


OTT/NOV 16 

04
22

TREVISOFREEMAGAZINE



/ LELLO VOCE
/ ELISABETTA MASCHIO
/ PAOLO SARI

/ AGRICOLTURA 2.0
/ MARCA MISTERIOSA

**Marco
Goldin**
*Le mie
impressioni*



TROLLBEADS

THE ORIGINAL SINCE 1976



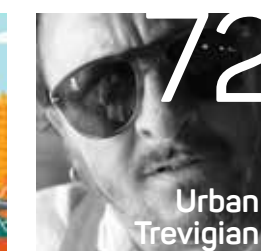
DE POLO
GIOIELLI

RIVENDITORE PREMIUM LAB SPECIALIST

CORSO DEL POPOLO, 59
TREVISO · TEL. 0422 540909

WWW.TROLLBEADS.IT

QUESTO NUMERO ott/nov16



ANNO 2 - N.5/16 - PERIODICO BIMESTRALE - EDITORE EDIMARCA SAS - STRADA COMUNALE CORTI, 54 - 31100 TREVISO - TEL. 0422 305764 - 0422@edimarca.it
DIRETTORE RESPONSABILE PAOLO COLOMBO - STAMPA MARCA PRINT - QUINTO DI TREVISO - REGISTRAZIONE TRIBUNALE DI TREVISO N. 230 DEL 28.09.2015
ROC N. 14021 - IN COPERTINA MARCO GOLDIN - FOTO DI ENRICO COLUSSI

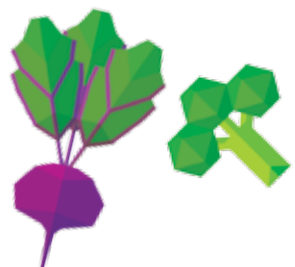


MARCA GOLOSA

Agricoltura 2.0

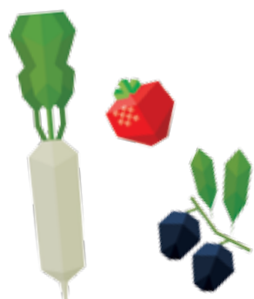
DAI SUCCHI DI KIVI AI GELATI ARTIGIANALI, DALL'OLIO DI NOCCIOLA AI SUCCHI DI MELA INVECCHIATI. QUANDO L'AGRICOLTURA GUARDA AL FUTURO, **LANCIANDO IDEE INNOVATIVE**. ECCO ALCUNI ESEMPI TREVIGIANI DI COME ANCHE IL SETTORE AGRICOLO SIA OGGI IN GRADO DI PROPORRE ESEMPI AZIENDALI DAVVERO RIUSCITI. E GOLOSI

“ Nel Piano Industria 4.0 sono stati previsti investimenti mirati nella ricerca e nello sviluppo delle tecnologie anche per l'agricoltura e l'agroalimentare ”



famigerato “Piano Industria 4.0”, il progetto ministeriale che grazie alle tecnologie e all'innovazione dovrebbe trasportarci di filato verso la quarta rivoluzione industriale, sono stati previsti investimenti mirati nella ricerca e nello sviluppo delle tecnologie anche per l'agricoltura e l'agroalimentare.

L'agricoltura ci salverà dalla crisi, insomma? Potrebbe non essere una definizione tanto azzardata, visto e considerato che il nostro paese, come dimostrato anche dal successo dell'ultima Expo, ha nei prodotti agroalimentari una carta importante da giocare nei mercati internazionali. E lo dimostra anche la crescita di iniziative innovative in campo agricolo anche nella Marca trevigiana. È vero che complessivamente, nel Veneto, l'agricoltura sconta ancora un forte ritardo e che le innovazioni stentano a decollare. Dai dati regionali, ad esempio, emerge come ben il 50% delle aziende agricole seguono tuttora un modello fortemente tradizionale: lavorano, in pratica, nello stesso modo di almeno un secolo fa. Eppure, grazie alla lungimiranza di alcuni giovani agricoltori, le



Coltivare è una delle più antiche attività umane. Sviluppatesi più di 10 mila anni fa a partire dalla celebre “mezzaluna fertile”, l'area mediorientale fra Tigri ed Eufrate definita anche come la “culla della civiltà”, l'agricoltura ha visto col tempo decrescere la sua importanza. Ed oggi, seppur importante ed essenziale per la nostra stessa esistenza, è spesso relegata nelle retrovie. Insomma, è un'attività primaria più di nome che di fatto. In Italia, ad esempio, contribuisce ad appena il 3% del Pil complessivo (anche se, considerando le attività che le ruotano intorno, dal packaging ai trasporti, dalla trasformazione al commercio, l'agroalimentare incide per il 17%). Eppure, secondo gli ultimi dati Istat di agosto, è in crescita rispetto all'industria. Tanto che all'interno del

“ Grazie alla lungimiranza di alcuni giovani agricoltori, oggi esistono realtà capaci di sfidare i mercati con proposte e idee stuzzicanti ”



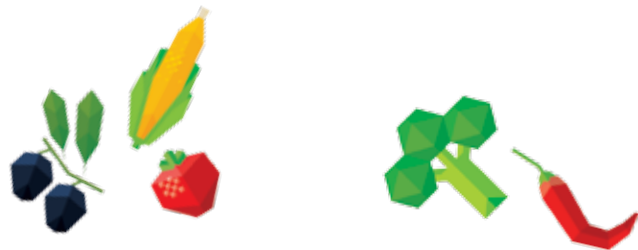
realtà più moderne, capaci di sfidare i mercati con proposte e idee stuzzicanti, ci sono, eccome. Eccone qualcuna.

