



AGRICOLTORI ITALIANI

**BANDIERA
VERDE**
AGRICOLTURA
2021

Premio nazionale

XIX edizione



MOTIVAZIONI

AZIENDE

LA “TOP TEN” BANDIERA VERDE AGRICOLTURA

AGRI-YOUNG

SOCIETÀ AGRICOLA STOICA (PG)

Nello splendido paesaggio umbro, in provincia di Perugia, si insedia l'azienda olivicola “Stoica”. Il nome prende ispirazione dal pensiero antico greco, inteso come stile di vita orientato a realizzare il piano universale perfetto, insito nella natura stessa. L'Azienda “Stoica” ha due titolari che sono cugini, amici e, dal 2015, anche soci. Sono giovanissimi, insieme non arrivano a 65 anni. Dalla loro storia condivisa, nasce, su circa 16 ettari di superficie, il sogno di produrre un olio umbro di assoluta eccellenza, puntando su ecologia e ricerca della qualità.

L'Azienda “Stoica” è promotrice di un'agricoltura per un mercato attento al rispetto di territorio, ambiente e produzione biologica intesa come base di un'alimentazione sana. A sostenerla, un modello imprenditoriale che vuole coniugare tradizioni e sapori locali con le moderne conoscenze e tecnologie.

Queste alcune delle sfide raccolte con successo dall'azienda e che ne fanno un'esperienza imprenditoriale in perfetta linea con gli obiettivi del Premio Bandiera Verde Agricoltura.

AGRI-WOMAN

AZIENDA AGRICOLA MAGISA SRL (CS)

Siamo nella Piana di Sibari, in provincia di Cosenza, dove una coltura come il riso può godere di innumerevoli vantaggi ambientali, naturali e climatici rappresentando un unicum, rispetto alle altre zone a vocazione risicola d'Italia, per il particolare equilibrio pedologico locale in grado di tenere sotto controllo le risalienze saline della piana. Un'eccellenza di distintività, dunque, quella della risaia "Magisa" che dal 2004, grazie all'impegno e agli sforzi quotidiani di tre sorelle, esalta le qualità organolettiche del riso, prodotto con sistema di lavorazione del tutto artigianale.

Inoltre, dopo un'attenta ricerca storica e di mercato, riseria "Magisa" ha lanciato un suo marchio per un prodotto di nicchia e che connota il patrimonio geografico: il riso di Sibari. Molto chiaro e semplice, l'obiettivo aziendale: coltivare riso e impegnarsi, quotidianamente, per completare l'intero ciclo della filiera così da avere un alimento unico nel suo genere e distribuire le varietà caratteristiche del territorio in grado di fare del riso italiano, un prodotto unico nel mondo.

Sostenibilità ambientale, innovazione e tradizione: questi i punti di forza dell'azienda riseria "Magisa" e che, uniti alle capacità imprenditoriali femminili, ne fanno un modello coerente con i principi di Bandiera Verde Agricoltura, premio che ha rimesso il settore e i suoi protagonisti, al centro del territorio e delle sue dinamiche di sviluppo.

AGRI-WELFARE

FATTORIA SOCIALE LE PECORE GIALLE (PG)

Sul confine tra Perugia e Terni, dove si trova la frazione di Strettura, lungo la strada provinciale Flaminia, nasce questa straordinaria realtà di agricoltura sociale che ha ideato e sviluppato un progetto di innovazione per soggetti svantaggiati e finalizzato all'inclusione lavorativa e all'indipendenza abitativa. La Fattoria "Le Pecore Gialle" è nata, infatti, con l'obiettivo di creare percorsi di inserimento lavorativo per disabili, migranti e richiedenti asilo, all'interno di una struttura agrituristica, pronta a ospitare esperienze di co-housing, attività educative, formative e socio-ricreative.

La filosofia alla base del progetto della Fattoria "Le Pecore Gialle" trae origine dall'ascolto attivo e dalla volontà di dare voce e spazio a chi vive nella posizione svantaggiata di utente di politiche e pratiche di inclusione. A occuparsene, con impegno e passione, uno staff speciale, composto da operatori, educatori e professionisti dei vari settori di produzione, ma anche dalle stesse persone svantaggiate coinvolte nella progettazione e nelle numerose mansioni utili allo sviluppo dell'azienda. Inoltre, presso la fattoria sociale, trovano attenzione numerosi appuntamenti aperti a tutti, dalla ristorazione in loco e a domicilio, fino alla creazione di gruppi d'acquisto dedicati ai prodotti genuini della fattoria stessa.

