



## **Dalle fragole volanti alla riscoperta dei semi perduti: l'agricoltura giovane a "Cibi d'Italia" guarda al futuro**

C'è chi coltiva fragole sospese a due metri d'altezza e chi va alla riscoperta dei semi di piante e fiori italiani in via d'estinzione. C'è chi certifica i propri salami con una carta d'identità e chi recupera ricette della tradizione per ottenere prodotti dal gusto inconfondibile, apprezzati anche all'estero.

Sono solo alcune delle esperienze vincenti ideate dai giovani imprenditori lombardi della Coldiretti, premiati questa mattina al Castello Sforzesco di Milano, nell'ambito della manifestazione "Cibi d'Italia", con la consegna degli Oscar Green 2013. Storie di idee e lavoro di coloro che hanno scommesso sull'agricoltura come leva per rilanciare il Paese.

Oltre 80 le aziende lombarde iscritte all'Oscar Green 2013, il premio promosso da Coldiretti Giovani Impresa su tutto il territorio nazionale per evidenziare e dare spazio all'innovazione in agricoltura. Lo slogan della manifestazione di quest'anno è "Oscar Green 2013, il bello dell'Italia". Sette le imprese premiate nelle categorie "Ideando", "Stile e cultura d'impresa", "Non solo agricoltura", "In Filiera", "Campagna Amica", "Esportare il territorio" e "Paese Amico".

I vincitori sono: Simone Pedrini e Lino Zubani di Pavia, Paolo Belloli di Caravaggio (Bergamo), Guglielmo Stagno d'Alcontres di Cassina de' Pecchi (Milano), Luigi Bellini di Berlingo (Brescia), Oscar Zerbinati di Sermide (Mantova), Pietro Pierani di Brescia e il Gruppo Ospedaliero San Donato. "Le esperienze testimoniate da Oscar Green – spiega Stefano Ravizza, delegato Giovani Impresa Lombardia – confermano la voglia di fare e lo spirito imprenditoriale degli agricoltori "under 40" che, nonostante la crisi, le difficoltà di accesso al credito e la burocrazia, scommettono sulla terra con idee innovative che puntano sulla valorizzazione del territorio e sull'export".

"Il dinamismo e le storie di questi giovani – conclude Ettore Prandini, presidente di Coldiretti Lombardia – testimoniano la vitalità della nostra agricoltura. In un momento di crisi come l'attuale assistiamo al ritorno alla terra da parte di ragazzi e ragazze che vedono nel comparto un'attività su cui scommettere per fare reddito, tutelare il territorio e rilanciare l'economia nazionale".

***Dalle ore 14 di sabato 4 maggio, i video delle aziende vincitrici su***

***[www.youtube.com/coldirettilombardia](http://www.youtube.com/coldirettilombardia)***

***Dalle ore 15 di sabato 4 maggio le foto delle aziende vincitrici  
sulla pagina facebook di Coldiretti Lombardia***

## **GLI OSCAR GREEN 2013 DELLA LOMBARDIA**

### CATEGORIA NON SOLO AGRICOLTURA

#### **L'energia pulita del Sole per le fragole volanti**

Guglielmo Stagno d'Alcontres – Cassina de' Pecchi – Milano

A Cassina de' Pecchi le fragole crescono a quasi due metri d'altezza. Guglielmo Stagno d'Alcontres, ventiquattrenne con una laurea in arrivo alla Bocconi di Milano, ha investito circa 2 ettari e mezzo dei terreni di famiglia per la costruzione di cinque serre fotovoltaiche di 5 mila metri quadrati l'una dove coltiva, con la tecnica del fuori suolo, circa 200 mila piantine di fragole e seimila lamponi. Nelle serre tutte le operazioni sono computerizzate e grazie ai pannelli solari posti sulle coperture, Guglielmo ottiene energia sufficiente per coprire i fabbisogni aziendali e per servire circa 4 mila persone. Un esempio riuscito di agricoltura che valorizza il territorio nel segno dell'eco-sostenibilità.

### CATEGORIA CAMPAGNA AMICA

#### **Il club del salame per alpini e "bikers"**

Luigi Bellini – Berlingo – Brescia

L'azienda agricola "Al Berlinghetto" non solo è il fiore all'occhiello dell'intera comunità del piccolo centro bresciano, ma è anche punto di ritrovo per gruppi e associazioni. Motociclisti e alpini, ad esempio, hanno scelto gli spazi dell'azienda di Luigi Bellini come meta dei loro raduni: la bontà e la particolarità dei prodotti del Berlinghetto rappresentano un richiamo a cui è impossibile resistere. Luigi ha recuperato la produzione di tipici salumi bresciani come il "salame sotto grasso", che vengono venduti nello spaccio aziendale e nei mercati agricoli di Campagna Amica. La qualità delle produzioni è testimoniata dai numerosi premi ottenuti, come la medaglia d'oro vinta nel 2010 alla Fiera internazionale della carne di Francoforte.

