

**AZIENDE**

***LA “TOP TEN” BANDIERA VERDE AGRICOLTURA***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***AGRI-YOUNG*** | **Società agricola S.Vito**Bonefro (CB) | <http://aziendasanvito.it/> |

Ci troviamo tra Bonefro e Casacalenda, nella contrada San Vito: località incontaminata, tra i boschi del Molise, dove l’agricoltura è storia, passione e ricerca.

Un’azienda nata nel 2011, **grazie all’impegno di un gruppo di giovani** che hanno deciso di portare avanti e valorizzare la lunga tradizione agraria della famiglia: ovvero quella molisana e abruzzese. Una realtà consolidatasi prima con Luciano, per poi continuare con i suoi tre figli Domenico, Marco e Michela ed Amy Tozzi.

La coltivazione (e successiva trasformazione in vino) della Tintilia, antica varietà di vite locale; il recupero di varietà di olive autoctone; la coltivazione e trasformazione nel laboratorio aziendale di miglio, ceci, fagioli e soprattutto amarene. Sono questi elementi rappresentativi di un’agricoltura pulita, rispettosa dell’ambiente, della cultura e delle tradizioni locali e, quindi, del territorio. **Il tutto, rilanciato da un gruppo di giovani agricoltori pronti a scommettere sul futuro della propria terra**.

Un modello imprenditoriale perfettamente in linea e compatibile con i principi ispiratori del riconoscimento Bandiera Verde Agricoltura.

|  |  |
| --- | --- |
| ***AGRI-WOMAN*** | **Agriturismo Tirotarico**Arpino (FR) |

**Azienda agrituristica gestita con dedizione, passione e impegno da Liana Iafrate che, nel 2016, ha festeggiato il 25esimo compleanno**. Un cammino lungo e faticoso portato avanti all’interno di un’azienda agricola voluta e gestita da una donna che, camminando sulle proprie gambe, ha ottenuto negli anni importanti riconoscimenti, a partire dal “Premio nazionale Onilfa 2011” per l’Italia centrale, che il Ministero delle politiche agricole assegna alle migliori esperienze di imprenditoria e lavoro femminile in agricoltura.

Tutto all’interno dell’azienda ruota attorno alla tradizione e alla storia rurale del territorio. Lo stesso nome “Tirotarico” si lega ad Arpino (dove è ubicata l’azienda). La Patella Thirotarica, infatti, era la frittata preferita da Cicerone. A completare l’offerta gastronomica, uno splendido giardino dove è stata creata la passeggiata aromatica, la vendita diretta in azienda, la produzione di marmellate e confetture, corsi di cucina ed iniziative tematiche.

All’interno dell’Agriturismo Tirotarico, quindi, **l’esperienza imprenditoriale femminile** si coniuga egregiamente con un’idea di sviluppo rurale dove la valorizzazione della produzione agricola e lo sviluppo equilibrato dell’identità territoriale, sono in perfetta sintonia. Un modello coerente con i principi di Bandiera Verde Agricoltura, che ha rimesso al centro del territorio, e delle sue dinamiche di sviluppo, l’agricoltura.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***AGRI-WELFARE*** | **I Germogli cooperativa sociale onlus**Lambrinia di Chignolo Po (PV) | <http://www.germoglibio.it/> |

Una straordinaria esperienza all’insegna dell’agricoltura sociale dove l'amore per la terra, l'equilibrio tra valori sociali, il rispetto per ogni individualità ed il riconoscimento delle diverse etnie, convivono egregiamente da anni sui colli di San Colombano al Lambro, sede della cooperativa sociale onlus "I Germogli".

Grazie alla passione del Presidente Giancarlo Tosi e alla dedizione al lavoro di tutti i soggetti coinvolti nelle attività quotidiane della cooperativa sociale, le produzioni agricole, tra cui il vino, il miele e gli ortaggi, diventano strumenti per una crescita guidata, una "messa alla prova" sul campo e una progressiva responsabilizzazione nel mondo del lavoro dei giovani con problemi di devianza ospiti della vicina casa famiglia Sherwood.

