

ECCO TUTTI I FINALISTI DEGLI OSCAR GREEN COLDIRETTI 2018

CATEGORIA SOSTENIBILITA'

LA CASA DI PAGLIA - Luisa Cabiddu - Sardegna

Luisa costruisce case di paglia, basta andare in Sardegna e imparare, da lei, come si fa. La casa è costruita con materiali ecocompatibili quali paglia bio di grano Senatore Capelli, argilla e legno proveniente da filiera controllata, riduce al minimo la produzione di rifiuti, risparmiando energia e materiali attraverso processi che tutelano l'ambiente. Realizzata interamente da Luisa, si distingue per l'utilizzo di tecniche eco-sostenibili attraverso il riuso dei materiali reperibili in azienda, finalizzate a costruzioni in agro-edilizia, economiche e a basso impatto ambientale. La sua azienda – spiega la Coldiretti - si occupa di tutto, dalla progettazione alla realizzazione di case in paglia ma anche realizzazione di mattoni in paglia e argilla, insomma quel che serve per la bioedilizia di ultima generazione. I materiali sono tutti naturali e al 90 per cento vengono prodotti in azienda, anche l'argilla è prodotta nella sua azienda. Legno e calce sono il risultato di una filiera corta e controllata. Il processo di costruzione è basato sul risparmio energetico e su processi che tutelano l'ambiente, con tecniche ecosostenibili attraverso materiali reperibili in azienda, e pratiche di riuso. Quello di Luisa è un magico mondo che vuole continuare a fare sorridere l'ambiente.

IL TAPPETO GREEN A QUATTRO ZAMPE - Enrico e Luca de Marchi - Friuli Venezia Giulia

E' la brillante idea di Enrico che unisce, insieme a Luca, la sua creatività all'amore per gli animali, offrendo un'innovativa soluzione per tutti gli amici a quattro zampe che non hanno accesso al giardino. Si tratta di un tappeto green di vero prato anti odore raccolto e in poche ore consegnato in confezione riciclabile e impermeabilizzata con prodotti Made in Italy certificati per il settore alimentare. Il Tappeto green – riferisce la Coldiretti - nasce per assicurare agli amici a quattro zampe, ma anche ai loro padroni benessere, cura e attenzione, nel caso sempre più frequente che gli animali non possano raggiungere il parco o un giardino per i propri bisogni. Il tappeto green è per tutti gli animali e di tutte le taglie, ci sono soluzioni studiate appositamente per i gatti, soluzioni extra large per cani di grossa taglia. Insomma un manto erboso trattato naturalmente contro muffe e funghi e soprattutto contro i cattivi odori, completamente compostabile. Chi ci guadagna? L'animale, il suo padrone e anche l'ambiente.

IL NUOVO BUSINESS DELLA CANAPA - Claudio Natile - Puglia

Dal food al no food arriva la rivoluzione della canapa attraverso la passione e le mani esperte di Claudio. Il brillante imprenditore agricolo è partito con una pizza a base di farina di canapa ed è arrivato – racconta la Coldiretti - ai taralli, birra, friselle, pasta secca, orecchiette, bioplastica per stampanti 3D, liquori, tessuti, mattoni per la bioedilizia per una casa che quando sarà dismessa non sarà un rifiuto speciale. E ancora: profumi, oli essenziali, bevande, sciroppi, pannelli termo acustici, oggetti di arredamento per la casa, lenzuola, asciugamani, tovaglioli, olio nutraceutico con antiossidanti, omega 3, omega 6 e una infinità di altri prodotti. Dall'Olanda, alla Germania, agli Stati Uniti, aspiranti imprenditori di canapa raggiungono Claudio a Conversano per far nascere la propria impresa. Quando si è accorto delle potenzialità di questa pianta aveva solo 16 anni, da un articolo di giornale ha capito che il benessere dell'uomo fosse legato allo sviluppo di questo vegetale e ora dall'ecologia, all'innovazione tecnologica, dall'alimentare, all'edilizia fino al design e alla farmaceutica Claudio si è dato una missione, informare per invogliare soprattutto i giovani a continuare a produrla e spazzare via quelle materie prime inquinanti, derivanti da chimica e petrolio.

