldiretti Vittorio Sangiorgio.

"In Italia - ha ricordato quest'ultimo - quasi un giovane su dieci sceglie di fare impresa in agricoltura dove si contano ben 65mila imprese agricole condotte da under 35 su un totale di 720mila al primo gennaio 2011, con l'agricoltura che si classifica al terzo posto dopo costruzioni e commercio tra le attività imprenditoriali preferite dai giovani".

Per la categoria Sostieni lo sviluppo il premio è andato a Gianni Infantino, che ha inserito sui vasetti del suo miele l'etichetta in linguaggio braille, corredandoli anche di un libro che attraverso le illustrazioni tattili racconta il fantastico mondo delle api anche ai non vedenti.

Per la categoria Campagna Amica, invece, ha vinto Cristian Merlo che è riuscito a produrre il primo yogurt con il latte di asina, prezioso alimento per tutti i bambini intolleranti. Per la categoria Esportare il territorio successo a Erika Pedrini che, prendendo in mano l'azienda storica di famiglia, ha sapientemente recuperato i vitigni dell'impero Austro-Ungarico per produrre un ottimo vino d'altri tempi.

Per la categoria Stile e cultura d'impresa il premio è andato a Manuele Ferri che ha promosso il primo "grande" fratello nella stalla attraverso l'Ipad per seguire costantemente i maiali durante la crescita controllandone alimentazione e benessere per ottenere eccellenti salumi "supervisionati".

Filippo Tramonti invece ha vinto per la categoria Oltre la filiera sapendo bene che per essere protagonisti sul mercato occorre prendere in mano tutta la filiera, dal grano alla pasta e così oggi fa parte di un consorzio che ha la sua punta di diamante nella pasta Ghigi che è il sesto produttore nazionale con 500 mila quintali di pasta italiana, rigorosamente ogm free.

Il primo posto per la categoria In-generation è andato a Elena Comollo che insieme a due suoi soci è la fondatrice di una innovativa cooperativa agricola, molto attenta al sociale, retta da giovani produttori piemontesi che operano nel rispetto di un'agricoltura eco-compatibile, privilegiando la filiera corta e promuovendo il consumo di prodotti agricoli di stagione, i gruppi di acquisto e soprattutto il chilometro zero.

Per l'ultima categoria, quella di Paese Amico ha vinto Amos con il suo virtuoso progetto di fornire all'ospedale pasti a chilometro zero. Un successo dai grandi numeri: 4 miliardi di pasti in quattro anni per un milione di euro di prodotti locali acquistati presso le imprese agricole del territorio.

TUTTI I FINALISTI DELL'OSCAR GREEN 2011

CATEGORIA STILE E CULTURA D'IMPRESA

EMILIA ROMAGNA

MAIALI ON LINE PER PRODOTTI ECCELLENTI

Azienda agricola Ca Lumaco (MO)

Manuele Ferri promuove il primo “grande fratello” nella sua stalla attraverso una web cam consultabile anche tramite iPhone rendendo i suoi maiali sorvegliati speciali dal primo giorno di vita in modo da garantire un’altissima qualità e assoluta tracciabilità ai suoi salumi. Nella sua stalla, che non teme occhi indiscreti, Manuele ha creato una vera e propria sala parto con le fattrici della razza Mora Romagnola libere di muoversi in completa autonomia fino al momento della nascita dei maialini e il tutto è supervisionato da sofisticate telecamere controllabili da un pc o un telefonino, da qualsiasi parte del mondo. Successivamente la marchiatura avviene con un microchip che permette di risalire all'intero albero genealogico dei piccoli maiali, cosicché nulla possa sfuggire dalla sua tracciabilità. Acquistando i suoi salumi è possibile conoscere quindi anche il tipo di alimentazione, le attenzioni a loro riservate, tutti i controlli veterinari, l'igiene degli ambienti e persino la cura della stagionatura delle carni.

