



“ I Comuni dell'area, da Chiusdino a Montieri, sono «teleriscaldati» grazie a questo sistema. E il risparmio in bolletta è pesante

Basilico, ficus beniamino, fiori d'inverno: sono migliaia le talee riscaldate ad acqua calda con un reticolo di tubi nelle serre



Nell'area di Monterotondo Marittimo (Grosseto) sorgono 5 centrali geotermiche

pi: «Se non fosse arrivata l'industrializzazione selvaggia, oggi chissà, la Toscana sarebbe come l'Islanda...».

Il caseificio lavora in sistema integrato con la centrale: manda acqua potabile e attraverso uno scambiatore di calore riceve in cambio vapore che viene usato in tutte le fasi: per pastorizzare i formaggi, riscaldare gli ambienti di lavoro, «stufare» la pasta casearia, umidificare le celle di conservazione. E dato che l'acqua originaria è pulita, non c'è bisogno di liberarsi dei residui reiniettandoli sottoterra a grande profondità. Il ciclo è completo, le scorie inesistenti.

COMUNI «TELERISCALDATI»

Stesso *modus operandi* per le serre, dove svernano piantine di basilico e talee da appartamento: un reticolo aereo di tubi crea un habitat semi-tropicale spruzzato di cicimi e nutrienti. Il geotermico funziona così bene che molti comuni - da Castelnuovo a Radicondoli, da Chiusdino a Montieri, mentre Volterra si è pre-

L'azienda agricola

Formaggi pastorizzati solo a vapore acqueo

Il caseificio San Martino a Monterotondo Marittimo dal '99 è alimentato a energia geotermica. Dispone del proprio vaporedotto in uscita dalla vicina centrale. Il sistema integrato garantisce dai black out. Pastorizza i pecorini, asciuga la pasta e riscalda i locali a emissioni zero di Co2 nell'atmosfera. Premiata dalla Regione per l'eco-efficienza nel 2005.

APPENNINO

Il presidio

Per salvare la pecora Pomarancia che dà latte con pochi grassi e lana per materassi. Ne restano solo 1200 esemplari.

notata - sono «teleriscaldati» così, e il risparmio in bolletta è cospicuo. Funziona bene anche la comunità del cibo, saldando l'energia verde al 100% con la conservazione delle tradizioni territoriali. Ed evitando i trabocchetti di una normativa che spesso inganna i consumatori, o quantomeno non li informa a sufficienza.

«In Maremma - spiega Ricci - ci sono aziende che lavorano latte di provenienza francese o dell'Est europeo e sull'etichetta c'è scritto «pecorino maremmano». È legale, però il consumatore non lo sa. Sono certo che l'erba francese sia ottima. Ma noi garantiamo ingredienti locali: le peco-

Il produttore

«Le nostre pecore sono allevate brade nel raggio di 30 km»

re pascolano nel raggio di 30-40 km e brucano i nostri prati. Considerando che l'85% del mangiare bene dipende dalle materie prime...».

Il club è in espansione. Prossimo socio della comunità sarà un frantoio a combustione di biomasse con il nocciolino delle olive. E si pensa a coinvolgere le aziende fotovoltaiche, in forte sviluppo in Toscana. Anche la grande distribuzione ha fiutato l'affare: «La Coop vuole aprire dei presidi (punti vendita Slow Food, ndr) dentro i supermercati. È un'occasione, ma staremo attenti a non diventare specchietti per le allodole».

Anche l'Enel, intuendo le peculiarità del luogo, ha «rinverdito» la strategia investendo pesantemente sul geotermico: 33 centrali, 400 km di vaporedotto e altrettanti pozzi. Ognuno costa circa 4 milioni di euro, ma si ammortizza in tempi rapidi e garantisce energia a zero combustibili fossili: - 3,4 milioni di tonnellate di Co2 all'anno. In Viale Obiettivo Kyoto 2002 sorge uno dei centri studi dell'ente. «Le potenzialità della geotermia sono vaste - spiega l'ingegnere Stefano Turini - Ad una condizione però: devi mantenere un equilibrio, non cedere alla scorciatoia di una politica di rapina. Abbiamo la possibilità di un futuro diverso: gestiamola con sapienza». ❖

Pillole

Doggy bag al ristorante contro lo spreco



Si sta diffondendo in Italia un'abitudine americana, praticata a tutti i livelli (compresa Michelle Obama): alla fine di un pasto chiedere al cameriere un contenitore con gli avanzi. Per il cane? Ma no: per il pranzo del giorno dopo. Contro gli sprechi e l'obbligo di applicarsi in cucina.

Spezzare e condividere il pane nei Balcani



Un gesto di condivisione e di collaborazione per rafforzare la rete Slow Food in Bulgaria, Romania, Bosnia: giovedì 10 ogni ospite di un evento spezzerà un boccone da una pagnotta, lo salerà, lo mangerà e passerà il pane a chi gli è accanto. Oggi sono 42 i conviventi balcanici.

La curiosità

Nel Salento di D'Alema La masseria dell'Ulivo

Nel Salento, pochi km a sud di Gallipoli, alla masseria Lido Pizzo, tra una bufala e due friggittelli, nel '96 si è fatta la lista dei ministri del primo governo Prodi. Il Professore ci passava le vacanze, forse su suggerimento di D'Alema che del posto, e del giardino di ulivi e mandarini, è un habitué.



L'Eco-manifesto di Al Gore

DIPENDE DA NOI L'ultimo saggio dell'ex vicepresidente Usa Al Gore, appena uscito, è un manifesto ambientalista per salvare il pianeta: «It's our choice. A plan to solve the climate crisis». L'obiettivo è a portata di mano: manca la volontà collettiva.

Latte: la cruda verità

CONTROTENDENZA Non è necessaria la bollitura del latte: è una campagna denigratoria delle aziende. Slow Food sostiene i distributori di latte crudo - fa bene e non è anti-igienico - che da prodotto di nicchia sta minacciando la grande distribuzione.