

SaronnoNews

Dal letame all'energia, anche una fattoria varesina tra gli "Oscar Green" di Coldiretti

Maria Carla Cebrelli · Saturday, September 30th, 2023

Dalla miniera di agribirra al mugnaio contadino custode del mais nero camuno; dalle risaie hi-tech alla cascina dei sorrisi, dove si fa inclusione con gusto. Sono alcuni dei progetti premiati con gli Oscar Green 2023, i riconoscimenti promossi da Coldiretti Giovani Impresa per valorizzare l'innovazione dei giovani imprenditori agricoli, un universo che in Lombardia conta oltre tremila aziende gestite da under 35, secondo un'analisi di Coldiretti Lombardia su dati Registro Imprese.

Gli Oscar Green della Lombardia – precisa la Coldiretti regionale – sono stati consegnati a Lonato del Garda, presso la cantina Perla del Garda, alla presenza di: Gianfranco Comincioli, presidente di Coldiretti Lombardia; Angelo Ciocca, europarlamentare; Alessandro Beduschi, assessore regionale all'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste; Giorgio Maione, assessore regionale all'Ambiente e Clima; Barbara Mazzali, assessora regionale al Turismo, Marketing territoriale e Moda; Simona Tironi, assessora regionale all'Istruzione, Formazione, Lavoro; Maria Rosaria Laganà, Prefetto di Brescia; Laura Facchetti, presidente Coldiretti Brescia; Roberto Tardani, sindaco di Lonato del Garda.

“Queste esperienze – commenta Giovanni Bellei, delegato Giovani Impresa Coldiretti Lombardia – sono esempi di un modello di innovazione sostenibile in agricoltura, che affonda le sue radici nella terra e nelle comunità. Esperienze giovani che nascono tanto dall'esigenza di rendere reale un sogno individuale d'impresa quanto dalla voglia di dare risposte alle necessità di una collettività realizzando idee originali, custodendo prodotti e razze in via di estinzione o arricchendo il territorio di nuovi servizi e opportunità”.

Di seguito i vincitori degli Oscar Green e i premiati con le menzioni speciali.

UNA MINIERA DI AGRIBIRRA

Categoria Energie per il futuro e Sostenibilità

Gabriele Fontana e Stefano Visinoni – Rogno (Bergamo)

Una miniera dismessa dove scorre una sorgente di acqua pura viene recuperata e riconvertita in una sala di affinamento naturale per la birra agricola 100% made in Bergamo. È la scommessa vinta da Gabriele Fontana e Stefano Visinoni, due amici di Rogno (Bergamo) che nel 2017 hanno aperto da zero la loro azienda agricola, dedicata alla produzione di birra dal campo al bicchiere: le materie prime arrivano dai loro 6 ettari di terreni coltivati a cereali e dalle loro 600 piante di luppolo. La

trasformazione avviene nel birrifico aziendale dove nascono 8 tipologie di birre, tra cui quella che viene affinata nel cuore della miniera di Schilpario. Gabriele e Stefano, inoltre, sono molto attenti alla sostenibilità: il loro impianto di lavorazione a vapore necessita di pochissima energia per produrre calore; l'acqua di raffreddamento del processo produttivo viene riutilizzata per la pulizia dei macchinari, mentre gli scarti della lavorazione vengono totalmente recuperati in parte come alimento per gli animali allevati nella zona, in parte per essere trasformati in prodotti da forno.

IL MUGNAIO CONTADINO, CUSTODE DEL MAIS NERO CAMUNO

Categoria Custodi d'Italia

Daniele Tognali – Esine (Brescia)

Daniele Tognali è un contadino custode che con la sua attività contribuisce a salvare il mais nero spinoso, una varietà camuna a rischio scomparsa, ma è anche il mugnaio dell'ultimo mulino ad acqua ancora funzionante dell'intera Valle Camonica. A Esine (Brescia) conduce, infatti, l'antico mulino di famiglia, attivo già nel 1500, che funziona con l'acqua di un torrente della Valgrigna. Diverse le tipologie di cereali che vengono macinati nel mulino: dal mais rosso al marano, dall'orzo al grano saraceno, fino ad arrivare al mais nero spinoso. Quest'ultimo – spiega la Coldiretti Lombardia – è un prodotto locale che si può coltivare nella zona di Esine e Piancogno, dal caratteristico colore bruno vinato e dai chicchi a punta, iscritto nel Registro nazionale delle varietà da conservazione.

DRONI E SENSORI PER RISAIE 4.0

Categoria Impresa Digitale

Giuseppe Zafferoni Masinari – Mede (Pavia)

Droni e sensori hi-tech che rilevano con precisione il fabbisogno idrico delle piante, per garantire una crescita migliore e ottimizzare al tempo stesso l'utilizzo dell'acqua. Così Giuseppe Zafferoni Masinari sfrutta le nuove tecnologie nelle sue risaie 4.0, dove la coltivazione parte però da una tecnica antica: quella del trapianto meccanico. Le piantine di riso – spiega la Coldiretti Lombardia – nascono all'interno di un vivaio e vengono trasferite in piena campagna solo quando sono già alte diversi centimetri. Questo – prosegue la Coldiretti regionale – permette di avere in campo piante più resistenti. Una volta conclusa la fase di trapianto, la crescita del riso viene costantemente monitorata grazie a strumenti tecnologici di precisione come droni e sensori. Tutto ciò permette a Giuseppe di ridurre la quantità di acqua necessaria alla coltivazione anche del 60% rispetto ad altre tecniche di coltivazione.