TOSCANA

VOLO IN MONGOLFIERA TRA ECCELLENZE E TERRITORIO

Azienda agricola Pascal Goldschmidt (FI)

Pascal Goldschmidt ha saputo sposare a pieno l’idea di promuovere prodotti e territorio attraverso il divertimento e la novità sorvolando le terre del Chianti in mongolfiera. Di buon mattino gonfia la sua mongolfiera e prepara il cesto; i passeggeri protagonisti di un viaggio molto particolare sorvolano i suoi oliveti e scoprono i suoi 650 olivi nascosti nel bosco, ma ben visibili dal cielo. L’azienda inserita nella mistica terra di San Casciano di Val di Pesa produce un ottimo olio e cattura visitatori da tutto il mondo che volando insieme a lui e si abbandonano alla consapevolezza di assistere ad uno spettacolo che sapientemente unisce gusto e territorio, tradizione e innovazione, divertimento e benessere.

CAMPANIA

IL POMODORINO DEL VESUVIO ARRIVA OVUNQUE

Azienda agricola Sapori Vesuviani (NA)

Pasquale Imperato invece ha escogitato insieme all'università Agraria di Portici un’ottima soluzione per esportare in ogni singolo angolo del Belpaese il suo prodotto, storicamente molto apprezzato, ma anche troppo delicato e quindi relegato al solo territorio campano. Sfidando quindi il tempo il pomodorino del “piennolo”, ha conosciuto una larga diffusione grazie ad un nuovo sistema di confezionamento (Packaging) che permette al grappolo di questi pregiati pomodorini di stare comodamente appeso ed essere trasportato senza che se ne rovini neanche uno. Pasquale è un imprenditore che ama molto la sua terra e il suo prodotto che raccoglie, conserva in modo da mantenere intatto il suo sapore, lo miscela e lo elabora in pregiate conserve e oggi, grazie a questa ultima innovazione, riesce a diffonderlo in tutta Italia anche fresco.

CATEGORIA SOSTIENI LO SVILUPPO

VENETO

DALLA STALLA LA NUOVA ENERGIA

Società Agricola Andretta e Bizzotto (VE)

Gloria Andretta abbandona la sua vecchia professione e si tuffa nell'agricoltura, quella pulita, che fa energia, quella che fruga negli scarti per reimpiegarli, così da proteggere l'ambiente e diffondere benessere. Gloria è riuscita a ridare vita ad una azienda familiare e ad un contesto urbanizzato che necessitava di una buona boccata d'ossigeno. Così nasce uno dei primi impianti a biogas del Veneto che oggi produce energia per un mega watt. Sia l'impianto di biogas che l'essiccatoio sono collegati in remoto e, tramite internet, possono essere controllati e gestiti da qualunque parte del mondo. Questa azienda conta 700 capi bovini che giungono qui ad un anno di vita e permangono per 7 mesi. I loro reflui zootecnici sono il nutrimento di un enorme stomaco che produce biogas. Da qui la materia viene disgregata e il gas viene trasformato in energia elettrica che si diffonde in 300 case da 120 metri quadri. Nessun utilizzo di carbone e petrolio nell'azienda Andretta e Bizzotto, che è riuscita a ridurre di misura il quantitativo di concime organico e di nitrati. Insomma, c'è un cielo azzurro sopra i fienili e da queste parti gli scarti non sono un punto d'arrivo, ma di partenza.

BASILICATA

IL MIELE SOLIDALE UTILIZZA IL LINGUAGGIO BRAILLE

Azienda agricola De Angelis (PZ)

L'azienda apistica di Gianni Infantino è una realtà imprenditoriale che parla di solidarietà, di esperienze come quella tattile del linguaggio braille stampato sull'etichetta del suo miele e su un libro "La città perfetta" che, attraverso le illustrazioni tattili, racconta il fantastico mondo delle api, anche ai ciechi. L'azienda di Gianni è un'impresa itinerante tra il cuore di Tolve e le vette della Basilicata dove sono collocate le arnie. Un territorio accogliente, dove c'è spazio per una agricoltura che guarda al passato come tradizione, ma anche al futuro come attenzione ad un mondo particolare come quello dei ciechi. L'azienda oggi conta 100 arnie per 30 quintali di miele all'anno, un ciclo impegnativo e avventuroso che punta su un'agricoltura coinvolgente dove conoscenza, qualità e solidarietà sono componenti i portanti che rendono il lavoro dell'impresa agricola indispensabile.