La tipicità agricola, i percorsi d'inserimento on the job, il co-housing e i laboratori permanenti, emergono, dunque, come i fattori di successo alla base dell'esperienza imprenditoriale della fattoria e della sua originalità, buon esempio di quell'agricoltura sociale che in Bandiera Verde Agricoltura, trova legittima collocazione.

AGRI-INNOVATION

**AZIENDA AGRICOLA
FRATELLI VANOTTI (AL)**

Siamo in Piemonte, nel Monferrato, un territorio dove tre fratelli: Matteo, Massimo e Marco hanno intuito il grande potenziale della coltivazione dei cereali e, in particolar, modo di riso, e hanno scelto di posizionarla al centro della mission imprenditoriale, espressione, oggi, dell'Azienda agricola "Fratelli Vanotti".

Così, grazie a costante caparbietà, tecniche di coltivazione e lavorazione, svolte in azienda, si sono affinate nel tempo, rendendo possibile una produzione di riso che è riuscita ad affiancare alla tradizione, l'innovazione e lo sviluppo tecnologico. L'offerta si caratterizza, dunque, per prodotti di alta qualità, ma capaci anche di colpire, incuriosire e soprattutto essere apprezzati per qualità e tracciabilità su tutti i processi di produzione. L'azienda agricola "Fratelli Vanotti" fa del territorio e del "terreno" un elemento chiave dell'eccellenza che arriva dalle materie prime, all'avanguardia anche perché risultato dall'apporto tecnologico lungo l'intera filiera.

Un modello vincente che, in coerenza con Bandiera Verde Agricoltura, preserva l'agricoltura tipica e vi affianca idee innovative all'insegna della sostenibilità.

AGRI-WEB

AZIENDA AGRICOLA ELTER FRANCESCO (PI)

Un'esperienza straordinaria di agricoltura rurale immersa nei Monti Pisani, nata alla fine degli anni 70 e cresciuta con una nuova generazione imprenditoriale guidata da Francesco Elter, una laurea in Scienze e Tecnologie per l'ambiente agro-forestale e una scelta imprenditoriale importante dal 2011, quando è diventata nuova titolare dell'azienda.

Coniugare agricoltura e sviluppo del territorio per la valorizzazione dell'olio extravergine d'oliva, l'obiettivo del rinnovato progetto di Francesco che ha creduto nel potenziale del prodotto e nella sua storia. A ciò, ha affiancato la ricerca continua di nuove tecniche di coltivazione, in grado di essere sostenibili per l'ambiente, e di produzione per esaltare le proprietà distintive degli extravergini. In azienda "Elter" si sviluppa l'intera filiera: dalla raccolta e frangitura delle olive, fino alla vendita dell'olio che utilizza, con successo, le nuove tecnologie del commercio elettronico, attraverso una sezione di shopping on-line con il web strategico per intercettare domanda italiana ed estera.

Dunque, progetto da premiare anche quello dell'azienda "Elter" dove qualità, territorio e nuove tecnologie commerciali digitali trovano equilibrio perfetto. Il tutto, si inserisce bene all'interno delle linee guida ispiratrici del riconoscimento Bandiera Verde Agricoltura.

AGRI-FAMILY

SOC.AGR. F.A.S.A. FARM S.S. (PG)

Nel comune di Passignano sul Trasimeno, la famiglia Orsini è ormai da tempo radicata sul territorio, occupandosi dell'attività agricola sin dai primi del '900. Di padre in figlio, si sono tramandati i prodotti, le tradizioni e i modi di produrre, restando sempre al passo con i tempi.

Attualmente, l'azienda "F.A.S.A. Farm" può contare su una superficie di 40 ettari di cui circa 20 vocati al pascolo, 10 ai seminativi, 4 all'uliveto, 2 al vigneto e i restanti agli ortaggi. La multifunzionalità caratterizza l'impresa, realtà agricola che affianca zootecnia brada a olivicoltura, ceralicoltura e vitinicola. Fiore all'occhiello dell'offerta produttiva resta, però, la coltivazione di antichi e pregiati legumi come la Fagiolina del Trasimeno, presidio slow food, legume policromatico dal gusto eccellente, lavorato totalmente a mano, privo di buccia e, quindi, facilmente digeribile. Infine, non meno importanti, i laboratori e le degustazioni private nella vecchia stalla del 1600 e uno sguardo alla didattica con l'organizzazione di centri estivi per bambini tra vita nei campi e clima sempre giocoso.