L’elemento sociale diventa quindi il volano per esaltare un’agricoltura di qualità, rispettosa dell’ambiente e che riesce, con successo, ad affiancare innovazioni di prodotto e di processo alla tradizione.

Tutto ciò, fa dei “Germogli” un’esperienza imprenditoriale unica nel mondo dell’agricoltura sociale, dove gli elementi alla base del riconoscimento Bandiera Verde Agricoltura, trovano legittima collocazione.

|  |  |
| --- | --- |
| ***AGRI-INNOVATION*** | **Azienda Agricola Dai Dellerba S.S.**Pinerolo (TO) |

Siamo sulla collina Pinerolo, nel torinese, lungo il versante che si affaccia sul Monviso. Un’azienda guidata dai due giovani fratelli Alex e Andrea che, nel 2016 hanno deciso di **rilanciare l’attività di famiglia con un ambizioso progetto di sviluppo imprenditoriale al cui interno l’elemento dell’innovazione occupa un ruolo di prim’ordine.**

Un businnes plan ambizioso, attraverso cui i giovani agricoltori intendono sviluppare **idee innovative**, trasformando l’intera azienda in un agriturismo all’avanguardia che punta, accanto alla fornitura di cibi e bevande di qualità lavorati e seguiti lungo tutta la filiera, anche sulla crescita dell’interesse dei consumatori per le attività di benessere.

L’idea è quella di affiancare all’attività agricola e turistica quella dell’*agriwellness* insieme al percorso “una storia da leggere”. Cinque postazioni di lettura dislocate sulla storica collina di Santa Brigida a Pinerolo, dove gli ospiti dell’agriturismo potranno unire alla degustazione di prodotti tipici momenti di relax e tranquillità.

Un modello vincente che, in coerenza con Bandiera Verde Agricoltura, preserva l’agricoltura locale e il paesaggio, affiancandovi idee innovative all’insegna della sostenibilità.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***AGRI-WEB*** | **Azienda Agricola Sabatino**Sassoferrato (AN) | <https://agricolasabatino.it/> |

Azienda biologica sita a Sassoferrato che si estende su 85 ettari ed è specializzata nella produzione di semi biologici e di antiche varietà di grano.

L’obiettivo che, a partire dal 2013, ha guidato l’attività imprenditoriale dei due soci: Sabatino l’agronomo e Bruno l’ingegnere, è stata la produzione e commercializzazione di pasta di alta qualità dopo anni trascorsi a ricercare, selezionare e coltivare grano pregiato della varietà Khorasan Saragolla, esclusivamente prodotto nel territorio marchigiano.

A soli tre anni dalla sua nascita, la pasta di Sabatino è venduta in numerosi ristoranti e negozi specializzati, anche e soprattutto grazie **all’utilizzo della vendita on-line e, in generale, delle tecnologie dell’informazione, attraverso cui la tradizione e la sostenibilità contenute all’interno dei prodotti a marchio Sabatino, sono valorizzate sul mercato**.

Nell’azienda agricola Sabatino, si ritrova l’anima dei due soci e di Dino, il nonno di Sabatino, di cui porta il nome.Un progetto che, attraverso un metodo di coltivazione privo di sostanze nocive e nel pieno rispetto degli equilibri naturali, ha saputo coniugare la sostenibilità ambientale con l’innovazione agronomica e digitale. Il tutto, ben si inserisce all’interno delle linee guida ispiratrici del riconoscimento Bandiera Verde Agricoltura.

|  |  |
| --- | --- |
| ***AGRI-FAMILY*** | **Azienda agricola Rota Roberto**Camporosso (IM) |

Azienda agricola situata nel territorio del Comune di Camporosso, in provincia di Imperia, fondata nel lontano 1927 da Stefano Rota, nonno dell’attuale titolare Roberto.

