

Giovani agricoltori, Italia leader

In un anno 7 mila nuove imprese

Lo studio Coldiretti: sono oltre 1 milione le società create da under 40

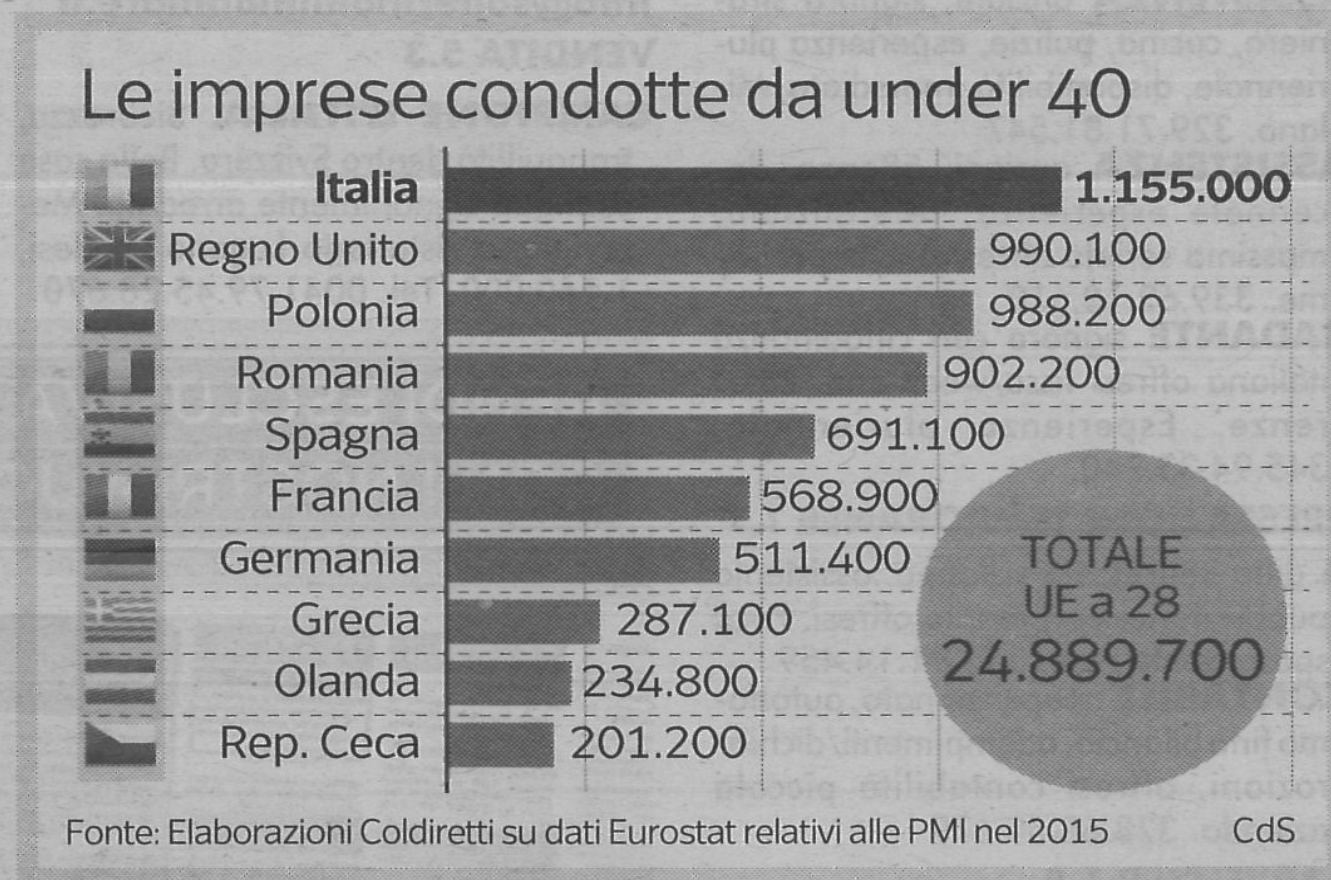
Finalisti



● Dall'alto, Adriana Santonocito, 36 anni, e Cristian Specogna, 29 anni, due dei vincitori dell'Oscar green promosso da Coldiretti

ROMA Un mestiere nel settore dell'agricoltura torna a piacere ai giovani. La tendenza è, in parte, spiegabile con il fatto che si tratta di un comparto anticiclico, capace cioè di assorbire forza lavoro anche nei periodi di crisi. Resta che oggi quasi un'impresa italiana su dieci, tra quelle gestite da giovani, opera nel settore agricolo. In tutto oltre 50 mila aziende sotto la guida di under 35 a fronte di 1,1 milioni di attività riconducibili a under 40. Non a caso nei primi 9 mesi del 2016 l'agricoltura e l'allevamento risultano al secondo posto (al primo il commercio al dettaglio) in termini di nuove aperture di aziende per mano di giovani imprenditori.

Secondo uno studio di Coldiretti sono 7.569 le start up avviate da ventenni e trentenni che scommettendo su innovazione, coltivazioni biodinamiche e produzioni a chilometri zero, reinterpretano i mestieri rurali. Una mano arri-



va anche dai sussidi, dalle decontribuzioni, e dai finanziamenti agevolati. Il richiamo alla terra, d'altra parte, restituisce storie imprenditoriali fatte di rinnovamento e di spirito di iniziativa. Un tratto comune ai giovani selezionati per il concorso Oscar Green di Coldiretti che premia la creatività d'impresa. Tra i finalisti dell'edizio-

ne 2016 figura tra i vincitori Adriana Santonocito, trentaseienne di Catania, che dopo gli studi all'Accademia di Moda di Milano ha brevettato un procedimento per estrarre dalle bucce di arancia una cellulosa destinata alla produzione di fibre. Il risultato è un prodotto che consente di filare un tessuto simile alla seta. Il

nome è Orange Fiber e un'importante casa di moda lo utilizzerà dal prossimo anno.

Andrea Passanisi, 32 anni è un altro finalista. Una decina di anni fa su un terreno di 10 ettari a Giarre (Catania), dove la sua famiglia coltivava agrumi, ha iniziato a sostituire le piante di limone con avocado, passion fruit e, da ultimo, micro citrus. Quest'ultimo è un agrume che produce frutti tanto piccoli quanto preziosi. Per capire: al prezzo di 180 euro al chilogrammo viene commercializzato come il primo caviale vegano. A utilizzarlo sono chef, barman e interpreti della nouvelle cuisine. Più a nord, in Friuli, Cristian Specogna fa dipingere da artisti le bottiglie riserva prodotte dall'azienda vitivinicola di famiglia. Bottiglie gioiello a tiratura limitata. Un'unicità che è valsa la vittoria dell'Oscar Green a Specogna.

Andrea Ducci

© RIPRODUZIONE RISERVATA