Nel panorama agricolo nazionale, dunque, multifunzionalità e tutela della biodiversità fanno dell'Azienda agricola "F.A.S.A. Farm" una testimonianza straordinaria capace di salvaguardare negli anni l'importante dimensione familiare, punto di riferimento sul territorio ed esempio perfettamente in linea con le finalità che, da ormai diciannove anni, ispirano il riconoscimento Bandiera Verde Agricoltura.

Agri-IG

RINALDINI PAOLA AZ.AGR. MORO (RE)

L'azienda Agricola "Rinaldini", a vocazione vitivinicola, sorge a metà strada tra Reggio Emilia e Parma, ai piedi delle colline Matildiche. Una realtà imprenditoriale fondata a fine anni 60 da papà Rinaldo Rinaldini che all'epoca gestiva con la famiglia un rinomato ristorante, famoso per i piatti più autentici della cucina emiliana.

Grazie a tecnica e a curiosità, la famiglia ha deciso nel tempo di puntare su antichi vitigni, salvati così dall'estinzione. Punto di forza, il carattere familiare dell'azienda che vede Paola Rinaldini con il marito e il figlio Luca, gestire l'intero ciclo di trasformazione, dall'uva alla bottiglia. La ricerca della qualità e il suo legame con il territorio, rappresentano per la "Rinaldini", tra i più importanti alleati del suo successo. Il Lambrusco Reggiano DOC dell'azienda, ne è la diretta dimostrazione. **Un prodotto dalle caratteristiche tipiche e dal gusto inconfondibile, apprezzato in Italia come all'estero. L'elemento essenziale che porta questo progetto imprenditoriale al riconoscimento del Premio Bandiera Verde Agricoltura, perché in perfetta sintonia con suoi obiettivi e principi ispiratori.**

AGRI-ECOLOGY

AZIENDA AGRICOLA IL VECCHIO POLLAIO (MO)

A Montalto di Montese, nel cuore verde dei prati e dei boschi di castagni, tipici dell'Appennino Modenese, nasce e si sviluppa "Il Vecchio Pollaio", azienda agricola vocata all'avicoltura.

Tradizione, sostenibilità e benessere animale si affiancano, in questa realtà, a elementi di agro-ecologia con la bioedilizia alla base dell'approccio aziendale che l'ha scelta per i ricoveri degli animali, con l'utilizzo del fotovoltaico e la produzione di mangimi *in loco*. Per dare maggiori garanzie di tracciabilità ai prodotti, "Il Vecchio Pollaio" alleva gli animali a circuito chiuso, utilizzando le uova che vengono raccolte per l'incubazione che avviene per tutto il ciclo sempre in azienda. I prodotti avicoli si caratterizzano così per una qualità eccellente, riconosciuta dai consumatori e anche da ristoranti stellati.

Ambiente e agricoltura si incontrano, dunque, trovando il giusto equilibrio per garantire un prodotto sano e di qualità e per salvaguardare un territorio speciale come è l'Appennino modenese. Sono questi gli elementi caratterizzanti e i fattori di valore dell'offerta aziendale che collocano di diritto l'Azienda "Il Vecchio Pollaio" tra i vincitori del Premio Bandiera Verde Agricoltura 2021.

AGRI-FARMHOUSE

MARISCO' - AZIENDA AGRICOLA LAURA BARGIONE (PA)

Siamo in Sicilia, nel comune di Monreale, a un'altitudine di circa 500 metri sulla Valle dello Jato e il lago Poma. Un panorama unico e mozzafiato tra Palermo, Trapani e Agrigento che fa dell'Azienda "Mariscò" un'attrazione naturale e di richiamo per gite tra bellezze storico-architettoniche e mare.