Su una superficie di circa 3 ettari, l’olivicoltura e la viticoltura rappresentano le produzioni simbolo di questa importante realtà agricola territoriale. In particolare, l’olio viene prodotto ed imbottigliato con il marchio aziendale proponendo due selezioni di extravergine, tutte rigorosamente provenienti dalla monocultivar “Taggiasca” e che sono state in più occasioni scelte per far parte delle più importanti guide degli oli extravergine d’Italia

L’impegno per la valorizzazione del produzioni agricole e per il riconoscimento del ruolo che il settore ha nel contesto economico ed ambientale, provinciale e regionale, **è da anni portato avanti con successo dall’azienda Roberto Rota. Le tradizioni che si tramandano da tre generazioni, fanno assumere al carattere familiare una dimensione strategica nell’attività imprenditoriale.**

Accanto a ciò, Il titolare Roberto Rota, è stato il responsabile provinciale della raccolta fondi a favore delle aziende agricole del Centro Italia colpite dal terremoto, raccolta che ha permesso di consegnare due unità abitative nel Comune di Norcia e nel Comune di Camerino.

Tutto ciò, fa dell’azienda una realtà perfettamente in linea con le finalità che, da ormai quindici anni, ispirano il riconoscimento Bandiera Verde Agricoltura.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***AGRI-IG*** | **Azienda agricola Quaquarini** **Francesco**Canneto Pavese (PV) | http://www.quaquarinifrancesco.it/ |

Su colline e tra vigneti di una bellezza autentica, a 50 minuti da Milano, si trova l’Azienda agricola Francesco Quaquarini specializzata nella produzione vinicola e guidata da Francesco e dai figli Umberto e Maria Teresa.

**L’azienda, si è sempre posta l’obiettivo di perseguire la massima qualità delle produzioni**, rinnovando costantemente le proprie tecniche produttive, valorizzando la coltivazione delle varietà autoctone dei vitigni coniugando tradizione e innovazione.

**La distintività e la ricerca costante di prodotti di qualità, trovano massima espressione nella realizzazione di spumante con Metodo classico, oggi l’azienda fa parte dell’Associazione Produttori del Classese, e nella certificazione da Agricoltura biologica.**

In definitiva, un esempio di come la voglia di fare agricoltura di qualità e di coniugare il territorio con il vino, possa portare a risultati eccellenti anche in termini di sviluppo sostenibile e che, quindi, può rientrare a pieno titolo tra le esperienze vincenti di Bandiera Verde Agricoltura.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***AGRI-ENERGIES*** | **Azienda agricola R&C di Ruggero Rossi**Genova (GE) | <http://www.basilicoruggerorossi.it/> |

Nella zona più vocata per la produzione del pregiato basilico: le alture di Genova Prà, sorge una tra le principali realtà italiane specializzate nella coltivazione del basilico genovese D.O.P. Una struttura produttiva realizzata su un territorio morfologicamente non facile che comprende 4000 mila metri quadrati di copertura e 5000 di piena aria e che ha **fatto dell’impatto ambientale zero la propria filosofia imprenditoriale e una delle principali chiavi di successo sui mercati**.

Attraverso la tecnica della sterilizzazione a vapore del terreno, prima di ogni semina, si riduce l'uso di prodotti antiparassitari durante la coltivazione mentre, **un impianto fotovoltaico da 10 KW, garantisce una produzione di energia elettrica in grado di soddisfare le esigenze aziendali.**

**La ricerca di energie alternative, trova espressione anche nell’importante fase di riscaldamento invernale delle serre. All’interno di due caldaie a biomassa, installate nel 2014, si utilizza come combustibile legname cippato d essicato proveniente dai boschi della vicina Valle Stura (GE) dove un Consorzio Agroforestale si occupa dello sfruttamento sostenibile del territorio.**

Tutto ciò, colloca di diritto l’azienda agricola di Rossi Ruggero tra i vincitori del Premio Bandiera Verde Agricoltura 2017.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***AGRI-FARMHOUSE*** | **Agriturismo Masseria Sant'Angelo**Corigliano d'Otranto (LE) | <http://www.masseriasantangelo.it/it/> |

A Corigliano d’Otranto, nel Leccese sorge l’agriturismo Masseria Sant’Angelo al cui interno la vita di famiglia e le numerose attività aziendali convivono egregiamente*.*

**La passione per la condivisione dei valori della vita semplice in campagna e per i momenti di allegra convivialità, spesso internazionale, sono alla base della calorosa accoglienza che caratterizza la struttura ricettiva.**

In tale ambito, gli alloggi destinati alla ricezione turistica, dislocati nell'uliveto intorno all'abitazione padronale, sono stati recuperati ad inizio 2000 utilizzando tecniche rispettose del patrimonio artistico rurale senza stravolgere il paesaggio preesistente.

