

NASCE LA NUOVA ASSOCIAZIONE, DIFFUSA A LIVELLO MONDIALE

# L'energia pulita fa il cibo più genuino

**SI È COSTITUITA** con l'approvazione dello statuto ( che rafforza la validità del progetto), la prima comunità del cibo a energia pulita a livello mondiale, voluta da Slow Food e battezzata dall'autorevole presidente Carlin Petrini al recente salone del gusto come un esempio di eccellenza. Alla cerimonia sono intervenuti cittadini, associazioni di categoria, sindaci e, in rappresentanza della Provincia di Pisa, il vicepresidente Giacomo Sanavio. Ed è pervenuto un messaggio della Regione Toscana, espresso dall'Assessore all'ambiente Annarita Brammerini, che ha voluto dare il benvenuto a questa nuova iniziativa avviata nel distretto delle energie rinnovabili. «E' la dimostrazione che tra cibo ed energia può esserci sintonia — ha dichiarato l'assessore — perchè il cibo deve tornare ad essere buono, giusto, pulito e sostenibile. Come l'energia. L'economia deve orientarsi alla sostenibilità ambientale e sociale. E sostenibile è sinonimo di rinnovabile. La comunità del cibo ad energia rinnovabile rappresenta un segnale importante per tutta la Toscana». L'incontro si è svolto nei locali dell'incubatore Alta Val di Cecina di Castelnuovo (dove ha stabilito la sede la Comunità). In prima fila c'erano i rappresentanti delle 5 aziende che, con tanto entusiasmo, hanno aderito all'iniziativa: l'Arcadia di Castelnuovo Val di Cecina (lavorazione insaccati), azienda agricola podere Paterno di Monterotondo Marittimo; fattoria dell'antica filiera di Castelnuovo; Caseificio San Martino, Monterotondo Marittimo (prodotti caseari), Parvus Flos di Radicandoli, prodotti orticoli e un ricercato basilico ottimo per preparare il pesto.

