

# Oscar Green, consegnati a Cremona i premi Coldiretti all'innovazione giovane nei campi lombardi

Anche il vescovo Antonio Napolioni ha partecipato nel pomeriggio di venerdì 15 ottobre alla premiazione dei vincitori dell'Oscar Green 2021, premi all'innovazione giovane in agricoltura consegnati dalla Coldiretti regionale al Museo del Violino di Cremona.

Presenti Paolo Voltini, presidente di Coldiretti Lombardia e Coldiretti Cremona; Veronica Barbati, delegata nazionale Coldiretti Giovani Impresa; Carlo Maria Recchia, delegato Coldiretti Giovani Impresa Lombardia e Cremona; Fabio Rolfi, assessore Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi di Regione Lombardia; Gianluca Galimberti, sindaco di Cremona; Mirko Signoroni, presidente Provincia di Cremona, Luca Burgazzi, assessore ai Sistemi culturali, Giovani, Politiche della legalità del Comune di Cremona; Chiara Ferrari presidente Giovani Industriali di Cremona. In collegamento video anche Valentina Rodini, medaglia d'oro nel canottaggio alle Olimpiadi di Tokyo 2021. L'appuntamento si è aperto con l'audizione della violinista Aurelia Macovei su un prezioso Stradivari Clesbee 1669.

Tra i vincitori dell'Oscar Green 2021 c'è Cascina Marasco di Cremona, prima classificata nella categoria "Noi per il Sociale". Come sottolineato dal coordinatore Gianaldo Tavella, si tratta di un progetto, e di un premio, corale. Tanti giovani, in vari ruoli, sono protagonisti di questa importante avventura, nel segno della valorizzazione della diversità.



## LA CASCINA CHE COLTIVA SOLIDARIETA'

*Categoria Noi per il Sociale*

*Gianaldo Tavella – Cremona*

Dare vita a una filiera corta e sostenibile di grano bio, farina macinata a pietra e pane agricolo, coinvolgendo nel processo di lavorazione operatori in condizioni di svantaggio sociale da formare a nuove occupazioni e reinserire nel tessuto civile: è l'obiettivo con il quale è nata la Cooperativa Agricola Sociale Cascina Marasco coordinata da Gianaldo Tavella. Alle porte di Cremona, nell'omonima azienda agricola dotata anche di un moderno molino a pietra, ha preso vita un progetto denominato "Agro per Agro", nel quale la sostenibilità non è solo quella ambientale, ma anche quella dei rapporti umani nel rispetto delle diversità, delle tradizioni e della salute. Tra le iniziative messe in campo dalla cooperativa insieme a vari sostenitori ci saranno anche corsi di formazione sull'arte bianca e sui corretti stili di vita. Particolarmente significativo è il metodo di coltivazione: si tratta di un metodo sperimentale, legato alle popolazioni evolutive del grano. Nei campi convivono tante varietà, a testimoniare – in agricoltura come nella vita comune – il valore e la ricchezza rappresentate dalla diversità.

## UNA TATA DIGITALE PER I "BABY" ORTAGGI



*Categoria Impresa Digitale*

*Silvia Agosti – Offlaga (BS)*

Micro-ortaggi coltivati fuori terra su una fibra di cellulosa biodegradabile, monitorati tramite un computer da remoto che, come una vera e propria tata, si prende cura delle piantine controllandone la crescita e assicurando le condizioni ideali di luce, temperatura e umidità. È l'idea di Silvia Agosti che a Offlaga, nel Bresciano, gestisce con il fratello Luca l'azienda Agriter dove l'agricoltura 4.0 è già realtà: grazie alla tecnologia applicata a serre e container ad ambiente controllato, Silvia riesce a produrre con un apporto misurato di acqua, senza l'utilizzo di fitofarmaci e antiparassitari. Oltre ai micro ortaggi, Silvia coltiva con la stessa tecnica anche fiori edibili, aromatiche e piccoli frutti. Silvia è l'ultima generazione di una famiglia di agricoltori che non ha mai avuto paura di cambiare e innovare, passando dai bovini ai suini, per arrivare ora appunto ai micro ortaggi molto richiesti dagli chef di alta cucina come superfood.



