# ASSOCIAZIONE AGRICOLTORI CUSTODI DELLA COMUNITÀ DEL CIBO A ENERGIE RINNOVABILI DELLA TOSCANA

## *GUARDIAN FARMERS OF TUSCANY'S RENEWABLE ENERGY FOOD COMMUNITY*

COMUNITÀ DEL CIBO

TOSCANA

ENERGIA RINNOVABILE

## LA COMUNITÀ DEL CIBO A ENERGIE RINNOVABILI

Nasce ufficialmente nel 2009, con la firma dello statuto dell'Associazione "Agricoltori Custodi della Comunità del Cibo a Energie Rinnovabili della Toscana", grazie ad un'intesa tra **CoSviG, Slow Food Toscana, Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus.**

È la **prima Comunità del cibo ad energia pulita e rinnovabile, al mondo, che opera nel settore agroalimentare** e che insiste sui metodi di produzione oltre che sui prodotti, ed è composta da imprenditori che hanno come priorità quella della sostenibilità ambientale.

Possono aderirvi produttori che rispettino **tre principi fondamentali:**
**SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE:**
UTILIZZO RILEVANTE DELLE ENERGIE RINNOVABILI NEL PROCESSO PRODUTTIVO (geotermia, fotovoltaico e solare termico, biomasse, eolico)

**FILIERA CORTA:**
MATERIE PRIME PROVENIENTI DAL TERRITORIO TOSCANO

**TERRITORIALITÀ:**
SEDE PRODUTTIVA NEL TERRITORIO TOSCANO

**Benefici**
- Riduzione delle emission di CO2
- Portare in tavola prodotti eccellenti ottenuti attraverso procedure eco-compatibili
- Diritto, per gli associati, di esporre sui propri prodotti il **marchio collettivo** della Comunità del Cibo a garanzia dell'utilizzo di energia pulita e del rispetto dei principi di Slow Food: "buono, giusto e pulito". "Buono" riferito alla qualità; "giusto" riferito ad una adeguata gratificazione per il produttore; "pulito" riferito a sistemi di produzione rispettosi dell'ambiente. A questi si aggiunge "rinnovabile", cioè prodotto con energie rinnovabili.

**CoSviG**
Consorzio per lo Sviluppo delle aree Geotermiche. Ente a capitale pubblico che da molti anni opera nel settore della promozione e della realizzazione di iniziative coerenti con programmi di sviluppo sostenibile dei territori geotermici e dell'intera Regione Toscana.

**Slow Food**
Associazione internazionale non-profit che promuove e valorizza la cultura enogastronomica e le tradizioni agricole locali. Fondata nel 1986 da Carlo Petrini come risposta al *fast food.*

**Fondazione Slow Food per la biodiversità Onlus**
Difende la biodiversità alimentare e promuove la sostenibilità in agricoltura.

**La Comunità del Cibo a Energie Rinnovabili invita a visitare le proprie aziende.**

## RENEWABLE ENERGY FOOD COMMUNITY

Officially founded in 2009 with the signing of the Statute of the "Guardian Farmers of Tuscany's Renewable Energy Food Community", thanks to an agreement between **CoSviG, Tuscany Slow Food, Slow Food Foundation for Biodiversity.**

The Renewable Energy Food Community is the world's **first food community of local businesses operating in the food industry which uses clean and renewable energy in their manufacturing cycles**. The Community takes into account production methods and final products, ensuring their environmental sustainability.

Requirements for membership are:
**ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY:**
SIGNIFICANT USE OF RENEWABLE ENERGY IN THE PRODUCTION PROCESS (geothermal, PV and solar thermal panels, biomass, wind)
**SHORT CHAIN:**
RAW MATERIALS COMING ONLY FROM TUSCANY
**TERRITORIALITY:** PRODUCTION SITES LOCATED IN TUSCANY

**Benefits from renewable energy food production:**
- Reduction of $CO_2$ emissions
- Production of excellent food through nature friendly procedures
- The right, for members, to exhibit their products with the **collective brand** of food community as a guarantee of the use of clean energy and the respect of the principles of Slow Food: "good, clean and fair". "Good" refers to the quality, "right" refers to an appropriate reward for the producer; "clean" refers to nature friendly production systems. And last but not least, "renewable", because produced through renewable energy.

**CoSviG**
Consortium for the Development of Geothermal areas, a publicly owned institution which takes an active part in the promotion and implementation of initiatives on sustainable development programs for geothermal areas and the entire Tuscan region.

**Slow Food**
An international non-profit organization that promotes and enhances gastronomic culture and local agricultural traditions. Founded in 1986 by Carlo Petrini in response to *fast food*.

**Slow Food Foundation for Biodiversity**
Foundation for defense of food biodiversity and promotion of sustainability in agriculture.

**The Renewable Energy Food Community invites you to visit their companies.**

# FATTORIA SAN FELO

**VINO DOCG MORELLINO DI SCANSANO E DOC MAREMMA TOSCANA**

**FOTOVOLTAICO**

La passione per la coltivazione della vite, l'attaccamento alle tradizioni contadine, unite al desiderio di fornire un modesto ma pur importante contributo alla promozione della terra di Maremma, hanno consentito nel 2001 alla famiglia Vanni, di fondare **l'Azienda "San Felo",** una splendida fattoria situata nel cuore della terra dei Butteri, sul cucuzzolo di Poggio La Mozza, a pochi chilometri da Grosseto. L'Azienda San Felo ha investito molto sul futuro realizzando una **cantina di oltre 1000 mq dotata di un impianto fotovoltaico per l'approvvigionamento energetico**. Conta su una superficie a vigneto di circa 30 ettari dove in prevalenza è stato impiantato **Sangiovese**, ma anche **Cabernet Sauvignon, Merlot Noir, Alicante e Syrah** per i vitigni a bacca rossa e **Vermentino, Ansonica, Viognier** per i vitigni a bacca bianca.

