



## MONTEROTONDO

# Universitari gastronomici testano le bontà della geotermia

**SONO GIORNATE** di lezioni universitarie *on the road*, queste, da parte degli studenti dell'Università degli Studi di Scienze gastronomiche di Pollenzo, impegnati a esplorare le terre della geotermia in relazione alla produzione di cibi realizzati con fonti energetiche rinnovabili. Ieri sono stati a Castel del Piano, Caldana e Roccalbegna. Oggi saranno a Monterotondo Marittimo e domani a Massa Marittima e a Montieri. L'Università degli Studi di scienze gastronomiche, infatti, ha rinnovato la collaborazione con il Consorzio per lo sviluppo delle aree geotermiche (Cosvig) e con la Comunità del cibo a energie rinnovabili (Ccer). Le aziende della Ccer sono infatti state dichiarate «sedi didattiche» dell'università gastronomica proprio per le loro caratteristiche di unicità e in virtù di una collaborazione consolidata. I viaggi didattici organizzati

in Toscana in collaborazione con CoSviG nascono sulla base di un accordo che recepisce valori comuni. Il territorio rappresentato attraverso le molte realtà della Comunità del Cibo a Energie Rinnovabili offre all'università diverse opportunità didattiche: dalla conoscenza delle tipicità alimentari e dei metodi produttivi, all'incontro con operatori del settore di grande esperienza. Un approccio che convince anche la Ccer. «Siamo grati al Cosvig - afferma Enea Cosentino della Ccer - che, grazie all'accordo con l'università, ci permette ogni anno di ospitare studenti di diverse nazionalità fortemente motivati a conoscere lo spirito che anima i piccoli produttori impegnati a realizzare specialità tradizionali e locali, a filiera corta e con fonti energetiche rinnovabili, riscoprendo il legame tra un territorio e le proprie produzioni di eccellenza».

