

I giovani agricoltori italiani sono i più produttivi d'Europa

Le aziende agricole condotte da under 35 in Italia generano una produzione standard di 4.296 euro ad ettaro circa il doppio rispetto alla media europea pari a 2.207 euro a ettaro, e ben sopra Francia (2.248 euro a ettaro), Spagna (1.828 euro a ettaro), e Germania (2.749 euro a ettaro). È quanto emerge da una analisi Coldiretti su dati Eurostat presentata in occasione della l'assegnazione degli Oscar Green ai giovani agricoltori avvenuta al Villaggio Coldiretti di Venezia.

Queste performance positive si consolidano nel perimetro del 'piccolo'. Infatti, come evidenziano i dati Eurostat, la Sau media posseduta da under 35 italiani è più bassa rispetto ai principali Paesi europei. In particolare, in Italia gli under 35 possiedono in media 18,8 ettari, mentre in Francia, Germania e Spagna le dimensioni medie sono decisamente più ampie, pari rispettivamente a 84 ettari, 67 ettari e 42 ettari, con una media europea che si attesta sui 25 ettari.

Chiudono in tutti i settori le aziende giovani, resiste l'agricoltura

Lo studio evidenzia inoltre che nell'ultimo decennio hanno chiuso i battenti 110mila imprese giovani under 30 in tutti i settori, con la sola eccezione dell'agricoltura, che è l'unico tra i comparti principali ad avere tenuto.

Nello specifico, nel periodo 2014-2024 le imprese italiane condotte da under 30 sono passate da 514mila a 404mila, con una perdita netta del 21%. I cali più sensibili che si registrano nelle costruzioni (-40%) e nel commercio (-34%), mentre quelle agricole sono rimaste poco sotto le 48mila unità, senza variazioni sostanziali. Il segno di una resilienza dei giovani agricoltori che viene però messa a dura prova dai troppi ostacoli che impediscono o rallentano l'ingresso e la continuità nella gestione delle imprese agricole: la mancanza di accesso al credito, la burocrazia, la carenza di infrastrutture e il limitato accesso alla terra ne sono alcuni esempi, come evidenziato da un rapporto del centro studi Divulga.

Ricambio generazionale stenta in tutte le regioni, tra alcune differenze

Condizioni, peraltro, che cambiano da territorio a territorio. Secondo l'analisi Divulga su dati Crea, in Emilia-Romagna, Toscana, Veneto e Friuli Venezia-Giulia gli ostacoli che impediscono ai giovani di entrare nelle attività agricole sono legati al limitato accesso alla terra.

Altre regioni italiane sono invece propense al ricambio generazionale e presentano una percentuale di giovani agricoltori maggiore rispetto a quella degli agricoltori anziani. In Basilicata, Sardegna e Campania il settore agricolo rappresenta una grande occasione di rilancio per i giovani in territori con elevati tassi di disoccupazione giovanile, mentre in Piemonte, Liguria, Lombardia, Valle d'Aosta e Province Autonome di Trento e Bolzano il settore agricolo, essendo parte sostanziale del quadro economico locale, tende a coinvolgere gli interessi dei giovani imprenditori.

Il 65% dei giovani agricoltori eredita l'azienda di famiglia

In generale il 65% dei giovani agricoltori eredita aziende gestite dalla famiglia e solo il 28% avvia e gestisce imprese completamente nuove. A pesare, denuncia Coldiretti, sono anche le situazioni strutturali che lasciano le aziende agricole indifese rispetto agli effetti dei cambiamenti climatici, alla diffusione dei cinghiali che devastano le colture, alla concorrenza sleale dei prodotti stranieri che devastano le colture.

«Liberare i giovani agricoltori dai lacci che mettono a rischio le nuove attività»

«Per sostenere il sogno imprenditoriale dei tanti ragazzi italiani che scelgono di costruirsi un futuro in campagna - sottolinea il presidente della Coldiretti Ettore Prandini - dobbiamo aumentare gli investimenti in agricoltura, garantendo le misure necessarie a favorire il ricambio generazionale nel nostro settore, ma anche creando le condizioni perché ogni giovane sia libero dai troppi lacci che ne mettono a rischio l'attività, dalla burocrazia alla

concorrenza sleale dei prodotti stranieri che non rispettano le nostre stesse regole. Solo così potremo costruire un'Europa meno fragile e meno dipendente dalle importazioni».

Le idee dei giovani agricoltori da Oscar

Ecco le innovazioni presentate all'Oscar green della Coldiretti al Villaggio di Venezia, con giovani agricoltori provenienti da ogni parte d'Italia.

La sostenibilità è al centro dell'invenzione di Chiara Spigarelli, della provincia di Udine, che ha pensato di sfruttare le proprietà della lana di pecora come base per la produzione di fertilizzanti, valorizzando quello che oggi rappresenta uno scarto da smaltire in funzione ecologica. Un materiale ricco di nutrienti, soprattutto azoto (circa 10%), e dalle eccellenti capacità di ritenzione idrica.

Dalla sinergia tra il dipartimento di Agraria dell'Università di Sassari, la Società Bs-Green e 15 allevamenti ovini del consorzio per la tutela della Igp Agnello di Sardegna e la ditta Daga Carni, arriva invece la filiera certificata a emissioni zero, la prima carne ovina certificata carbon neutral.