L'impresa è eco-compatibile ed eco-sostenibile e pratica un agricoltura naturale la seguendo il principio dell'autosufficienza, tipica delle vecchie masserie.

**Completano l’offerta agrituristica una serie di attività e iniziative di prim’ordine** tra cui: il museo all'aperto "Il Parco della Pietra” (un cronistoria dell’utilizzo della pietra nel Salento); la “Masseria didattica”, rivolta a gruppi e scuole di tutti i gradi, anche per stage e laboratori in masseria e numerosi eventi culturali e soprattutto musicali, spesso nel suo teatro greco e la suggestiva sala ristoro.

Turismo, agricoltura, cultura, territorio. Sono gli elementi vincenti di questa realtà produttiva che ha meritato, sul campo, il premio Bandiera Verde Agricoltura - edizione 2017.

|  |  |
| --- | --- |
| ***AGRI-MED*** | **Farida Kabbaj**Casablanca (Marocco) |

La sig.ra Farida Kabbaj è un ingegnere agronomo laureato all’Università di Nancy in Francia. Al termine degli studi ha deciso di tornare in Marocco, il suo paese natale, dove dopo aver occupato ruoli dirigenziali nel settore dell’agroalimentare, ha intrapreso, nel 1981, una nuova avventura imprenditoriale all’interno della sua azienda di allevamento di oche e di anatre per la produzione del foie gras e di altri prodotti di macelleria.

Per tutti questi anni il suo obiettivo principale è sempre stato quello di mantenere la sua produzione di alta qualità. Ha sempre lavorato per un’agricoltura sostenibile realizzando un ampio allevamento all'aperto senza vaccini, farmaci e con mangimi provenienti da cereali locali. L’alimentazione è esclusivamente costituita da mais, la macellazione e lavorazione avvengono in maniera artigianale in un piccolo laboratorio certificato tra i primi in Marocco. Nel 2011 ha aperto un ristorante showroom nel centro di Casablanca spinta dal suo amore per la cucina.

Con il riconoscimento Bandiera Verde Agricoltura, si certifica l’impegno che la sig.ra Farida Kabbaj, come donna, ha saputo rivolgere all’agricoltura riportando il suo know how nel paese di origine. Un’esperienza importante in grado di garantire impulso all’economia locale, di contribuire alla valorizzazione del territorio, creando nuovi redditi e favorendo lo sviluppo locale.

**LE 6 INIZIATIVE STRATEGICHE**

**EXTRA-AZIENDALI**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***AGRI-PARK*** | **Ente parco nazionale della Sila** | <http://www.parcosila.it/it/>  |

Da quando il Parco Nazionale della Sila a iniziato ad espandersi, unendo le forze con gli altri territori e Comuni per diventare un'Area MaB (Man and the Biosphere) UNESCO, i suoi orizzonti si sono allargati in modo significativo.

Si è passati da 73.000 ettari a ben oltre 350.000, con 111 partner e 66 Comuni. Un percorso importante di alleanze e partnership che ha consentito all’Ente Parco di dare impulso al processo di promozione dei territori, sostenendo e spingendo lo sviluppo sostenibile socioeconomico e la conservazione degli habitat naturali.

Numerosi e strategici i progetti avviati a partire dal 2014. Per citarne alcuni dei più significativi:

* “**Fattorie Aperte**”, un programma pionieristico che ha permesso anche una amplificazione della conoscenza dei territori e una maggiore diffusione delle buone pratiche.
* Un vivaio forestale abbandonato è stato trasformato in uno splendido **Arboreto**, che ora ospita specie da tutto l'altopiano.
* Partecipazione al programma europeo “**Let's clean up**” per diffondere l'educazione ambientale tra turisti, gente del luogo e studenti.