CATEGORIA CREATIVITA'

ARRIVA IL PRIMO ACETO DI KAKI - Eleonora Farinazzo - Veneto

Nella storia di Eleonora c'è un po' di Corea e un po' di Verona. La giovane imprenditrice agricola ha infatti deciso di non sradicare le piante di kaki della proprietà di famiglia a Bovolone ma di utilizzare questi meravigliosi frutti per produrre aceto, una tradizione che viene proprio dall'estremo oriente. Il tutto con la collaborazione scientifica dell'università di Modena e Reggio anche per ridare dignità ad un frutto a rischio di estinzione. La produzione è iniziata solo un anno fa ma il prodotto è già in vendita in gastronomie selezionate e in e-commerce. Per ora solo duemila bottiglie, ma il potenziale è davvero molto interessante. L'offerta è ampia, oltre a quello di kaki producono anche altri aceti "alternativi" utilizzando il melograno, il kiwi e l'aronia. L'aceto di kaki – spiega la Coldiretti - è ottenuto interamente da processi naturali. Mirco, il papà di Eleonora c'ha messo l'esperienza e i suoi viaggi in Oriente, dove ha scoperto un uso differente degli aceti, particolarmente come integratori alimentari, utilizzati soprattutto dagli sportivi, ed Eleonora c'ha messo invece l'intuizione, la freschezza nell'ideare un prodotto adatto ai giovani e alle famiglie.

COLORI NATURALI ANTI ALLERGIE - Sandra Quarantini - Marche

Una start up del colore naturale in risposta ai problemi causati dai coloranti sintetici, all'inquinamento e alle allergie. E' l'idea di Sandra Quarantini, biologa molecolare che dopo aver approfondito i suoi studi in America e in Turchia è ritornata nelle Marche dove ora coltiva piante tintorie nel rispetto della sostenibilità ambientale, nelle colline di Belvedere Ostrense. Nel suo laboratorio estrae tinte, offre servizio di tintura al naturale, studia ricette di colore su misura e organizza workshop per farle conoscere a tutti. Il colore principale di Sandra è il giallo che ricava dalla coltivazione di Reseda Luteola che in questi terreni rende esattamente il doppio in termine di efficacia del pigmento, rispetto ad altre aree in cui viene coltivata. Dalla coltivazione all'essiccazione e fino al processo di bollitura e di estrazione del pigmento pensa a tutto Sandra. Ma non per una piccola nicchia di consumatori. Sono molti infatti – riferisce la Coldiretti - ad avvicinarsi al mondo del prodotto di qualità ed ecologico, dai tessitori ai sarti, dai creativi fino a tanti privati che vogliono tingere i corredi dei neonati, oltre a maglie e stole in canapa. Sandra parte dal giallo che di suo consente almeno altre 5 o 6 varianti che arrivano fino al verde ma la gamma di colori delle erbe tintorie vanno dal blu del Guado al rosso della Robbia. Sandra ha un altro sogno nel cassetto: utilizzare la reseda per un prodotto cosmetico, grazie alla sua potente capacità di protezione dai raggi Uva.

L'AGRI BIBITA DI CLEMENTINE - Glauco Gallo - Calabria

Le clementine, prodotto simbolo della Piana di Sibari ma vittima della concorrenza estera e dei prezzi bassi finalmente tornano alla ribalta in un'agri bibita dal gusto inconfondibile. Per 20 anni l'azienda agricola di Glauco ha prodotto succhi concentrati per le multinazionali, ora per esaltarne le qualità, ha deciso di produrre da solo la bibita. E' così che nasce questa gustosa bibita, le clementine – spiega la Coldiretti - vengono raccolte e lavorate per estrarne il succo che viene pastorizzato e preparato per essere imbottigliato. Oggi Glauco è orgoglioso di produrre una bibita per giovani e per famiglie che contiene ben il 20% di vero succo di clementina, senza conservanti, coloranti e zuccheri aggiunti e con pochissime calorie.

