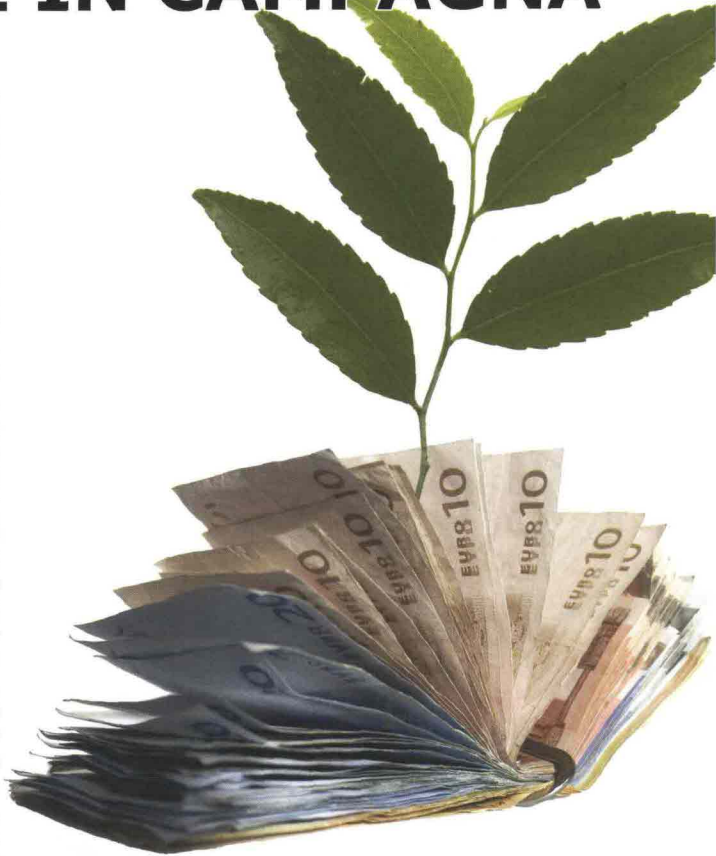


7 nazionale

LAVORO DA GREEN ECONOMY 100MILA POSTI IN CAMPAGNA

Grazie alla green economy si aprono opportunità per oltre centomila posti di lavoro per i prossimi tre anni nelle campagne dove per la prima volta da dieci anni si è verificata una inversione di tendenza e sono aumentate del 4,2 per cento le imprese condotte da giovani under 30 nel secondo trimestre del 2012, anche per effetto delle nuove professioni che vanno dall'agrigelateria al sommelier della frutta, dall'affinatore di formaggi al birraio a chilometri zero, dallo stagionatore di miele al lavoro nei mercati e nelle botteghe degli agricoltori di campagna amica. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti che ha collaborato alla redazione del rapporto 2012 di Greenitaly presentato della fondazione **Symbola** proprio in occasione della divulgazione dei dati Istat sulle "Prospettive per l'economia italiana nel 2012-2013" che danno in peggioramento i dati della disoccupazione. Secondo l'indagine Coldiretti/Swg la maggioranza dei giovani italiani, a differenza delle generazioni che li hanno preceduti, non sogna più un lavoro nell'ufficio di una banca magari in una grande metropoli, ma vorrebbe invece gestire un agriturismo in piena campagna. La metà dei giovani tra i 18 ed i 34 anni - sottolinea la Coldiretti - preferirebbe infatti gestire un agriturismo piuttosto che fare l'impiegato in banca (23 per cento) o anche lavorare in una multinazionale (19 per cento). Venute meno le garanzie del posto fisso che caratterizzavano queste occupazioni, sono emerse tutte le criticità di lavori che in molti considerano ripetitivi e poco gratificanti rispetto al lavoro in campagna.

Numerosi sono gli esempi di idee innovative nate con la green economy come il "sommelier della frutta" che è una nuova figura professionale nata grazie ad Onafrut della Coldiretti, la prima associazione nazionale assaggiatori della frutta. I sommelier della frutta si propongono di insegnare alle nuove generazioni e non a riconoscere varietà, grado di maturazione, sapore, colore, origine e profumo di mele, pere, pesche e anche dei piccoli frutti. Ma c'è di più, e chi punta al titolo di "Maestro assaggiatore", il grado più alto della categoria, può frequentare corsi tenuti da docenti universitari ed esperti in analisi sensoriale ed aspirare grazie a queste conoscenze di trasformare un hobby in un vero e proprio lavoro. C'è chi come la cascina San Pé a Poirino in provincia di Torino che produce "latte alta qualità" e in parte trasforma in gelato, organizzando visite guidate per far vedere alle scolaresche tutto il processo di trasformazione. Vengono usati solo i migliori ingredienti, ovviamente naturali e gran parte della produzione del proprio frutteto. www.agrigelateria.it. Renata Madaio in Campania fa invece l'affinatore di formaggi è un mastro casaro più evoluto perché lavora il latte direttamente in alta montagna e "concia" il formaggio per renderlo davvero unico. Affinare un formaggio vuol dire portare il prodotto, dopo la fase di stagionatura, ad una qualità superiore e ad un gusto tipico ed esclusivo del territorio di provenienza. Saverio Denti in Emilia Romagna si è quasi trasformato in alchimista recuperando l'assenzio



tanto amato dai poeti maledetti ma anche tanto perseguitato nei secoli. E così attraverso diverse ed interessanti sperimentazione di essenze nasce l'assenzio del Mistico Speciale, speciale distillato composto da anice verde, finocchio, artemisia, melissa e issopo, tutte erbe coltivate nei terreni dell'azienda. Nei laboratori aziendali le erbe, come un tempo, attraversano la macerazione e vengono alloggiare nei preziosi alambicchi con alcol a 85 gradi, poi vengono distillati, tutto attraverso un'esclusiva lavorazione manuale. Vito Pagnotta in Campania nell'azienda dove si produceva il grano oggi fa nascere con il sostegno della Coldiretti un'ottima birra artigianale. L'azienda puntata sulla ricerca e sulla qualità, trasformando i propri cereali nella materia prima per la produzione artigianale della birra. Una esperienza che - continua la Coldiretti - si sta diffondendo in tutto il Paese dove si moltiplicano i birrifici a chilometri zero. Un fenomeno che ha favorito il boom di aperture dei mercati e delle botteghe degli agricoltori della Coldiretti ha creato peraltro importanti opportunità occupazionali con migliaia di nuovi posti di lavoro nei punti di vendita diretta della rete di campagna amica della quale fanno parte 4.739 aziende agricole, 877 agriturismi, 1.105 mercati, 178 botteghe ai quali si aggiungono 131 ristoranti e 109 orti urbani, per un totale di quasi settemila punti vendita.