ABRUZZO

QUANDO LA DIVERSITÀ È IMPRESA

Fattoria Rurabilandia (TE)

Domenico Capuani è il titolare di Rurabilandia, un'azienda agrituristica molto speciale dove i ragazzi down sono impiegati in tutte le funzioni che una struttura come la loro richiede. E' un insieme esplosivo di natura, colori, divertimento, ma anche ordine, organizzazione, ottimizzazione delle competenze e delle diverse risorse. E' un luogo insolito che testimonia come il lavoro che nasce da una abilità differente può diventare una piacevole interazione capace di fare impresa. Nulla è lasciato al caso, dalla reception, al servizio ai tavoli, dall'organizzazione del tempo libero, alle attività agricole, dai laboratori all'organizzazione di eventi, dalla formazione agli spettacoli, ognuno ha la sua mansione e il proprio stipendio. Oggi Rurabilandia conta 30 posti a sedere, per un servizio a tavola di tutt'eccezione, non soltanto per la gentilezza e la professionalità di questi operatori, quanto per la prelibatezza e la genuinità delle pietanze tanto che i clienti che approdano da loro rimandano sempre di qualche giorno la partenza.

CATEGORIA ESPORTARE IL TERRITORIO

TRENTINO
IL VINO DELL'IMPERATORE
Azienda agricola Pravis (TN)

L'azienda vitivinicola di Erika Pedrini si trova nel cuore della Valle dei Laghi, a nord di Riva del Garda in Trentino. Qui prende vita una storia che affonda le radici nell'impero Austro-Ungarico. Erika prende in mano l'azienda storica di famiglia, innesta prima nel terreno, poi nei calici, quelli che erano i vini dell'imperatore, dal Negrara al Franconia, al Gropello. Se i suoi piedi si impiantano tra le viti, la sua mente viaggia lontano, alla ricerca di nuovi mercati dall'est all'ovest del pianeta. E quando i suoi piedi la portano lontano, è la sua testa a rimanere in cantina, come una dislocazione costante tra la capacità di fare impresa e la passione che vive chi vuole essere protagonista di una nobile storia. Così la cantina viene rivisitata e, grazie ad un "progetto verticale", viene scomposta su tre livelli, cosicché i passaggi del vino possano avvenire per caduta e non attraverso pompe idrauliche. Il risultato è l'ottimizzazione delle risorse, del rispetto dell'ambiente, oltre al risparmio di energia. Queste bottiglie oggi sono nelle cantine del Giappone, dell'Inghilterra, della Germania e di tanti altri Paesi del mondo. Messe insieme fanno il 60% della produzione dell'azienda Pravis, che accarezza i palati d'Oltralpe.

TOSCANA
QUANDO IL GIARDINAGGIO DIVENTA ARTE
Vivai Romiti e Giusti (PT)

Luca Romiti è un vero e proprio artista capace di trasformare la natura in scultura con la consapevolezza che tutto può essere riprodotto con estro dal genio e dalla natura. Con piccoli e semplici attrezzi del mestiere il maestro topiario crea meravigliose sculture viventi. Dal primo seme all'ultima sforbiciata è tutto un intrecciarsi di rami e di foglie che si impersonificano. Durante il lavoro nulla può sfuggire dalle mani del maestro. Sono passati 15 anni dai primi cestini e dalle prime forme artigianali realizzati con l'anima di metallo, oggi sono alla ricerca costante della perfezione. Dal primo innesto fino alla scultura ci si impiega circa tre anni, ma queste opere continuano a vivere e ad essere modellate, così come la sua impresa che non ha mai smesso di crescere. In azienda è tutto made in Italy, per una filiera tutta italiana che non delega e non si lascia affascinare dalle tentazioni di un mercato globalizzato ed industriale. Le loro opere hanno fatto il giro del mondo.

