TUTTE LE STORIE DELLE DONNE PREMIATE

**CREATIVITA’ – DALLA STALLA ALLO STILE**

**Gloria Merli - Emilia Romagna**

“Tornassi indietro lo rifarei cento volte”: così Gloria Merli descrive la sua scelta di dare avvio ad un allevamento di alpaca all’interno della azienda di famiglia. Mentre preparava la tesi in Architettura al Politecnico di Piacenza, Gloria scopre per caso il mondo di questi docili animali e se ne innamora: nasce così, nel marzo del 2016, l’allevamento Alpaca di Marano, nel cuore della Valtidone, ad Albareto di Ziano, in provincia di Piacenza, dove ai vigneti curati dalla mamma Gloria ha affiancato l’allevamento di rarissimi alpaca di razza huacaya di diversi colori. Una vera scommessa, visto che allora gli alpaca non erano ancora considerati animali da reddito, come invece sono oggi grazie anche alla battaglia di Gloria insieme a Coldiretti. Quello di Gloria è uno dei pochi allevamenti in Italia e viene gestito seguendo una filosofia ben precisa: tutto ruota intorno al benessere di questi animali, dotati di microchip e pedigree, seguiti da attenti controlli veterinari per garantire loro salute e serenità così da ottenere anche un miglioramento genetico del gregge. Questo consente a Gloria di ottenere un prodotto buono, artigianale, naturale e soprattutto Made in Italy: una fibra luminosa, fine, che poi, con un percorso di filiera corta attento ad ogni fase della trasformazione, diventa un filato pregiato, lavorato secondo metodi naturali e senza impiego di sostanze chimiche né tinture. Nel laboratorio di maglieria presente in azienda Gloria confeziona accessori e capi di abbigliamento, anche su misura, con filati 100% di alpaca e con colorazioni naturali, usando strumenti della tradizione artigianale come telai, ferri e uncinetto: è quella che lei ama chiamare l’etica del fatto a mano, ovvero “arte del creare un oggetto che incarna unicità e non lascia nulla al caso”.

**AGRICOLTURA EROICA - L’AGRIGELATERIA CHE SALVA IL PICCOLO BORGO**

**Barbara Conti – Toscana**

“Volevo rimanere a vivere qui”. È per questo che Barbara Conti ha creato nel 2012 un’azienda che le desse l’opportunità di lavorare tutto l’anno nel piccolo borgo di Bergugliara, nella Valle di Zeri in alta Lunigiana, dove gli abitanti in inverno arrivano a trenta unità e dove la bellezza incantevole del paesaggio stride con il dolore dell’abbandono. Barbara è figlia di pastore e non voleva abbandonare questa terra bellissima anche se difficile: per questo anche grazie agli aiuti del PSR della regione Toscana ha creato l’azienda “i tre Fantoti” (i tre bambini , nel dialetto locale), multifunzionale, sostenibile e circolare, in cui si allevano vacche da latte della razza Pezzata Rossa e Bruna Alpina che vagano libere in alpeggio praticamente tutto l’anno mangiando fieno ed erba medica, e il cui latte viene trasformato dal caseificio aziendale in prodotti caseari della tradizione (freschi come la ricotta e stagionati) e innovativi (come lo stracchino, lo yogurt, i dessert), venduti direttamente in azienda, e infine in gelato, prodotto e venduto nella annessa gelateria. È proprio il gelato, l’ultima evoluzione del caseificio, ad attirare tutto l’anno turisti e visitatori che fanno anche un’ora di auto, dalla Emilia Romagna, dalla Liguria e dalla costa, per arrivare fin sotto la collina dove sorge l’agri gelateria: lasciata la macchina lungo la strada comunale si incamminano a piedi lungo la salita per mettersi in fila davanti alla porta ad arco incastonata in un casolare in pietra. Mentre le mucche ritornano dal pascolo, aspettano il proprio turno per accedere alla gelateria ed uscire poi con una coppetta bianca e rossa al gusto di ricotta e fragola o con un cono al gusto top di castagna. E con il loro gelato si siedono finalmente sulle panche di legno ad ammirare il panorama e a godere del clima invidiabile dell’appennino. Era proprio questo l’obiettivo di Barbara: attirare visitatori per dare l’opportunità al piccolo borgo di essere conosciuto e ammirato, e dimostrare che fare agricoltura in montagna è certamente faticoso, ma è possibile. Quando la volontà di rimanere è forte, allora è possibile creare imprese che riportano allo splendore anche il più isolato dei borghi.

