Oscar Green Puglia, premiati i vincitori

TARANTO – Dalle lattughe di mare come biostimolanti del terreno a base di alghe utili a prevenire gli stress climatici al cioccolatino all'olio extravergine di oliva, dal pomodoro gigante alto 15 metri 'abbronzato' con i fari led alla mousse alla crema di latte d'asina, sono stati assegnati gli Oscar Green Puglia della Coldiretti ai giovani che in Puglia fanno innovazione salvando il clima, combattendo gli sprechi e inventandosi il lavoro. I premi sono stati consegnati nel corso delle finali regionali, organizzate da Coldiretti Giovani Impresa Puglia al Castello Aragonese di Taranto, nella Giornata Mondiale per la riduzione dei disastri naturali istituita nel 1989 dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite ha deciso di designare il 13 ottobre come data fissa per celebrare e diffondere la consapevolezza dell'importanza di ridurre i rischi e di prevenire le catastrofi naturali con i giovani sempre più protagonisti di azioni e innovazioni per salvare il clima e l'ambiente.

In un impianto nel mare piccolo nel Golfo di Taranto Valentino Russo ha iniziato a coltivare le alghe – le lattughe di mare – che una volta mature sono raccolte e trasformate – spiega Coldiretti Puglia – in biostimolanti attraverso un reattore chimico. Le alghe marine, così trasformate in biostimolanti, sono utilizzati per ridurre gli stress climatici che vivono le piante, riducendo gli imput chimici e aumentando la qualità del terreno. In rete con Eni e Coldiretti il progetto intende sviluppare una bioraffineria nel mediterraneo per la trasformazione della alghe in biostimolanti, mentre gli scarti in bioetanolo, con assorbimento contestuale di anidride carbonica.

A San Severo in provincia di Foggia, i migranti di Casa Sankara Ghetto Out coadiuvati da Coldiretti hanno dato vita ai

pelati RIaccolto, la Terra della Libertà, una terra libera dallo sfruttamento e dal caporalato nelle campagne di Foggia, dove dal pomodoro lungo di Foggia sono stati prodotti i pelati che arrivano direttamente sulle tavole dei consumatori.

In un parco naturale di 25mila mq, il più grande parco all'aperto per galline d'Europa, nasce l'UoVo Perfetto #savethechicken, dove il segreto – dice Coldiretti Puglia – è la felicità delle galline che hanno tutto lo spazio di cui necessitano per vivere felici. Così Giulio Apollonio a Cutrofiano ha salvato 500 galline, altrimenti destinate alla macellazione. Gli addetti dell'Asl si sono trovati di fronte un modello di allevamento che non è menzionato nei vari regolamenti, nemmeno quelli riguardanti il biologico, anche attraverso l'installazione di una self farm nel parco, cioè una cassetta che chiunque può aprire, prendere le uova che ci sono all'interno e lasciare i soldi corrispondenti, tutto in totale autonomia.

Nella serra ad alta tecnologia a Monopoli vengono messe a dimora 1 volta l'anno – testimonia Coldiretti Puglia – piante di pomodoro che raggiungono fino a 15 metri di altezza, con 55/60 grappoli a pianta, curate direttamente da Alessia Lapietra. L'impianto idroponico è realizzato in una serra completamente digitalizzata e gestita in remoto. L'impianto di irrigazione è a ciclo chiuso per evitare dispersioni di acqua. Il raffreddamento avviene con sistema cooling, mentre il riscaldamento con un sistema di riutilizzo delle acque, oltre ai fari LED che stimolano la fotosintesi. L'impianto a pannelli solari produce bioenergia utile ad alimentare ogni processo interno dell'azienda.

Dall'oro giallo di Puglia, olio extravergine di oliva, è nato PLENIOLIO, il cioccolatino all'EVO 100% Made in Italy, fatto ad Andria nell'azienda di Agostino Tortora, un prodotto accattivante per avvicinare in modo diverso i consumatori all'olio extravergine, proposto nella pralina di cioccolato bianco e fondente, in cui si nasconde un cuore di olio

delicato e suadente.

Nella Valle degli Asini le novità non mancano mai, con Annalisa Forte che a Laterza ogni anno inventa un prodotto nuovo. Il neonato di casa è la mousse al latte di asina, leggera e digeribile, dopo la crema gianduia, il tradizionale gelato, i biscotti e la cosmesi naturale. Un impianto di mungitura studiato ad hoc per questo progetto; il primo e probabilmente per ora ancora l'unico in Italia in cui il latte fa un passaggio diretto dall'animale alla bottiglia, attraverso la realizzazione di una tettarella specifica per la mungitura studiata in maniera ergonomica e pensata per evitare qualunque inquinamento Il latte di asina ha un basso contenuto proteico, elevato contenuto di antibatterici, è ricco di acidi grassi.