San Felo è strutturata in modo da consentire autonomamente ogni fase di lavorazione, come si dice in gergo "chiudere la filiera": dalla coltivazione dell'uva alla raccolta, lavorazione, im-

bottigliamento, confezionamento, spedizione del prodotto. Questo consente alla **Fattoria San Felo** di programmare e ottimizzare le risorse producendo circa 150.000 bottiglie all'anno con l'obiettivo di **privilegiare l'alta qualità ed il giusto prezzo dei vini**. L' enologo Fabrizio Moltard collabora con l'azienda per la produzione di tutti i suoi vini, principalmente **Morellino di Scansano DOCG** e **DOC Maremma Toscana**, che attualmente sono sette: **San Felo, Balla la Vecchia, Lampo, Dicioccatore, Aulus, Le Stoppie ,San Felo Viognier**.

FATTORIA SAN FELO

**Contatti**
Magliano in Toscana (GR)
Tel. 0564 1836727
info@fattoriasanfelo.it
www.fattoriasanfelo.it

COMUNITÀ DEL CIBO TOSCANA ENERGIA RINNOVABILE

# FRANTOIO SAN LUIGI

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**
**CONDIMENTI AROMATIZZATI**
**FOTOVOLTAICO, BIOMASSE (NOCCIOLO DI OLIVA)**

Fondato nel 1992 dalla passione di Paolo Sabatini per i prodotti agricoli (in particolare gli ulivi ed il loro prezioso nettare) e dall'amore per la sua terra, la Maremma. Non a caso il frutto di questa passione viene oggi denominato "L'Oro di Maremma".
Il frantoio utilizza impianti all'avanguardia e tecnologie produttive rispettose della natura per ottenere un olio di eccellente qualità. Dal 2009 la produzione è **100% "Carbon Free"**. L'energia necessaria è completamente autoprodotta e le uniche fonti energetiche utilizzate in azienda sono il sole (un **impianto fotovoltaico da 44 Kw** per l'energia elettrica) ed il nocciolino delle olive (una **caldaia a**

**biomassa** per quella termica). Oggi alla passione di Paolo si è affiancata quella del figlio Luigi. Insieme offrono ogni stagione un olio fresco, sano e di qualità.
Le olive provengono da una cerchia di olivicoltori (compresa la famiglia Sabatini) ubicati in un raggio di circa 40 Km dal Frantoio.

Entro 48 ore dalla raccolta, le olive, dopo un'attenta selezione da parte di Paolo e Luigi, vengono avviate al ciclo produttivo.
Nel frantoio si trovano due linee di produzione, una tradizionale con macine di granito e presse idrauliche ed una moderna, detta a ciclo continuo, realizzata interamente in acciaio inox.
"L'Oro di Maremma" viene oggi ottenuto con l'impianto moderno poiché il prodotto che ne risulta incontra i maggiori favori del palato della clientela essendo un olio dai profumi e dalle fragranze più intense e fresche. È in sostanza un semplice succo di frutta di alta qualità, estratto solo con procedimenti meccanici e rispettoso dell'ambiente.
Per la produzione dei **condimenti al Rosmarino, Basilico, Limone, Aglio e Peperoncino** vengono utilizzati soltanto metodi naturali.

**Contatti**
Gavorrano (GR)
Loc. Basse di Caldana
Tel. 0566 81790
info@frantoiosanluigi.it
www.frantoiosanluigi.it

# HOSTARIA LA PERGOLA

**RISTORANTE PIZZERIA**
**PIZZA**
**COTTURA A LEGNA**

**Hostaria La Pergola di Radicondoli** da generazioni accoglie i suoi clienti in un ambiente unico e ricco di sapori.
La vista dalla sua terrazza spazia sulle tipiche colline toscane tra Volterra, San Gimignano fino all'Appennino Tosco Emiliano.
La **cucina toscana** preparata da sapienti mani cura i dettagli per la **pasta fatta in casa, i salumi territoriali così come i formaggi, la selvaggina e la tipica Cinta Senese**.
La **Pizzeria e la Panetteria** si basano su principi fondamentali basati sulla **ricerca di farine provenienti esclusivamente da agricoltura sostenibile**. Le **farine macinate a pietra** e il lievito madre fanno la differenza sul fronte nutrizionale.

**Il pane e la pizza sono cotti a legna**.
La **cantina** raccoglie etichette dal territorio circostante e dalla Toscana. I vini sono biologici e prodotti con tecniche che esaltano la qualità del prodotto.

lapergola
HOSTARIA DI RADICONDOLI

**Contatti**
Radicondoli (SI)
Tel. 0577.790717
info@lapergoladiradicondoli.it
www.lapergoladiradicondoli.it

COMUNITÀ DEL CIBO TOSCANA ENERGIA RINNOVABILE

# LA PODERINA TOSCANA

**AZIENDA BIOLOGICA**
**AD ENERGIA RINNOVABILE**

**Olio extravergine di oliva Igp Toscano e Dop Seggiano, vino Montecucco DOCG**

**FOTOVOLTAICO, BIOMASSE (nocciolo di oliva e potature olivo)**

Nasce nel 1996 da un'idea di Fausto Borselli che, con l'impianto di olivi e viti, inizia la produzione biologica di **Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP e Vino Montecucco Rosso DOC.** Vengono rilevati terreni incolti e scelte *cultivar*, ognuna con caratteristiche diverse e con particolarità ben precise, per creare delle selezioni di oli molto ampie così da soddisfare un'ampia fascia di consumatori. Dal 2005 Davide Borselli prende il posto di Fausto, apre il mercato ad un pubblico più internazionale e crea le tre attuali selezioni aziendali: **Etichetta Oro DOP** (*monocultivar* di Olivastra Seggianese certificata DOP), **Etichetta Argento** (Correggiolo, Frantoio, Leccino e Olivastra), **Gocce di Montegiovi** (Olivastra, Frantoio e Leccino). Sempre da agricoltura biologica sono i vini: **Marracone Montecucco DOCG** (Sangiovese in purezza), **Maremma Toscana IGT Intregona** (Moscato, Malvasia e Trebbiano), ed il passito **Primo Passo di Montegiovi** (Aleatico e Moscato). Nel 2006 inoltre apre nella struttura il ristorante *L'Olivastra*, con cucina biologica a Km zero, per ampliare il concetto di degustazione dei prodotti aziendali ed accogliere i clienti all'interno del suo ambiente ad ampie vetrate, facendo vivere l'emozione della "Conca d'Oro": la vallata incontaminata di ulivi tra Montegiovi e Seggiano.

