

L'OSCAR GREEN VENETO DI **COLDIRETTI**



La foto di gruppo dei vincitori

Innovazione dei giovani in agricoltura

Vince il fare rete de "I Ragazzi di campagna". Un centinaio di concorrenti veneti

L'Oscar Green regionale premia Verona e la capacità di fare rete in agricoltura. Al concorso di **Coldiretti** per valorizzare l'innovazione giovanile, svoltosi oggi a Piazzola sul Brenta (Pd), hanno trionfato "I Ragazzi di campagna" tre giovani imprenditori agricoli capitanati da Luca dal Pezzo, 26 anni di Zevio. I tre imprenditori hanno deciso di unire le forze e fondare una cooperativa, aperta ad altri giovani agricoltori, per rivolgersi direttamente al consumatore attraverso negozi sul territorio. Nel 2019 hanno aperto la prima bottega a Santa Maria di Negrar in Valpolicella con prodotti di propria produzione provenienti dagli oltre 80 ettari delle tre aziende agricole situate a Zevio, San Bonifacio e Bussolengo, tra cui una grande varietà di ortofrutta e trasformati come conserve e confettura, pasta, salumi e formaggi al banco. Il prossimo obiettivo è quello di costituire una piccola catena

di negozi a marchio "I Ragazzi di campagna" con produzioni a Km0.

Alla cerimonia erano presenti il presidente della **Coldiretti** Ettore Prandini, il presidente regionale e provinciale Daniele Salvagno e il delegato di Giovani Impresa regionale e provinciale Alex Vantini.

L'iniziativa è sostenuta dal Consorzio AgriNordEst, da ForGreen (compagnia che si occupa di sviluppo sostenibile e della vendita di energia pulita), dal Gruppo Maschio Gaspardo (una multinazionale leader nella produzione di attrezzature agricole), dal Gruppo Cattolica Assicurazioni e dalla Banca Credit Agricole Friuladria

Un centinaio i giovani concorrenti provenienti dalle province venete con idee innovative e originali da cui si può tracciare l'identikit del giovane

"innovatore per natura": ha circa 30 anni, un diploma o una laurea, investe in agricoltura ed è un creativo.

I concorrenti veronesi, esclusi i vincitori, che hanno gareggiato con le loro proposte sono: Francesco Gini di Monteforte d'Alpone, che ha presentato il profumo artigianale ispirato da tre vini dell'azienda vitivinicola di famiglia; Romina Giselda di Tenuta Ermitage di San Giovanni Ilarione che costruito un percorso educativo che sviluppa un rapporto equilibrato tra persone e il cane, la natura e gli animali; Silvia Tamellini di Illasi che produce nell'azienda di famiglia olio e confeziona le bottiglie in teche di marmo rosso veronese per un prodotto 100% Made in Verona; Elettra Dall'Oca di Erbè che ha ideato la birra American Pie al melone coltivato direttamente in azienda. Beatrice Massignan di Cologna Veneta ha il sogno di creare una filiera di farine di

frumento di vecchie varietà, iscritte e tracciate, di valore superiore al frumento convenzionale; Sara Ceradini di Velo Veronese in 35 km di filari, che lo rendono il più grande impianto in Europa, coltiva fragole fuori suolo in coltura protetta in montagna; Liviana Falconi di Villafranca ha ideato con altre imprenditrici agricole un percorso naturale di nordic walking che in 15 km incontra cantine, agriturismi, fattorie didattiche e le bellezze della campagna veronese. Mattia Antoniazzi di Legnago ha unito agricoltura e fitness in una agripalestra all'aperto nel Parco dei 3 Fiumi. Daniele Righetti di Fumane ha ideato un museo vivente di piante carnivore per non perdere la bellezza della natura e garantire un futuro a queste varietà; Andrea Brunelli (Corte Bravi) di Sant'Ambrogio di Valpolicella produce vini naturali certificati biologici nella Valpolicella classica.