

La "bionda" dello stabilimento "Vapori di Birra" può fregiarsi dell'etichetta "Birra prodotta con processo totalmente rinnovabile grazie al vapore geotermico di Enel Green Power"

La tavola si arricchisce di una birra prodotta con l'uso di energia geotermica

► CASTELNUOVO VAL DI CECINA

La geotermia toscana Enel Green Power è energia rinnovabile, ma è anche storia, cultura, turismo, enogastronomia e agricoltura sostenibile. Una realtà, quest'ultima, che continua a mettere singolari primati nero su bianco, o meglio verde su bianco: dopo il basilico, il formaggio e i salumi prodotti con utilizzo di calore geotermico, si completa la "tavola geotermica" visto che anche la birra dello stabilimento "Vapori di Birra", di recente nascita a Castelnuovo Val di Cecina, può fregiarsi dell'etichetta sulle nuove bottiglie che riportano la dicitura "Birra prodotta con processo totalmente rinnovabile grazie al vapore geotermico di Enel Green

Power". E così dalle terre geotermiche in molti negozi alimentari, supermercati e nella grande distribuzione della Toscana non arriva soltanto un'ottima birra, grazie al processo di fermentazione che utilizza al meglio le temperature messe a disposizione dal calore geotermico, ma anche rinnovabile al 100%. "Vapori di Birra" (www.vaporidibirra.it), realtà che nasce per l'intuizione del suo fondatore Edo Volpi, sorge a Sasso Pisano nel Comune di Castelnuovo Val di Cecina, in una struttura adiacente alla chiesetta del Michelucci e alle manifestazioni naturali da dove parte il sentiero "Geotermia & Vapore". Cibo, natura e territorio sono i tratti principali dell'impegno di Enel Green Power nelle aree geotermiche dove, ol-

tre alla produzione di elettricità da fonte rinnovabile, l'Azienda collabora con le istituzioni locali, con il Co.Svi.G (Consorzio Sviluppo aree Geotermiche) e con il tessuto associativo per iniziative di promozione culturale e turistica. L'originale birrifico geotermico fa parte della Comunità del Cibo a Energie Rinnovabili del Co.Svi.G che conta numerose aziende agricole locali: dalle serre di basilico e fiori ai caseifici, dalla stagionatura dei salumi agli allevamenti, queste realtà utilizzano le peculiarità del calore reso disponibile dal vapore geotermico per ottenere produzioni di assoluta qualità che si sono guadagnate anche l'accesso a Expo 2015 tra le dieci buone pratiche selezionate dalla Toscana. ◀



Castelnuovo Val di Cecina Il birrifico "Vapori di birra"