E per il prossimo futuro, non mancano le sfide come quella del coinvolgimento dell’Area MaB UNESCO per istituire un **Bio-Distretto**, per valorizzare le produzioni biologiche locali e spingere le specialità gastronomiche locali sul palcoscenico internazionale.

Nel Parco Nazionale della Sila, la biodiversità va vista non solo come patrimonio da preservare, ma anche come valore da spingere e usare come leva per lo sviluppo del territorio. Un nuovo approccio rispetto al passato, dove la mera conservazione cede il passo alla proattività verso un futuro della Sila più brillante.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***AGRI-SCHOOL*** | **La Mezza luna centro di educazione alimentare** | <http://www.lamezzaluna.eu/> |

Nata a Pisa nel febbraio del 2013 **“La Mezza luna centro di educazione alimentare” ha perseguito l’obiettivo** rendere efficaci e sinergici diversi interventi educativi multidisciplinari, già operanti sul territorio, aventi il fine comune di educare alla consapevolezza alimentare quale strumento di conoscenza e valorizzazione delle produzioni agricole.

Per il perseguimento di tali finalità, l’Associazione con i suoi nutrizionisti, agronomi, pedagogisti, psicologi e titolari di aziende agricole, si è subito rivolta con particolare attenzione alle scuole del territorio, di ogni ordine e grado, oltre che ad altri target che hanno compreso la popolazione generale, ma anche categorie specifiche come gli anziani, i malati oncologici, i genitori, gli educatori, i collaboratori familiari.

Durante l’anno scolastico 2015/16 La MezzaLuna ha operato con successo all’interno di vari contesti scolastici, avviando **importanti progetti di educazione, tra cui**:

* **A scuola di buon cibo,** nel quale I bambini hanno imparato che dietro ogni alimento c’è una storia che sa di tradizioni, saperi e fatiche.
* **Manipolazione e sensorialità**, progetto sviluppato intorno alla valorizzazione della pratica sensoriale: partendo dal concetto di spuntino sano, attraverso storie, disegni e giochi, si è arrivati alla manipolazione della farina e all’impasto per il pane.
* **Cibo e ambiente**, sviluppato con i ragazzi delle scuole secondarie di primo grado per affrontare i temi della sostenibilità alimentare e dell’impronta ecologica alimentare, della territorialità, della stagionalità e dello spreco.

La valorizzazione ambientale, il risparmio energetico, la conservazione dei paesaggi agrari, la valorizzazione delle produzioni tipiche locali, la distintività delle produzioni agricole e alimentari. Sono questi **gli elementi caratterizzanti l’offerta didattica**- educazionale che collocano la Mezzaluna tra la platea dei beneficiari del Premio Bandiera Verde Agricoltura.

|  |  |
| --- | --- |
| ***AGRI-FOLK*** | **Associazione teatrale amatoriale in vernacolo e non** **“Gli amici di Giùàannèedd”** |

Nata nel dicembre del 2010, l’Associazione Teatrale Amatoriale in vernacolo e non “Gli Amici di Giùàannèedd” promuove e diffonde la cultura e l’arte del teatro, ispirando la sua attività alla valorizzazione del territorio, in particolare dell’agricoltura, degli usi, dei costumi, delle tradizioni agricole passate, della cultura agricola.

L’associazione ha sede nel comune di Fasano, in un territorio a forte vocazione agricola noto a livello internazionale per gli ulivi millenari, per i prodotti orticoli di eccellenza e per l’olio extravergine di oliva di qualità che vengono esportati in tutto il Mondo, oltre che per un paesaggio rurale e per gli insediamenti rupestri che rappresentano una forte attrazione turistica, con la presenza di decine e decine di aziende agrituristiche, di centinaia di masserie ancora abitate.

Tra i soci fondatori ed aderenti alla associazione vi sono molti agricoltori, imprenditori agricoli e braccianti agricoli, la maggior parte impegnati anche direttamente nella recitazione.

Le numerose commedie inedite fino ad ora portate in scena dall’associazione sono il frutto della fantasia e dell’amore per la propria terra, per le tradizioni, per l’agricoltura. In ogni opera teatrale ideata e realizzata dall’associazione non mancano, inoltre, figure legate la mondo contadino e cenni di storie contadine avvenute nel secolo scorso. La maggior parte delle opere sono ambientate in masserie, ed hanno quasi sempre come attore principale “*u massàre*” ovvero il custode della masseria.

