

# La geotermia sposa l'agroalimentare, Toscana primo esempio al mondo



La Comunità del cibo ad energie rinnovabili è nata nel 2009. Tra vapordotti e aziende agroalimentari, il buon cibo si unisce alla sostenibilità ambientale: l'energia pulita è usata per produrre formaggi, birre e olio extravergine d'oliva

Dalla rubrica Smart City realizzata in collaborazione con ToDay.it

Ci troviamo in Toscana, per l'esattezza nel **distretto delle energie rinnovabili**, territorio di

**16 comuni tra le province di Pisa, Siena e Grosseto**, famoso per gli splendidi paesaggi, ma anche perché qui è localizzata buona parte della produzione geotermica del nostro Paese.

**L'Italia è prima in Europa per la geotermia** termoelettrica e la Toscana, con 34 centrali geotermiche localizzate in questa zona, riesce a coprire il 27% del fabbisogno energetico regionale producendo 5 miliardi e mezzo di kwh di energia all'anno. E se la terra ci da questa energia praticamente illimitata e a costo 0, perché allora non sfruttarla anche per altri scopi? È quanto devono aver pensato nel distretto, dove **la geotermia non genera solo energia pulita ma viene sfruttata anche per produrre formaggi, birre, olio extravergine d'oliva, salumi e altri prodotti della tradizione locale.**

**Nel 2009, è nata la Comunità del cibo ad energie rinnovabili della Toscana**, prima al mondo ad opera nel settore agroalimentare sfruttando le fonti di energia rinnovabile e soprattutto l'energia sprigionata dalla terra. Si tratta di un progetto nato da un'intesa tra **CoSviG**, Consorzio per lo sviluppo delle aree geotermiche, **Slow Food Toscana**, **Fondazione Slow Food per la biodiversità** ed un gruppo di aziende agroalimentari che hanno come priorità quella della sostenibilità ambientale.

Sono tre i **principi cardini** che caratterizzano questa comunità:  
**la sostenibilità ambientale**, con l'utilizzo delle energie rinnovabili (soprattutto vapore geotermico, ma anche fotovoltaico e solare termico, eolico, biomasse) nei processi produttivi; il concetto di **filiera corta** attraverso l'utilizzo esclusivo di materie prime locali; infine **la territorialità**, con la localizzazione della sede produttiva in territorio toscano.

Attualmente sono **12 le aziende che hanno aderito a questa comunità** tra caseifici, aziende biologiche che producono salumi di suino di razza "cinta senese" dop, panifici, aziende viticole, frantoi, aziende biologiche di piante aromatiche, un birrifico, e degli allevamenti.

Un territorio che si proietta verso il futuro e soprattutto verso l'Expo: tutti questi prodotti, infatti, saranno presenti anche ad Expo 2015, fra le 10 buone pratiche selezionate dalla Toscana per la

partecipazione al bando "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". Già nel 2012 la Comunità aveva ricevuto il premio "Eco and the City" Giovanni Spadolini nella sezione "riqualificazioni dei territori agricoli".

**[LEGGI L'ARTICOLO SU TODAY](#)**

Link:

<http://archivio.earthday.it/Alimentazione/La-geotermia-sposa-l-agroalimentare-Toscana-primo-esempio-al-mondo>