**AGRIWELLNESS – YOGA TRA LA LAVANDA**

**Valentina Galesso – Veneto**

L’obiettivo di Valentina leader delle quote rosa di Coldiretti Padova e viceresponsabile regionale, titolare di una meravigliosa azienda, un posto incantato tra piante e erbe officinali era dare a tutti la possibilità di riconnettersi con il proprio io più profondo grazie al contatto con la natura. È così che l’azienda diventa un vero e proprio Agriturismo del Benessere, con coltivazione di lavanda a forma di labirinto (il più grande d’Italia) dove i visitatori possono perdersi per ritrovarsi. Il labirinto di lavanda si ispira a quello che si trova nel pavimento della cattedrale di Notre Dame des Chartres, e rappresenta il cammino iniziatico dei Templari. Per Valentina è il luogo dei sogni, dove le persone possono camminare verso il centro di se stesse per riconoscere i propri talenti e obiettivi più profondi, grazie anche alle essenza benefica che la lavanda diffonde tutto intorno. La lavanda è una pianta del benessere, favorisce il rilassamento e aiuta il sonno e la meditazione: con il suo olio essenziale Valentina, inoltre, insieme alle donne che con lei gestiscono l’azienda, produce creme e lozioni per la cura di sé, e, immersi tra i profumi di lavanda, organizza corsi di yoga, meditazione e concentrazione oltre che esperienze formative di coaching.

**CAMBIO VITA – DAL MARKETING ALLA SERRA ZEN**

**Doris Begnozzi – Lombardia**

Doris Begnozzi, 45 anni, è un’imprenditrice agricola di prima generazione, fondatrice di Vita Green Wood Lab con sede a Borgo Mantovano, in provincia di Mantova. Geometra, laureata in Scienze Politiche all’Università di Bologna, Doris ha lavorato per diversi anni nell’ambito del marketing e organizzazione eventi. Nel 2022 ha deciso di cambiare vita e allontanarsi dallo stress del lavoro. Dopo il periodo del Covid decide di buttarsi e di seguire la sua grande passione per piante e fiori, ricominciando tutto da zero: anche grazie al supporto di Coldiretti, ha aperto una serra molto particolare, un laboratorio sensibile e innovativo dove si coltiva e crea, e in cui si possono scovare – come lei ama ricordare - semi di felicità da ridistribuire poi nella vita quotidiana di tutti coloro che vogliono visitarla. Doris coltiva in serra piante da interno scelte per le loro particolarità (piante rare, poco note, e piante “della nonna”) e, in pieno campo, piante aromatiche come erba luigia, lavanda, rosmarino, elicriso, con cui produce incensi naturali. La sua serra zen è un luogo davvero piacevole: è arredata e divisa in settori (tra cui spicca quello sovrastato da un cartello con la scritta “rianimazione” e in cui alloggiano le piante che non sono proprio in ottima forma). Doris la definisce un vero e proprio ecosistema, in cui si incontrano e convivono energie e i contributi di tante persone. La continua ricerca e il confronto con i colleghi produttori sono un impegno imprescindibile nella sua attività, così come lo è l’inclusione: presso la sua azienda Doris crea degli eventi in cui coinvolge bambini e genitori con giochi che educano al potere del riciclo (come le bombe di semi e fogli di carta riciclata, interamente fatti a mano e con semi all’interno da piantare) e in cui, attraverso la lettura, la manipolazione ed esperienze sensoriali di vario genere, trasmette la sua passione e soprattutto l’importanza di apprendere e imparare dalla natura.

**DONNE E FUTURO – ECOROTAIA IN VIGNA**

**Sara Manganone – Valle d’Aosta**

Sara, 26 anni, e suo cugino Marco, completati ognuno il proprio ciclo di studi, - totalmente diversi dall’ambito agricolo - capiscono di avere una missione: ridare vita alla terra e al vigneto coltivato già dal loro bisnonno. È così che nel 2019 nasce Château Vieux, azienda vitivinicola che porta il nome che il bisnonno Alessandro Manganone usava per riferirsi al vino “di casa”, nella piccola località di Roveretta, a Pont-Saint-Martin. Il terreno dell’azienda è ampio e copre spazi dal paesaggio invidiabile: discese ripide all’ombra di una vegetazione rigogliosa e vette dal panorama mozzafiato. Il vigneto era abbandonato da 50 anni e i due cugini lo hanno ripristinato, ricostruendo muretti a secco e armatura del vigneto, nel pieno rispetto dei vincoli paesaggistici, fino a coltivare oggi tre ettari e a produrre circa 5000 bottiglie con 4 etichette (due di nebbiolo, una di pinot grigio e una di rosé), che si possono degustare durante gli aperitivi in pergola organizzati proprio per valorizzare i vini e i prodotti tipici del territorio. L’ultima sfida vinta dai due cugini è stata la realizzazione di una monorotaia completamente ecosostenibile (per questo a ragione chiamata eco rotaia) che crea un collegamento tra la proprietà (a cui si accede solo a piedi), la strada più vicina e i terrazzamenti dei vigneti più ripidi. L’eco rotaia percorre 240 metri, passando attraverso un bosco storico e vicino al Ponte romano del I secolo a.c., affrontando pendenze notevoli, anche di 45 gradi, per un dislivello totale di 140 metri. È completamente sostenibile perché si alimenta grazie ad una batteria collegata a pannelli fotovoltaici che le permettono di essere efficace sia d’estate che d’inverno, e che sfrutta anche le diverse pendenze per ricaricarsi. Grazie all’eco rotaia Sara e Marco riusciranno a raggiungere il loro prossimo obiettivo, e cioè riqualificare anche la restante parte del terreno ancora abbandonato e riportare a coltivazione nuovi terreni, per ridare nuova vita alla terra che il bisnonno aveva cominciato a coltivare, e allo splendido territorio che la circonda.