A guidare la gestione c'è Laura, una giovane imprenditrice agricola che, insieme ai suoi genitori, entrambi agronomi, ha deciso di intraprendere un'avventura straordinaria puntando inizialmente sulla produzione di olive da olio e di uva da vino con caratteristiche organolettiche di alta gamma e, in seguito, sugli ortaggi primaverili-estivi, destinati al consumo fresco, ma anche alla trasformazione in azienda. Queste attività si affiancano all'impegno per il sociale e il turismo, posizionando "Mariscò" tra le più interessanti realtà multifunzionali tra produzione agricola, turismo e impegno per il sociale. L'azienda, infatti, propone camere per il pernottamento e servizio di ristorazione, corsi di cucina, percorsi benessere, fattoria didattica, vendita diretta dei prodotti trasformati, visite aziendali e degustazioni guidate.

Agricoltura, turismo, territorio e sociale, quindi, a caratterizzare l'azienda "Mariscò" che per questo ha meritato, sul campo, il premio Bandiera Verde Agricoltura 2021.

AGRI-MED

AZIENDA DAR EJDOUD (TUNISIA)

Siamo in Tunisia nel villaggio di Zarat sede di una delle ultime Oasi costiere del Mar Mediterraneo. La popolazione di Zarat è conosciuta per le sue attività agricole nell'oasi che sono, ancora oggi, fondamentali all'economia della regione. In questo contesto si inserisce l'azienda "Dar Ejoud" (Casa degli antenati), nata nel 2017 e a conduzione femminile. Si occupa principalmente di trasformazione e valorizzazione dei prodotti che vende sia in azienda che in un punto vendita. Tra le produzioni tipiche e commercializzate c'è il succo di melograno, la marmellata, il couscous, il peperoncino, il pomodoro e altri prodotti secchi, oltre al miele dell'Oasi di Zarat. Prodotti che tornano protagonisti nei piatti tipici come la Bsissa, testimonianza culinaria del Sud della Tunisia, fatta con farina di grano e orzo, l'aggiunta di acqua, spezie, olio d'oliva e frutta secca, fino a ottenere un purè per la colazione e diversificato secondo i gusti e le richieste dei clienti e in funzione delle stagioni.

Un riconoscimento dovuto, quello della Bandiera Verde Agricoltura all'azienda "Dar Ejoud", perché testimonianza calzante che dimostra quanto i sistemi locali agricoli e alimentari riescano a salvaguardare paesaggi e popolazioni, nella fattispecie, delle zone costiere del Mediterraneo.

LE 6 INIZIATIVE STRATEGICHE EXTRA-AZIENDALI 2021

AGRI-PARK

PARCO NAZIONALE D'ABRUZZO, LAZIO E MOLISE

Inaugurato nel 1921, quest'anno il Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise festeggia un secolo di storia. Tra i principali in Italia, si è sviluppato su un territorio impervio dove trovarono rifugio l'[Orso bruno marsicano](#), il Camoscio d'Abruzzo, il Lupo appenninico e altre specie non meno importanti. Nel corso dei decenni, attraverso un'attenta pianificazione, il Parco è diventato punto di riferimento per la salvaguardia della natura, intesa nella sua dimensione multifunzionale e più in generale, per l'Appennino, tanto da farne una meta ambita per turisti provenienti da ogni parte del mondo.

Concorrono al valore del Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise, l'offerta agricola e agroalimentare che valorizza la cucina locale, forte di un'antica e costante tradizione di genuinità. L'accurata preparazione di pietanze e la qualità dei prodotti che il pascolo e l'agricoltura portano a tavola, fanno delle ricette più semplici, qualcosa di speciale. Tra i tantissimi piatti tipici, si ricordano i "Maccheroni alla chitarra" fatti con il singolare oggetto a corde metalliche che ricorda lo strumento musicale, la "Zuppa di orapi e fagioli", oltre ai famosissimi arrosticini. I prodotti del territorio, sono chiaramente legati alla tradizione pastorale e alla transumanza, e più noti come pecorino, ricotta di pecora, caciocavallo di mucca e un raro formaggio caprino chiamato "Marzolina". E ancora legumi, ortaggi, miele, confetti e marmellate di frutta che trovano nei terreni incontaminati del Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise le condizioni adatte a garantire grande pregio. Tante, infine, le iniziative legate al mondo agricolo e artigianale, così come le certificazioni di qualità.

Un riconoscimento, quello della Bandiera Verde Agricoltura Cia 2021, coerente con le finalità dello stesso premio e con le progettualità ambientali, economiche e sociali rintracciabili all'interno del territorio di riferimento.

