

I VINCITORI DELL'OSCAR GREEN 2012 PER CIASCUNA CATEGORIA

CATEGORIA CAMPAGNA AMICA

DALLE STALLE ALLE STELLE ORA SI PUO'

Cristina Scappaticci - Frosinone – Lazio

Dall'agriturismo ora si esplora il cielo. In collaborazione con l'osservatorio astronomico di campo catino l'azienda di Cristina riesce a mettere insieme prodotti tipici locali ed esplorazione del cosmo. Da sempre Cristina imprenditrice sognatrice con una grande passione per le stelle riesce a fare della sua azienda un'eccellenza italiana. Di giorno si mungono gli animali, si accolgono i bambini per la fattoria didattica, tra asini, oche, pecore e conigli, si portano i prodotti al mercato di campagna amica e di notte, si osserva il cielo e le sue costellazioni, la luna al suo primo quarto con i crateri e i mari, attraverso i telescopi dell'osservatorio offerti dal professore Mario Di Sora. E così le cene in agriturismo hanno un delizioso scenario che accompagna tutti gli ospiti che tra uno sguardo Saturno, distante 1 miliardo e mezzo di chilometri dalla terra e un altro al buon cibo trascorrono momenti indimenticabili.

CATEGORIA ESPORTARE IL TERRITORIO

DAGLI ABISSI LIGURI IL PRIMO SPUMANTE SOTTOMARINO

Marta Lugano - Genova – Liguria

L'azienda Bisson non produce spumanti comuni, li colloca nei più profondi degli abissi marini in una sorta di 'cantina naturale' per farli invecchiare. Sott'acqua infatti si sfiora la perfezione, si riesce a riprodurre il clima, la luce, l'umidità e anche il movimento delle bottiglie attraverso le correnti, tutto quello che serve per realizzare uno spumante d'autore. Marta accoglie e rilancia un'idea di suo padre. Un'idea che nasce da un racconto e da un sogno, il padre fin da piccolo sognava di produrre vino e non avendo una cantina trasformò quella difficoltà in potenzialità grazie alla sua passione per il mare. Facendo un'immersione si trovò ad esplorare un'imbarcazione antica dentro le cui stive si era conservato benissimo del vino millenario. Fu allora che intuì che le correnti sottomarine avrebbero coccolato le sue bottiglie. Al problema di girare a mano periodicamente le bottiglie avrebbe provveduto la corrente marina, mentre, il buio degli abissi, l'umidità che li caratterizza, la temperatura ideale avrebbe fatto il resto. Ecco allora che il racconto e il sogno si trasformano in realtà, ottenute le autorizzazioni, tutte le bottiglie prodotte in quell'annata vengono ingabbiate e inabissate. C'era da sperimentare ma il rischio va preso tutto. Né una sola bottiglia va preservata dall'eventuale fallimento. Dopo dodici mesi il miracolo. Dal fondo del mare vengono sollevate le bottiglie ed è la fortuna di una vita. Lo spumante è perfetto ed ogni bottiglia è un'opera d'arte, con incrostazioni marine, conchiglie, alghe e tane di pesci che decorano il vetro.

CATEGORIA IDEANDO

LA PRIMA COLTIVAZIONE DI BAMBÙ INTERAMENTE MADE IN ITALY

Andrea De Magistris - Cuneo - Piemonte

Se nell'isola di Hokkaido si produce un ottimo bambù perché non provare a farlo anche nelle Langhe piemontesi ed è così che oggi Andrea De Magistris nella sua azienda produce foglie di bambù per ricavare uno squisito tè senza eccitanti da dare ai bambini, germogli per la ristorazione, canne per l'artigianato e foglie per realizzare cosmetici. Andrea incontra Thomas ed è subito una intesa che produce frutti buoni. Thomas si reca in Giappone per selezionare tra mille specie, quelle adatte a creare un bambuseto tra le Langhe piemontesi, mentre lui resta a preparare il terreno in mezzo ai noccioli e alle viti che rendono prestigiosa la sua terra in tutto il mondo. E' così che nasce la prima produzione di bambù made in Italy dalla quale si cominciano a ricavare germogli per la cucina e canne per l'artigianato ma Andrea non si accontenta, contatta e comincia a collaborare con l'università di Napoli per creare estratti da foglie di bambù, capaci di trasformarsi in tisane senza eccitanti, dolci ai palati dei bimbi, che oggi sono in grado di soddisfare una interessante richiesta di mercato. E poi da qui l'ascesa fino alla nascita degli originali cosmetici all'estratto di bambù.