L'impatto ambientale dell'azienda è prossimo allo zero (grazie al recupero dei sottoprodotti derivanti dalla lavorazione del frantoio): la produzione di energia elettrica e termica è da fonti rinnovabili, con un risparmio di circa 150 q/anno di $CO_2$. La **caldaia a biomassa** è alimentata dal nocciolino proveniente dalla sansa del frantoio aziendale e dalla potatura degli ulivi secolari e viene utilizzata per tutto l'inverno per scaldare sia la struttura che l'acqua.
L' **impianto fotovoltaico** da 20 Kw (in funzione dal 2009) permette all'azienda di lavorare le proprie olive e quelle dei clienti senza utilizzare combustibili fossili. Nel periodo di riposo del frantoio l'energia in eccesso viene immessa in rete. Le acque di vegetazione vengono inoltre utilizzate per fare fertirrigazione e la polpa di scarto come concime naturale.

LA PODERINA TOSCANA

**Contatti**
Castel del Piano (GR)
Fraz. Montegiovi
Monte Amiata
Tel. 328 3720930
info@lapoderinatoscana.com
www.lapoderinatoscana.com

COMUNITÀ DEL CIBO TOSCANA ENERGIA RINNOVABILE

# PANIFICIO F.LLI MARTINI

## PANE CASALINGO CON FARINA TIPO "2"

### COTTURA A LEGNA

Il **"Pane di Montegemoli", tipico pane casalingo**, viene sfornato per la prima volta nel 1986 in quel di Montegemoli, piccolo ma incantevole borgo medievale nel cuore della Toscana, negli splendidi boschi della Val di Cecina. L'intenzione di soddisfare la crescente esigenza moderna verso la ricerca delle tradizioni del passato, è stata la motivazione determinante che ha portato alla nascita di questo Pane che conserva i principi e le fattezze del buon pane delle campagne toscane del novecento. È un **Pane fatto alla contadina**, completamente artigianale, unicamente con ingredienti naturali e di qualità. La farina del Pane di Montegemoli, viene prodotta in esclusiva dall'Antico Molino Artigianale

Messerini, attivo dal 1890 a Fabbrica di Peccioli (PI). Il molino a cilindri trasforma il grano tenero in una **speciale farina** classificata con la dicitura **Tipo "2"**, che riesce a mantenere le ceneri della macinazione, la fibra ed il germe del grano, affinché, dopo la cottura a legna, il pane non perda il suo inconfondibile sapore ed il suo caratteristico profumo. Altro

elemento fondamentale è l'acqua che a Montegemoli è particolarmente ricca di sali minerali. Questa, associata ad un clima specifico, costituisce il segreto di un pane che si può ottenere solamente in questo piccolo paese. Il forno, piastrellato con quadroni di pietra refrattaria, viene riscaldato esclusivamente con **legna di macchia locale** essiccata in precedenza. Grazie alla farina Tipo "2" **il prodotto rimane inalterato per giorni**, e viene apprezzato per la qualità unica del suo sapore e del suo profumo, che non si disperde col trascorrere delle ore, piuttosto si intensifica, trasformandolo così in una vera e propria prelibatezza. Questo Pane è **certificato come uno dei *Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Toscana***. Può essere acquistato in numerosi punti vendita e degustato in ristoranti della province di Pisa, Livorno, Firenze, Grosseto o ordinato per corrispondenza.

Pane di Montegemoli
cotto a legna

**Contatti**
Pomarance (PI) – Fraz.Montegemoli
Tel. 0588 61199
info@panedimontegemoli.it
www.panedimontegemoli.it

COMUNITÀ DEL CIBO TOSCANA ENERGIA RINNOVABILE

# PANIFICIO MONTOMOLI

**PANE E DOLCI**
**CON FARINA DI CASTAGNE**
**ESSICCAZIONE DELLE CASTAGNE**
**CON SECCATOIO A LEGNA**

Il **Panificio Montomoli**, situato nel borgo minerario di **Boccheggiano,** nel cuore delle Colline Metallifere, produce una vasta gamma di prodotti dai sapori tipici di una cucina semplice e sana.
Andrea Montomoli, titolare del forno, ha appreso dal padre le tecniche di panificazione e pertanto lavora senza l'uso di "miglioratori chimici" o "celle di lievitazione", per offrire prodotti naturali e genuini in linea con le tradizioni della sua terra.
Da alcuni anni Andrea è **proprietario di un castagneto con un seccatoio tradizionale a biomassa legnosa**, restaurato insieme ad un gruppo di appassionati del suo paese, dove produce circa 15 quintali di castagne secche all'anno, destinate a divenire la **farina di castagne**, con la quale realizza **pane, schiacce, torte**, vari tipi di **pasticceria** e soprattutto il **Panforte Boccheggianese**, nato da una particolare lavorazione tra questa farina, fichi secchi e mandorle.
È così che, partendo da una proposta fattagli dal presidente dell'Associazione di Valorizzazione Castagna Alta Maremma e dal Fiduciario della Condotta Slow Food di Monteregio, Il Panificio Montomoli ha creato una **linea di prodotti di alta qualità, a chilometro zero**, che hanno come base la farina di castagne locale e rappresentano il meglio della sua produzione.

Oltre alla farina di castagne, Montomoli inserisce nei suoi prodotti anche l'olio extra vergine di oliva, gli scriccioli di cinta senese, la frutta e la verdura per schiacce e torte ed il miele cercando di utilizzare in modo sempre più diffuso le materie prime del suo territorio.

Panificio Montomoli

**Contatti**
Montieri (GR)
Fraz. Boccheggiano
Tel. 0566.998044
andrea_montomoli@hotmail.com

COMUNITÀ DEL CIBO TOSCANA ENERGIA RINNOVABILE

# PARVUS FLOS

## AZIENDA BIOLOGICA

**PER LA PRODUZIONE DI BASILICO E SUOI DERIVATI (PESTO), PIANTE AROMATICHE E ORNAMENTALI IN SERRE GEOTERMICHE**

La Cooperativa Parvus Flos, azienda agricola che opera nel campo dell'ortoflorovivaismo, nasce nel 1999 a Radicondoli, in Toscana. È una Cooperativa Sociale: il 30% dei suoi dipendenti è socialmente svantaggiato.
Il core business aziendale è la produzione di basilico (circa 40 Tonnellate/anno e 800.000 unità in vaso).
Ha tre siti produttivi:
**Radicondoli (SI)** (20.000 m$^2$). È la sede amministrativa e sede del centro di confezionamento. Vi si producono: basilico genovese da taglio ed in vaso e piante ornamentali (stelle di Natale, gerani e crisantemi).

