

GREEN ECONOMY: FETTUNTA AL GELATO, PIANTE CHE CURANO LE FRANE E PEPERONCINI "VERTICALI", IN CAMPAGNA LA RISPOSTA "SOSTENIBILE" ALLA CRISI LAVORO

**7% titolari aziende agricole toscane è under 35.
80 nuove nate nel primo trimestre 2014.**

Dalla **fettunta di gelato all'extra vergine di oliva** al sorbetto al **Brunello di Montalcino** passando per la **bioingegneria per "curare" frane e smottamenti** sostituendo le piante al cemento ed i **peperoncini "in verticale" biologici ed ecologici**: il futuro della **Toscana** è sempre più **verde** e rispettoso dell'ambiente. Sono alcuni degli straordinari esempi di "creatività e sostenibilità" che la Toscana ha messi in campo all'interno del salone "**Lavorare con la Green Economy**" allestito al **Mandela Forum di Firenze** per assecondare la presentazione del Dossier "**Lavorare e vivere green in Italia**" elaborato in occasione della **Giornata Mondiale dell'Ambiente** proclamata dall'Onu a cui hanno partecipato **diecimila coltivatori** provenienti dalle diverse regioni insieme al Presidente Nazionale della Coldiretti, **Roberto Moncalvo** e Regionale, **Tulio Marcelli**, e ai Ministri dell'Ambiente, **Gian Luca Galletti** e dell'Agricoltura, **Maurizio Martina**.

Dalla **Green Economy** si aprono interessanti opportunità per **migliaia di posti** di lavoro nelle campagne che possono contribuire alla **crescita sostenibile** e alla ripresa **economica ed occupazionale** della Toscana alle prese con la più grave crisi occupazionale della storia. Una testimonianza del profondo processo di rinnovamento green in atto nelle campagne confermato dal fatto che quasi un'impresa agricola italiana su 3 è nata negli ultimi 10 anni. Nell'agricoltura toscana il **7% dei titolari di impresa** ha meno di 35 anni ed è alla guida delle **2.712 aziende**. Il **5% (pari ad 80 unità)** delle neonate aziende italiane nel primo trimestre 2014 (1.631 unità in totale) sono nate in Toscana a conferma di una spiccata vivacità imprenditoriale (dati Uniocamere Toscana). Di queste circa il 70% - continua Coldiretti - opera in attività multifunzionali: dall'agriturismo alle fattorie didattiche, dalla vendita diretta dei prodotti tipici e del vino alla trasformazione aziendale del **latte in formaggio, dell'uva in vino, delle olive in olio**, ma anche **pane, birra, salumi, gelati e addirittura cosmetici**.



Numerosi sono gli esempi di idee innovative nate con la green economy in Toscana come quella dei peperoncini in verticale e fiori da mangiare salva ambiente e paesaggio lanciati dall'azienda di **Torre del Lago (Lu) Carmazzi**, la **prima impresa florovivaistica italiana certificata Iso 1400**. Nella sua bacheca troviamo anche la certificazione Iso 9001 e Global G.A.P a marcare un profilo votato al rispetto totale dell'ambiente, del risparmio energetico e della tracciabilità. Una filosofia che rispecchia l'eccellenza delle varietà di peperoncini che Marco Carmazzi ed il suo giovane rampollo, Giacomo, 22 anni producono Versilia. Dai fiori commestibili alla filiera del peperoncino Doc fino alle eco-piante per sviluppare l'orto coltivato praticamente dovunque, l'azienda Carmazzi ha sviluppato una tecnica di "muri verticali" adatti a ogni ambiente, dal balcone alla finestra, dove poter coltivare i peperoncini, ma anche ortaggi e fiori. Insieme allo scopo "alimentare" come nel caso dei peperoncini, i muri verticali hanno funzione di mitigare la brutture urbanistiche e rendere più vivili e più belli gli spazi urbani. Le piante utilizzate per gli orti "verticali" rimangono piccole in maniera naturale senza l'apporto di fitoregolatori secondo i criteri previsti dalle certificazioni.



Ha puntato, invece, tutto sul km zero salva ambiente – prosegue Coldiretti - l'**agri-gelateria "Lo Scoiattolo" di Massa (Ms)**, il cui titolare Paolo Angelini ricava gustosissimi gelati dalle specialità toscane più note, preparati esclusivamente con prodotti forniti dalle aziende agricole della zona accreditate a Campagna Amica. Un esempio? Il gelato al **Brunello di Montalcino** ed un gusto particolarissimo all'olio extravergine di oliva da abbinare alla **classica bruschetta toscana**. Il latte arriva direttamente dalle mucche delle Alpi Apuane, le fragole, così come la frutta rigorosamente di stagione, dalle fattorie limitrofe accreditate, mentre l'acqua sgorga dalle terme di **San Carlo** sulle colline massesi.



Sempre in Toscana – conclude Coldiretti - **Valentina Rappelli**, giovane imprenditrice massese, ha avviato una sistema di bioingegneria usando il Vetiver, una pianta capace di prevenire e contrastare fenomeni franosi, smottamenti e frane sostituendosi al cemento e ad interventi "riparatori" di somma urgenza. Vista anche la frequenza degli eventi franosi e l'elevato rischio idrogeologico (98% comuni toscani è a rischio) si tratta di una soluzione *low-cost* e soprattutto "sostenibile". Il **Comune di San Miniato** è stato uno dei primi comuni italiani a sperimentare l'applicazione del vetiver con ottimi risultati. Impiegata in ingegneria verde in tutto il mondo, in particolare nei paesi ad alto rischio idrogeologico, grazie ad una crescita rapida:

ed in verticale ha la caratteristica di possedere un apparato radicale molto profondo che può raggiungere addirittura cinque metri; estremamente resistente, si adatta a qualsiasi clima, da meno 10 a più 60 gradi le sue radici sono sottili, omogenee e molto forti e, proprio per queste caratteristiche, sono capaci di fissare qualsiasi terreno.