CATEGORIA IMPRESA3.TERRA

IL BEEWELLNESS CONTADINO - Matteo Andreatti - Trentino Alto Adige

Da Matteo si può vivere l'esperienza unica di essere un'ape e trascorrere momenti indimenticabili tra le cellette dell'arnia. Matteo infatti ti fa proprio entrare in un alveare ma soprattutto ti fa vedere il mondo dal punto di vista delle api. Senti tutto quello che sentono loro, con le stesse vibrazioni e tutto senza punture perché ha costruito una casa all'interno dell'alveare, un'innovativa bio-struttura in legno collegata con più alveari, unica a livello nazionale, che permette di intraprendere un viaggio multisensoriale alla scoperta del mondo delle api. Nel cuore della montagna trentina, su di un meraviglioso pascolo in un fantastico bosco c'è una vera e propria casetta e tutt'intorno gli alveari. Gli ospiti, sdraiati su un letto di fieno alpino, respirano i profumi del miele, della cera e della propoli, presenti negli alveari, ricchi di aromi, olii essenziali e resine balsamiche. Il delicato ronzio delle api e i sapori unici delle erbe di montagna regalano un momento indimenticabile di benessere e serenità nel Beewellness. Tra le persone e le api c'è solo una piccola e fitta grata. Si vedono, si annusano, si ascoltano. Un'esperienza multisensoriale unica.

IL CONTADINO IN CASA - Giorgia Pontetti – Lazio

Quella di Giorgia in provincia di Rieti è un'azienda che coniuga tradizione ed innovazione. Coltiva frutta, verdura ed erbe aromatiche in pieno campo e in serre idroponiche computerizzate di nuovissima generazione che permettono di produrre prodotti di altissima qualità senza l'uso di antiparassitari. Giorgia è un ingegnere astronautico che ha dato vita ad elettrodomestico capace di coltivare ortaggi in casa. Occupa lo spazio di una lavatrice, non bisogna preoccuparsi di null'altro che di inserire qualche goccia di sali minerali, e programmare il giorno che vuol raccogliere l'insalata, il basilico, i peperoni e tutti gli altri ortaggi. Rispetterà tempi e qualità e li farà trovare pronti nella quantità necessaria. Da solo programma la semina, l'irrigazione, la luce ed è pulitissimo. E' l'orto in casa con la comodità di una app attraverso cui scegliere quando e cosa raccogliere. Giorgia – spiega la Coldiretti - l'ha pensata come una serra idroponica ma in dimensioni ridotte per una normale famiglia e in dimensioni extra per un'azienda o un ristorante. La grande competenza in innovazione le ha permesso di fornire alla NASA la salsiccia "Sarcollis Gustatio" prodotta in accordo con l'antica ricetta del Cicolano, facendola degustare ai 12 astronauti a bordo della Stazione Spaziale Internazionale.

IL GRANDE FRATELLO DELLE LUMACHE - Nicola Urciuolo – Campania

Nicola ha perso il lavoro e ha capito come da un momento negativo possa ripartire energia positiva. Ha iniziato a studiare accorgendosi che la Grecia viveva una fase complicata, ma alcune aziende crescevano. Erano quelle che producevano lumache. Ha capito che anche per lui la strada potesse essere simile. Ecco il sogno di realizzare un allevamento. Di giorno in fabbrica e di sera all'apezzamento di terra. Sorge un problema legato alla disponibilità di tempo utile da dedicare al campo. L'aiuto, arriva dalla tecnologia e così ora Nicola da qualsiasi luogo è in grado di monitorare le sue lumache giorno e notte a ciclo continuo attraverso le telecamere e alcuni rilevatori di umidità che attivano le pompe dell'acqua autonomamente in base al fabbisogno dei terreni, determinando anche risparmi energetici. E riesce a garantire alle sue lumache tutto il benessere necessario attraverso un semplice messaggio vocale. La lumaca di Nicola è un prodotto alimentare ma ha una destinazione anche nella cosmetica. La bava di lumaca appunto è la base per ottenere delle creme con proprietà benefiche.

CATEGORIA CAMPAGNA AMICA

L'AGRIBIRRA TERREMOTATA - Claudio Lorenzini – Lazio

Siamo in Alta Quota ma anche nell'epicentro del cratere del terremoto. Tra Amatrice e Leonessa, dove la tenacia degli imprenditori agricoli vale a combattere anche contro le calamità. E siamo nel primo avamposto della produzione di birra in località Alta Quota.