AGRI-SCHOOL

Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Amatrice

Su un'are geografica tragicamente colpita dal sisma del 2016, il Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Amatrice rappresenta un punto di riferimento in un'ottica di ripresa e rilancio territoriale. La formazione e l'istruzione alberghiera, infatti, consente di arginare lo spopolamento e l'abbandono delle terre, puntando sul legame tra turismo ed enogastronomia.

Il Centro è attualmente distribuito su due sedi: per i primi anni c'è la struttura di Rieti, per i terzi e quarti, invece, l'area food di Amatrice. Sono attivi corsi gratuiti nel settore della Ristorazione e Sala/Bar e presenti aule e laboratori attrezzati che riproducono fedelmente gli ambienti e le dinamiche di veri e propri ristoranti/bar/pub. Durante il percorso formativo gli allievi hanno la possibilità di confrontarsi con l'organizzazione di eventi ed esperti del settore per guidarli verso un processo di crescita basato su teoria e prove pratiche.

Determinazione e sguardo lungo, fanno del Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Amatrice una realtà meritevole dell'attenzione del Concorso Bandiera Verde Agricoltura e, quindi, di essere inserita tra i vincitori dell'edizione 2021.

AGRI-FOLK

Museo della civiltà contadina (BO)

A Bentivoglio, presso Villa Smeraldi, sorge tra un complesso di edifici, la Villa e il Parco in cui ha sede, il “Museo della Civiltà Contadina” espressione di pregio non solo per cultura e tradizioni, ma anche per ricerca, acquisizione, conservazione ed esposizione delle più interessanti testimonianze di vita e lavoro contadino e artigianale della pianura bolognese, a partire dalla mezzadria.

Visitare il Museo, vuol dire viaggiare tra documenti e testimonianze frutto di lunga attività di raccolta e divulgazione, ma anche di didattica e conoscenza delle tecnologie agrarie antiche e moderne, della promozione di iniziative di ricerca di alto valore scientifico. Trova spazio, nel progetto museale, il coordinamento e la consulenza per esperienze museografiche sulla civiltà agraria e montana; gli studi sull’agricoltura in generale e, in particolare, per la promozione della coltura e della trasformazione industriale della canapa. Inoltre, si organizzano manifestazioni artistiche, musicali, teatrali, cinematografiche collegate alle tematiche centrali del programma e in grado di arricchirne l’attrattività per il pubblico.

Al museo va il riconoscimento per il protagonismo nelle attività folkloristiche e a difesa delle tradizioni agricole locali, ben riconducibile all’interno dell’elenco dei beneficiari del Premio Bandiera Verde Agricoltura 2021.

AGRI-CULTURE

La Mafia dei Pascoli - Giuseppe Antoci

Giuseppe Antoci ha fatto del contrasto alla criminalità organizzata in agricoltura una ragione di vita. Un impegno costante e profuso che ha permesso di difendere e salvaguardare la stragrande maggioranza degli agricoltori che, con onestà, impegno e passione, portano avanti il loro lavoro e che, per tali ragioni, rappresentano un presidio sociale, economico e ambientale delle aree rurali italiane.

In tale contesto, il libro “La mafia dei Pascoli” diventa un’eccellente esempio di come il legame tra agricoltura e cultura possa essere inteso, in senso più ampio, e rappresentare un elemento vincente anche dal punto di vista della difesa dei valori e delle tradizioni rurali e, quindi, in linea con gli obiettivi del Premio Bandiera Verde Agricoltura.

AGRIPRESS-INTERNATIONAL

GAMBERO ROSSO S.P.A.

Siamo nella categoria che premia le iniziative finalizzate a intercettare l'interesse della stampa internazionale per esperienze legate all'imprenditoria agricola e alle tradizioni locali. Per l'edizione 2021, è stata scelta Gambero Rosso S.p.a.

Un marchio divenuto garanzia di tutela, promozione e divulgazione costante del settore food e che, con particolare riferimento al Premio Bandiera Verde, è meritevole del riconoscimento Cia per aver istituito la sezione *Gambero Rosso International* divenuta, anche attraverso il suo portale web, punto di riferimento nei percorsi di valorizzazione del Made in Italy agroalimentare nel mondo.

