

COLDIRETTI

Premiati i giovani agricoltori con le idee più innovative e green

L'agricoltura veneta è fatta di giovani sempre più competenti e attenti alla sostenibilità ambientale. Tante e originali le idee che si sono distinte al concorso "Oscar Green" che ogni anno viene promosso da Coldiretti Veneto per valorizzare i giovani imprenditori agricoli alle prese con un'agricoltura che richiede un sempre maggior impegno per coniugare sviluppo e tutela ambientale.

Fra gli ottanta partecipanti, una decina erano veronesi e il premio per la sostenibilità e la transizione ecologica è stato assegnato a Meracinqe di Villafranca, l'azienda che coltiva riso Carnaroli nel rispetto dell'ecosistema, combinando i principi della tradizione alle innovazioni tecnologiche.

È una realtà fondata da cinque

sorelle e capitanata da Silvia Tovo (nella foto). Dalla loro sensibilità ambientale e dalle competenze è nato il primo riso Micro Natural, che viene fatto invecchiare per un anno ed essiccato a basse temperature con gas naturale. Un prodotto apprezzato dagli esperti della gastronomia, che presenta un packaging completamente compostabile, senza rilascio di microplastica nell'ambiente.

Ma sono interessanti anche le altre idee proposte dagli altri giovani veronesi, che denotano il fermento e l'interesse che gravita intorno a questo interessante segmento agricolo che in questo periodo sta accelerando lo sviluppo. Si va dalla viticoltura biodinamica per abbattere l'impatto ambientale proposta da Giovanni Di Marzo, di Lazise, alle bollicine metodo



classico con le uve tipiche della Valpolicella prodotte da Stella Aldrighetti, di Valgatara. A Verona c'è poi Emanuele Cambioli, il fabbro che si è convertito alla terra diventando contadino. E poi ci sono Enrico Rama, che alleva alpaca (tipico animale andino) 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 Bosco, che con una cooperativa ha realizzato un impianto a biogas a disposizione delle aziende agricole limitrofe. Ma la fantasia e la creatività dei giovani non si esauriscono qui, perché dalle altre province venete arrivano tanti altri progetti: da Rovigo il teatro equestre in campagna; dal litorale Adriatico una serra di spezie che produce essenze ricercate dagli chef stellati. Nel Padovano una famiglia che conduce un'azienda zootecnica si è reinventata, e con il latte produce gelato genuino che viene distribuito in Apecar.

L'intelligenza artificiale applicata alla cura delle viti è l'idea che viene da Treviso dove è stata inventata una app in grado di riconoscere le malattie funginee del vigneto. E non mancano aziende zootecniche che curano il benessere animale e progetti di riabilitazione sociale che ridanno dignità a persone emarginate.

Lidia Morellato