

Gli Oscar Green di Coldiretti Lombardia: premiata Gloria Crespi di Galliate

Pubblicato: Sabato 17 Settembre 2022



Dalla fattoria digitale, che con big data e satelliti riduce gli sprechi e aumenta la sostenibilità, alla cipolla medioevale eredità dei monaci benedettini e sigillo di biodiversità, dalla montagna che rivive all'integratore naturale per terreni ottenuti dagli scarti della lavorazione del verde. Sono alcuni dei progetti premiati ieri durante la giornata degli **Oscar Green**, i riconoscimenti all'innovazione giovane in agricoltura consegnati dalla **Coldiretti** regionale a Palazzo Ducale a Mantova. Tra i premiati, anche **Gloria Crespi, imprenditrice agricola del Varesotto**.

Di seguito i vincitori degli Oscar Green e i premiati con le menzioni speciali.

DAGLI SFALCI VERDI UN INTEGRATORE NATURALE PER I TERRENI

Menzione speciale: Gloria Crespi – Galliate Lombardo (VA)

Gloria Crespi lavora con il fratello nell'azienda agricola di famiglia, dedita alla produzione di foraggi su una superficie di circa 60 ettari. A questa attività Gloria ha affiancato il recupero e la lavorazione dei residui di potatura e di manutenzione del verde per la produzione di un "integratore naturale" che aiuta a mantenere in salute i terreni. In particolare, i residui delle potature e degli sfalci verdi vengono lavorati e tritati attraverso appositi macchinari: il materiale così ottenuto è disposto in cumuli, periodicamente movimentati per favorirne un'omogenea maturazione e sottoposti a processi di decomposizione e

fermentazione. Il prodotto finito che si ottiene diventa un prezioso ammendante vegetale, che serve per mantenere la fertilità dei campi aziendali, in un'ottica di economia circolare.

LA CASCINA DEI CEREALI ANTICHI

Categoria Custodi d'Italia

Pietro Castelli – Albiolo (CO)

Pietro Castelli Baietti ha 25 anni e con grande dedizione è riuscito a trasformare la sua passione nel suo lavoro: ha convinto i genitori ad allargare l'attività agricola di famiglia, affiancando al giardinaggio anche la coltivazione di cereali antichi che oggi porta avanti su terreni recuperati da uno stato di abbandono. Tra i punti di forza della sua produzione c'è il "Carlunin", un antico mais rosso coltivato dai suoi antenati. Partendo dai pochi semi che è riuscito a reperire, Pietro oggi coltiva diversi campi con questa varietà, che richiede una raccolta manuale. Altra coltivazione è il frumento "Ardito", una varietà coltivata più di cento anni fa che risulta essere più resiliente rispetto a quelle moderne anche a fenomeni come la siccità. La filiera è totalmente interna: il materiale di scarto vegetale prodotto dal giardinaggio viene utilizzato come concime. Da un anno circa, nell'azienda è attivo anche un mulino a pietra che Pietro utilizza per lavorare tutti i cereali coltivati e trasformati in farina.

LA FATTORIA DIGITALE TRA BIG DATA E SATELLITI

Categoria Impresa Digitale

Andrea Ronca – Marmirolo (MN)

Big data, immagini satellitari e macchinari all'avanguardia per essere sempre più sostenibili, abbattere gli sprechi e offrire ai consumatori un prodotto di qualità. È la sfida di Andrea Ronca, giovane imprenditore agricolo di Marmirolo (Mantova), che per il futuro dell'azienda agricola di famiglia, dove si allevano bovini da carne e suini, sta puntando su tecnologia e innovazione: due anni fa è iniziata la "rivoluzione digitale" nella coltivazione dei 700 ettari di proprietà, introducendo l'utilizzo di attrezzature dotate di telemetria e guida satellitare che permettono una minima lavorazione del terreno. Tra queste anche una macchina semovente che permette di interrare il digestato, prodotto nell'impianto di biogas aziendale, lavorando solo la singola fila del terreno destinata ad essere seminata. Inoltre, grazie a uno specifico software, Andrea riesce ad analizzare i dati dei satelliti che mappano i terreni coltivati: questo gli permette di monitorare in tempo reale tutte le fasi di crescita delle coltivazioni e le loro esigenze idriche. Grazie a tutte queste innovazioni Andrea riesce a risparmiare tempo, abbattere i costi, aumentare le rese e allo stesso tempo a impattare meno sull'ambiente.

DALLA TERRA IL RISCATTO SOCIALE PER EX CARCERATI E GIOVANI IN DIFFICOLTA'

Categoria Coltiviamo solidarietà

Stefano Piatti – Rozzano (MI)

Ha detto no alla carriera di avvocato per inseguire la sua passione per l'agricoltura e dare vita a un progetto di agricoltura sociale capace di offrire opportunità di inserimento a persone in difficoltà, immigrati e giovani svantaggiati, con un'attenzione particolare agli ex carcerati ai quali ha dedicato anche la tesi di laurea in giurisprudenza. In pochi anni Stefano Piatti ha vinto la sua scommessa, costruendo a Rozzano, appena fuori Milano un'impresa agricola nella quale alleva bovini da carne e galline ovaiole, produce miele, coltiva cereali e ortofrutta e vende direttamente le sue eccellenze a km zero nello spaccio aziendale e nei mercati di Campagna Amica, scegliendo come collaboratori soggetti che, attraverso l'applicazione di contratti convenzionati con fondazioni ed enti pubblici, hanno l'occasione di riscattarsi attraverso il lavoro. Due di loro sono diventati suoi dipendenti fissi.

