

DAL BISCOTTO ALLA BIRRA ALLA SALSICCIA DI CAPRA, ECCO GLI OSCAR GREEN COLDIRETTI

13 Dicembre 2018

di **Redazione**



CHIETI – C'è il biscotto alla birra, lo sciroppo alla propoli e miele e la salsiccia di capra per chi non vuole eccedere con i grassi animali. Ma anche la piattaforma digitale per gli acquisti dallo smartphone consegnati su due ruote, la fattoria etica che impiega i diversamente abili o il vivaio per combattere la depressione.

È una agricoltura del futuro con una forte inclinazione al “sociale”, alla sostenibilità e all’umanesimo la protagonista dell’edizione abruzzese 2018 di Oscar Green, il concorso sull’innovazione promosso da Coldiretti Giovani Impresa che, nella selezione regionale, ha premiato 6 imprenditori con meno di 40 anni.

I risultati sono stati svelati questa mattina a Chieti, nella Sala Capozucco di Palazzo De' Mayo, al termine dell'incontro "Il valore etico del made in Italy" alla presenza del presidente di Coldiretti Abruzzo **Silvano Di Primio** che ha introdotto l'incontro, del direttore regionale Coldiretti Abruzzo **Giulio Federici** che ha ricordato l'importanza del cibo per Coldiretti, del delegato regionale di Coldiretti Giovani Impresa **Giuseppe Scorrano**, della responsabile di Donne Impresa L'Aquila **Daniela Scrimieri** e del presidente di Coldiretti Senior Abruzzo **Romeo Pulsoni** e del presidente nazionale di Coldiretti Senior **Giorgio Grenzi**.

Presenti anche l'arcivescovo **Bruno Forte**, che ha fatto i saluti evidenziando l'importanza del cibo e dell'agroalimentare nella società moderna, l'assessore comunale alle attività produttive **Carla Di Biase** e il sindaco di Chieti **Umberto Di Primio** che ha portato i saluti della città ricordando l'importanza dell'agroalimentare anche in termini economici.

"Una giornata dedicata al cibo e al suo valore – dice Silvano Di Primio, presidente di Coldiretti Abruzzo – l'interesse dimostrato dai giovani e il risultato del concorso dimostrano concretamente la presenza e l'entusiasmo del nuovo tessuto imprenditoriale che si impegna per produrre prodotti e progetti nuovi con una buona dose di inventiva e di creatività".

Scorrano ha focalizzato l'attenzione sulle logiche imprenditoriali dei nuovi agricoltori mentre la Scrimieri ha evidenziato quanto è importante per l'azienda agricola la figura femminile anche nel ruolo di titolare. A tirare le file dell'incontro sono stati poi Pulsoni e Grenzi che hanno ricondotto la discussione al tema iniziale: il valore etico del made in Italy, titolo della giornata.

Pulsoni ha evidenziato l'importanza del cibo e la sua sacralità in un excursus storico tra sacre scritture e teorie scientifiche ("Il cibo è sacro perché dà vitalità e la vitalità è l'essenza della vita – ha detto Pulsoni – essendo sacro, va prodotto eticamente e non va sprecato"), mentre Grenzi ha presentato il progetto Sprint-t evidenziando il legame tra cibo, benessere e movimento soffermandosi su tre punti principali: il rapporto tra cibo e salute, l'importanza della sicurezza alimentare e la necessità di un invecchiamento attivo correlato alla buona alimentazione.

GLI OSCAR GREEN

LA FATTORIA ETICA (ATRI, Teramo)- Rurabilandia, anche detta La fattoria dei bambini, di Atri, vincitrice della categoria NOI PER IL SOCIALE: è una fattoria nata per essere "etica" e sostenibile in ogni suo aspetto con particolare riferimento all'impiego di persone con disabilità psichica e fisica. È un punto di riferimento a disposizione di scuole, associazioni e famiglie che punta a costruire in modo condiviso e comunitario percorsi didattici, educativi e

ludici per bambini e ragazzi veramente senza barriere.

La tisana al luppolo e i biscotti alla birra (ROSETO DEGLI ABRUZZI, Teramo) – Hopera di Antonella Marrone, 37 anni di Roseto degli Abruzzi, è l'azienda vincitrice della categoria Creatività: è una start up che produce e trasforma il luppolo che viene usato per la produzione di birra da cui l'azienda ottiene insoliti derivati. Tra i prodotti particolari che vengono realizzati con il luppolo di Hopera c'è la tisana aromatizzata, la gelatina di birra alle verdure (cipolle e zucca) e i biscotti alla birra.

DALLO SMARTPHONE E SU DUE RUOTE (CRECCHIO, Chieti) – Love Italy, ideata e realizzata da Emanuele Pasquini e Alessio Di Renzo, 35 anni entrambi di Treglio, è una start up che ha creato l'omonima piattaforma agroalimentare digitale coinvolgendo anche la rete di Campagna Amica e il mercato di via Paolucci a Pescara. Mantenendo la logica del mercato tradizionale, lo rendono accessibile da smartphone e pc con la possibilità per il consumatore di acquistare direttamente dai produttori e ricevere la merce su "due ruote" grazie ad una convenzione con Green Bike. Un vero e proprio mercato reale ma accessibile digitalmente e al massimo della ecosostenibilità, anche nella consegna della merce.

IL VIVAIO SOCIALE (TOCCO DA CASAURIA, Pescara)– Achille Rauli, 30 anni, di Tocco da Casauria, è il vincitore della categoria SOSTENIBILITA': è una azienda che porta avanti da oltre dieci anni due progetti di volontariato, sia in collaborazione con la Asl per il recupero di ex alcolisti o persone che hanno sofferto di depressione, sia in collaborazione con l'oratorio parrocchiale del paese per il recupero di ragazzi autistici che vanno in azienda per imparare le prime nozioni di florovivaismo in un ambiente sereno e stimolante.

LA SALSICCIA DI CAPRA (CASOLI, Chieti) – Linda Verratti, 34 anni di Casoli, è la vincitrice della categoria Campagna Amica: ha sperimentato nel suo agriturismo La Civetta nel camino un salume prelibato e richiestissimo a base di carne di capra, meno grassa dei salumi tradizionali in quanto – spiega la titolare – le capre, come i polli, non hanno depositi di grasso intramuscolare. Una vera leccornia prodotta da una agrichef titolata.

LO SCIROPPO ALLA PROPOLI E MIELE (CARAMANICO TERME, Pescara): l'azienda La Valle dei caprioli di Lorenza Ruscitti, 38 anni di Caramanico Terme, è la vincitrice della categoria IMPRESA 3.TERRA: la sua azienda si trova nel parco nazionale della Maiella e, in un ambiente incontaminato, produce miele e frutta la miele rivolti al consumatore che cerca benessere in modo naturale. Tra i vari derivati del miele prodotti da Lorenza: miele con pappa reale e polline fresco ricco di ferro, ma soprattutto un ricercato sciroppo a base di miele, propoli, elicriso con oli balsamici di menta. Insomma, il nettare degli dei "da bere" e "ai profumi del parco".