

DAL PECORINO SENZA LATTOSIO AL SALE SPRAY, ECCO GLI OSCAR GREEN COLDIRETTI

19 Luglio 2017

di Redazione



CHIETI – C'è il sale spray all'essenza di rosmarino, le piantagioni di luppolo per una birra rigorosamente abruzzese, il pecorino senza lattosio per i bimbi intolleranti, gli orti in adozione e il vivaio multitech con rose nere, verdi e blu per le cerimonie più chic.

È una agricoltura del futuro con una forte inclinazione alla “distintività” la protagonista dell'edizione 2017 di Oscar Green, il concorso sull'innovazione promosso da Coldiretti Giovani Impresa che, nella selezione regionale, in Abruzzo ha premiato 5 imprenditori con meno di 40 anni.

I risultati sono stati svelati questa mattina a Chieti, nel Foyer del Teatro Marrucino, alla presenza del presidente di Coldiretti Abruzzo **Domenico Pasetti**, del direttore regionale

Coldiretti Abruzzo **Giulio Federici**, del delegato regionale di Coldiretti Giovani Impresa **Pier Carmine Tilli**, di **Giovanni Manfroni** di Fondazione Campagna Amica, oltre al sindaco **Umberto Di Primio** e all'assessore regionale all'agricoltura **Dino Pepe**.

“L'Oscar Green è il segno tangibile dell'importanza che i giovani rappresentano in agricoltura in termini di innovazione e sviluppo” ha evidenziato Federici, sottolineando che “anche in Abruzzo c'è un tessuto di imprenditori che si impegna per proporre prodotti nuovi e al passo con i tempi dimostrando che dai giovani arrivano nuove idee e belle proposte”.

Il sindaco Di Primio si è soffermato sull'importanza dell'innovazione in termini economici mentre l'assessore Pepe ha rimarcato l'importanza della multifunzionalità e dell'innovazione per poter scommettere sul futuro del settore agricolo.

Il delegato Tilli ha focalizzato l'attenzione sull'importanza di chi sceglie di operare in agricoltura mentre il presidente Pasetti ha rimarcato con forza che “la presenza di giovani imprenditori in gamba e volenterosi va supportata con un territorio funzionale, efficiente ed appetibile sotto tutti i punti di vista”, evidenziando il ruolo che le istituzioni devono avere per tutelare e preservare l'economia locale.

Ma veniamo al momento più atteso della giornata: la premiazione.

I vincitori della selezione regionale del concorso premiati con l'Oscar Green Abruzzo 2017 sono **Emanuele Grima**, 40 anni, titolare di Geoessence di Tollo, vincitore della categoria Impresa 2.Terra, produce essenze ed estratti idro e liposolubili provenienti da coltivazioni agricole aziendali. Tra i prodotti più innovativi, il sale liquido aromatizzato, un distillato liquido salato in spray che, attraverso un processo di estrazione di vegetali aziendali permette sia di salare che di aromatizzare in modo pratico ed elegante con un occhio al contenuto di sodio, che viene dosato in quantità inferiore rispetto al normale sale in grani.

Rinaldo D'Alessio, 38 anni, titolare de La Mascionara, azienda agricola situata a Campotosto, è l'esempio di come si possa coniugare la qualità all'alimentazione più esigente quale quella dei bambini e dei soggetti intolleranti. Rinaldo ha infatti sviluppato una linea di salami glutenfree e formaggi senza lattosio (lactose free) tra cui il “galattico” un pecorino semistagionato senza lattosio, particolarmente adatto ai più piccoli. E' il vincitore della categoria CAMPAGNA AMICA.

Marco Pagliara, 29 anni, di Atri, titolare della società agricola Map, è il vincitore della categoria Fare Rete in collaborazione con BeelInspired di **Alessia Limone**. È il progetto di 4 amici trentenni che hanno costituito una ditta individuale (di Alessia Limone) e una società

agricola (costituita da Marco Pagliara, **Pasquale Pagliara** e **Antonio Ferretti**): la prima trasforma il luppolo in birra e la seconda produce luppolo ed è tra le pochissime in Italia in quanto si tratta di un luppoletto sperimentale con 20 varietà diverse.

Annalisa Mastrogiuseppe, 26 anni, titolare dell'azienda le Favole di Gaia di Pratola Peligna, vincitrice della categoria WE Green. Ha una azienda bioagrituristica che si è specializzata nella adozione di Bioorti. In sostanza, i clienti scelgono il proprio solco e, insieme all'azienda, lo coltivano e lo fanno coltivare per raccogliere da maggio ad ottobre i prodotti a chilometro zero.

Leonardo Rocchetti, 23 anni, di Civitella del Tronto, ha fatto domanda di insediamento in agricoltura e aiuta il padre nel vivaio hi-tech specializzato nella produzione di rose recise, con stazione meteo e stanze a temperatura programmata. Tra i prodotti di punta, ogni genere di rosa made in Italy con particolare attenzione alle rose nere, verdi e blu: si tratta di rose che, attraverso l'assorbimento di colori naturali, vengono opportunamente tinte e sono richiestissime per cerimonie, ricevimenti o feste di gala a causa del loro particolare significato e della loro rarità.