È attualmente in corso una coltivazione sperimentale di mirtilli, more e lamponi.
**Monterotondo Marittimo (GR)** (10.000 m$^2$). Dove si produce basilico da taglio e si sperimenta la coltivazione di meloni.
**Castelnuovo Val di Cecina (PI):** (5.000 m$^2$) Sede dedicata alla produzione di Basilico da taglio.

Tutti i siti sono caratterizzati da **serre riscaldate interamente tramite energia geotermica**.
Utilizzando la geotermia, fonte rinnovabile, la Parvus Flos può produrre fuori stagione, anticipando le produzioni e quindi risparmiando sul riscaldamento e vendendo a prezzi competitivi. Il tutto senza immissione di $CO_2$ nell'atmosfera.
Tutti i prodotti della cooperativa possono fregiarsi del marchio **"100% Energia Pulita-Multiutility"** poiché anche **l'energia elettrica utilizzata proviene da fonte rinnovabile.**
Nel 2007 ha contribuito a fondare la Comunità del Cibo a Energie Rinnovabili.

Parvus Flos 1999

**Contatti**
Radicondoli (SI)
Tel. 335.8715138
enea.parvusflos@libero.it
www.parvusflos.it

COMUNITÀ DEL CIBO TOSCANA ENERGIA RINNOVABILE

# PODERE PATERNO

**CASEIFICIO**
**FORMAGGI OVINI FRESCHI, STAGIONATI, AROMATIZZATI**
**ENERGIA GEOTERMICA, FOTOVOLTAICO**

Il **Caseificio "geotermico" Podere Paterno** è situato a pochi chilometri da Massa Marittima nel Comune di **Monterotondo Marittimo** in Provincia di Grosseto. La tradizione e l'amore per l'allevamento e la produzione casearia al Podere Paterno si tramandano da tre generazioni.
Su 200 ettari di terreno, coltivati a prati e a erbai, più di mille capi di ovini pascolano a 600 metri sul livello del mare, in un ambiente incontaminato che è garanzia della qualità del latte e del formaggio che qui si produce.
La lunga storia di Podere Paterno ancora oggi si sposa con la tradizione e l'amore per la genuinità: il latte munto viene direttamente trasformato qui in ottimo formaggio, così da avere il controllo completo e assicurare la massima qualità.

L'offerta di Podere Paterno varia da **prodotti freschi** a quelli più **stagionati**, utilizzando anche **latte crudo** per mantenerne così l'aroma naturale nel formaggio. Nella sua continua ricerca di perfezione ed equilibrio, il Podere Paterno è attento all'ambiente e per questo utilizza il **calore geotermico**, che la zona offre, per il proprio ciclo produttivo. Per la produzione di energia elettrica utilizza un **impianto fotovoltaico**.

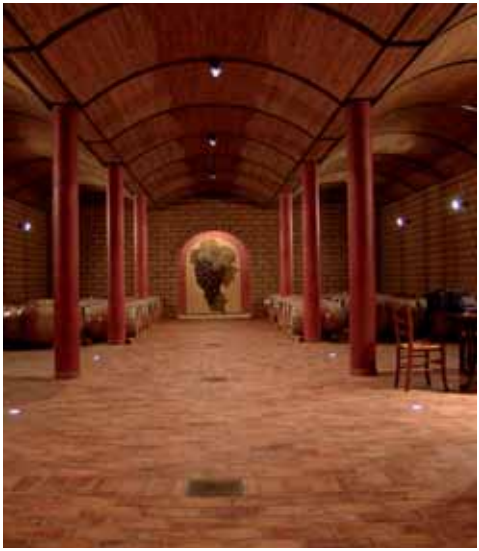
**Contatti**
Monterotondo M.mo (GR)
Tel. 333 9617571
mtanda@inwind.it
www.poderepaterno.com

# SERRAIOLA WINE

**VINO DOC MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA, DOC MAREMMA TOSCANA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**FOTOVOLTAICO**

**L'Azienda Agricola Serraiola** è posta al confine tra le provincie di Grosseto e Livorno in una zona tra le più belle della Maremma Toscana. Si estende su una superficie di 40 ettari di proprietà della famiglia Lenzi fin dalla fine degli anni '60. Vengono privilegiate sin dall'inizio le colture **viticole e olivicole**. I primi vigneti risalgono agli anni '70, successivamente sono stati effettuati reimpianti di vigneti con scelte clonali più appropriate. Viene inoltre prodotta una grappa di fattoria. L'Azienda è aperta anche per degustazioni guidate e visita dei vigneti. L'estensione viticola è di 12 ettari di cui 7 a bacca rossa, in prevalenza Sangiovese e Merlot. I restanti 5 ettari sono caratterizzati dalla bacca bianca, i classici Trebbiano e Malvasia affiancati da Chardonnay, Sauvignon, Treminer e da un vigneto sperimentale di solo Vermentino. Fin dal 1994 vengono prodotti vini della **DOC Monteregio di Massa Marittima**, una DOC Toscana che comprende la zona nord della Maremma, ai quali si aggiungono quelli della **DOC Maremma Toscana**. L'Azienda ha inoltre 2,5 ettari di oliveto specializzato dove le olive vengono spremute a freddo e l'olio imbottigliato. Etichette aziendali: **Violina, Lentisco, Vermentino, Fiore Viola, Campo Montecristo, Serrabacio, Shiraz**.



L'azienda è dotata, per l'approvvigionamento di energia elettrica, di un **impianto fotovoltaico**.