SARDEGNA
IL PECORINO PER VEGETARIANI E MUSULMANI
Azienda agricola Sa Mura Bianca (SS)

Alessandro Sechi nella sua bella Sardegna produce l'unico pecorino ottenuto con caglio vegetale lavorato con le tecniche artigianali, amatissimo dai vegetariani e dai musulmani. I suoi prodotti possono essere acquistati direttamente in azienda, dalle mani di chi li ha lavorati, assicurando cura e attenzione dal primo belato del piccolo capretto all'ultima forma di formaggio che conserva i profumi, gli aromi e l'essenza di una Sardegna tanto selvaggia quanto docile e generosa, proprio come le sue capre.

CATEGORIA OLTRE LA FILIERA

PIEMONTE
IL LATTE PIEMONTESE INCONTRA IL CIOCCOLATO
Compral-Latte (CN)

Roberto Chialva aveva un progetto ambizioso: far riacquistare al latte piemontese il suo giusto

C'è chi conferisce, chi polverizza e chi trasforma. Il risultato è nel cuore dei cioccolati al latte. Questo progetto ha dunque riscattato il latte piemontese, ha risollevato le sorti di un universo di imprese di allevatori di mucche da latte, facendo rialzare il prezzo di un prodotto la cui crisi ha fatto battere titoli di giornali in tutta Europa e sollevato battaglie e proteste nei palazzi e nelle Piazze. Ecco risollevato un indotto produttivo interamente in mano alle imprese agricole che dal 2010 conta 140 allevatori, 243 soci produttori e 3 mila quintali di latte al giorno. Questo latte ha una storia tracciabile dal vitellino al granulo di polvere di latte.

EMILIA ROMAGNA

L'AGRICOLTURA METTE LE MANI IN PASTA

Consorzio Agrario Forlì-Cesena-Rimini (FC)

Filippo Tramonti sapeva bene che bisognava ritornare al grano per trovare la chiave di volta di una agricoltura che voleva continuare ad essere protagonista e con gli imprenditori agricoli che ci hanno creduto hanno preso in mano l'intera filiera. Oggi è un consorzio che si riconosce nella punta di diamante della pasta Ghigi. Così si risolve un progetto ed un indotto che rappresenta il sesto produttore nazionale con 500 mila quintali di pasta italiana, rigorosamente ogm free. Si riparte da dall'antico pastificio Ghigi, che viene rilevato e rilanciato. Qui si apre e qui si chiude il cerchio di una filiera agricola italiana i cui ingranaggi sono completamente affidati alle sapienti mani delle imprese agricole marchigiane, romagnole e toscane, in un sistema virtuoso di relazioni e laboriosità che oggi prefigura grandi margini di crescita e di successo.

SICILIA

TRA LA STALLA E LA PADELLA C'È L'INGEGNO DEL PRODUTTORE

Azienda agricola Fattorie Siciliane (PA)

Vincenzo Randazzo sa bene che a fare la differenza è il matrimonio tra l'impresa agricola e il territorio, tra le tipicità e capacità di fare impresa. Così nasce un bel progetto di filiera chiusa che nasce dagli allevamenti e dai pascoli della Valledolmo che fornisce un prodotto monitorato e certificato dall'inizio alla fine e la cooperativa Fattorie Siciliane confeziona le carni e realizza squisiti prodotti finiti, ma possiede anche appezzamenti di terreno per la messa in dimora di erbe e piante, nutrimento per il bestiame. Il tutto per garantire al consumatore finale la massima sicurezza e qualità.