Un riconoscimento dovuto, dunque, quello della Bandiera Verde Agricoltura per un'esperienza di comunicazione che racconta, promuove e valorizza, a livello internazionale, il mondo del cibo "tricolore" e il suo legame con i territori che lo rappresentano.

AGRI-CINEMA

“I VILLANI” DI DANIELE DE MICHELE

"La cucina popolare italiana, amata e imitata in tutto il mondo, sta morendo. Ma in tanti provano a salvarla". Il film "I Villani" racconta l'incontro del regista Daniele De Michele, "Don Pasta", con otto personaggi, uomini e donne di ogni età che, in diverse località del Paese, hanno deciso di produrre degli alimenti sani, dovendo lottare contro più di un ostacolo. Partendo da tale contesto, Daniele De Michele con il suo progetto cinematografico, racconta le vite, i sacrifici, le soddisfazioni e le speranze di coloro i quali si impegnano, con il loro fare quotidiano, a difesa di una dieta ispirata da tradizioni e legami col passato, nel tentativo di contrastare un modello gastronomico e culturale uguale in tutto il mondo.

“I Villani” merita così di essere, a pieno titolo, tra vincitori del Premio Bandiera Verde Agricoltura. Ha saputo raccontare, in maniera innovativa e originale, come si dà valore alle tipicità enogastronomiche Made in Italy, legandola agli aspetti culturali che sono tramandati da generazioni e che si candidano a diventare un modello vincente per il futuro.

I 3 COMUNI BANDIERA VERDE 2021

COMUNE DI PINETO (TERAMO)

Il Comune di Pineto si è distinto per un impegno pluriennale in iniziative volte alla tutela ambientale e marina, alla riduzione delle emissioni e dell'impatto sul pianeta, al rafforzamento del sistema di raccolta differenziata e di riciclo dei rifiuti e, infine, alla salvaguardia e valorizzazione delle tipicità agricole e alimentari del territorio.

Sul fronte della sostenibilità ambientale, Pineto è molto attivo nel campo della raccolta differenziata e del riciclo come attestato dal riconoscimento, ottenuto in più occasioni, di "Comuni Ricicloni". Il Comune è, inoltre, dotato di una scuola di educazione ambientale riconosciuta dove vengono svolte attività di formazione e informazione ambientale in tutti gli ambiti pubblici, privati per adulti e ragazzi in età scolare.

Inoltre, riferendosi al legame tra ambiente e agricoltura, il Comune presenta l'eccellenza dell'Area Marina Protetta del Cerrano con cui ha dato il via all'iniziativa "Filiacorta del Cerrano". Il progetto istituisce una rete finalizzata alla qualità e alla sicurezza alimentare, ponendo l'attenzione alla produzione e al consumo ecosostenibili per un paesaggio che diventi elemento identitario e fonte di riconoscibilità nei processi di pianificazione territoriale. Nello specifico, si intende attuare un rapporto diretto, organizzato e continuativo, tra le disponibilità offerte localmente dall'agricoltura e dagli allevamenti, nonché dalla piccola pesca e dall'artigianato alimentare cui possono accedere i punti vendita e di somministrazione del territorio.

Infine, ma non per ordine d'importanza, la diffusione di importanti aziende agricole e coltivazioni, completano le testimonianze che collocano Pineto, di diritto, tra i vincitori del concorso Bandiera Verde Agricoltura 2021.

COMUNE DI ROCCA IMPERIALE (COSENZA)

A Rocca Imperiale, piccolo borgo nel cuore della Calabria, i limoni crescono a perdita d'occhio conferendo al paesaggio un aspetto davvero particolare. La più antica fonte storica, finora rinvenuta sulla presenza del limone, a Rocca Imperiale risale al secolo XVII. Il clima mite tutto l'anno, favorito dalla protezione delle colline e dall'azione mitigatrice del mare, determina una combinazione geografica che permette a questi alberi di crescere robusti e ricolmi di frutti. L'escursione termica notturna favorisce la colorazione giallo intensa della buccia e l'esaltazione del profumo degli oli essenziali presenti nella stessa. In tale contesto, viene costituito "Il Consorzio di tutela del Limone IGP" che, nel 2016, ha ottenuto la certificazione europea di qualità.