LA CIPOLLA DEI MONACI BENEDETTINI, SIGILLO DI BIODIVERSITA'

Categoria Campagna Amica

Alberto Re – Breme (PV)

Inizia più di mille anni fa la storia della cipolla rossa di Breme, in provincia di Pavia: in questo piccolo borgo medioevale della Lomellina, infatti, i monaci benedettini trovarono già a partire dal X secolo il terreno adatto per coltivare questa antichissima varietà. Da allora le tecniche di coltivazione si sono tramandate generazione dopo generazione, arrivando intatte fino ai nostri giorni. Alberto Re, giovane ventitreenne, è uno dei pochi agricoltori che continuano la coltivazione di questa speciale varietà di cipolla, nota a tutti come “la dolcissima” perché molto dolce e altamente digeribile: nell’azienda di famiglia ne produce ogni anno 200 quintali. La cipolla rossa di Breme oggi fa parte anche dei “Sigilli” di Campagna Amica, prodotti rari dalle caratteristiche preziose, che il mondo contadino ha sapientemente custodito contro l’omologazione e la banalizzazione.

ENERGIA PULITA A PROVA DI BAMBINO

Categoria Energie per il futuro

Beatrice Santini – Malagnino (CR)

Puntare sulle energie rinnovabili per migliorare le performance aziendali e sviluppare intorno ad esse un percorso didattico per le scuole. È il progetto messo a punto da Beatrice Santini che a Malagnino (Cremona) è impegnata quotidianamente nell’impresa agricola di famiglia, una realtà multifunzionale biologica dove si produce latte, lo si trasforma nel caseificio aziendale in formaggio e si accolgono le scolaresche per far toccare con mano la realtà agricola. Sui tetti delle stalle è stato installato un impianto fotovoltaico all’avanguardia, che ha conquistato anche un premio internazionale e che consente a Beatrice di sostenere varie esigenze aziendali: dai robot di mungitura alle spazzole, dai ventilatori alle doccette per il benessere animale. Proprio l’energia è al centro di una specifica attività didattica rivolta ai bambini delle scuole, per spiegare loro cosa significa energia rinnovabile e come l’energia viene utilizzata in fattoria.

L’UNIONE FA LA FORZA DALLA STALLA ALLA TAVOLA

Categoria Fare Filiera

Alessandro Scartapacchio – Manerbio (BS)

Unire le forze e lavorare fianco a fianco condividendo terreni e attrezzature come un’unica grande azienda. È la scommessa di Alessandro Scartapacchio, giovane imprenditore agricolo ventitreenne di Manerbio (Brescia), che insieme ad altre sei aziende agricole porta avanti l’esperienza della società cooperativa agricola manerbiese dove si produce latte grazie a un allevamento che conta 800 capi, si coltivano oltre 400 ettari e si produce energia grazie all’impianto di biogas aziendale. “Crediamo che l’unione faccia la forza – spiega Alessandro – e quindi abbiamo messo in comune i terreni coltivati, i macchinari, gli animali allevati. Condividiamo ogni aspetto di questa attività: tutti fanno tutto, a seconda delle necessità della giornata, dal campo alla stalla fino al biogas”. Ogni anno Alessandro e gli altri soci producono 55mila quintali di latte che vengono conferiti all’industria alimentare per la produzione di formaggio. Al tempo stesso aprono le porte della loro azienda agli studenti, sia del territorio sia stranieri, per condividere con altri giovani la loro esperienza di successo.

LA MONTAGNA CHE RIVIVE

Menzione speciale

Giacomo Perletti – Oltressenda Alta (BG)

Un borgo del XV secolo, arroccato sulle montagne bergamasche e abbandonato da tempo, viene recuperato grazie alla volontà di un gruppo di giovani agricoltori che si mettono all’opera seguendo il motto “la montagna che rivive”. È la storia di Contrada Bricconi, il sogno divenuto realtà di Giacomo Perletti che dagli studi universitari in agraria ha sempre voluto aprire un’azienda agricola in montagna, per valorizzare il territorio e le sue produzioni. Giacomo ha coinvolto nel suo percorso altri giovani che oggi lavorano attivamente al progetto di Contrada Bricconi. Attualmente l’azienda si estende su 15 ettari di prati permanenti e pascoli, ha una stalla dove vengono allevate mucche grigio alpine (razza in via di estinzione) dal cui latte si ricavano diversi tipi di formaggi. All’aspetto produttivo si somma quello dell’ospitalità con un agriturismo che esalta i prodotti locali grazie a un giovane chef che ha

lasciato un ristorante trstellato per scommettere su una cucina di alta ricerca volta al gusto, al territorio e alla sostenibilità.

L'OSPITALITA' CONTADINA CHE SPOSA L'ANIMA DELLA "MAGNIFICA TERRA"

Menzione speciale

Fabio Rini Lumina – Bormio (SO)

Fabio Rini Lumina a soli 22 anni è titolare di un'azienda agrituristica nel cuore della "Magnifica Terra", come da sempre è conosciuta Bormio. L'attività di Fabio si divide tra l'allevamento di vacche di razza Bruna e l'ospitalità turistica che unisce tradizione e modernità. Lo stretto rapporto con il territorio è quello che ha spinto un ragazzo giovanissimo a scommettere il suo futuro su un'impresa agricola di montagna: un legame che si ritrova a partire dai materiali utilizzati nella ristrutturazione degli alloggi, fatti con pietra locale e legno recuperato da antichi fienili della zona. Oltre alla volontà di valorizzare natura e prodotti locali, Fabio è protagonista anche di un importante lavoro ambientale: come azienda, infatti, periodicamente sfalcia aree impervie e difficili da raggiungere, contribuendo così alla tutela e alla sicurezza idrogeologica della zona.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it