

IL CONCORSO DI **COLDIRETTI** PER VALORIZZARE L'INNOVAZIONE GIOVANILE

Oscar Green alle cinque sorelle Tovo

Capitanate da Silvia hanno trionfato con la loro impresa agricola che ha sede a Villafranca

La provincia di Verona sale sul podio dell'Oscar Green Veneto e conquista il premio, in rosa, per la sostenibilità e la transizione ecologica. Al concorso di **Coldiretti** per valorizzare l'innovazione giovanile, svoltosi oggi a Lugo di Vicenza, hanno trionfato cinque sorelle capitanate da Silvia Tovo (era presente la sorella Maria Vittoria) con la loro impresa agricola che ha sede a Villafranca di Verona. L'azienda Mera-cinque coltiva riso Carnaroli nel rispetto dell'intero ecosistema combinando i principi della tradizione alle innovazioni tecnologiche 4.0 per ottimizzare la qualità del raccolto. Nasce così il primo riso Micro Natural® fatto invecchiare per un anno ed essiccato a basse temperature con gas naturale. Il risultato è un riso di eccelsa qualità, apprezzato dai gourmet ed esperti culinari, valorizzato da un packaging emozionale e al 100% compostabile, senza il rilascio di alcuna microplastica nell'ambiente.

Salutati dall'assessore regionale al territorio Cristiano Corazzari, dal sindaco Loris Dalla Costa e dal presidente regionale di **Coldiretti** Daniele Salvagno gli ottanta concorrenti dell'Oscar Green di **Coldiretti** Veneto hanno partecipato in Villa Godi Malinverni - prima dimora proget-



Maria Vittoria Tovo riceve il monopattino elettrico dalla veronese ForGreen

tata dall'architetto Palladio - a Lugo di Vicenza alla finale che ha decretato i vincitori suddivisi in sei categorie: Campagna Amica, Impresa 5.Terra, Creatività, Fare Rete, Noi per il sociale, Sostenibilità. Al concorso, con le loro idee innovative, hanno partecipato, oltre alle sorelle Tovo, anche nove giovani imprenditori scilgeri. Giovanni di Marzo di Lazise che si occupa di viticoltura biodinamica per abbattere l'impatto ambientale; Stella Aldighetti di Valgatara che produce una bollicina metodo classico con le uve tipiche della Valpolicella come Corvina, Corvinone e Rondinella. Emanuele Cambioli di Verona è il fabbro

che è diventato contadino; Enrico Rama che alleva alpaca a Selva di Prognò per la serenità delle persone con cui vengono a contatto. Francesco Tamellini di Soave che nell'agriturismo di famiglia utilizza solo energia rinnovabile cosicché la struttura è energeticamente autosufficiente. Giorgio Roveggia a Veronella ha una fattoria sociale che accoglie donne in stato di disagio anche psichico; Daniele Marconi a Sant'Anna d'Alfaedo alleva mucche per ottenere il Latte Fieno STG Biologico certificato. Mattia Antoniazzi di Legnago che coniuga agricoltura e fitness, Daniele Righetti che col-

tiva piante carnivore a Fumane; Giselda Romina Gimenez che ha un allevamento di cani e crea percorsi di conoscenza degli animali; Andrea Tamellini di Soave che ha fatto dell'accoglienza dei turisti in agriturismo la sua forza con una piscina di acqua salata e Alberto Zanini di Boscochiesanuova che con una cooperativa ha realizzato un impianto a biogas a disposizione delle aziende agricole limitrofe per l'economia circolare. L'iniziativa è sostenuta dal Consorzio AgriNordEst, da ForGreen Spa SB (compagnia che si occupa di sviluppo sostenibile e della vendita di energia pulita).