Dal 2014, con cadenza annuale e grande successo, si tiene a Rocca Imperiale la manifestazione "Lemon Fest" per valorizzare "l'oro giallo". Inoltre, nel 2019, è stato inaugurato il laboratorio, unico in Calabria, per la trasformazione dei derivati del limone I.G.P. che aggiunge un tassello in più al progetto complessivo di valorizzazione e sviluppo economico del territorio.

Rocca Imperiale non è, però, soltanto agricoltura, il Comune si caratterizza, ormai da anni, per l'impegno a difesa dell'ambiente e a tutela delle risorse territoriali come dimostrato dal suo inserimento nella rete dei "Borghi più Belli d'Italia" e l'adesione ad Eco-Schools, programma internazionale di certificazione per le scuole che intendono promuovere la sostenibilità attraverso l'educazione ambientale e la gestione ecologica dell'edificio scolastico.

Infine, lo sviluppo territoriale e il recente avvio del "Cammino Basiliano", itinerario religioso e di fede, ma anche culturale, storico e ambientale-naturalistico che da Rocca Imperiale, passa per sentieri a ridosso del mare, tra colline sconfinite, borghi antichi, paesaggi montani e boschi secolari, attraversa 44 tappe e consente di scoprire l'anima vera della Calabria.

Tutto ciò assegna a Rocca Imperiale, con merito e di diritto, un posto tra i tre Comuni vincitori dell'edizione 2021 Bandiera Verde Agricoltura.

SAMBUCA DI SICILIA (AGRIGENTO)

Sambuca di Sicilia sorge nell'entroterra sud-occidentale della Sicilia, ai margini della Valle del Belice e alle pendici del Monte Genuardo e a 16 km in linea d'aria dal mare. Un Borgo colpito dal sisma del '69 che ne ha condizionato l'evoluzione urbanistica, ma che ha anche saputo rilanciarsi negli ultimi decenni tanto che, dopo alcune iniziative come quella della campagna "case a 1 euro", nel 2016 è stato eletto "Borgo dei Borghi" d'Italia con un vero e proprio boom di richieste turistiche italiane e internazionali.

Dal punto di vista delle risorse agricole, a Sambuca di Sicilia, si segnala la presenza di una discreta attività zootecnica, rappresentata da allevamenti bovini e ovicaprini con sistema di allevamento sia brado che semi intensivo a stabulazione fissa. Ma il punto di forza agricolo, soprattutto dal punto di vista reddituale, è il vino con la denominazione d'origine Sambuca di Sicilia DOC.

A esaltare il suo carattere, piatti tipici e tradizionali come la "Minna di virgini" un dolce locale la cui ricetta, custodita gelosamente dalla suore di clausura, risale al 1700 ed è composta da pasta frolla, crema di latte, zuccata, gocce di cioccolata e cannella.

Inoltre, sempre dal punto di vista dello sviluppo territoriale, si segnala il Patto Territoriale "Valle del Belice" sottoscritto a fine anni '90 insieme ad altri comuni e finalizzato allo sviluppo e all'occupazione, facendo leva su risorse locali come l'agricoltura, l'artigianato e il turismo. Infine, il Lago Arancio e la cultura, con il sito archeologico di Adranone, città fortezza greco-punica risalente al VII-VI sec. a.C.

Tali iniziative, fanno del Comune di Sambuca di Sicilia un borgo meritevole della Bandiera Verde Agricoltura Cia per il 2021.

I PREMI SPECIALI 2021

AZIENDA AGRICOLA “CASALE VITALI” DI VITALI GABRIELE (FM)

Siamo nelle Marche, a Montelparo, a metà strada tra il mare e la montagna, dove i vigneti sono ben ventilati e, allo stesso tempo, soggetti a una buona escursione termica che favorisce la giusta maturazione polifenolica e tiolica e, quindi, l’esplosione di tutti i profumi varietali delle uve. In questo contesto, l’azienda agricola “Casale Vitali” nasce nel 1968, quando Alfredo e Giuliano Vitali, provenienti da una vecchia generazione di mezzadri, diventano proprietari della casa colonica e del terreno adiacente e iniziano la loro attività. Gabriele, terzo di questa generazione, dopo aver conseguito il diploma di Perito Agrario, decide di portare avanti quanto avviato dalla famiglia, sviluppando soprattutto l’interesse per il vino e facendo spazio all’innovazione.