## **DALLA FOLGORE AI CAMPI DI LAVANDA PER AGRIDETERSIVI E OLI ESSENZIALI**

*Categoria Campagna Amica*

*Massimiliano Perego – Borgoratto Mormorolo (PV)*

Dal 183° Reggimento Paracadutisti della Folgore ai campi di lavanda biologici nell'Oltrepò Pavese. È la storia di Massimiliano Perego che ha lasciato i cieli per la terra, puntando su coltivazioni inedite per il territorio pavese. Dalla coltivazione della lavanda, Massimiliano ricava poi tutta una serie di prodotti: dagli oli essenziali ai saponi, dalle creme corpo ai liquori fino all'idrolato di lavanda, che si ottiene dagli scarti di lavorazione e può essere usato anche come agridetersivo: è ottimo, infatti, come profumo ambiente nei diffusori dei caloriferi, ma può anche essere usato nel ferro da stiro in quanto non contiene sali e per la pulizia dei pavimenti. Oltre alla lavanda, Massimiliano coltiva zafferano.



## **LE PIANTE SPAZZINE PER ACQUARI E LAGHETTI**

*Categoria Sostenibilità e transizione ecologica*

*Mario Bertocco – Carvico (BG)*

Due anni fa Mario Bertocco ha trasformato in un'attività la sua passione per gli ambienti acquatici. Dopo aver lasciato il suo lavoro da impiegato, a Carvico (Bergamo) ha avviato da zero la coltivazione di piante ornamentali per acquari e laghetti. Un sogno realizzato che l'arrivo del Covid ha rallentato ma non spezzato. Mario, infatti, non si è lasciato abbattere e ha continuato a investire nella sua start up agricola scommettendo su un sistema innovativo di coltivazione sostenibile: nello stesso ambiente acquatico, infatti, le piante convivono con pesci che le concimano con i loro residui organici; a loro volta le essenze depurano l'acqua garantendo la sopravvivenza dei pesci stessi. Si crea così un circolo virtuoso che permette a Mario di ridurre al minimo l'utilizzo di fertilizzanti.



**LA CANAPA DI MONTAGNA CHE SALVA I TERRENI ABBANDONATI**

*Categoria Creatività*

*Diego Sciegli – Chiuro (SO)*

Hanno deciso di recuperare i terreni incolti nella zona di Chiuro reintroducendo una coltivazione antica, la canapa, ben presente in Valtellina fino al primo dopoguerra e poi abbandonata. In dialetto locale questa coltura si chiama "kanuf", proprio come il nome dell'azienda che Diego Sciegli e il coetaneo Manuel Annulli hanno fondato nel 2018. In appena tre anni sono già arrivati a recuperare più di nove ettari di

territorio di montagna con una lavorazione esclusivamente a mano che è rispettosa dell'ambiente. Quella di Kanuf è una canapa biologica che cresce senza l'utilizzo di concimi chimici e antiparassitari ed è essiccata naturalmente. La linea di prodotti è completa e parte dalla parafarmaceutica alle tisane per arrivare all'alimentare oltre che a birra e liquori, che vendono direttamente in un negozio a Sondrio e online. Alla fine dello scorso anno Diego e Manuel hanno anche avviato l'attività vivaistica con un sito produttivo coperto.



## **IL "PANE NOSTRO" DAI CAMPI AL SUPERMERCATO**

*Categoria Fare Rete*

*Massimiliano Martegani – Castelseprio (VA)*

Dal frumento coltivato sul territorio alla lavorazione e alla grande distribuzione: è la filiera completa del progetto "Pagnotta varesina" che ha dato vita al primo pane made in Varese e di cui Massimiliano Martegani è uno dei protagonisti. Lui, giovane agricoltore di Castelseprio, ha fatto rete con altri coltivatori della provincia per seminare, curare e raccogliere il frumento; Coldiretti e il Consorzio Agrario Lombardo hanno fornito l'assistenza tecnica; un'importante insegna della Gdo ha messo a disposizione il suo laboratorio di panificazione e una rete di vendita di 40 negozi dove trovare un pane ottimo, controllato e a filiera corta completamente tracciata che ha subito incontrato il favore dei consumatori, tant'è che si pensa a un ampliamento della gamma

dei prodotti estesa anche ad altri cereali. Il progetto ha anche un aspetto etico, perché ha permesso di riconoscere un prezzo del cereale superiore al valore medio di mercato, valorizzando il lavoro degli agricoltori coinvolti.