In Campania, a Napoli, Renato Paolucci ha puntato sulla produzione di piante aromatiche e microgreen utilizzando la tecnica dell'acquaponica. In questo sistema, i nutrienti necessari sono forniti dagli scarti dell'allevamento di pesci, mentre le piante purificano l'acqua per i pesci, consentendo un risparmio idrico del 95%.

Una rivisitazione in chiave moderna di una tecnica antica per il trapianto delle piantine di riso, è stata reintrodotta da Giuseppe Zafferoni nella sua azienda agricola nel Pavese. Questa tecnica permette di abbattere fino al 60% i consumi di acqua nelle risaie.

Sostenibilità ambientale e rispetto del territorio sono i principi cardine dell'azienda agricola Monge dove Giacomo Monge usa moderni sistemi come l'uso di atomizzatori a basso volume per risparmiare acqua, ridurre gli sprechi e diminuire drasticamente il tempo di lavorazione nei frutteti.

L'innovazione di prodotto è, invece, alla base di alcune idee proposte all'Oscar di Coldiretti Giovani come il primo pane di robiola di capra, creato pane utilizzando il siero fermentato derivante dalla produzione del formaggio al posto dell'acqua. In questo modo Ernesto Benfari ha ottenuto un pane soffice, digeribile e leggero.

Prendendo la più antica varietà di cime di rapa, raccolte fresche all'inizio della primavera, Nicola Di Benedetto ha rivisitato un simbolo della cucina pugliese, le orecchiette, rendendole uno snack da aperitivo per bar e ristoranti, incorporando le verdure all'impasto e poi friggendo il tutto ottenendo chips croccanti.

Viene, invece, incontro alle esigenze degli sportivi più attenti alla sostenibilità e alla sana alimentazione la prima agri-barretta energetica biologica ideata nelle Marche da Luca Ciacci. I valori nutrizionali sono studiati da un esperto nutrizionista, realizzato esclusivamente con ingredienti agricoli garantiti e certificati.

In Veneto, con Alberto Boccato nascono le uova ricche di omega-3, grazie alla start-up "Mamma Cocca". Questa innovativa azienda, in collaborazione con l'Università di Padova, ha brevettato una dieta speciale per le sue galline composta da mais, orzo, frumento e semi oleosi. Il segreto risiede proprio nei semi oleosi, ricchi di omega-3, che si trasferiscono dalle galline alle uova, rendendole freschissime e a basso contenuto di colesterolo.

Spazio anche al wellness con il primo anti-aging ricavato utilizzando i kiwi troppo piccoli per essere immessi sul mercato. Jacopo Trasolini, di Arezzo, ha creato un cosmetico anti-spreco rigenerante per le irritazioni, nutriente e ideale per chi ha la pelle sensibile.

In Calabria, l'azienda olearia Geraci e Macrofarm, uno spin-off universitario, hanno, invece, rivoluzionato il mondo del beauty creando il primo scrub ai microgranuli naturali dai noccioli d'oliva.

Ma ci sono anche giovani che sono stati capaci di valorizzare al meglio le caratteristiche del proprio territorio e la tradizione contadina. Un esempio è Vincenzo Cioti che in Abruzzo utilizza le nevi del Gran Sasso per far invecchiare il suo vino. Le bottiglie, portate a spalla, trascorrono sette mesi sotto la neve, invecchiando come se fossero anni.

Il Molise ha ritrovato la "Treccia di Santa Croce di Magliano", grazie a Maria Antonietta Paladino. Per secoli, questa lunga treccia bianca di mozzarella ha accompagnato la festa della Madonna dell'Incoronata, indossata dai pastori come simbolo di devozione. Un patrimonio ora reinventato in chiave moderna.

Viene, invece, dalla tradizione biblica la manna che Emiliano Appiano in Sicilia estrae dalla corteccia del frassino. Un prodotto dalle straordinarie proprietà depurative che offre numerosi benefici per il corpo. È utilizzata in cosmesi, nella tradizione dolciaria e persino nei piatti dei ristoranti stellati.

Tanti anche i giovani agricoltori che coltivano solidarietà in collaborazione spesso con le istituzioni. In Liguria sta nascendo un laboratorio per aiutare gli hikikomori, persone con disagi legati alla tecnologia, a uscire dall'isolamento grazie all'agricoltura di precisione. L'obiettivo è creare una comunità in campo dove i ragazzi utilizzeranno il loro know-how tecnologico, mentre l'azienda agricola offrirà formazione e supporto.

Sulle colline di Faenza, in Emilia Romagna, Laura Lombardi e suo fratello Mauro hanno trasformato la loro azienda agricola in una fattoria didattica-pedagogica incentrata sugli asini, offrendo interventi di pet-therapy per scuole e turisti.

A Roma Istituto tecnico agrario Emilio Sereni coinvolge tutti gli studenti, inclusi quelli con disabilità, in attività agricole, zootecniche, tecnologiche (agricoltura 4.0) e di sostenibilità ambientale, con una filiera solidale oltre che come fattoria sociale.