CATEGORIA STILE E CULTURA D'IMPRESA

DA ANTICA RICETTA A SUCCESSO MONDIALE, IL PRIMO AMARO ALLE OLIVE

Luigi Adinolfi – Cosenza – Calabria

Da una antica ricetta della nonna che nei momenti di festa miscelava olive, zucchero ed alcol Luigi crea il primo amaro alle olive, prezioso digestivo che cattura curiosi e appassionati, attrae turisti e soprattutto oltrepassa i confini nazionali e arriva in Scandinavia, Corea e Stati Uniti. La storia parte da Oriolo Calabro, terra di confine con la Lucania, in questo perimetro brullo dell'Alto Ionio Luigi capisce il significato e l'opportunità dell'innovazione da iniettare in una antica storia ed è così che rivisitando un'antichissima ricetta di un vecchio infuso della nonna nasce l'amaro Ulivar che oggi è diventato la punta di diamante della sua impresa.

CATEGORIA NON SOLO AGRICOLTURA

LA VECCHIA FATTORIA FA MIRACOLI, I BAMBINI TORNANO A CAMMINARE

Giulia Lovato - Verona – Veneto

Giulia nella sua Fattoria compie veri e propri miracoli, i bambini diversamente abili anche con gravi patologie riescono a ritornare a cantare e camminare dopo anni di immobilità. L'intenso rapporto con gli animali, la natura e le pratiche agricole antiche diventano di fondamentale importanza per il loro ritorno alla vita. La Vecchia fattoria è la storia di Marco, bambino autistico, giunto in azienda a 4 anni. Era violento, urlava e correva, aveva un atteggiamento tipicamente aggressivo ma poi ha abbracciato il trattore e non l'ha mollato più. In questo ambiente incontaminato, circondato da alberi da frutto, da animali, da dolcezza, amore per la natura, Marco per la prima volta ha parlato. Ma è anche la storia di Andrea, 6 anni, tetraplegico che grazie all'amicizia con un cavallo inizia a camminare e quella di Daria, dolce bimba autistica che in fattoria diventerà una bravissima cantante. C'è allegria in campagna, si imparano i segreti della terra e si passeggia tra i sentieri e viottoli. Nella fattoria tutti i bambini giocano e apprendono cose interessanti sulla natura, trasformano il grano in pasta, imparano i segreti della campagna, ascoltano antiche storie mentre animali ed ortaggi diventano i loro compagni di gioco.

IN FILIERA

DALLE BUFALE MOZZARELLE DOC MA ANCHE BORSE E OGGETTI GLAMOUR

Teresa Palmieri – Salerno – Campania

Non solo bocconcini e mozzarelle di bufala apprezzatissimi in tutta la Penisola ma anche una bella e glamour gamma di prodotti interamente realizzati col pellame che richiamano alla fantastica tradizione contadina cilentana, come le borse, l'intreccio, lo svuotatasche e i portariviste. Grazie ad un grande lavoro e immensa passione l'azienda Vannulo riesce a chiudere interamente il ciclo produttivo, dal latte alla tavola realizzando squisite mozzarelle ed altri prodotti con latte di bufala che vengono vendute direttamente in azienda riuscendo a soddisfare oltre 300 clienti al giorno. Sono in 15mila ogni anno a fare richiesta di compiere una visita guidata tra le perle di questa tenuta, i suoi artigiani, il caseificio, il museo e i laboratori della produzione di yogurt e budini.

MENZIONE SPECIALE PAESE AMICO

DA CASA AL MERCATO COMODAMENTE IN BUS, ORA SI PUO'

Comune di Bardolino – Verona – Veneto

Un servizio navetta messo a disposizione dall'amministrazione comunale che porta i consumatori fino al mercato di Campagna Amica, scelto da molti come punto di riferimento per la propria spesa a garanzia di qualità e territorio. Un'attenzione particolare viene riservata ad anziani e persone in difficoltà che spesso vengono accompagnati, insieme al loro cestino della spesa, fino sotto casa. Ma il servizio bus navetta è molto apprezzato anche dai turisti. Insomma sulle rive del Garda l'agricoltura dà appuntamento ai consumatori, zero chilometri li dividono e un bus navetta li porta tutti.