CATEGORIA CAMPAGNA AMICA

ABRUZZO

ARRIVA IL PRIMO YOGURT DI LATTE D'ASINA

Azienda agricola Ciucolandia (AQ)

Molti studi scientifici dimostrano che il latte di asina è l'alimento naturale di origine animale, con le caratteristiche più vicine al latte materno ed è molto utile per i bambini allergici al latte vaccino. Il sapore dolce lo rende inoltre gradevole e ben accetto, a differenza delle formule in commercio. Ma Cristian Merlo con la sua abilità è riuscito addirittura a produrre il primo yogurt con questo speciale alimento. Il latte di asina, infatti è un'ottima base per questa preparazione che si ottiene per coagulazione del latte, senza sottrazione di siero, grazie all'azione di microrganismi che devono mantenersi vivi e vitali fino al momento del consumo. Il latte che nasce nella sua fattoria viene dunque ogni giorno lavorato e trasformato ma anche consegnato a tutti i clienti direttamente dalle sue mani.

UMBRIA

IL FORMAGGIO DI BUFALA DALLA RETE ALLA TAVOLA

Azienda agricola Fattoria Montelupo (PG)

Gli avi di Gianluca Paolo mungevano le bufale nella lontana terra del Sud, in Campania. Poi venne l'emigrazione, l'adattamento ad un nuovo territorio, in quella Umbria. Con il padre al suo fianco Gianluca si è lanciato in una sfida importante, produrre, trasformare e diffondere il formaggio di bufala in Umbria. E l'impresa riesce alla grande, soprattutto attraverso la vendita diretta sia in azienda che nei mercati di Campagna Amica, ma anche attraverso internet. Gli ordini sono in costante aumento così come la felicità di essere riusciti in una bella sfida.

LOMBARDIA

L'EXTRAVERGINE PERSONALIZZATO DALLA PIANTA ALLA TAVOLA

Azienda agricola Leonardo (BS)

Nadia Turelli offre ai suoi clienti un olio extravergine personalizzato ossia ognuno di loro può sapere esattamente l'ulivo che ha prodotto l'olio. Dall'etichetta si può, infatti, risalire al lotto del raccolto, all'albero che ha prodotto le olive, alle proprietà di quella frazione di prodotto, conoscendo integralmente i valori di ogni componente e delle loro proprietà nutritive. Nel mezzo di questa attività avviene un passaggio che rende questi prodotti inimitabili, rappresentata dall'analisi della materia prima attraverso un Oxitester, in grado di scandagliare il prodotto per verificarne le proprietà e l'assenza di acidità nell'oliva. Inoltre da questo pregiato olio l'azienda Leonardo estrae l'essenza d'oliva per farne balsami, shampoo, creme e dopobarba, le cui proprietà non si ritrovano soltanto in etichetta e non si spalmano solo sulla pelle.

CATEGORIA IN-GENERATION

PUGLIA

QUANDO LA NATURA SI TRASFORMA IN BELLEZZA

Azienda agricola Masseria Tinelli (BA)

A Nunzia Tinelli non bastava produrre un ottimo olio extravergine di oliva, ma voleva qualcosa di più e quel qualcosa l'ha trovata nell'originale idea di riuscire a produrre cosmetici naturali con le sue preziose olive. La conoscenza degli studi, infatti, per Nunzia si traduce in un laboratorio dinamico che presto è in grado di produrre cosmetici, creme, balsami, shampoo, capaci di intercettare nicchie di mercato sempre più raffinate ed esigenti. Nel cuore della qualità la giovane imprenditrice pugliese si butta a capo fitto, arricchendo le sue piccole realizzazioni con la manualità artigiana, l'abilità estetica ed il confezionamento personalizzato.

PIEMONTE

I GIOVANI SPOSANO QUALITÀ E SOLIDARIETÀ

Cooperativa AgriCoPecetto (TO)

Elena Comollo insieme a Renato ed Emanuele è la fondatrice di una innovativa cooperativa agricola, molto attenta al sociale, retta da giovani produttori piemontesi che operano nel rispetto di un'agricoltura eco-compatibile, privilegiando la filiera corta e promuovendo il consumo di prodotti agricoli di stagione, i gruppi di acquisto e soprattutto il km0. Il loro contatto con la gente è stato il punto di partenza, ma è anche il punto di arrivo quotidiano quando al mattino preparano le ricette a base di ortaggi e frutta dei loro orti e al pomeriggio organizzano agricompleanni, agriaperitivi o agricene. È un brulicare di iniziative, un fiorire continuo di vivacità AgriCoPecetto,

