

INNOVAZIONE Il premio promosso da Coldiretti per la sostenibilità e la transizione ecologica

L'Oscar Green Veneto alla veronese Meracinque

La realtà fondata a Villafranca da cinque sorelle, che coltiva nel rispetto dell'ecosistema. Primo riso Micro Natural essiccato con gas naturale

Luca Fiorin

●● È la Meracinque di Villafranca l'azienda più attenta all'ambiente fra quelle che in Veneto vengono portate avanti da giovani imprenditori agricoli. Ad essa, infatti, ieri è stato consegnato il premio per la sostenibilità e la transizione ecologica nell'ambito dell'Oscar Green Veneto. Il concorso promosso da Coldiretti è volto a valorizzare le nuove generazioni di produttori; le premiazioni si sono svolte ieri pomeriggio a Lugo di Vicenza, al termine di un incontro al quale hanno partecipato, fra gli altri, l'assessore regionale al Territorio Cristiano Corazzari, il presidente regionale Coldiretti Daniele Salvagno e quello degli under 30 Alex Vantini.

Meracinque è una realtà fondata da cinque sorelle, capitanate da Silvia Tovo, che coltiva il riso nel rispetto dell'ecosistema, combinando i principi della tradizione alle innovazioni tecnologiche.

Nell'azienda, che si trova ai confini con il Mantovano, si pratica l'agricoltura 4.0, un insieme di tecniche all'avanguardia per ottimizzare la qualità del raccolto, e si coltiva solo il Carnaroli Classico.



La premiazione Daniele Salvagno (da sinistra), Maria Vittoria Tovo e Alex Vantini

Meracinque ha fatto nascere il primo riso Micro Natural, che viene fatto invecchiare per un anno ed essiccato a basse temperature con gas naturale.

Il risultato è un prodotto apprezzato dagli esperti di culinaria e con un packaging completamente compostabile, senza rilascio di microplastica nell'ambiente.

Fra gli ottanta partecipanti al concorso, altri nove arrivano dal Veronese: Giovanni di Marzo di Lazise, che si occupa di viticoltura biodinamica per abbattere l'impatto ambientale, Stella Aldrighetti di Valgatara, che produce

una bollicina metodo classico con le uve tipiche della Valpolicella, Emanuele Cambioli di Verona, fabbro che è diventato contadino, Enrico Rama, che alleva alpaca a Selva di Progno per la serenità delle persone con cui vengono a contatto, Francesco Tamellin di Soave, che nell'agriturismo di famiglia utilizza solo energia rinnovabile, cosicché la struttura è energeticamente autosufficiente, Giorgio Roveggia, che a Veronella ha una fattoria sociale che accoglie donne in stato di disagio anche psichico, Daniele Marconi, che 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 coltiva piante carnivore a Fumane, Giselda Romina Gimenez, che ha un allevamento di cani e crea percorsi di conoscenza degli animali, Andrea Tamellin di Soave, che ha fatto dell'accoglienza dei turisti in agriturismo la sua forza con una piscina di acqua salata, e Alberto Zanini di Boschichianuova, che con una cooperativa ha realizzato un impianto a biogas a disposizione delle aziende agricole limitrofe. ●