

OSCAR GREEN 2021, COLDIRETTI LAZIO PREMIA I SEI GIOVANI IMPRENDITORI AGRICOLI CHE HANNO "SFIDATO IL COVID"

Pubblicato il 26 Settembre 2021 di redazione



Categoria: [CRONACA E ATTUALITA'](#)



Si è svolta oggi una delle edizioni più suggestive degli Oscar Green, il concorso di Coldiretti, che ogni anno premia la creatività dei giovani imprenditori agricoli. Sei di loro sono arrivati in finale e questa mattina hanno ricevuto un riconoscimento, che quest'anno è stato conferito alle migliori idee messe in campo per "Sfidare il Covid". E' stato questo il tema sul quale sono stati chiamati a progettare le loro innovazioni nell'edizione 2021.

A dare il via alla manifestazione è stata la riemersione dal Lago di Nemi delle anfore contenenti il vino di "Caligola", messe ad affinare nelle acque vulcaniche ad una profondità di 18 metri. Un progetto di Josè Amici, uno dei giovani premiati agli Oscar Green dello scorso anno. Poi il convegno sul tema "*Cambiamenti climatici e agricoltura sostenibile*", che ha coinvolto i responsabili di Coldiretti, Giovani Impresa, Anbi Lazio e la premiazione dei finalisti a Genzano, nell'Agriturismo Monte Due Torri. Presenti anche le istituzioni del territorio e il sindaco di Nemi, Alberto Bertucci.



*"Un anno davvero difficile per il settore agroalimentare - ha spiegato il presidente di Coldiretti Lazio, **David Granieri** - a causa delle continue chiusure e ripartenze, che non hanno certamente aiutato le aziende già vessate dalla crisi determinata dalla pandemia. E' stato commovente vedere quanta passione ed energia hanno messo i nostri giovani imprenditori in questa sfida. Hanno avuto la capacità di guardare avanti, di cogliere e sfruttare positivamente le problematiche causate da questa situazione".*

Alcune aziende sono nate proprio durante il Covid, altre sono state costrette a riconvertirsi e trovare nuove strategie per restare sul mercato, molte hanno puntato all'e-commerce, conquistando nuove fette di mercato. L'età media dei partecipanti, complessivamente 39 aziende del Lazio, è di 30 anni, ma tra loro ci sono anche giovanissimi di 21 anni. Molti sono alla prima esperienza e non hanno alle

spalle l'azienda di famiglia, ma hanno deciso di investire con le proprie forze e la propria energia in questo settore.



Tra le sei categorie in gara *"Noi per il sociale"* e *"Campagna Amica"* sono state le più partecipate del concorso, che comprende anche *"Creatività"*, *"Sostenibilità e Transizione Ecologica"*, *"Fare Rete"* e *"Impresa Digitale"*.

Nella categoria *"Fare Rete"* ha vinto **Silvia Filonardi**, la giovane imprenditrice ventiquattrenne di **Frosinone**, titolare dell'omonima azienda agricola *"Tenuta Filonardi"*, che opera nel settore olivicolo. Al suo progetto *"Passione Ciociaria...la qualità da portar via"*, stava lavorando già prima del Covid-19, ma si è concretizzato proprio nel periodo della pandemia, quando la richiesta di effettuare

acquisti online è aumentata. L'obiettivo è stato quello di facilitare la richiesta da parte del canale Horeca e dei privati, che in un unico contesto hanno avuto la possibilità di trovare prodotti tipici di qualità e a chilometro zero. Un progetto che nasce per valorizzare le eccellenze enogastronomiche del territorio ciociaro, attraverso un "mercato online" di qualità.

Punta alla promozione del Made in Italy e dei prodotti genuini a chilometro zero anche il progetto presentato da **Ilaria Meringola**, titolare ventitreenne dell'azienda agricola A.M.O., del settore ortofrutticolo con sede a **Latina**, che è riuscita a conquistarsi la vittoria nella categoria "Creatività", con "*Meno spreco alimentare, più prodotti facili da usare!*". L'idea che ha avuto è stata quella di produrre succhi 100% frutta, senza conservanti, né zuccheri, per preservare la naturalezza del prodotto. In questo processo collabora anche un laboratorio di trasformazione di Viterbo. Non solo. Oltre ai succhi, producono anche piccole chips essiccate di frutta appena raccolta, per mantenere il gusto e la nutraceutica.