Azienda agricola
SERRAIOLA

**Contatti**
Monterotondo Marittimo (GR)
Fraz. Frassine
Tel. 0566.910026
info@serraiola.it
www.serraiola.it

# VAPORI DI BIRRA

**BIRRIFICIO ARTIGIANALE**

**ENERGIA GEOTERMICA**

**Vapori di Birra** è il primo **birrificio artigianale** in Italia che impiega il calore derivante dal **vapore geotermico** come fonte primaria di energia per il processo brassicolo. L'azienda, nata nel 2014, è ubicata a **Sasso Pisano** nel Comune di **Castelnuovo Val di Cecina** in piena zona geotermica, proprio in mezzo alle caratteristiche manifestazioni endogene naturali ed è composta da un'unità produttiva e da un ***brewpub*** dove è possibile degustare direttamente le birre e dove vengono serviti esclusivamente prodotti del territorio e della Comunità del Cibo a Energie Rinnovabili.

Nell'epoca della globalizzazione dei prodotti alimentari il ritorno alle produzioni artigianali, che riporta in primo piano la naturalità delle materie prime, è una

sfida che ripensa i processi di produzione tradizionali con l'impronta originale della creatività individuale. L'impiego del vapore garantisce inoltre un **risparmio sui consumi di energia** permettendo di raggiungere in tempi rapidi le temperature necessarie alla produzione.

La **birra**, prodotta esclusivamente con

acqua, malto, luppolo e lievito, è una bevanda esclusiva e di alta qualità, rifermentata in bottiglia e, per preservare le qualità organolettiche, non sottoposta a filtraggio e pastorizzazione, secondo le tecniche della produzione artigianale.

L'azienda produce al momento **sei tipologie di birra** dai nomi evocativi: la **Geyser** (Pale Ale), la **Sulfurea** (Weiss), la **Magma** (ambrata doppio malto), la **Thera** (aromatizzata con locale miele di castagno), la **Lokomotiv** (blanche alle scorze di arancia) e la **Ipagea** (IPA).

VAPORI di BIRRA

**Contatti**

Castelnuovo Val di Cecina
Fraz. Sasso Pisano (PI)
Tel. 0588.26156
Tel. 328.2334464
info@vaporidibirra.it
www.vaporidibirra.it

COMUNITÀ DEL CIBO TOSCANA ENERGIA RINNOVABILE

# RISTORANTE IL TINAIO
# COOP. SASSO PISANO MULTISERVICE

RISTORANTE PIZZERIA
COTTURA A LEGNA
PIZZA RESTAURANT
WOOD-FIRED OVEN

Il **Tinaio, ristorante pizzeria** del borgo medievale di **Sasso Pisano**, è un caratteristico punto di ritrovo anche per le zone limitrofi in cui degustare piatti tipici, accompagnati da ottimi vini per i palati più esigenti, o per farsi stuzzicare da una pizza o da un calzone farcito durante le serate. Il tutto in un ambiente finemente arredato e ristrutturato.

Il ristorante Il Tinaio **adotta la mentalità "Km Zero"** e **prodotti biologici e biodinamici provenienti dalla nostra zona**, prodotti naturali con i quali vengono soddisfatti i palati più esigenti.

In questa ottica produciamo tortelli "caserecci" completamente realizzati dalle sapienti mani della nostra cuoca, che utilizza grano di assoluta provenienza della Toscana e ricotta e bietole dalla nostra zona, lavorazioni manuali utilizzate anche per produrre i nostri pici, gli gnocchi, le lasagne e le pappardelle. I sughi per condimento che quotidianamente proponiamo provengono da **antiche ricette ed antiche tradizioni** della zona di Sasso Pisano, quali ad esempio il ragù, il [illegible] funghi (mescola in certa quantità di ovuli, porcini e cantarelli) o le salse di verdure. Per secondo, proponiamo, a seconda della stagionalità, cinghiale con olive, bistecca e tagliata di chianina locale, agnello di pecora pomarancina, trippa, fegatelli al finocchio selvatico, fegato alla veneziana, polenta realizzata con grano macinato a pietra ed arista al forno. Delizieremo il vostro palato anche con i dolci "caserecci" che quotidianamente produciamo, con i nostri vini, con i nostri aperitivi, come il ponce "alla sasserina". Pizze ed arrosti sono realizzati nel forno a legna.

RISTORANTE PIZZERIA
Il Tinaio

Contatti-Contact us
Sasso Pisano (PI)
Tel. 0588 26223
sassopisanomultiservice@hotmail.com
www.spmultiservice.it

COMUNITÀ DEL CIBO
TOSCANA
ENERGIA RINNOVABILE

# LE BOLLI
# AZIENDA AGRICOLA BEATA PIERANGELO

AZIENDA BIOLOGICA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E IGP TOSCANO

BIOMASSE

ORGANIC FARM

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

PGI TUSCAN VIRGIN OLIVE OIL

BIOMASS (wood chips)

L'azienda agricola **Beata Pierangelo**, presente sul mercato dal **1996 si sviluppa su 197 ha**. Oltre alla ricettività le attività principali sono:

- produzione di **olio extra vergine d'oliva biologico** di cui una parte a marchio **IGP Toscano**
- **frangitura delle olive** (dal 2014 anche conto terzi)
- **produzione di energia elettrica** e termica attraverso **gassificazione del legno proveniente dai propri boschi**.

Grazie a un terreno favorevole ed a **3700 piante** distribuite su 15ha suddivise nelle qualità **Moraiolo, Frantoiano, Leccino e Pendolino** coltivate rigorosamente con metodo biologico, produciamo un eccellente olio extra vergine d'oliva con una **bassissima acidità** dovuta al minimo tempo intercorso dalla raccolta alla frangitura (< a 6 ore per l'IGP) dovuto al fatto di possedere un **frantoio aziendale a ciclo continuo Pieralisi** che ci permette anche di produrre una **piccola quantità di olii monocultivar** per i palati più fini.

**Attenti all'ambiente** e agli effetti che ha su di esso la produzione di energia, dopo anni di studi e ricerche abbiamo deciso di **puntare sulle rinnovabili** e **rivalutare le nostre risorse boschive (~160ha)** installando un **gassificatore a cippato di legna** col quale produciamo oltre ad **energia elettrica** anche **energia termica** per riscaldare tutti gli edifici aziendali.