MARCHE

ARRIVA IL PRIMO MIELE INVECCHIATO IN BOTTE

Azienda agricola Giorgio Poeta (AN)

Giorgio Poeta è consapevole che il miele, prodotto già molto apprezzato può raggiungere la sua massima espressione e raffinatezza con un particolare in più ossia l'invecchiamento in barrique di rovere. Il suo miele ha, infatti, grazie a questa particolare lavorazione un colore rosso rubino e la sua morbidezza e densità hanno il sentore di vino cotto con un retrogusto balsamico. Questo magnifico prodotto rende Giorgio un giovane imprenditore agricolo che ha saputo sfidare la sorte, impiegando tutte le sue competenze e conoscenze in una sperimentazione che già fa gola a molti. Chi compra un vasetto del mio miele, dice il produttore, compra un pezzo di me: dentro ci sono i miei sogni e le mie favole. Un vero Poeta!

CATEGORIA PAESE AMICO

PIEMONTE

L'OSPEDALE MANGIA A KM0

Amos - Franco Cippi (CN)

L'ospedale sposa un progetto di rilancio e di valorizzazione del territorio. Pasti a chilometro zero, primizie del territorio nelle mense dell'ospedale, rispetto dell'ambiente e una forte intesa con l'impresa agricola locale per una scommessa di qualità. Una scommessa che vale un progetto antropologico prima ancora che imprenditoriale. Un modello dai grandi numeri: 4 miliardi di pasti in quattro anni per un milione di euro di prodotti locali acquistati presso le imprese agricole del territorio, 32 milioni di euro di fatturato per una realtà che conta 850 dipendenti: il successo di Amos. Un modello di iniziativa pubblica che oggi è considerato da esportazione. Nelle cucine ogni primizia: dagli ortaggi, alla carne, alla frutta, preparati con le ricette semplici di una tradizione piemontese da sempre organicamente in simbiosi con un territorio generoso che fa dell'impresa agricola locale un'eccellenza nota a tutto il mondo. Insomma c'è un orto nell'ospedale di Cuneo e c'è un progetto di agricoltura giovane, contemporanea e vincente, in una scommessa che restituisce ottimismo a chi sa come rilanciare il Belpaese.

VENETO

IL PASSANTE DI MESTRE DIVENTA VERDE

Silvano Vernizzi (VE)

Trentadue chilometri di autostrada che da mostro devastante diventa un "passante verde" realizzato con alberi, dune, parchi, giardini e tanto altro che ristabiliscono un bell'equilibrio tra natura e uomo, tra il presente e un futuro che merita attenzione e sensibilità. Un sito internet, inoltre aiuta tutti i "passanti" nella ricerca di tutte le potenzialità che pullulano attorno al passante: agriturismi, imprese agricole dedite alla vendita diretta, luoghi di svago e di ristoro. Si tratta di faraonica opera di mitigazione che aggiunge, uno dietro l'altro, tanti tasselli verdi importanti che oggi compongono il riscatto di un territorio, del suo turismo, delle sue attività commerciali ed imprenditoriali.

PUGLIA

ANCHE L'ESERCITO MIRA ALLA QUALITÀ DEL TRICOLORE

X Reggimento Trasporti (BA)

La caserma dell'esercito di Bari, agli ordini di Saverio Pirlo, punta alla qualità e alla valorizzazione

mani delle imprese agricole del territorio, per un progetto che vale come esempio per il Paese. Impresa agricola e istituzioni ancora una volta insieme per una “operazione di riscatto” nel segno della qualità. Gli uomini in divisa, che traghettano il buon nome dell'Italia nel mondo, hanno dunque messo il tricolore anche nel piatto, hanno scommesso sull'energia che viene dalla terra e sul benessere che la tradizione è in grado di garantire.