Partiamo dalla **Kiwinny di Giavera del Montello**. Fondata nel 2008 dai fratelli altoatesini Philipp e Manuel Breitenberger, 32 e 27 anni, rilevando l'attività agricola del padre Hermann, è stata prima indirizzata sul confezionamento in proprio e poi sulla produzione di purée e succhi di frutta. È nato così un brand, che oggi conta su tre linee di prodotto (Kiwinny Smoothie, Kiwinny Jam e Kiwinny Juice), subito apprezzato e conosciuto, sia a livello nazionale che internazionale, tanto da essere premiato fra le 25 migliori startup italiane a Expo 2015. I “fratelli del kiwi”, come sono stati ribattezzati, dispongono di 10 ettari di piantagioni coltivate secondo il metodo dell'agricoltura biologica, che producono, grazie anche ad altre aziende terziste, 10 mila quintali di kiwi l'anno. Innovazione e naturalità (anche le confezioni sono bio) sono le chiavi del successo di Kiwinny, ma anche e soprattutto un approc-



cio al mercato moderno e dinamico. Ci spostiamo ad **Istrana** dove, nella frazione di Sala, c'è **Vaka Mora**, azienda agricola che ha fatto dei derivati del latte e della filiera corta il proprio core business, grazie ad un allevamento che conta su 130 bovini in totale, di cui 70 dedicati alla produzione di latte. Gestita dalla famiglia Fichera - papà Fioravanti coadiuvato dai figli Ivano e Andrea - è famosa soprattutto per il suo squisito gelato artigianale, realizzato mantecando su piastra a freddo a -17° il latte appena munto, con l'aggiunta di varie variegature, nutella, nocciola, amarena e altre per un totale di otto varietà. Assolutamente da provare. Ma anche il reparto formaggi dello spaccio aziendale, è a prova di buongustai, dai tradizionali piave, montasio e morlacco,





ai formaggi stagionati, le caciotte, la ricotta e gli stracchini, sino agli innovativi Ingordo, un formaggio erborinato, al CremaYo, uno spalmabile a base di yogurt conservato sott'olio, e al formaggio al pepe e peperoncino, che ha ricevuto la medaglia d'oro all'ultima edizione del Caseus Veneti.

Nelle campagne di **Silea**, a Sant'Elena, è nata invece **Rinocciola**, un'idea dei fratelli Simone e Nicola Serafin, nata dall'esperienza agricola già avviata dal nonno e seguita oggi anche da papà Davide e mamma Sabrina Pastrolin. L'idea era quella di dedicarsi, unico caso nel trevigiano e uno dei pochissimi in Italia, alla reintroduzione della coltivazione del nocciolo. Un solo ettaro, ma da questo, ed è qui l'intuizione geniale, produrre come risultato finale, l'olio di nocciola. Nel moderno laboratorio aziendale, le nocciole vengono pressate a freddo per mantenere le proprietà naturali, trasformandole in olio purissimo di alte qualità alimentari. La presenza di grassi alimentari utili al benessere della persona, grassi saturi, grassi monoinsaturi e grassi essenziali della serie Omega, rendono l'olio di nocciola perfetto sia nell'uso in cucina, ma anche in cosmetica, nei trattamenti terapeutici e nei massaggi naturali. Fare del semplice succo di mela qualcosa di diverso e originale? È la proposta di **Zolla14**, l'organic farm project creata nel 2005 a **Carbonera** da Marisa Saggio che oggi dispone di 5000 alberi da frutto attentamente selezionati e curati, mantenendo integro il loro patrimonio genetico. L'azienda è certificata biologica dal 2007 e dal 2013 ha avviato il metodo di coltivazione biodinamica, proponendo una linea di otto varietà di succhi limpidi di mela, che hanno ricevuto tantissimi riconoscimenti. Vero fiore all'occhiello di Zolla14 sono soprattutto le produzioni di "Auro" Riserva Speciale, ottenute con l'invecchiamento dei succhi limpidi di mela per affinarne il gusto, come si fa con il vino delle migliori annate. Dal 2010, inoltre, è stata avviata una produzione di malti biologici utilizzando i cereali antichi coltivati

in azienda, come l'orzo distico, il piccolo farro monococco Mezzaluna e il frumento Polonico Kamut con l'aggiunta del Radicchio Rosso di Treviso Tardivo Igp Winter Flower che ha dato origine, nel 2014, alla birra doppio malto "Raro" 100% biologica.



CHI E DOVE

KIWINY

Via dei Caramini 21, Giavera del Montello
0422 774374
www.kiwibio.com

VAKA MORA

Via Postumia Romana Ovest 47A,
Sala di Istrana
0422 731090
www.vakamora.it

RINOCCIOLA

Via Pozzetto 29, Silea
349 4476390
www.rinocciola.com

ZOLLA14

Via Cartier 14, Pezzan di Carbonera
0422 445545
www.zolla14.it

LUCE+GAS
ENERGIA
DALLE
NOSTRE
MANI

www.ascotrade.it
numero verde 800 918 208
seguici sui nostri social
e scarica l'app

