

AGRICOLTORI CUSTODI DELLA COMUNITÀ DEL CIBO A ENERGIE RINNOVABILI DELLA TOSCANA

Premio "Expo 2015" Regione Toscana

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 l'Associazione ha ricevuto nella categoria "riqualificazione dei territori agricoli", il **Premio "Eco and the City" Giovanni Spadolini**.



Nel 2014 CoSviG, in qualità di promotore del progetto, è stato **selezionato tra le prime 10 aziende del settore «Agricoltura e Agrifood»** segnalate nell'ambito del **Premio per lo Sviluppo Sostenibile** promosso dalla Fondazione per lo Sviluppo Sostenibile e da Ecomondo con l'adesione del Presidente della Repubblica.

Degna di nota la **collaborazione tra CoSviG e Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN)**, ente fondato da Carlo Petrini i cui studenti ogni anno svolgono visite di istruzione presso le aziende della Comunità del Cibo, riconosciute come **sedì didattiche** dell'Ateneo.

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

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

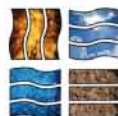
info@comunitadelciboenergieinnovabili.it
presidente@comunitadelciboenergieinnovabili.it

www.comunitadelciboenergieinnovabili.it

C.F. 90050300509



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS



**DISTRETTO DELLE
ENERGIE RINNOVABILI**

:: ENERGY MADE IN TUSCANY ::



GEOTERMIA
SOLARE • EOLICO
BIOMASSA

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

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 emissioni 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.

I PRODUTTORI



Frantoio San Luigi
Gavorrano (GR)
info@frantoiosanluigi.it



Azienda agricola
SERRAIOLA
Serraiola Wine
Frassine (GR)
info@serraiola.it



Vapori di Birra
Sasso Pisano (PI)
info@vapori.dibirra.it



La Poderina Toscana
Montegiovi (GR)
info@lapoderinatoscana.com



Caseificio Podere Paterno
Monterotondo M.mo (GR)
mtanda@inwind.it



Parvus Flos
Radicondoli (SI)
enea.parvusflos@libero.it



Panificio Montomoli Andrea
Boccheggiano (GR)
andrea_montomoli@hotmail.com



Villa Magra
Santa Luce (PI)
biovillamagra@hotmail.it



Fattoria San Felo
Magliano in Toscana (GR)
info@fattoriasanfelo.it



Terre Calde di Toscana
Pomarance (PI)
terrecaldebitoscana@gmail.com



Fattoria dell'Antica Filiera
Castelnuovo Vdc (PI)
infoanticafiliera@gmail.com



Panificio F.lli Martini
Montegemoli (PI)
info@panedimontegemoli.it



Consorzio Agnello Pomarancino
Pomarance (PI)
consorzio@agnellopomarancino.com



Panificio Pasticceria
Paolo Ragghianti
Chiusdino (SI)
info@profumiditoscana.it



Consorzio Turistico
Volterra Valdicecina Valdera
Volterra (PI)
info@volterratur.it



Hostaria La Pergola
Radicondoli (SI)
info@lapergoladiradicondoli.it



Sasso Pisano Multiservice
Sasso Pisano (PI)
sassopisanomultiservice@hotmail.com



Le Bolli
Radicondoli (SI)
info@lebolli.it



Agriteca
Radicondoli (SI)
info@agritecainpiazza.it



PODERE BAZZINO
UN'ALTRA CASA

Il Quadrifoglio
Arcidosso (GR)
ilquadrifoglio@quadrifoglioonlus.com



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 CO2 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.