Un esempio vincente che ha saputo, con successo, legare l’arte del teatro con il mondo della cultura e delle manifestazioni popolari rappresentative del territorio. Tutto questo, fa sì che l’Associazione possa rientrare tra i beneficiari del Premio Bandiera Verde Agricoltura 2017.

|  |  |
| --- | --- |
| ***AGRI-CULTURE*** | **Associazione Culturale Antonio Gambarota**  |

Su iniziativa di Margherita Ferrari, titolare dell'azienda viticola Cascina Buonaria, nel 2012 nasce l’Associazione con l’obiettivo di diffondere la cultura con particolare riferimento agli interessi di Antonio Gambarota (marito scomparso di Margherita Ferrari) tra i quali la storia, l'amore per il Monferrato (sua terra d'adozione) e la passione per la vita di campagna.

Tra le iniziative e i progetti di valorizzazione territoriale attivati dall’Associazione, non si possono non citare il **concorso fotografico "Madre Terra**", (conclusosi lo scorso mese di maggio) alla cui edizione 2017 hanno partecipato più di 180 autori inviando circa 600 scatti da tutta Italia all’interno delle due sezioni tematiche "La Madre Terra dona i suoi frutti ai popoli" e "Il paesaggio agricolo nella provincia di Alessandria". Il Concorso fotografico, dedicato ogni anno ad un tema diverso, intende stimolare la creatività, il senso della bellezza e il talento artistico degli amatori della fotografia, riconoscendo il loro merito attraverso una giuria composta da esperti in materia e docenti qualificati.

Alternato al concorso fotografico, l'Associazione Gambarota propone un concorso letterario cui sono invitati a partecipare gli studenti delle scuole superiori dei comuni di Alessandria e limitrofi.

L’Associazione Gambarota rappresenta quindi un eccellente esperienza di come il mondo della fotografia e della letteratura può rappresentare un elemento vincente di marketing territoriale e un volano di valorizzazione delle risorse rurali e agricole.

|  |  |
| --- | --- |
| ***AGRIPRESS-INTERNATIONAL*** | **Serena Guo****Global Gourmet Magazine** |

Trascorsi appena 6 anni dal conseguimento della sua laurea, la giornalista Serena Guo ha percorso tutte le carriere all’interno della rivista *Global Gourmet* sino ad arrivare all’attuale posizione di Caporedattore.

Dopo la sua nascita, avvenuta nel 2004 come libro di ricette occidentali chiamato "New Western Cuisine", nel 2009 la rivista si è trasformata in una pubblicazione mensile bilingue (inglese e cinese) specializzata in prodotti alimentari e bevande ed, in poco tempo, è diventata in Cina una delle riviste più importanti e più autorevoli del settore.

In occasione del 10° anniversario nell'ottobre 2014, ha cambiato nome diventando “Global Gourmet". Un nome rappresentativo delle finalità a cui si è ispirata l’iniziativa: diffondere informazioni sul cibo all’interno più regioni, più popoli, più culture e più cucine.

“La mia passione per il cibo ed il vino si è accesa con la rivista e non finirà mai.” Questo il motto della caporedattrice Serena GUO, il cui impegno e professionalità sono stati messi al servizio della rivista fornendo un valido contributo al suo successo e alla sua crescita.

In tale ambito, lo scorso anno, la giornalista Serena Guo ha partecipato, su invito dell’Agenzia ICE, al Tour Incoming CIA nel Monferrato (Piemonte) in occasione del Vinitaly 2017, contribuendo al successo dell’iniziativa.

|  |  |
| --- | --- |
| ***AGRI-CINEMA*** | **Barolo Boys****Storia di una rivoluzione** |

La storia del Barolo e del suo vitigno-padre, il nebbiolo, affonda le radici in pieno Risorgimento italiano e ha per protagonisti alcuni dei personaggi più in vista del periodo, Carlo Alberto e Camillo Cavour su tutti.

