

DOSSIER

Terra madre Day

FEDERICA FANTOZZI

INVIATA A GROSSETO
ffantozzi@unita.it

Nella lista nera dell'inquinamento non ci sono solo viaggi aerei, overdosi di traffico, ciminiere e acciaierie metallurgiche: produrre un chilo di latte, innocente, appetitoso formaggio rilascia nell'atmosfera due chili di anidride carbonica.

La buona notizia è che può anche non succedere: in Toscana, nel cuore dell'area geotermica, la famosa "zona dei soffioni" a cavallo tra Larderello, le colline metallifere e il Monte Amiata, esiste la prima comunità del cibo a energia pulita e rinnovabile.

Cinque aziende, tra Pisa e Grosseto, interamente funzionanti a tecnologia verde con impatto ambientale zero: sono tre caseifici, una coltivazione di basilico, un salumificio che alleva maiali di cinto senese. Il segreto sta nello sfruttamento dell'energia geotermica che preme nel sottosuolo: insomma è il ritorno, due secoli dopo, delle macchine a vapore. Ma stavolta "buone", utili - sia pure su piccola scala - a ripulire il mondo dai veleni della degenerazione della rivoluzione industriale.

GEYSER E VAPORDOTTI

L'azienda agricola San Martino è la più grande della comunità: 12 dipendenti, un indotto di 40 aziende della cooperativa Pastorizia Toscana che forniscono latte di pecore massesi allevate allo stato brado. La gestisce Massimo Ricci con sua moglie Barbara. Ricci appartiene a una famiglia di oviicoltori da tre generazioni, ma ha deciso di dedicarsi solo alla produzione: pecorini erborizzati o pepati, cacio affienato, ricotta, stracchino, un po' di mozzarella che viaggia fino al mercato di Napoli. Dal '99 sfrutta l'energia geotermica che gli arriva dalla vicina centrale San Martino. Nel 2005 la Regione lo ha premiato per l'eco-efficienza. Slow Food lo ha contattato come produttore di cibo «buono, giusto e pulito».

Siamo a Monterotondo Marittimo, così chiamato nonostante di-



Nella foto di archivio, una immagine panoramica della campagna toscana

Toscana, la prima comunità del cibo a energia pulita

Nella zona dei soffioni Caseifici e serre a energia geotermica
Impatto ambientale zero, niente combustibili fossili e cibo pulito
La grande distribuzione fiuta l'affare con punti vendita nei supermercati

verse centinaia di metri di altitudine. L'ultimo comune a nord del Grossetano prima di Pisa. 900 abitanti e 5 centrali geotermiche che forniscono il 90% dell'energia della Provincia. Un paesaggio di boschi e prati solcato da enormi tubazioni, i

vapordotti, e ammantato da nubi bianche che fuoriescono dai pozzi naturali. Colonne di vapore, pozzanghere marroni larghe come stagni, lagoni di acqua bollente fino a 250 gradi: Larderello, frazione Pomarance, come il parco di Yellowstone.

C'è un enorme fornello acceso sotto la crosta terrestre: quando trivelli "stappi", e l'effetto pentola a pressione produce l'energia. A tratti, come enormi funghi di cemento spuntano torri di condensazione.

Sospira l'ex sindaco Carlo Grop-



Paul McCartney «Dobbiamo mangiare meno carne per salvare il mondo. Rinunciarci un giorno a settimana è una piccola cosa che può fare la differenza». È il messaggio dell'ex Beatle alla conferenza di Copenhagen sul clima.

Slow fish a Genova

LA NOVITÀ ■ Ad aprile scorso il salone del Pesce Sostenibile ha attirato 55mila visitatori. Per una pesca che non conduca il pesce azzurro all'estinzione. Con mercato ittico, Osterie del Mare, pescatori di Orbetello, ristoratori del Lago di Como.