AZIENDA AGRICOLA
BEATA PIERANGELO
LE BOLLI
AGRITURISMO
OLIO BIO E.V.O
FRANTOIO
ENERGIA

Contatti- Contact us
Radicondoli (SI)
Tel. 335 530 9086
info@lebolli.it
www.lebolli.it

COMUNITÀ DEL CIBO TOSCANA ENERGIA RINNOVABILE

# AGRITECA
## RISTORANTE, WINE BAR

Nel cuore della Toscana più autentica, Agriteca vi offre un ambiente **suggestivo e confortevole** dove gustare la parte migliore dell'**eccellenza eno-gastronomica** italiana.
Dai tavolini all'ombra dell'antica Collegiata potrete scegliere tra **menu dedicati e personalizzati**, un'ampia scelta di piatti del giorno e la degustazione di primizie locali con **salumi di cinta, formaggi tipici, verdure dell'orto e olio della filiera corta**: cibi della tradizione, preparati con **sapienza e passione** a partire dagli ingredienti più freschi, naturali e genuini delle colture biologiche del territorio.
Agriteca vi accoglie tra amici, con buona musica, **un'accurata selezione di vini di qualità**, bevande e birre artigianali, impegnandosi ogni giorno per regalarvi momenti di grande intensità e piacevolezza.

agriteca

**Contatti**
Radicondoli (SI)
Tel. 339.7948415
info@agritecainpiazza.it
www.agritecainpiazza.it

# CONSORZIO AGNELLO POMARANCINO

## CONSORZIO DI ALLEVATORI

La Pomarancina è una **razza ovina autoctona** che un gruppo di allevatori dell'**Alta Val di Cecina** ha salvato dall'estinzione costituendo il **Consorzio Agnello Pomarancino** con sede a **Pomarance.**

Molto rustica, **allevata allo stato semibrado**, è una **razza da carne** per la produzione di agnelli pesanti, alimentati esclusivamente con latte materno e foraggio seguendo un **rigido disciplinare** che regola la tecnica di allevamento, l'uso del Marchio collettivo e la successiva trasformazione della carne**.** Gli allevamenti si trovano in **Provincia di Pisa**, nei comuni cosidetti "di origine" della razza (Pomarance, Montecatini Val di Cecina, Castelnuovo Val di Cecina e Volterra), e **province limitrofe**. Il Consorzio, nato nel 2008 ed oggi composto da 15 aziende, garantisce la tracciabilità della carne fino al consumatore finale e cura la produzione e la vendita di **salumi e salse** che valorizzano ulteriormente le qualità della carne.

La passione degli allevatori del Consorzio, unita al rispetto del **benessere animale** e ad una **alimentazione naturale** ricca delle varie e profumate erbe dei nostri pascoli, fa sì che la carne dell'**agnello pomarancino** sia apprezzata nei migliori ristoranti e macellerie della zona, dalle coste di Bibbona, percorrendo la Via Bolgherese fino agli antichi borghi

dell'entroterra pisano, arrivando alle dolci colline del Chianti.

Da alcuni anni Slow Food ha creato anche la **Comunità del Cibo dell'Agnello Pomarancino.**

In un moderno laboratorio le carni vengono lavorate, conservate e stagionate.

**Contatti**

Pomarance (PI)
Tel. 329.0103468
Tel. 339.4141799
consorzio@agnellopomarancino.com
www.agnellopomarancino.com

# PROFUMI DI TOSCANA

**PASTICCERIA ARTIGIANALE**
**"PAOLO RAGGHIANTI"**
**PRODOTTI TIPICI SENESI**

La **pasticceria Paolo Ragghianti** nasce nel **1985** continuando la tradizione di un vecchio zio che gestiva un forno a legna fin dagli anni '50.
Seguendo la tradizione senese ha riscoperto **antiche ricette** che con l'esperienza e gli ingredienti di prima qualità ha tradotto in finissima pasticceria, **lavorata esclusivamente in modo artigianale**. I nostri prodotti sono: i **Ricciarelli** ed il **Panforte di Siena**, i **Cantuccini alle mandorle**, al cioccolato e all'uvetta, i **Rustici** alle noci e zucchero di canna.
La lavorazione è caratterizzata dalla sola manualità trasmessa attraverso antichi metodi, a norma con le leggi sanitarie della comunità europea.
Profumi di Toscana si trova nel borgo medioevale di **Chiusdino** (provincia di Siena).
A due passi dal paese la storia racconta la famosa leggenda della spada piantata nella roccia ed oggi migliaia di turisti vengono a visitare la suggestiva imponenza dell'**Abbazia di San Galgano**.

**Contatti**
Chiusdino (SI)
Tel. 0577 750735
info@profumiditoscana.it
www. profumiditoscana.it

# TERRE CALDE DI TOSCANA

## ASSOCIAZIONE DI PICCOLI PRODUTTORI AGRICOLI LOCALI

**Terre Calde di Toscana** è **un'associazione non profit** con sede a **Pomarance**, composta da **piccoli produttori agricoli ed artigiani locali**, il cui fiore all'occhiello è la produzione di **olio extravergine di oliva** ed ha lo scopo di **promuovere e valorizzare il territorio, le aziende e le produzioni dell'Alta Val di Cecina** (Comuni di Volterra, Pomarance, Castelnuovo VC, Montecatini VC, Monteverdi M.mo).

Questo attraverso l'incentivazione della **filiera corta**, il **recupero di tradizioni culinarie**, la **salvaguadia di razze e *cultivar* locali** e favorendo ed **incoraggiando l'utilizzo delle energie rinnovabili nei processi produttivi.** In tal senso organizza iniziative di varia natura, compresi corsi di degustazione di olio e vino e di panificazione.

La *mission* di Terre Calde di Toscana è perfettamente in sintonia con quella della Comunità del Cibo a Energie Rinnovabili.

**Contatti**
Pomarance (PI)
Tel. 335.5694658
terrecaldeditoscana@gmail.com
www.terrecaldeditoscana.eu

# PODERE BAZZINO
# IL QUADRIFOGLIO

La **Cooperativa Il Quadrifoglio** nasce negli anni novanta, registrando un costante incremento delle proprie attività, operando prevalentemente nel **territorio dell'Amiata Grossetana e Senese e nei Comuni di Pitigliano e Sorano**. Si avvale di una struttura organizzativa composta da **circa 150 dipendenti di cui 120 soci**. Dopo la fusione con una Cooperativa sociale di tipo B sviluppa nuovi **progetti** oltre quelli **socio-assistenziali** del settore A, dai quali nascono nuovi settori, come **Creactivity ADV, che si occupa di creatività, pubblicità e comunicazione**. Uno degli ultimi progetti portati avanti dalla Cooperativa è quello **dell'agricoltura sociale**, sviluppato al **Podere Bazzino**, situato nei pressi nel paese di Castel del Piano.