Nel Novecento fioriscono importanti aziende di vinificazione. Non sono ancora le cantine di oggi, sono piuttosto ditte che acquistano ingenti quantitativi di uva dai contadini e la vinificano, immettendo sul mercato vini col proprio marchio.

Ma quello del Barolo resta un mondo chiuso.

A segnare lo spartiacque intervengono due innovazioni produttive: i primi diradamenti in vigna -il taglio estivo dei grappoli per consentire una migliore maturazione dei frutti rimasti sulla pianta- e l’introduzione in cantina della piccole botti di rovere francese -le barrique- al posto delle esauste, grandi vasche di legno.

Dietro questa svolta radicale ci sono i “Barolo Boys”, così chiamati dalla stampa americana che, nei primi anni Novanta, scopre i loro vini e li adotta, trasformando i loro artefici in star riverite e corteggiate.

Un progetto cinematografico, a firma P.Casalis e T.Gaia, ispirato dalla storia di un gruppo di agricoltori di Langa che, a partire dalla fine degli anni ’80, ha reinterpretato in chiave moderna il Barolo avviando quel percorso di evoluzione che lo ha portato ad essere uno dei prodotti Made in Italy più apprezzati in tutto il mondo.

**COMUNI**

***Comune di Pegognaga (MN)***

Sito su un territorio a forte vocazione agricola, nel Comune di Pegognaga i prodotti della terra rappresentano, da sempre, una delle risorse economiche più importanti.

Accanto a ciò, la tutela del paesaggio e dell’ambiente, la salvaguardia e valorizzazione delle risorse naturali e della biodiversità, la difesa del suolo, la tutela dell’acqua e dell’aria sono tutti *asset* strategici all’interno delle politiche di sviluppo territoriale.

Il Comune è stato il primo in provincia di Mantova ad aderire al Patto dei Sindaci con la compilazione del Piano Azione Energia Sostenibile (PAES) facendo della riduzione delle emissioni di Co2, un obiettivo prioritario per concepire il presente e salvaguardare il futuro delle generazioni a venire.

Numerosi i riconoscimenti che attestano l’impegno politico e istituzionale messo in atto dal Comune per rispondere alla sfida della sostenibilità. Il riconoscimento 2015 e 2016 di *Comune riciclone* e il *Premio Nazionale del Paesaggio* conseguito sono due testimonianze dirette di tali dinamiche.

***Comune di Arnasco (SV)***

Piccolo, ma famoso ed operosissimo centro della Bassa Valle Arroscia, il cui primo insediamento abitativo risale al X e XI secolo e che, oggi, per quanto ridimensionato rispetto all’antica estensione, risulta essere l’erede naturale e diretto della medievale Castellania di Rivernaro.

Il comune di Arnasco rappresenta una realtà importante dal punto di vista della tutela e valorizzazione del mondo rurale e dello straordinario territorio sul quale giace.

Numerosi gli sforzi messi in campo dalla collettività per tutelare l’ambiente e le risorse naturali, a partire dall’adesione del Comune, nel 2001, alla carta di Aalborg e dal Sistema di Gestione Ambientale, espressione della volontà di andare oltre il rispetto delle prescrizioni di legge in campo ambientale, ponendosi obiettivi mirati al miglioramento continuo e in un’ottica di prevenzione dell’inquinamento.

Non mancano iniziative legate al mondo delle tipicità agricola, come la coltura della celebre Oliva Arnasca, da cui il Concorso “Arnasca d’argento” divenuto, negli anni, un appuntamento strategico al fine di promuovere e valorizzare, partendo dall’olivicoltura, le eccellenze rappresentative del territorio: da quelle storico-artistiche, a quelle paesaggistiche, dai prodotti agricoli a quelli manifatturieri e dell’artigianato.

***Comune di Scerni (CH)***

Situato ad una ventina di Km dal mare Adriatico, il Comune di Scerni si estende su un paesaggio collinare per circa 4.100 ettari con una superficie prevalentemente coltivata a legnose agrarie, rappresentate principalmente dalla vite e dall’olivo. La diffusione di tali colture, non è solo funzione di favorevoli condizioni pedoclimatiche e meteorologiche ma deve essere inquadrata in un’ottica di filiere consolidatesi nel tempo.