**DONNE E MADE IN ITALY NEL MONDO – LA VIGNA PUGLIESE OLTREOCEANO**

**Teresa Diomede – Puglia**

Teresa Diomede è nata nel 1972, è una donna vulcanica e volativa: circa 20 anni fa ha preso in mano le redini di parte dell'azienda agricola di famiglia per renderla più performante, sia dal punto di vista delle varietà delle colture, sia dal punto di vista economico. Attenta alla tradizione e alle varietà storiche che da oltre un secolo fanno di Rutigliano, paese agricolo in provincia di Bari, la patria dell'uva da tavola, ha voluto continuare e migliorare la produzione della nota varietà ‘Italia’, ma ha aperto l’azienda a nuove varietà interessanti per i consumatori e per il mercato, come la Red Globe. Ma grazie a intensa ricerca e sperimentazione Tersa ha avviato la coltivazione della varietà senza semi Regal, da uva bianca, e il fiore all’occhiello dell’azienda: la varietà Crimson, un’uva a bacca rossa dolcissima. Insieme a Teresa nell’azienda agricola Racemus lavorano 35 dipendenti stagionali - in misura maggiore donne – che contribuiscono al successo delle sue uve all’estero: l’azienda esporta infatti 6mila quintali di uva da tavola in Olanda, Germania, Francia, Portogallo, Spagna, Polonia, Arabia Saudita, Libia, Martinica, Kuwait, Ile de La Reunion, Senegal, Guatemala e altri paesi ancora. Forse questo successo nell’export viene anche dalla particolare capacità che ha Teresa di comunicare la passione per la sua terra e per la sua uva, capacità attestata anche da una laurea honoris causa in comunicazione. Teresa è un’imprenditrice di successo che ha passato tutta la sua vita tra i filari: per una donna essere ai vertici di una grande azienda non è ancora così scontato e per questo la cosa di cui Teresa va più orgogliosa, pensando al suo percorso, è il fatto di essere diventata un esempio per le donne del suo territorio, con la speranza che sempre più donne abbiano la possibilità, quando lo vogliono, di prendere in mano e portare al successo una grande azienda, proprio come ha fatto lei.

**DONNE PER IL SOCIALE – L’ACCOGLIENZA SFIDA IL CAPORALATO**

**Stefania Mazzotta – Calabria**

La sua è una storia di amore. Imprenditrice agricola di 38 anni e mamma di 4 bambini, Stefania inizia nel 2019 a prendersi cura dei poveri, degli emarginati sociali, di tutti coloro che il mondo disconosce. Si occupa dell’accoglienza dei migranti a 360 gradi con l’obiettivo di donare loro strumenti di integrazione sociale, culturale ed economica attraverso il lavoro nei campi che favorisce l’interazione con la comunità locale e dia loro competenze che possono servire per il futuro. La sua azienda è a Francavilla Angitola, un piccolo comune nella provincia di Vibo Valentia. I migranti che arrivano da Stefania hanno affrontato viaggi disperati, a piedi, oppure nascosti nei barconi, sotto i camion, attraversando boschi e montagne pericolose, mari tempestosi, spesso di notte, per superare confini blindati; sono stati respinti una, due, dieci, anche venti volte, in modo spesso brutale e illegale. Sono quelli che tutti conosciamo come vittime del caporalato. I primi ragazzi extracomunitari Stefania li ha accolti a casa sua, insieme alla sua famiglia; col tempo ha acquistato un lotto di terreno ed ha costruito proprio per loro una casa di legno dove ancora oggi vivono i due primi arrivati, Salvatore e Isacco. Ma per fare vera accoglienza e costruire nuove opere serviva un’attività vera e propria che la aiutasse a sostenere anche i costi. E’ nata così la sua azienda agricola che produce ortofrutta in cui dare ai migranti un ambiente sano e piacevole sia a livello lavorativo che personale. Ma la sua missione non finisce qui, con Salvatore e Isacco oggi ci sono altri sette giovani che svolgono l’attività agricola e tutti insieme condividono con la famiglia di Stefania gran parte del loro tempo. Dai loro racconti sulle difficoltà ma anche sul coraggio e la voglia di riscatto nasce in lei l’idea di fondare insieme a loro una Associazione di promozione sociale, grazie alla quale proprio i migranti, ospiti della sua azienda, sono diventati attori principali del suo progetto di agricoltura sociale.