Completamente ristrutturato dal Quadrifoglio Podere Bazzino opera come **percorso intermedio per acquisire autonomia ed indipendenza da parte dei soggetti psichiatrici** residenti nella Casa Famiglia "La Faggia" di Santa Fiora. Il podere ha uno spazio esterno di un ettaro di terreno agricolo, oltre a quattro posti residenziali per i soggetti che vivono percorsi di reinserimento sociale e lavorativo. Inoltre **nel periodo estivo è luogo ideale dove i soggetti con handicap del Centro Diurno l'Aquilone** di Arcidosso possono **sviluppare laboratori di orto sociale**. Stiamo lavorando anche a percorsi didattici da svolgere all'interno del Podere.

L'obiettivo che il Quadrifoglio si propone è quello di intensificare la **produzione agricola (ortaggi, frutta...)** per fornire non solo le proprie strutture (case di riposo, comunità...) ma avere contemporaneamente la **possibilità di rivolgersi ad un mercato esterno che apprezzi la produzione di prodotti genuini a km 0**, valorizzando contemporaneamente il lavoro svolto da persone svantaggiate difficilmente ricollocabili nel mondo del lavoro. Oltre ai soggetti coinvolti nel percorso di riabilitazione il podere è abitato da Massimo (Bazzino), da cui ne deriva il nome e Patrizia, sua moglie che insieme si occupano della gestione degli spazi esterni e degli **animali da fattoria presenti**.

PODERE BAZZINO
UN'ALTRA CASA

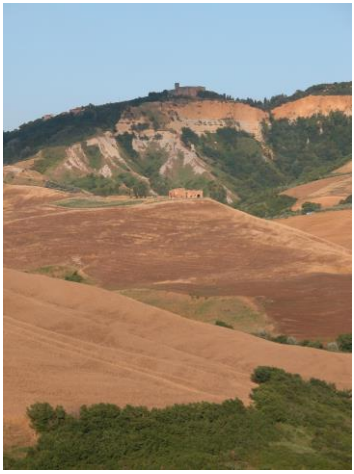
Il Quadrifoglio

Contatti - Contact us
Arcidosso (GR)
Tel. 0564 979094/0564 968124
ilquadrifoglio@quadrifoglioonlus.com
www.quadrifoglioonlus.com

COMUNITÀ DEL CIBO
TOSCANA
ENERGIA RINNOVABILE

## CONSORZIO TURISTICO VOLTERRA VALDICECINA VALDERA

Il **Consorzio Turistico Volterra Valdicecina**, grazie al contributo dei suoi 112 soci e alla sinergia con il territorio, si occupa attivamente da **20 anni di promozione e accoglienza turistica** portando avanti una filosofia di viaggio che vuole valorizzare il turismo di qualità e le tipicità locali.
Gestendo 4 importanti **info point** della Val di Cecina (Volterra, Pomarance, Castelnuovo Val di Cecina e Sasso Pisano), ci rendiamo conto che un numero crescente di visitatori è alla **ricerca di autenticità ed è sensibile alla sostenibilità ambientale delle strutture turistiche e alla provenienza del cibo**. Per questo motivo è indispensabile che **turismo ed enogastronomia di qualità procedano di pari passo.**
Il nostro obiettivo è **far conoscere luoghi, sapori e tradizioni della nostra terra** perché solo se saremo in grado di far emergere le nostre unicità, i nostri prodotti di qualità e la genuinità della nostra gente riusciremo a distinguerci in un mondo sempre più globalizzato e omologato.
Siamo consapevoli dei rischi che l'impatto del turismo può portare al territorio ed è per questo che le nostre azioni e i nostri pacchetti turistici hanno come filo conduttore il rispetto dell'ambiente e dell'identità culturale ed enogastronomica dei luoghi in cui viviamo e operiamo.
La Val di Cecina sta facendo grandi passi riguardo all'utilizzo delle Energie Rinnovabili e per questo, far parte della Comunità del Cibo in qualità di soci sostenitori, è un modo per stimolare nuove aziende verso produzioni tipiche di alto livello ed ecosostenibili.



Volterra Valdicecina
CONSORZIO TURISTICO

Contatti
Volterra (PI)
Tel. 0588 86099
info@volterratur.it
www.volterratur.it

COMUNITÀ DEL CIBO TOSCANA ENERGIA RINNOVABILE

# AZIENDA AGRICOLA LA CINTA DI SANT'ANNA - DEL SARTO PAOLO

## ALLEVAMENTO E TRASFORMAZIONE "CINTA SENESE"

Figlio di pastori toscani **Paolo Del Sarto** ha creato l'azienda agricola **La Cinta di Sant'Anna** con l'intento di mantenere quelle tradizioni e sapori che caratterizzato la sua vita.

La **Cinta Senese** è una razza di maiale allevata in Toscana fin dai tempi degli Etruschi.

Negli anni '50 fu introdotto il maiale rosa a causa della sua maggiore velocità di crescita (6 mesi) e dei costi di produzione inferiori. La "nobile razza" fu quasi totalmente sostituita rischiando l'estinzione.

La Cinta Senese ha infatti una **crescita lenta (almeno due anni) e vive allo stato semi-brado** in ampi terreni boschivi alternati a spazi aperti.

Si nutre di quello che la terra offre e inoltre riceve un'integrazione alimentare a base di cereali selezionati.

L'azienda di Paolo Del Sarto produce: **prosciutto crudo, finocchiona, lonzini, capocollo, salsiccia, pancetta, rigatino, soppressata e salame.**

La Cinta Senese è unica perché è più rossa e saporita rispetto alle altre carni suine e ha maggiore concentrazione di acidi grassi insaturi (**Omega 3** che diminuisce i grassi nel sangue e **Omega 6** che ha una funzione antitrombotica); il lardo inoltre è più ricco di Acido Oleico ed il grasso è più fluido e gradevole al palato.