Claudio è stato, insieme ad Emanuela, il primo in assoluto a pensarla e a realizzarla, partendo da 1600 metri di altitudine, con i cereali prodotti in quota e l'acqua cristallina di queste montagne. Qui il processo è tutto green, dall'energia che si consuma ai residui di lavorazione. Tra le numerose birre realizzate però ce ne sono tre che hanno fatto spalancare gli occhi a mastri birrai di tutto il Bel Paese. Una birra bio - spiega la Coldiretti - realizzata con eccellenze biologiche del territorio. Una birra senza glutine che è stata vissuta da chi era impegnato nella ricerca e nella sperimentazione come una sfida, alla fine riuscita. E infine, sono stati i primi, a realizzare una birra con il pane di scarto e modifica il sapore, i suoi sentori, ma anche il colore, la consistenza, è una scoperta ad ogni nuova lavorazione. Perché dipende prevalentemente dal tipo di pane che l'azienda è riuscita a raccogliere dai residui di vendita. Pane riciclato appunto, che insieme ai pannelli solari, a quest'acqua pura di sorgente, ai resti di lavorazione destinati alla nutrizione del bestiame delle fattorie del luogo, fa di questa azienda una eccellenza italiana, non soltanto della birra, ma della qualità ambientale, dell'economia circolare e del business green.

ARRIVA IL PRIMO POMODORO SOTTOMARINO - Paolo Ruggiero - Campania

Quello di Paolo è un progetto innovativo che unisce due mondi apparentemente lontani: il mare e la terra, inserendo il pomodoro (San Marzano), un elemento che rappresenta in pieno la valle del Sarno, nell'acqua di mare. È così che il contadino, da sempre figura devota alla terra, incontra il mare e, il pescatore incontra la terra. Entrambi, sia il contadino che il pescatore, sono accomunati dall'amore e dalla passione verso il proprio lavoro ma soprattutto verso ciò che gli viene offerto da Madre Natura, nella maniera più semplice e naturale possibile. Il pomodoro conservato direttamente in acqua di mare è più sano tra i pomodori lavorati, poiché non contiene conservanti. E allora eccoli i San Marzano adagiati nei vasetti dopo una ricerca che ha portato a una partnership con una azienda certificata che purifica e sterilizza l'acqua di mare dove i pomodori vengono immersi.

SALSICCE FAI DA TE - Davide Nava – Lombardia

Davide non vuole soltanto portare la carne buona, di qualità, su ogni tavola. Non vuole soltanto portare la campagna in città. Ma vuole far rivivere la grande festa in famiglia proprio come una volta quando si "spezzava il maiale". E per far rivivere questa esperienza – spiega la Coldiretti – Davide fornisce il kit della salsiccia fai da te che si riceve direttamente a casa con le migliori carni dop, sale e pepe per condire, lo spago e il budello per "insalsicciare" e un manuale d'istruzione. Da seguire alla lettera ma anche da modificare a piacimento, con variazioni legate alla propria tradizione. E ancora un 'QR code', per tracciare la carne e anche una simpatica "patente del maiale".

CATEGORIA NOI PER IL SOCIALE

SFUGGE A TERRORISTI PER L'ARCA DI NOE' - Jeffery Eromosele Osoiwanlan - Marche

Questa è la storia di Jeffery, un rifugiato politico molto speciale che sfugge al terrorismo e alla povertà nel suo paese, la Nigeria e crea una vera e propria arca di Noè. Jeffery oggi è uno splendido esempio di integrazione ben riuscita, dopo aver lasciato il suo paese insanguinato dai terroristi di Boko Haram, nel 2015 arriva nelle Marche dove incontra la famiglia Gasparini, molto attiva nel sociale e proprietaria di un vecchio allevamento di cani dismesso. Enrico Gasparini e la moglie Lucia in lui vedono una luce, le sue argomentazioni non sono mai formali e superficiali e decidono di dargli un tetto. Dal giorno dopo Jeffery è un uragano in piena, il machete per disboscare, il legno per costruire casette, e poi recinzioni, giardini e gli animali. Vuole che quel terreno diventi un'arca di Noè con tutti gli animali della tradizione contadina ma anche nuovi animaletti simpatici per

