

Oscar green al concime prodotto dai lombrichi a San Giuliano

Author : Redazione

Date : 20 settembre 2014



Un eco concime da premio quello prodotto dai lombrichi spazzini del **Centro Lombricoltura di San Giuliano Terme**, a cui va l'*Oscar Green* per l'iniziativa imprenditoriale più originale e green.

Due le aziende pisane arrivate in finale: insieme ai lombrichi dei tre giovani imprenditori **Marco Calcaprina, Paolo Burba e Giulia Carpi**, alla tappa fiorentina è arrivata anche la singolare esperienza imprenditoriale di Antonello Sanna che produce formaggi fatti a mano.

Ad assegnare gli oscar la Coldiretti Giovani Impresa nell'ambito di Expo Rurale in corso al Parco delle Cascine a Firenze. Un premio dedicato all'agricoltura, ai giovani e alle loro straordinarie avventure imprenditoriali che esalta l'originalità, l'innovazione, la sostenibilità, la passione, le idee, la ricerca, la diversificazione ed i progetti di filiera.

"I giovani che hanno scommesso nel settore primario – ha detto **Iacopo Galliani, Delegato Giovani Impresa Coldiretti Pisa** - non sono solo motivati e con un maggiore orientamento all'innovazione dovuti appunto al grado di istruzione, ma hanno maturato anche una spiccata consapevolezza della rilevanza del patrimonio ambientale e culturale. L'obiettivo è modello di sviluppo più green e sostenibile. Queste esperienze ci raccontano di un comparto che vale il 3,5% del Pil regionale e che sta vivendo una fase di profonda trasformazione e riorganizzazione dove attività economica, tutela e rispetto paesaggio trovano una sintesi perfetta. I giovani sapranno garantire le certezze che oggi mancano".



Sono stati l'originalità, l'idea e la forte componente green a spingere il **Centro Lombricoltura** sul gradino del podio più alto. L'humus di lombrichi o vermicompost prodotto dalla giovanissima impresa pisana, nata da poco meno di 1 anno, è un concime perfetto per fertilizzare terreni, giardini ed orti domestici in modo completamente naturale, sano ed economico.

L'azienda si sviluppa su poco meno di 2 ettari a San Giuliano Terme. La tecnica, così come il procedimento per ottenere il concime, è semplice: l'azione dei lombrichi trasforma-ricicla i rifiuti organici come per esempio scarti di verdura, frutta, fondi di caffè, gusci di uova tritati e letame in un fertilizzante biologico ricco di proprietà nutritive per il terreno (azoto, calcio, fosforo, magnesio e potassio) ed inodore. Tra le sue caratteristiche che lo rendono un prodotto unico l'aumento della porosità e della capacità di trattenere l'acqua.

Esperienza tra le più innovative del tessuto agricolo toscano, il Centro Lombricoltura Toscano ha come obiettivo quello di trasformare una potenziale pressione ambientale negativa, rappresentata dai rifiuti, in un prodotto ecologicamente vantaggioso e sostenibile.

A sfiorare il podio **Antonello Sanna**, 34 anni, **produttore a Lajatico di formaggi secondo l'antica tradizione dei pastori**. Tutto fatto a mano dunque: pentolone, pochi "attrezzi" necessari per la lavorazione e tanto lavoro manuale insieme ad attenzione e rigore per le forme ed il metodo. E' sua l'impronta decisiva che ha trasformato un'azienda per la sola produzione di latte in un piccolo caseificio modello che produce ora una linea spettacolare di formaggi di capra e pecora destinati alla rete dei mercati di Campagna Amica.

Una filiera produttiva cortissima quella di Antonello Sanna: al latte, la materia prima, alla tavola con una propria etichetta. Una scelta che si è subito rivelata vincente: "Incontrare il consumatore ci permette di raccontargli i nostri prodotti, i metodi di lavorazione e trasmettergli la passione. E' questo il valore aggiunto che rende un prodotto speciale e particolare".