**Contatti**
Castelfranco di sotto (PI)
Tel. 347 6706295
delsartop@live.it

COMUNITÀ DEL CIBO TOSCANA ENERGIA RINNOVABILE

# ASSOCIAZIONE DEI PRODUTTORI PRESIDIO SLOW FOOD DEL BISCOTTO SALATO DI ROCCALBEGNA

## PRODUTTORI BISCOTTO TIPICO

Il **Biscotto Salato di Roccalbegna**, piccolo borgo dell'Amiata grossetana, è una specialità locale la cui ricetta si è tramandata nei secoli di madre in figlia e le cui origini risalgono addirittura al Medioevo.

Il biscotto, dalla forma simile ad un otto, intrecciato ad abbraccio, è prodotto con le **materie prime disponibili a livello locale: farina, olio extravergine di oliva, semi di anice, vino bianco e sale**.

Proprio l'olio di oliva, ingrediente molto prezioso, faceva sì che venisse prodotto per le occasioni speciali. I biscotti, realizzati in casa e lessati, venivano poi portati a cuocere **nei forni a legna comuni del paese**.

La produzione, diffusa anche in altri piccoli centri amiatini, è comunque prevalente a Roccalbegna dove, dal 1982, nel mese di agosto, la pro loco organizza una sagra per la valorizzazione.

Dal 2016, grazie al sostegno del Comune di Roccalbegna e della Conad Grosseto, il Biscotto Salato è diventato

**Presidio Slow Food** ed è nata l'**associazione dei produttori** che, supportata dalla pro loco, riunisce **1 forno** e **due ristoranti** locali.

Seguendo la ricetta tradizionale e facendo riferimento al rigoroso disciplinare del Presidio, i soci producono il biscotto con materie prime esclusivamente del territorio comunale di Roccalbegna; non sono ammessi conservanti o coloranti.

Contatti
Roccalbegna (GR)
Responsabile Slow Food
fabianafabbreschi@alice.it
Tel. 339 7553191

Referente dei produttori
liberoconti@virgilio.it
Tel. 340 9426260

# ASSOCIAZIONE FILIERA CORTA DEL VOLTERRANO

L'**Emporio del gusto** in Via San Lino 2 a **Volterra** è la storica sede dell'**Associazione Filiera Corta del Volterrano**. L'Associazione è nata nel 2009 con il contributo della Regione Toscana e del Comune di Volterra a seguito del Bando Regionale sulla Filiera corta per la valorizzazione dei prodotti agricoli toscani.

E' uno spazio in cui una **trentina di aziende associate commercializzano prodotti agricoli del territorio** in una ampia gamma di scelta: dal **vino** all'**olio**, dai **salumi** ai **formaggi**, **prodotti da forno**, **pasta, confetture e miele, birra artigianale** e soprattutto **frutta e verdura fresca di stagione a Km zero.**

I soci si sono proposti l'obiettivo di favorire l'accesso ad una alimentazione sana ed al cibo di qualità, promuovendo la conoscenza e la diffusione dei prodotti locali a sostegno anche delle piccole realtà agricole locali.

L'Emporio del gusto è l'opportunità concreta per la spesa quotidiana, per acquistare prodotti freschi e di stagione **degli agricoltori e degli allevatori della Val di Cecina e della Val d'Era.**

La natura e la storia del territorio volterrano qui parlano attraverso la varietà dei prodotti offerti, nati dal rispetto di questa terra. L'Emporio del gusto è una opportunità anche per le piccole aziende locali che qui hanno avuto modo di crescere e veder valorizzate le proprie produzioni. Il contatto diretto con il cliente, la degustazione guidata, la conoscenza diretta della merce offerta sono i punti di forza di questa realtà.

Emporio del Gusto
Filiera Corta agroalimentare

Contatti
Volterra (PI)
Tel.0588 86681
emporiodelgusto@alice.it

COMUNITÀ DEL CIBO
TOSCANA
ENERGIA RINNOVABILE

# RICONOSCIMENTI E COLLABORAZIONI

Nel **2014**, in virtù della partecipazione al bando della Regione Toscana *"Concorso di idee per la presentazione di idee innovative e buone pratiche già sviluppate e operanti in Toscana coerenti con il tema di Expo Milano 2015 - Nutrire il pianeta, energia per la vita"*, il progetto "Comunità del Cibo a Energie Rinnovabili" è risultato tra le **prime 10 proposte in graduatoria nella sezione "buone pratiche"**, presentate ad EXPO Milano 2015 con la Regione Toscana.

Nel **2012** ha ricevuto il **Premio "Eco and the City" Giovanni Spadolini** nella sezione "riqualificazione dei territori agricoli".

CoSviG inoltre, in qualità di promotore del progetto, nel **2014 è stato selezionato tra le prime 10 aziende del settore «Agricoltura e Agrifood»** segnalate nell'ambito del **Premio per lo Sviluppo Sostenibile**.

Degna di nota la **collaborazione tra CoSviG e Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN)**, ente nato da un'idea di Carlo Petrini, presidente di Slow Food Internazionale, i cui studenti ogni anno svolgono visite di istruzione e degustazioni a tema presso le aziende della Comunità del Cibo, riconosciute come **sedi didattiche** dell'Ateneo.

Premio "Buone Pratiche" Regione Toscana

Premo "Eco and the City"
Giovanni Spadolini

2014 Premio per lo Sviluppo Sostenibile
CON L'ADESIONE DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA E SUA MEDAGLIA DI RAPPRESENTANZA

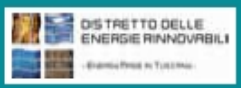
Premio Eco and the City® Giovanni Spadolini

COMUNITÀ DEL CIBO TOSCANA ENERGIA RINNOVABILE

SEDE OPERATIVA
*OPERATIONAL SECRETARIAT*

Fattoria del Lago S.R. 398 Km 7,850
58025 Monterotondo M.mo (GR) – Tel. 0566.916371

info@comunitadelciboenergierinnovabili.it
presidente@comunitadelciboenergierinnovabili.it

www.comunitadelciboenergierinnovabili.it

C.F. 90050300509