

Dal primo birrificio al mondo, a Sasso Pisano, che produce con il vapore geotermico allo chef lucchese che cucina solo pesci «dimenticati» fino al ristorante fiorentino «plastic free». Il progetto della Regione per sostenere il turismo sostenibile e di qualità

L'ECO-MANIFESTO DELLA **TOSCANA** GOURMET

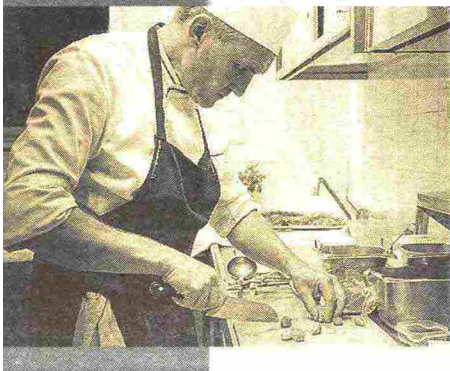
di **Benny Mirko Procopio**



C' è il primo birrificio al mondo che produce birra artigianale utilizzando come fonte primaria di energia il vapore geotermico. Ci sono le storie di «pesci dimenticati». E c'è il ristorante «plastic free» premiato con la stella verde Michelin che recupera persino l'acqua usata nelle cucine per usarla nella tenuta agricola. Sono solo alcune delle storie delle oltre 1.770 imprese riunite oggi sotto lo stesso nuovo manifesto, che ha un obiettivo: raccontare un turismo di qualità, attento all'equilibrio tra la persona e l'ambiente. È Vetrina **Toscana**, il progetto della Regione e di Unioncamere **Toscana** che promuove e racconta i migliori indirizzi enogastronomici del territorio: ristoranti, botteghe, piccoli produttori, e poi agriturismi, strade del vino, cantine, birrifici, oleifici e alberghi. Chi entra in rete sottoscrive un manifesto e si impegna a mantenere la cultura culinaria regionale, a custodire la tradizione con un occhio rivolto alla contemporaneità, a sostenere l'economia del territorio attraverso la qualità del cibo e dei prodotti toscani. Uno dei pilastri di questa comunione d'intenti? La sostenibilità. E cioè rispetto e tutela dell'ambiente, ma

anche salvaguardia delle usanze della comunità. Il quarto punto del manifesto spiega che «l'utilizzo dei prodotti del territorio sostiene l'economia locale e crea un modello circolare virtuoso». In quest'ottica c'è una realtà **toscana** che è andata oltre: non solo sfrutta i prodotti del territorio, ma addirittura l'energia sprigionata da quest'ultimo. Si tratta di Vapori di birra, birrificio di Sasso Pisano (Pisa) che produce bionde artigianali utilizzando come fonte primaria di energia il vapore geotermico. L'azienda nasce in un'area nota per i soffioni boraciferi, cioè spaccature del terreno dalle quali fuoriesce vapore ad alta pressione e temperatura. Da qui l'idea di usare questa risorsa pulita per la produzione della bevanda. «Facciamo birra al cento per cento sostenibile — racconta il fondatore Edo Volpi —. Adoperiamo solo il vapore geotermico per tutte le fasi della produzione, questo garantisce l'assoluta assenza di emissioni di CO₂ nell'aria». Vicino al birrificio sorge infatti l'impianto geotermico che instrada il vapore proveniente dalla centrale verso l'attività di Volpi. Un tecnica che diventa sostenibile anche dal punto di vista

Maurizio Marsili, chef de «Il pesce briaco» di Lucca



Produttori e botteghe: chi entra in rete si impegna a promuovere la cultura culinaria del posto

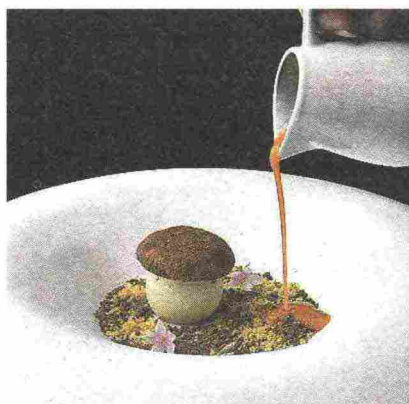
economico, alla luce dei forti rincari di luce e gas: «Così preserviamo il territorio e risparmiamo circa il 70% sui costi dell'energia». E dalla terra si passa al mare, quando si parla di «pesce dimenticato», cioè le varietà del pesce azzurro meno utilizzate a discapito delle più blasonate. Uno dei maggiori esperti è Maurizio Marsili, chef de «Il Pesce Briaco» di Lucca, specializzato in pesci poveri. «Che dopo 20 anni di promozione, però, non si può più definire povero: per i pescatori ora è una fonte di reddito», racconta. «Parliamo del melù, del cefalo, dello stocco e della razza, che peschiamo in base alla stagione. Io non sono interessato al nome del pesce, ma a ciò che contiene, alle sue proprietà. Trattiamo questi prodotti nel modo migliore, li cuciniamo in modo da non disperderne l'acqua e non alterarne il gusto. Il piatto è nutriente, rispettiamo l'ambiente e sosteniamo i pescatori del luogo». Perché il cibo, si legge nel manifesto toscani, ha valenza anche sociale ed ambientale: «si rispetta e non si spreca». Un concetto, quello dell'anti-spreco, messo in pratica da Marsili, che propone una cucina a scarto praticamente zero, utilizzando le verdure meno fresche per i brodi e tutte le parti del pesce, dalle lisce al quinto quarto. Ma anche da «Villa Petriolo», storica tenuta biologica di Cerreto Guidi (Firenze), nominata Best sustainable place 2021 da *Save The Planet*, che ospita il «Ristorante PS», stella verde Michelin, guidato dallo chef Stefano Pinciaroli. L'azienda si fornisce da produttori locali, la fattoria si basa su coltivazione diretta, recupero delle acque, energie rinnovabili e risparmio energetico, ed è plastic free. «Siamo affezionati a questa terra, da bambino venivo a giocare a Villa Petriolo, quindi siamo contenti di preservarla», spiega lo chef Pinciaroli. «Nulla viene sprecato, recuperiamo persino l'acqua usata nelle cucine e nelle camere, che purifichiamo e usiamo per l'azienda agricola. Adottiamo tanti piccoli accorgimenti che ci costano tempo, fatica e talvolta anche denaro, ma per noi è più importante stare attenti a ciò che ci circonda. Anche perché sono scelte, queste, che ci posizionano sul mercato con una qualità di servizio e di prodotti superiore». Ciò che per Vetrina Toscana è il turismo del domani.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'acqua delle cucine viene purificata e usata per l'azienda agricola: nulla si spreca



A sinistra un tavolo della sala del «Ristorante Ps» di Cerreto Guidi, a fianco lo chef Stefano Pinciaroli e, sotto, un suo piatto



99

