

Calabria premio Oscar Green 2019: ecco i contadini del presente e del futuro



Nella splendida cornice del lago Arvo, a Lorica si è svolta la finale regionale del **premio Oscar Green 2019**, giunto alla 13ma edizione, che ha assegnato i premi ai vincitori regionali, giovani innovatori nel mondo agricolo e contadini del presente e del futuro. Al premio, promosso da Coldiretti Giovani Impresa, ha partecipato leader nazionale di Coldiretti Giovani Impresa, **Veronica Barbati** che ha tenuto a battesimo le aziende vincitrici della selezione regionale.

Presentatore della giornata il Delegato regionale dei giovani Enrico Parisi che ha presentato e bene illustrato le aziende finaliste. **Per la categoria "Sostenibilità"**, il premio è stato assegnato a Federica Geraci di Corigliano Calabro (CS) della storica azienda Olearia Geraci con il progetto "Linea cosmetica Kernevo – benessere&bellezza dal nocciolo di oliva". **Per la categoria Campagna Amica**, premiato Nardo Fuoco dell'azienda Agricola Patafù di Parenti (CS). Patafù è la patata sottovuoto, coltivata in Sila, lavorata completamente in acqua, allo scopo di impedirne l'ossidazione, e imbustata attraverso un procedimento che consente la conservazione fino a 10 giorni.

Per Fare Rete il riconoscimento è andato a Flavia Amato di Malìa Lab, di Guardavalle (CZ), un atelier dove si coniugano artigianalità, design e qualità dei filati. Abiti da donna,

Äu-green, realizzati con tessuti naturali, derivati da fibre biologiche e sostenibili quali lana, ginestra, canapa, ortica, scarti di abete recuperando la cultura tessile calabrese. L'azienda accede anche alla finale nazionale. Per la Categoria **Creatività**, premiato il giovanissimo Pietro Orlando di Bova Marina (RC) che ha realizzato il "Gioiello del Pastore", che ha lo scopo di difendere il gregge dai lupi e che contribuisce anche alla difesa del lupo stesso, quale specie protetta. L'attacco dei lupi, infatti, mette in grave difficoltà i pastori causando molto spesso una perdita di capi di bestiame. E' un collare lungo circa 60 cm, con un pezzo di cuoio (crucili), due piccoli fermi (chiaveddi), e un processore che emette ultrasuoni ad una frequenza che infastidisce il lupo. Orlando accede alla finale nazionale.

Per Impresa 4.Terra, premiata l'azienda Santa Marina di Luigi Adinolfi di Oriolo (CS) con il progetto "Dall'origano del Pollino una pasta Vulgare", che mette insieme tre aziende agricole biologiche (Biosantamarina, Biomanfredi e Bioram) e ha generato una microfiliera nell'Alto Jonio Cosentino, dedicata al recupero, coltivazione e trasformazione dell'origano Vulgare Viride del Pollino. Un pastificio di Cosenza, con gli avanzi della lavorazione dell'origano ha avviato in filiera una produzione esclusiva di pasta all'origano.

Per **Noi per il Sociale**, ha vinto l'azienda agrituristica "Home 4 Creativity" di Montalto Uffugo (CS). Promuove la multifunzionalità delle strutture ricettive convertendole in Coliving, un nuovo modello di ospitalità che permette la residenza temporanea degli ospiti da 1 notte fino a 18 mesi, offre attività di coworking. L'attività si fonda sulla promozione di elementi chiave: sostenibilità, risparmio energetico, cucina tradizionale e tipica. Sono state attribuite menzioni speciali alle aziende Vecchio Magazzino Doganale (Amaro Jefferson), Azienda Marchisa (Vitivinicolo artistico), Azienda Fonsi (Latte di Capra e Yogurt), Azienda Ugo Amato (Farine e Grani Antichi), Natale Godino (Birra

Agricola), Rete d'Imprese Lykion Goji italiano. La giornata è stata arricchita dalla partecipazione degli agrichef di Terranostra – Campagna Amica, che si sono cimentati nel primo concorso masteragrichef per la preparazione di piatti a base di prodotti tipici calabresi. Particolarmente apprezzata la pasta con fiori di zucca dell'altopiano silano, le polpetta di carne con ndujia su fonduta di caciocavallo e il croccante con mousse di ricotta al bergamotto. Durante l'evento il casaro dell'azienda "Paese" ha prodotto in diretta le caratteristiche mozzarelle silane.