i bambini. Nella Fattoria di Jeffery, infatti, convivono libere e in armonia centinaia di razze e capita di vedersi passare accanto un simpatico asinello vicino a un Emù, sorta di piccolo struzzo, mentre a pochi metri di distanza si muovono cigni e oche, cani e gatti. Ma ci sono tantissime anche le razze di galline che fanno uova colorate, dalla Padovana nera alla Moroseta, così come le anatre che vanno da quelle mute alle mallard, dalle mandarine alle germane, taglie grandi piccole e corritrici indiane. Jeffery vuole realizzare il sogno della famiglia Gasperini e ci riesce con una forza d'animo incredibile. E' un sentimento autentico quello di Jeffery che alimenta ogni sua azione, vuole che attraverso la bellezza del mondo contadino - spiega la Coldiretti - si possa costruire, giorno dopo giorno speranza per tutti e allora piano piano restaura lo storico casale e diventa imprenditore agricolo aprendo la sua azienda dove oggi alleva centinaia di animali di razze e specie a rischio di estinzione provenienti da tutto il mondo, fa continui laboratori dedicati ai più piccoli ma anche attività per i più grandi dal bird watching alla tartufaia ai percorsi olfattivi

IL VINO FATTO IN PARADISO, LA VITA CONTINUA – Alvaro Pecorari- FVG

E' il 2003 quando Alvaro insieme alla moglie e alla figlia avvia la fondazione Francesca Pecorari Onlus intitolata alla figlia scomparsa tragicamente in un incidente stradale. Francesca è una storia che continua anche se lei non è più qui tra noi. E' una storia che parte dalla meraviglia della terra Friulana, dalla preziosissima tradizione agricola, dove questa ragazza è cresciuta, coltivando amore per chi è in difficoltà, passione per le cose buone e belle, come la musica e la pittura. A 21 anni, nel 2002, muore tragicamente, lasciando i familiari nella più profonda inquietudine. Ma chi fa visita alla sua casa e ai suoi familiari, ha l'occasione di trovarla viva. Già perché lei la sua passione per gli ultimi l'ha lasciata in eredità, alla sorella, alla madre, al padre, agli amici, a tutti i familiari e a quella prestigiosa azienda di famiglia che realizza dei vini pregiatissimi e che destina parte della propria operosità per la fondazione di Francesca. Lei amava il Myanmar ed ecco che proprio lì – racconta la Coldiretti - la fondazione fa nascere 5 scuole per bambini sottratti alle armi, alla strada, alla prostituzione. E' accaduto lo stesso in India e in Uganda del Nord. Il vino, che in parte finanzia la fondazione, è un veicolo, non soltanto valido ad acquistare qualcosa di buono, una elegante eccellenza friulana, ma a guadagnarsi l'occasione per compiere una buona azione. La fondazione destina i fondi direttamente ai bisognosi per la realizzazione delle strutture che vengono sistematicamente monitorate e documentate. Ma il nome di questo vino ha dell'incredibile. Lo pensò Francesca e, come un gioco del destino, finì in un cassetto perché troppo stravagante insieme alla sua etichetta multicolorata. Si chiama 'Fatto in paradiso'.

LA VELA SOCIALE SOLCA LA LAGUNA - Sibylle Righetti - Veneto

A bordo ci sono i valori della solidarietà, i prodotti delle fattorie sociali e tutte le buone intenzioni di sviluppare un progetto ponte tra Friuli, Veneto e il resto d'Italia che metta insieme tante realtà che si occupano di marginalità. E' questa la barca a vela di Sibylle ex peschereccio che salvò i profughi istriani dalla guerra e poi divenne la barca di Pierpaolo Pasolini e del suo amico, il pittore Giuseppe Zigaina. Oggi – racconta la Coldiretti - la barca è diventata ambasciatrice di un turismo sociale, lento, utile e ricco di bontà delle fattorie solidali italiane. E' un turismo esperienziale, di vedute e di gusto, che sceglie prodotti di eccellenza da una rete di circa 400 fattorie sociali italiane che vengono offerti agli ospiti. L'imbarcazione accoglie turisti da tutto il mondo che imbarcandosi, ne condividono, la filosofia per far rientro al tramonto con lo sfondo di San Marco e l'animo arricchito di esperienza e gusto.