**EDUCAZIONE ALLA CAMPAGNA AMICA – UNA VITA A COLORI**

**Flavia Sbrolli - Umbria**

Flavia ama i colori. Durante la preparazione della tesi allo IED (Istituto Europeo di Design) nel 2010 Flavia ha un’idea: perché non usare tinture antiche per colorare tessuti e capi di abbigliamento moderni? Così, poco dopo aver completato il corso di studi, sempre nel 2010, con tanto entusiasmo, ma anche mille paure e non poco sacrificio, decide di aprire un laboratorio sperimentale di tinture naturali, dove riesce a mettere a punto alcune ricette tintorie e si specializza in tessuti naturali di origine vegetale e animale. Così con coraggio e determinazione Flavia decide di rimanere nel suo bellissimo territorio umbro, e fonda il suo piccolo marchio di abbigliamento a Terni. Dopo aver partecipato a diverse fiere internazionali Flavia decide di dedicarsi in modo specifico alla coltivazione e all'estrazione di pigmenti: nasce così nel 2017 Terre di Fulvio, un'azienda agricola che, oltre a produrre olio e marmellate, coltiva piante tintorie e piante officinali all'interno di una serra innovativa in continuo sviluppo, dove oggi sperimenta anche l’uso di alcuni pigmenti in ambito alimentare (per colorare pasta e dolci). L’aspirazione più grande di Flavia è però quella di far diventare la sua azienda un centro di diffusione della cultura della sostenibilità e rispetto della natura: grazie alla sua attività di Fattoria Didattica Flavia riesce a tramandare, attraverso attività ludiche, tutti i segreti delle piante tintorie. Nelle serre dell’azienda si svolgono infatti lezioni di tintura, in cui i bambini e ragazzi possono imparare a tingere attraverso la natura, dall’estrazione del colore fino al capo finito. Le nuove generazioni possono così avvicinarsi al mondo della coltivazione di piante tintorie e officinali coltivate in serre altamente tecnologiche dotate di strumenti all’avanguardia in grado di muovere il piano di coltivazione a seconda del fabbisogno delle piante, sistemi di monitoraggio della temperatura, dell’umidità e dell’irrigazione per la coltivazione sostenibile e rispettosa delle risorse naturali.

**PREMIO SPECIALE: MELODIE CONTRO LA VIOLENZA**

**Chiara Luppi – Veneto**

Giovane cantante padovana di origine italo-armena scelta dalla indimenticabile Raffaella Carrà come finalista di The Voice, programma cult di Rai2 e nella top ten di “Sanremo giovani”. Una laurea in Architettura presso l’università dii Venezia, consegue anche la seconda laurea in Canto Jazz, presso il conservatorio di Castelfranco Veneto. Un premio speciale va a Chiara Luppi, cantautrice scelta dalla indimenticabile Raffaella Carrà come finalista di The Voice, programma cult della Rai e nella top ten di “Sanremo giovani” ora impegnata in musical internazionali. Chiara è da sempre vicina alle donne Coldiretti attraverso importanti iniziative di raccolta fondi. Con i suoi concerti ha sostenuto importanti progetti di aiuto al suo territorio. Ha, infatti abbracciato la causa della riforestazione dei boschi veneti atterrati dalla tempesta Vaia. Oggi è impegnata nei mercati di Campagna Amica come testimonial per la promozione dei “prodotti gentili” il cui ricavato, attraverso l’iniziativa #COLTIVIAMOILRISPETTO viene destinato alle associazioni che si occupano dell’inserimento nel mondo del lavoro delle donne vittime di violenza. Il premio va a Chiara per aver avuto il coraggio di fare qualcosa di concreto per le donne in difficoltà. Oggi purtroppo, il fenomeno del femminicidio, ha ormai raggiunto una proporzione spaventosa che non può più essere ignorata. Attraverso l’agricoltura rosa Chiara vuole essere protagonista e portare il proprio contributo creando una importante rete di sostegno alle donne.