### CATEGORIA IDEANDO

#### **Il forziere dei semi perduti**

Simone Pedrini e Lino Zubani – Pavia

Un forziere dove sono custoditi e sviluppati semi di piante e fiori selvatici italiani raccolti nel loro habitat naturale, pensato per preservare la biodiversità e garantire la sopravvivenza di piante rare e in via di estinzione. E' l'idea di Simone Pedrini e Lino Zubani: fondatori della società agricola "Flora Conservation", questi due giovani esplorano le aree naturali dell'Italia del Nord alla ricerca di semi di piante autoctone, italiane al cento per cento, da sviluppare poi in ambiente controllato. L'obiettivo è la vendita del prodotto finito da utilizzare per differenti impieghi, quali l'allestimento di giardini privati, il verde urbano, la fitodepurazione, i tetti verdi e il recupero ambientale.

### CATEGORIA ESPORTARE IL TERRITORIO

#### **Etichetta laser per zucche, angurie e meloni**

Oscar Zerbinati – Sermide – Mantova

Oscar Zerbinati produce meloni, angurie e zucche di altissima qualità. Il segreto sta nella regola tramandata dal nonno di non esasperare troppo la produzione a livello quantitativo. Il risultato sono frutti dal sapore inconfondibile, apprezzati in tutta Europa: Svizzera, Germania, Francia e Olanda sono i principali paesi importatori. Per far conoscere l'unicità delle proprie produzioni Oscar marca con un raggio laser ogni suo frutto: con il codice impresso sulla buccia, il consumatore può verificare dove è stato coltivato il prodotto, quando è stato raccolto e quando è stato confezionato.

### CATEGORIA STILE E CULTURA D'IMPRESA

#### **Il salame con la carta d'identità**

Paolo Belloli – Caravaggio – Bergamo

Non una semplice etichetta, ma una vera e propria carta d'identità. E' quella che accompagna e certifica i salami di Paolo Belloli, della Cascina Montizzolo di Caravaggio. Nella carta d'identità, il consumatore trova le principali caratteristiche del salume, il codice del Dna del suino con cui è stato prodotto, le materie prime con cui sono stati nutriti gli animali e il contenuto dell'insaccato. Un'idea che permette di tracciare in maniera chiara tutta la filiera, per assicurare al consumatore la qualità e il legame con il territorio del cibo che si porta in tavola.

### CATEGORIA IN-FILIERA

#### **Dalla stalla al bicchiere, il latte Uht Firmato Agricoltori Italiani**

Pietro Pierani – Brescia

Un latte prodotto unicamente da allevamenti italiani selezionati e controllati. E' il latte Uht a lunga conservazione, cento per cento Made in Italy Firmato Agricoltori Italiani (FAI), che vuole riportare trasparenza in un settore dove viene "spacciato" come nazionale il latte importato da Paesi comunitari ed extracomunitari. Attualmente il latte Fai arriva da diversi allevamenti della provincia di Brescia e viene lavorato nella Centrale del latte di Brescia. La produzione è di circa un milione e mezzo di litri all'anno, venduti sugli scaffali della Grande Distribuzione Organizzata.

MENZIONE SPECIALE "PAESE AMICO"

**La prima mensa a chilometro zero**

Gruppo Ospedaliero San Donato

Il Gruppo Ospedaliero San Donato, grazie alla collaborazione con Coldiretti, è il primo gruppo ospedaliero a chilometro zero: la mensa del Policlinico si rifornisce per l'80 per cento di prodotti del territorio ordinando frutta, verdura, carne, formaggi dalla cooperativa agricola "Agricolturamica". L'obiettivo è aumentare la salute in tavola. Inoltre, in collaborazione con Coldiretti e Campagna Amica, il Gruppo sta portando avanti E.A.T, un progetto di educazione alimentare rivolto ai giovani, per favorire il consumo di prodotti locali e di stagione, unito a una corretta attività fisica quotidiana nel segno di uno sviluppo sano ed equilibrato.

(04/05/2013)

**Fabio Bonaccorso [comunicazione.lombardia@coldiretti.it](mailto:comunicazione.lombardia@coldiretti.it) 347/0599454**  
**Daniela Maggi [milonews.mi@coldiretti.it](mailto:milonews.mi@coldiretti.it) 338.16.33.013**