Numerose le attività e i progetti di sviluppo territoriale e valorizzazione delle tipicità agricole, a partire dall’offerta didattica che vede nell’Istituto Tecnico Agrario di Scerni una realtà storica che, a partire dall’anno della sua fondazione (1876) è stato negli anni un fattore determinante per l’ammodernamento della società agricola locale.

Il Comune ospita uno dei Centri del progetto Appennino Parco d’Europa (APE) nato con l’intento di valorizzare e promuovere attraverso i canali locali e internazionali, il potenziale turistico del Medio Alto Vastese.

Nel quadro strategico della valorizzazione dei prodotti tipici locali, numerosi sono gli eventi sul territorio, come il “Festival della bellezza rurale” evento che abbraccia il valore del paesaggio agrario e offre ai visitatori emozio0ni uniche.

La raccolta differenziata porta a porta e il ripristino di sorgenti di acqua per uso irriguo, nell’ottica dell’ottimizzazione delle risorse idriche, sono altri esempi che fanno del Comune di Scerni una straordinaria realtà collocandola tra i beneficiari del Premio Bandiera Verde Agricoltura.

**PREMI SPECIALI**

***Soccorso Alpino e Speleologico Umbria (SASU)***

Un riconoscimento speciale per l’impegno che guida l’operato del Soccorso Alpino e che, con particolare riferimento ai drammatici eventi sismici del 2106-2017, ha saputo mettere a disposizione della collettività per gestire le operazioni di soccorso e prestare assistenza alle popolazioni colpite dal terremoto.

Nel corso dell’emergenza sismica 2016-2017 nell’Italia Centrale, in particolare in Umbria, il SASU si è distinto nelle operazioni di soccorso e assistenza delle popolazioni della Valnerina con particolare riferimento a quelle di Castelluccio di Norcia.

Tra le attività svolte in questo periodo, si segnalano anche la gestione del servizi mensa del Centro Operativo Regionale Avanzato di Norcia e il contributo per la realizzazione di una stalla di emergenza in legno.

***Comuni di Norcia (PG), Visso (MC), Arquata del Tronto (AP)***

Un riconoscimento speciale per l’impegno e gli sforzi messi in campo dalla collettività che, a partire dai tragici eventi sismici del 2016, ha deciso di non arrendersi di fronte alle difficoltà ma, piuttosto, di rialzarsi con un nuovo percorso di sviluppo e crescita del territorio.

Un percorso non facile nel quale, la difesa delle tipicità agricole, è stata spesso la ragione che ha scongiurato lo spopolamento di interi territori e che, ancora oggi, guida lo spirito di sacrificio e la voglia di rinascere di agricoltori e cittadini.

***Cooperativa olivicola Arnasco***

Si vuole concedere un riconoscimento speciale per premiare l’impegno della struttura cooperativa a tutela dell’olivicoltura nazionale e, in particolare, per le azioni di salvaguardia del paesaggio come le straordinarie tecniche di terrazzamento utilizzate per il recupero delle strutture murarie sul territorio. Un’attività divenuta nevralgica nei percorsi di tutela paesaggistica e di conservazione del paesaggio rurale, e che trova nell’annuale "scuola dei muretti a secco", una delle espressioni più importanti.

***Istituto Serafico (Assisi)***

Nell’Istituto Serafico di Assisi, l limiti e le fragilità diventano una risorsa per tutta la comunità ed elementi fondamentali nello sviluppo di una società più giusta e più umana.

In tale contesto, il Premio speciale è concesso per l’impegno e gli sforzi nel campo sociale che, sin dalle sue origini, guidano l’operato dell’Istituto che ha saputo fare, anche dell’agricoltura e dello sviluppo sostenibile, due delle principali chiavi di successo dei percorsi riabilitativi e di assistenza socio-sanitaria.

**RINNOVI**

***Comune di Montecatini Val di Cecina***

***Comune di Castelleone di Suasa***

***Comune Roseto Capo Spulico***

***Comune di Ortovero (SV)***

***Comune di Laterza (TA)***

***Azienda agricola Biondi Massimo***