

Assegnati gli Oscar Green Coldiretti



Sono stati assegnati oggi gli **Oscar Green della Coldiretti**, che premiano i **giovani che fanno innovazione** salvando il clima, combattendo gli sprechi e inventandosi nuovi prodotti e nuovi lavori. I premi sono stati consegnati nel corso delle finali di Roma, in occasione della Giornata internazionale della consapevolezza sulle perdite e sprechi alimentari proclamata dalle Nazioni Unite. Presenti il presidente della Coldiretti Ettore Prandini e la delegata nazionale del Movimento Giovani Imprese Coldiretti Veronica Barbati.

Nella **categoria Sostenibilità** ha vinto **Chiara Meriti** che nelle Marche ha inventato i «pescatori custodi»: con il suo peschereccio si è impegnata, facendosi carico di costi e sforzi, di selezionare la plastica dal pesce e di trasportarla a terra per affidarla a chi di dovere anziché ributtarla in mare.

Nella **categoria Creatività** invece l'Oscar è andato al trentino **Federico Pedrolli** che ha sperimentato con successo il sidro della movida, utilizzando antiche varietà di mela, luppolo e nuove metodologie di lavorazione.

Fantasia e creatività insieme al desiderio di uscire dalla crisi generata dalla pandemia hanno assicurato l'Oscar nella **categoria Covid** il premio a **Giovanni Zuanon** che in Veneto ha inventato il primo Agri-drive in piena campagna, dove gustare ottimi spuntini e birra artigianale davanti a un bel film, nella propria auto senza rischio contagio.

Nella **categoria Fare rete** il premio è stato assegnato ad **Andrea Liverani** che con una start up ha attivato in Sardegna una partnership per un progetto di rete sperimentale sull'agricoltura di precisione di ben 10 aziende agricole. L'obiettivo è quello di evitare lo spreco d'acqua e somministrare solo il concime e il fertilizzante strettamente necessario.

Nella **categoria Impresa 5.terra** il premio è andato a **Rosa Ferro** che in Campania ha inventato il primo foglio di carta interamente ricavato dall'aglio senza l'aggiunta di componenti chimici e senza lasciare un solo grammo di scarto che non chiuda il ciclo di produzione.

Nella **categoria Campagna Amica**, invece, a vincere è stato il lombardo **Andrea Tagliabue** che ha abbandonato la finanza londinese per dedicarsi alla produzione di marmellate nelle campagne della Brianza. Cucina la materia prima con il metodo del sottovuoto, che mantiene intatte le proprietà organolettiche della frutta, addolcita con l'uso di solo miele. Da tutti gli scarti della lavorazione delle piante ottiene un cippato da riusare nei processi aziendali.

Nella **categoria Noi per il sociale** viene premiato il coraggio di **Alessandro Bruno** che in Valle d'Aosta è riuscito a trasformare la disabilità in impiego remunerato: nella sua fattoria dalla cura degli animali, alle pratiche dell'orto, fino alla trasformazione dei formaggi sono i ragazzi portatori di handicap ad occuparsene. Ma tocca anche a loro l'attività della didattica ai bambini.