Trionfa nella categoria "Campagna Amica" con il progetto "Cacio Magno, il formaggio dell'Imperatore", **Tommaso Di Pietro**, titolare trentunenne della società agricola e agriturismo "Ecofattorie Sabine" di **Poggio Mirteto** a Rieti. L'obiettivo è quello di favorire il turismo enogastronomico attraverso prodotti di eccellenza che contribuiscono a valorizzare il territorio come il "Cacio Magno Bio", prodotto esclusivamente dalle Ecofattorie Sabine. Un prodotto legato ad una leggenda secondo la quale Carlo Magno, durante il viaggio per Roma per essere incoronato Imperatore, si fermò all'Abbazia di Farfa, dove i monaci gli offrirono un formaggio, che piacque talmente tanto al futuro imperatore, al punto di chiederne una scorta per il viaggio. Così i monaci, per rendere più agevole il trasporto, gli diedero una forma squadrata, che è stata conservata nel tempo, fino ad oggi. Il progetto si rivolge agli amanti dei prodotti genuini, ma anche ai ristoratori e alla grande distribuzione. A ritirare il premio **Alice Di Pietro**.

Punta invece alla riduzione degli sprechi e al riuso, attraverso la tecnologia applicata al settore olivicolo, il progetto presentato da **Francesco Bosio**, amministratore delegato di "OP Latium", l'organizzazione di produttore olivicoli con sede a **Palombara Sabina**, in provincia di Roma, che ha vinto nella categoria "Sostenibilità e Transizione Ecologica" con il progetto "*Esperienza, innovazione e sostenibilità*". Il progetto prevede la costituzione di due gruppi operativi per il trasferimento dell'innovazione denominati "**Monolitech**" e "**Valsare**". Il primo riguarda l'introduzione di sistemi innovativi, che promuovono l'accessibilità, l'uso e la qualità delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione nelle zone rurali per l'olivicoltura di precisione. Il secondo ha, invece, l'obiettivo di valorizzare i residui olivicoli, in particolare sanse umide e residui di potatura, trasformandoli in ammendanti innovativi, paragonabili ad un "rizosfera artificiale" e Biochar, carbone attivato, contenente 90% di CO₂. Tra i vantaggi previsti la possibilità di trasformare in opportunità economiche lo smaltimento degli scarti della lavorazione e guadagnarne anche in termini ambientali, con la

diminuzione dell'uso dei prodotti fitosanitari.

Il concorso si tinge di romanticismo con il progetto "*Il Paese delle Fiabe*", che ha vinto nella categoria "*Noi per il Sociale*". Un progetto che punta alla riqualificazione urbana e alla lotta allo spopolamento dei piccoli borghi, causata anche dal Covid. Sono alcuni degli obiettivi previsti dal piano nato dalla collaborazione tra l'Associazione Acas e la "Tenuta Casciani" di Filippo e Tonino Casciani, con lo scopo di trasformare la piccola cittadina di Sant'Angelo, in provincia di **Viterbo**, che conta appena 120 abitanti, in un paese fiabesco, attraverso i disegni realizzati sulle abitazioni.

L'Associazione Acas punta a valorizzare il paesaggio di Sant'Angelo, dove grazie alla collaborazione di artiste, quasi tutte donne, sono state recuperate tante abitazioni abbandonate.

Il primo disegno realizzato è stato quello di "Alice nel paese delle meraviglie". L'azienda agricola Casciani parteciperà attivamente alla realizzazione de "*L'era glaciale*", ispirandosi alle ossa di animali preistorici ritrovate proprio sul terreno dell'azienda. A ritirare il premio **Gianluca Chiovelli**.

Gabriele Camilli è il più giovane dei finalisti con i suoi vent'anni, ad aver vinto nella categoria "*Impresa Digitale*", per l'azienda agricola del settore ortofrutticolo "Camilli Danilo".

Il suo progetto "*Orti Camilli*" punta all'innovazione digitale, come del resto fa da sempre l'azienda Camilli, con 550 ettari di ortive e leguminose a **Viterbo** e lo fa attraverso il coinvolgimento dell'Università della Tuscia con un programma legato agli scarti alimentari. L'obiettivo è quello di utilizzare tali scarti alimentari per ottenere biogas e l'introduzione delle capannine meteorologiche.

Nel corso dell'evento si è svolta la tavola rotonda su "Cambiamenti climatici e Agricoltura sostenibile", che ha preceduto la premiazione, è stata aperta dal delegato regionale di Giovani Impresa Lazio, **Daniilo Scenna**, che è anche viticoltore biodinamico. Tra i relatori, **Marco Tolle** di Anbi Lazio, che ha affrontato il tema della "Gestione e risparmio delle risorse idriche". Di agricoltura sostenibile ha parlato il responsabile di Coldiretti Produttori Biologici, **Francesco Giardina**, mentre le conclusioni sono state affidate alla delegata Nazionale di Coldiretti Giovani Impresa, **Veronica Barbati**. A coordinare i lavori è stato **Stefano Leporati**, segretario Nazionale di Coldiretti Giovani Impresa.

