la Rassegna.it
Fondata nel 1906

14 Luglio 2016

Oscar Green, vincono la stalla “tascabile”, l’agri menù parlante e lo spinato di Gandino

La “stalla tascabile” a misura di smartphone di Elena Lazzarini, l’agri menù “parlante” di Stefano Rota e lo “Spinato di Gandino” tra tradizione e futuro di Adriano Galizzi sono le esperienze

bergamasche che questa mattina sono state premiate con gli Oscar Green regionali della Coldiretti durante il convegno “Il cuore e la terra: percorsi di cibo, cultura e innovazione” che si è tenuto presso la sede di Regione Lombardia a Milano. Il riconoscimento assegnato ai giovani imprenditori valorizza il dinamismo che sta interessando il settore agricolo provinciale, un comparto che nonostante le numerose difficoltà si sta mettendo in gioco con nuove idee e nuove competenze. Secondo un’elaborazione della Coldiretti regionale e della Camera di Commercio di Milano, nell’ultimo anno (fra il primo trimestre 2015 lo stesso periodo del 2016) in Lombardia di imprese giovani in media ne è nata una ogni tre giorni, con un incremento di quasi il 78% (148 iscrizioni l’anno scorso, 263 le attuali. A Bergamo, sempre nello stesso periodo di riferimento, nel 2015 ne sono state avviate 19 mentre nel 2016 ne sono state avviate 39 (+ 20%). Hanno preso parte alla premiazione il delegato Regionale di Giovani Impresa Stefano Ravizza, il presidente di Coldiretti Lombardia e vice presidente nazionale di Coldiretti Ettore Prandini unitamente all’assessore regionale all’Istruzione, Formazione e Lavoro Valentina Aprea. La delegazione dei giovani agricoltori bergamaschi che ha partecipato all’evento era guidata dal delegato provinciale di Giovani Impresa Daniele Filisetti e dal presidente edal direttore della Federazione Alberto Brivio e Gianfranco Drigo. I premiati 2016 con gli Oscar Green in Lombardia sono: azienda “Mario e Martini” di Elena Lazzarini a Fontanella (Bergamo) per la categoria Impresa2.Terra, azienda “Del Battista” di Stefano Rota a Palazzago (Bergamo) per la categoria Fare Rete, azienda “Il frutteto dello Strone” di Andrea Alessandrini a Manerbio (Brescia) per la categoria Campagna Amica, azienda agricola di Adriano Galizzi a Leffe per la categoria WeGreen, Istituto Comprensivo Varese 3 “Vidoletti” con il dirigente Antonio Antonellis per la categoria Paese Amico. Le 3 menzioni speciali: Azienda “Verdure sott’Oglio” di Vanessa Gandolfi a Marcaria (Mantova), Azienda “La Fontana di Comazzo” di Ulderico Brambilla a Comazzo (Lodi) e Floricoltura “Lampugnani Walter” di Beatrice Lampugnani a Orsenigo (Como).

Le esperienze bergamasche premiate con l’Oscar Green 2016

- *Impresa 2.Terra / Portarsi l’azienda in tasca con lo smartphone*

“Il mio smartphone è una finestra sempre aperta sull’azienda. L’impianto fotovoltaico che ho sul tetto della stalla in caso di anomalie mi manda un sms così posso intervenire e risolvere il problema. Ho inoltre il collegamento con alcune telecamere che ho posizionato nella stalla per controllare gli animali. Per le bovine gravide invece uso un sensore che al momento del parto mi manda un segnale sul cellulare e quindi intervengo per assistere l’animale. Essendo sola in azienda questa tecnologia mi è molto utile per ottimizzare lavoro e tempo libero”.

- *Fare Rete / Agri menù senza segreti con il QRcode*

“Per me è importante che gli ospiti del mio agriturismo sappiano tutto dei piatti che porto in tavola, dagli antipasti fino ai dolci, in modo che possano scegliere con consapevolezza cosa mangiare. Per questo propongo loro un menù senza segreti, dove ogni portata ha il proprio codice Qr da leggere con lo smartphone per vedere tutti gli ingredienti e anche gli eventuali allergeni. Inoltre grazie alle informazioni del QR code si vede che tutto è prodotto nella mia azienda agricola con un filiera completa: allevamenti, caseificio, laboratori di norcineria”.

- *We Green / Lo “Spinato di Gandino” fra tradizione e futuro*

“Siamo l’unica azienda in Lombardia a produrre gallette di mais a chicco intero a livello semi-industriale. Partiamo da un produzione di cereali senza alcun uso di sostanze chimiche. Sgraniamo a vista le pannocchie per selezionare le migliori e ottenere una qualità del prodotto finito eccellente. Coltiviamo l’antica varietà denominata “Mais Spinato di Gandino” contribuendo allo sviluppo sociale del nostro territorio, che parte dal coinvolgimento delle scuole nei campi e in classe. Ho 26 anni e né i miei genitori né i miei nonni coltivavano mais. Mi sono reinventato agricoltore”.