LA CASCINA DEI SORRISI, DOVE SI FA INCLUSIONE CON GUSTO

Categoria Coltiviamo solidarietà

Cascina San Marco – Tidolo (Cremona)

Cinquanta ragazzi e ragazze con disabilità intellettiva e con autismo sono i protagonisti dell'esperienza di Cascina San Marco di Tidolo (Cremona): ogni giorno, affiancati da personale qualificato, i ragazzi sperimentano la dimensione lavorativa partecipando in prima persona a tutte le fasi di produzione, lavorazione e trasformazione di piccoli frutti, dalla coltivazione sino al

contatto diretto con il consumatore. Ribes, lamponi, more e mirtilli sono trasformati nel laboratorio aziendale in confetture di qualità, dove l'ingrediente segreto è il sorriso dei ragazzi. Il progetto di inclusione sociale e lavorativa di Cascina San Marco di Tidolo – spiega la Coldiretti Lombardia – è promosso da Fondazione Sospiro Onlus, una realtà multifunzione che offre servizi socio sanitari e si occupa di anziani, di disabilità anche nelle forme più gravi oltre che essere referente unico dell'Istituto Superiore Sanità per lo studio, la ricerca e la cura dell'autismo.

GALLINE A TUTTA BIRRA

Categoria Campagna Amica

Matteo Giumelli – Olgiate Comasco (Como)

Dopo un grave incidente che ha cambiato la sua vita, Matteo Giumelli ha trovato nell'agricoltura un nuovo inizio. A Olgiate Comasco (Como) coltiva mais, grano saraceno e patate, ma è nell'allevamento che Matteo ha messo in campo tutta la sua voglia di fare e sperimentare: la dieta delle sue galline, infatti, è arricchita con semi di canapa e con il frumento avanzato dalla lavorazione della birra, due fonti naturali di nutrienti come proteine, Omega-3, Omega-6 e Omega-9. Il risultato sono uova di qualità, che garantiscono ai consumatori un alto valore aggiunto in termini di salute.

L'AGRI-NET ELETTRICA PER UN FUTURO SOSTENIBILE

Categoria Fare Filiera

Alessandro Gandolfi – Pegognaga (Mantova)

Valorizzare al massimo le energie rinnovabili che le aziende agricole sono capaci di produrre mettendole a disposizione dell'intera comunità, in una sorta di filiera energetica dal campo alla tavola, che mette in rete agricoltori e consumatori. È il progetto che Alessandro Gandolfi, allevatore e produttore di latte a Pegognaga (Mantova), sta portando avanti insieme ad altre aziende agricole e realtà cooperative del territorio, con cui ha dato vita alla prima Comunità Energetica Rinnovabile di Pegognaga dove gli agricoltori sono produttori di energia elettrica pulita. Partendo dalla condivisione di questa energia con i consumatori privati, l'obiettivo è duplice: ridurre l'impatto ambientale e promuovere lo sviluppo sostenibile della comunità.

LE CAMOSCIATE DI SAN TOMMASO

Menzione speciale

Rachele Mezzetti – San Rocco al Porto (Lodi)

Un'impresa agricola di prima generazione, nata in piena pandemia Covid dalla passione per gli animali, che oggi racchiude in sé tutta la filiera della produzione di formaggi caprini, dai campi all'allevamento fino alla trasformazione e alla vendita diretta nello spaccio aziendale. È quella che gestisce Rachele Mezzetti a San Rocco al Porto (Lodi) e che costituisce un esempio di realtà agricola pienamente sostenibile, dove si valorizza una produzione di nicchia per rispondere alla richiesta crescente dei consumatori di cibo buono, salutare e con un'origine sicura. L'attività ha sede all'interno della cascina San Tommaso, un complesso storico che Rachele sta a poco a poco ristrutturando: una scelta che testimonia la sua volontà di valorizzare le tradizioni rurali a cavallo

di Lombardia ed Emilia a due passi dal fiume Po, nel rispetto del paesaggio padano. Anche la valorizzazione dei prati da cui Rachele ricava il foraggio per le sue 400 capre camosciate, nel pieno rispetto delle stagionalità, va nella direzione di salvaguardare l'ambiente in cui l'impresa opera.

L'ENERGIA GREEN NASCE IN STALLA

Menzione speciale

Carlo Gasperini – Cuvio (Varese)

Trasformare uno scarto aziendale in risorsa secondo i principi dell'economia circolare. È quanto avviene ogni giorno nell'azienda di Carlo Gasperini a Cuvio (Varese) dove grazie a un impianto a biogas, alimentato con i reflui provenienti dalla stalla, si produce energia elettrica e termica. La prima viene immessa in rete, la seconda viene utilizzata per le necessità aziendali e domestiche. Quanto rimane al termine del processo di lavorazione nell'impianto a biogas è un prodotto naturale che viene recuperato per concimare i terreni aziendali. Quella di Carlo è la testimonianza di come l'agricoltura sa essere amica dell'ambiente e alleata per un futuro sostenibile.

LA BIODIVERSITA' ALPINA RITROVATA

Menzione speciale

Stefano Villani – Val Masino (Sondrio)

Da muratore ad allevatore di razze alpine autoctone. Stefano Villani ha aperto la sua azienda agricola a San Martino, piccola frazione del comune di Val Masino (Sondrio) sul versante retico delle Alpi Centrali, con la volontà di creare un'impresa che sapesse valorizzare i prodotti del territorio puntando sulla biodiversità locale. Oggi, infatti, oltre a produrre formaggi dal latte di mucche e capre, alleva 80 capi di suino nero delle Alpi e circa 50 pecore Ciuta. Si tratta di razze rustiche, tipiche della Valtellina e un tempo molto diffuse, che Stefano cresce in ampi spazi all'aperto o al pascolo e da cui ricava carni e salumi pregiati che vende direttamente al consumatore nello spaccio aziendale.

This entry was posted on Saturday, September 30th, 2023 at 10:03 am and is filed under [Brianza](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.