La specialità di questa realtà imprenditoriale è, in particolare, nel progetto vinicolo “Deviango”, nato nel 2016 dall’idea di quattro aziende tra cui “Casale Vitali”, accomunate dalla lavorazione delle uve di Sangiovese in bianco e come da tradizione francese con il pinot nero. Si è ottenuto così, dopo vari anni di studio e miglioramenti della tecnica enologica, un vino dal colore giallo paglierino con sfumature ocre, profumi da uve rosse e gusto equilibrato con una bella nota acida, piacevole al palato. Da qui la necessità di unirsi tra produttori per poter avere maggiore forza mediatica e riuscire a valorizzare al meglio il vino sui mercati mondiali. Il vino delle 4 aziende è oggi protagonista di una bottiglia ed etichetta comune e riconoscibile.

Il Premio Bandiera Verde Agricoltura 2021 è, quindi, per l’azienda agricola “Casale Vitali”. L’attestato speciale all’impegno quotidiano nella valorizzazione delle tipicità agricole del Made in Italy. Un progetto strategico dove la distintività ben si coniuga con la capacità di saper mettere in rete le realtà imprenditoriali del territorio e che, per tali ragioni, rappresenta un modello vincente nelle dinamiche di sviluppo e di crescita competitiva.

AZIENDA AGRICOLA ZHOU HAIBIN (MN)

A San Benedetto Po, nasce l'azienda agricola che prende il nome da Zhou Haibin, imprenditore di origine cinese che dopo aver maturato un'esperienza, che ancora porta avanti, nel settore della commercializzazione di prodotti ortofrutticoli destinati principalmente al mercato dei consumatori cinesi, decide di mettersi in proprio. Da qui, una straordinaria avventura con la coltivazione, in serra e pieno campo, delle eccellenze ortofrutticole tipiche della cucina cinese a cui sono stati affiancati gli ortaggi della dieta mediterranea.

Sacrificio, impegno e passione, sono le chiavi del successo di questa realtà agricola del mantovano che ha puntato anche sull'inserimento lavorativo di persone provenienti da aree del mondo in difficoltà e che è diventata modello per la ristorazione cinese del territorio.

Un progetto d'impresa che ha fatto dell'integrazione culturale, legata al mondo del cibo, un valore e che per questo emerge come esemplare di fronte alle sfide future della società e dell'economia. Tutto ciò, fa dell'Azienda Zhou Haibin un candidato ideale per il Premio Speciale Bandiera Verde Agricoltura 2001.

THE CIRCLE S.A.R.L (RM)

Sui Castelli Romani, nasce “The Circle”, azienda agricola ed energetica innovativa, dall’alto contenuto tecnologico che ha messo al centro del proprio sviluppo i valori della sostenibilità, dell’innovazione e della circolarità.

Nata nel 2017, grazie al lavoro dei 4 giovani founders, “The Circle” ha realizzato a Roma il più grande impianto acquaponico d’Italia, creando un modello di produzione di cibo sostenibile e competitivo. Su 2800 mq di serra, diventati ora 4500 mq, si sviluppa con “The Circle”, un sistema di coltivazione tecnologico e altamente innovativo. L’azienda, propone soluzioni green per la ristorazione, i consumatori e le istituzioni, focalizzando l’attenzione su qualità del prodotto e sostenibilità della filiera produttiva.

In soli 3 anni, “The Circle” ha riscosso un enorme successo nei settori dei cibi organici e di *vertical farming*, grazie all’approccio tecnologico dei processi agricoli applicati e che punta sull’acquaponica, ovvero sull’utilizzo intelligente delle risorse disponibili, riducendo drasticamente l’impatto sull’ambiente e consentendo una produzione di altissima qualità. Entro il 2022 “The Circle” punta a essere leader di settore e un marchio riconoscibile ed esportabile, dell’eccellenza produttiva del nostro Paese.

Un riconoscimento speciale, quella della bandiera Verde Agricoltura 2021, per la best practice nel campo dell’innovazione agricola e della sostenibilità ambientale. Un progetto imprenditoriale strategico dove la modernità si coniuga egregiamente con le tipicità del mondo agricolo, in un’ottica di pieno rispetto dell’economia circolare e che, anche grazie al contributo e all’intuito delle giovani generazioni, si candida a rappresentare un modello esemplare di fronte alle sfide future.