

“Oscar” all’agricoltura del futuro

Premiate sei aziende innovative di Torinese, Astigiano e Cuneese

ALBERTO PRIERI
CUNEO

Tre aziende agricole torinesi, due astigiane e una cuneese: sono le vincitrici degli «Oscar green» piemontesi, le «statuette» dell’agricoltura assegnate ieri sera a Torino e riservate alle idee più innovative in agricoltura.

Sono 90 gli imprenditori che hanno partecipato all’iniziativa promossa dal gruppo Giovani Impresa di Coldiretti. Roberto Moncalvo, delegato regionale: «Abbiamo voluto raccontare le storie d’impresa e mostrare i volti dei giovani più innovativi della filiera italiana, giovani che intendono in modo nuovo l’agricoltura». Condividiamo uno stile: guardare al futuro mantenendo saldo il legame con le proprie radici e il territorio. La passione del lavoro dei campi unita a nuove modalità di produzione o commer-

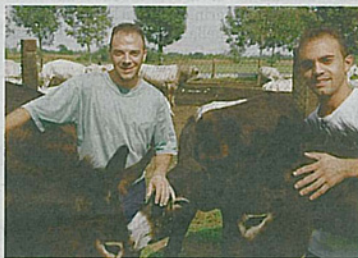
Stile e cultura

IL PREMIO È ANDATO ALL’AZIENDA DI **GRAZIANO SCAGLIA A RIVOLI** UNA SORTA DI **AGRIHAMBURGERIA** DOVE IL PRODOTTO DI PUNTA È IL «M** BUN» («SOLO BUONO» IN DIALETTO) OVVERO L’HAMBURGER **PIEMONTESE**



Esportare il territorio

IL RICONOSCIMENTO ASSEGNATO ALL’ASTIGIANO **CONSORZIO TRIMILLI FORMATO DA UN GRUPPO DI AZIENDE VINICOLE BIOLOGICHE** CHE SI SONO ALLEATE PER ESPORTARE IL **MADE IN ITALY**



Dai formaggi prodotti con latte d’asina alla scommessa sul «chilometro zero»

cializzazione. «Solo le imprese in cui ci siano dei giovani hanno un futuro - ha commentato l’assessore regionale all’Agricoltura Claudio Sacchetto, presente alla premiazione - . L’innovazione è l’unico canale su cui investire per ritrovare competitività in un periodo difficile come l’attuale».

L’obiettivo non è tanto guadagnare di più, ma lavorare meglio, per sé e per i clienti. Così nel 2006 Federico Citta (primo nella categoria «Sviluppo locale») apre nella sua azienda di Chivasso il primo agrisilo d’Italia e nel 2009 scommette sulle asine: le alleva, le munge e dal loro latte ricava formaggi e cosmetici. Alessandro Fornelli (vincitore nella sezione «Oltre la filiera») ha invece aperto una «green farm» a Nole con un punto vendita che propone tagli di carne già confezionati sottovuoto con risparmi fino al 20% rispetto al porzionato al banco. E a Rivoli è



Oltre la filiera

ALESSANDRO FORNELLI HA APERTO UNA «**GREEN FARM**» A NOLE DOVE CON I TAGLI DI CARNE GIÀ CONFEZIONATI SOTTOVUOTO SI RISPARMIA FINO AL 20 PER CENTO



Campagna amica

«**GLI ORTI DEL CASALITO**» È LA COOPERATIVA DI **FOSSANO** CHE RADUNA 8 ORTICOLTORI DEL CUNEESE IMPEGNATI NELLA LOTTA INTEGRATA

Sviluppo locale

IL **PRIMO AGRISILO D’ITALIA** APERTO DA **FEDERICO CITTA** A **CHIVASSO** SCOMETTE SUL LATTE D’ASINA CON CUI SI PRODUCONO **FORMAGGI E COSMETICI**

Sostieni il clima

A VINCHIO NEL **MONFERRATO ASTIGIANO** C’È L’AZIENDA **VINICOLA DI GIAMPAOLO LAIOLÒ** CHE HA OTTENUTO LA CERTIFICAZIONE «**IMPATTO ZERO**» PER AVER RIDOTTO TRATTAMENTI SULLE VITTE E LAVORAZIONI DEL VINO



sorta una agrihamburgeria, quella di Graziano Scaglia (primo per «Stile e cultura d’impresa»). Il piatto di punta è il «M** Bun»: significa «solo buono» in piemontese, ma gli asterischi sono d’obbligo perché l’assonanza con i propri prodotti ha indotto la maggior catena mondiale di fast food a denunciare Graziano: ne hanno parlato giornali e tv, tutta pubblicità. Il premio «Campagna amica» è andato a «Gli orti del Casalito», la piccola cooperativa guidata da Dario Armando di Fossano. Raduna 8 orticoltori del Cuneese che fanno lotta integrata, raccolgono la mattina presto nei campi e vendono verdura e ortaggi nei due negozi a Fossano e Savigliano pochi minuti dopo: freschezza e qualità sono garantite. A Vinchio, nel Monferrato

astigiano, c’è l’azienda vinicola di Gianpaolo Laiolo, vincitore nella sezione «Sostieni il clima» perché scopo aziendale non è solo quello di produrre un ottimo Barbera, ma di farlo riducendo al minimo trattamenti sulle viti e le lavorazioni del vino, tanto da ottenere la certificazione «impatto 0» per la compensazione dei gas serra. Astigiano è anche il consorzio Trimilli rappresentato da Gianfranco Torelli (premio «Esportare il territorio»), un gruppo di aziende vinicole biologiche che ha saputo organizzarsi per ottimizzare l’esportazione del vero «made in Italy».

Dopo il premio regionale, le aziende saranno in lizza nelle stesse categorie a Roma il 14 e 15 luglio per l’eventuale riconoscimento nazionale.