CATEGORIA FARE RETE

LA BIOCOSMETICA ANTISPRECO DEL TENORE - Matteo Bacci – Toscana

Cosa mai accomuna un imprenditore agricolo a uno dei cantanti più noti nel mondo come Andrea Bocelli? L'amore per la bellezza e pensare che la bellezza arriva da uno scarto. Entrambi ce l'hanno e non sapendo cosa farne, appunto, provano a trovare una strada. Andrea Bocelli da un lato, con la sua azienda che produce vino e ha scarti di vinacce da 'ripensare' e Matteo Bacci dall'altra, con il suo passato di famiglia di farmacisti, che si dedica all'agricoltura e alle piante officinali e ha la sua acqua aromatica, da rigenerare. Andrea Bocelli, originario degli stessi territori di Bacci, scopre da una antica ricetta della nonna, che con l'uva è possibile realizzare delle preziose marmellate e creme per il viso. Si affida a Matteo Bacci, che rivolgendosi alla ricerca universitaria scopre in quelle vinacce di Bocelli una grande concentrazione di Resveratrolo che è – spiega la Coldiretti - un potentissimo anti età. Bacci ha uno scarto di distillazione del suo rosmarino, che è appunto l'acqua aromatica. Così dalla fusione della sua acqua aromatica con il concentrato delle vinacce di Bocelli viene fuori una linea di cosmetica altamente performante. Nasce la linea Lajatica, che prende il nome dal territorio della tenuta di Bocelli. E i chilometri diventano milioni da un agricoltore a chilometro zero. Tenuto conto che non soltanto le più prestigiose Spa richiedono questo prodotto. Ma ben 15 navi da crociera della Msc crociere, si riforniscono della linea Lajatica, trasportata fino alle estreme punte dei continenti.

IL PORCETTO E L'AGNELLO ANTICRISI - Emanuele Salis – Sardegna

Quella di Emanuele è una realtà che ha tirato fuori dalla crisi non soltanto la sua azienda ma un intero indotto. L'agnello un prodotto che viene consumato, soprattutto a Natale o a Pasqua e il porchetto sardo, ora grazie all'ingegno e l'operosità rurale, si fondono in quell'antica attività di trasformazione che riporta queste golosità fuori dalla crisi e su un mercato persino più ampio. Grazie al grande lavoro in accordo tra allevatore di suini Monreale e il consorzio Agnello di Sardegna igp, oggi sono diventati easy in cucina, facili ma anche veloci da cucinare pronti per la tavola. Avviene tutto grazie alla 'termizzazione' che a questa azienda e ai loro fornitori ha ridato futuro e nuove prospettive. L'antico metodo di cottura è garantito al cento per cento e con questo tutte le caratteristiche organolettiche e di fragranza che il porchetto e l'agnello devono trattenere. Ci si riesce – spiega la Coldiretti - attraverso il sottovuoto dopo la cottura, che permette al suino di potere essere esportato fuori dalla Sardegna e all'agnello di essere destagionalizzato.

BIOLIO PER CAPELLI DA SCARTO BIRRA -Maria Paola Merlo - Piemonte

Un prodotto di lusso che nasce da un rifiuto, il residuo che rimane dalla fermentazione della birra che per essere smaltito rappresenta anche un costo elevato per un birrifico. Dopo due anni di studi, in collaborazione con l'Università di Chimica di Torino, Maria Paola Merlo, giovane titolare di un piccolo laboratorio di cosmesi, ha estratto dai lieviti residui della trasformazione della birra un principio innovativo, lo squalene, molecola della pelle, che –spiega la Coldiretti - si trova nel fegato degli squali, da qui il nome che ha una funzione protettiva per la pelle. La ricerca ha portato Maria Paola ad estrarre lo squalene dai residui della fermentazione della birra senza usare solventi chimici. Una estrazione completamente naturale, ecco perché i suoi cosmetici sono green. Se birra agricola e artigianale si sposa con la chimica infatti il matrimonio non può che essere green. Il primo cosmetico realizzato da Maria Paola dopo la scoperta è un olio ricostituente e riequilibrante della fibra capillare. E' l'esempio di (bio) cosmetico che nasce dal riciclo e dal riutilizzo consapevole delle risorse naturali, secondo i principi della "circular green economy".