

Panella Monica

Da: Comune di Castel del Piano [comune:casteldelpiano@postacert.toscana.it]
Inviato: venerdì 22 agosto 2014 13:29
A: dgsalvanguardia.ambientale@pec.minambiente.it; ene.rme.div6
@pec.sviluppoeconomico.gov.it; regionetoscana@postacert.toscana.it
Oggetto: Prot. N.6720 del 22-08-2014 - IMPIANTO PILOTA GEOTERMICO DENOMINATO
MONTENERO DA REALIZZARSI NEL COMUNE DI CASTEL DEL PIANO
Allegati: il territorio del Montecucco.pdf; lanzini_monacii.pdf; PARMOLETO.pdf;
Segnatura.xml



Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare – Direzione Generale Valutazioni Ambientali

E.prot DVA-2014-0027519 del 27/08/2014



Panella Monica

Da: Per conto di: comune.casteldelpiano@postacert.toscana.it [posta-certificata@pec.aruba.it]
Inviato: lunedì 25 agosto 2014 11:09
A: dgsalvanguardia.ambientale@pec.minambiente.it; ene.rme.div6@pec.sviluppoeconomico.gov.it; regionetoscana@postacert.toscana.it
Oggetto: POSTA CERTIFICATA: Prot. N.6720 del 22-08-2014 - IMPIANTO PILOTA GEOTERMICO DENOMINATO MONTENERO DA REALIZZARSI NEL COMUNE DI CASTEL DEL PIANO
Allegati: daticert.xml; postacert.eml (2,03 MB)
Firmato da: posta-certificata@pec.aruba.it

--Questo è un Messaggio di Posta Certificata--

Il giorno 25/08/2014 alle ore 11:09:20 (+0200) il messaggio con Oggetto "Prot. N.6720 del 22-08-2014 - IMPIANTO PILOTA GEOTERMICO DENOMINATO MONTENERO DA REALIZZARSI NEL COMUNE DI CASTEL DEL PIANO" è stato inviato dal mittente "comune.casteldelpiano@postacert.toscana.it"

e indirizzato a:

dgsalvanguardia.ambientale@pec.minambiente.it

ene.rme.div6@pec.sviluppoeconomico.gov.it

regionetoscana@postacert.toscana.it

Il messaggio originale è incluso in allegato, per aprirlo cliccare sul file "postacert.eml" (nella webmail o in alcuni client di posta l'allegato potrebbe avere come nome l'oggetto del messaggio originale).

L'allegato daticert.xml contiene informazioni di servizio sulla trasmissione

L'identificativo univoco di questo messaggio è:

opec275.20140825110920.19437.02.3.16@pec.aruba.it

Vino Montecucco

STORIA DI UNA D.O.C.G.

La DOC Montecucco nasce nel 1998 su richiesta di 6 aziende di cui 5 molto piccole, circa 1 Ha di vigneti, ed una più grande di circa 30 Ha da cui deriva il nome della DOC.

L'intento di queste aziende, animate da una totale fiducia nelle potenzialità del territorio era quello di mettere in campo grande impegno ed investimenti, volti alla valorizzazione ed alla crescita del proprio paese.

L'isolamento dalle grandi vie di comunicazione e la carenza di sviluppo industriale che in passato hanno rappresentato un handicap per l'economia di questa zona si sono trasformati nel fattore vincente, nel valore aggiunto per la valorizzazione di questa area.

Tra il 2000 e il 2010 il Montecucco DOC si fa largo nella costellazione dei grandi vini toscani crescendo in qualità e in quantità il passaggio fondamentale per lo sviluppo della denominazione è stato la nascita del Consorzio di tutela fondato da 21 produttori già nel 2000 (solo 2 anni dopo dal riconoscimento della denominazione). Dopo il 2000 la denominazione è cresciuta nei numeri ma l'ultimo decennio è stato determinante anche per gli investimenti in nuovi vigneti e cantine. Ad oggi la DOC Montecucco vanta circa 70 aziende, 800 Ha di vigneti con una produzione complessiva di 1,8 milioni all'anno di bottiglie, numeri destinati a crescere visto che il potenziale produttivo del Montecucco sfiora i 5,5 milioni di bottiglie.

Nel 2011 la zona è stata riconosciuta D.O.C.G. per la tipologia Montecucco Sangiovese, solo 75 aree in Italia ed 11 in Toscana possono vantare la D.O.C.G.

Oggi quasi tutte le cantine hanno un punto vendita aziendale e sale di degustazione per eventi e tasting guidati, il 30% di queste aziende offre anche il pernottamento, con un livello di qualità medio alta, in immobili rurali recuperati, arredati con gusto quasi sempre con la ristorazione interna. Nell'insieme si tratta di un'offerta enoturistica di oltre 130 posti letto, in un territorio tra mare e montagna di grande bellezza paesaggistica e interesse storico e culturale: LA VAL D'ORCIA.

Non a caso la Val d'Orcia risulta essere uno dei siti più fotografati al mondo con numerosi articoli su riviste specializzate nel settore oltre ad essere ancora una delle mete più ambite dal turismo internazionale. La valle è anche un importante parco, naturale, artistico e culturale, e dal 2 luglio 2004 è stato riconosciuto patrimonio mondiale dell'Umanità dall'UNESCO, per lo stato di conservazione eccellente del panorama, così come prodotto da un'intelligente opera di antropizzazione, il quale ha avuto una notevole influenza su molti artisti del Rinascimento. La commissione ha così giustificato l'inserimento nella lista:

« Criterio (IV): la Val d'Orcia è un eccezionale esempio di come il paesaggio naturale sia stato ridisegnato nel periodo Rinascimentale per rispecchiare gli ideali di buon governo e per creare un'immagine esteticamente gradevole;

Contatti: monteneroinforma@libero.it
Pagina fb: Montenero d'Orcia Informa
Sito web: www.monteneroinforma.it

Comitato per la Salvaguardia della Valle dell'Orcia Inferiore

Criterio (VI): il paesaggio della Val d'Orcia è stato celebrato dai pittori della Scuola Senese, fiorita durante il Rinascimento. Le immagini della Val d'Orcia ed in particolar modo le riproduzioni dei suoi paesaggi, in cui si raffigura la gente vivere in armonia con la natura, sono diventate icone del Rinascimento ed hanno profondamente influenzato il modo di pensare il paesaggio negli anni futuri. »

.Questa terra è ancora saldamente radicata ad una cultura tutta sua, è fatta di regole e di tradizioni tramandate nel tempo ma assolutamente integrate in maniera armoniosa allo sviluppo tecnologico delle ultime generazioni, il paesaggio è lo stesso da più di mille anni, colline dolci dai colori caldi sono punteggiate da file di cipressi “bolgheri” e giardini di viti e olivi.

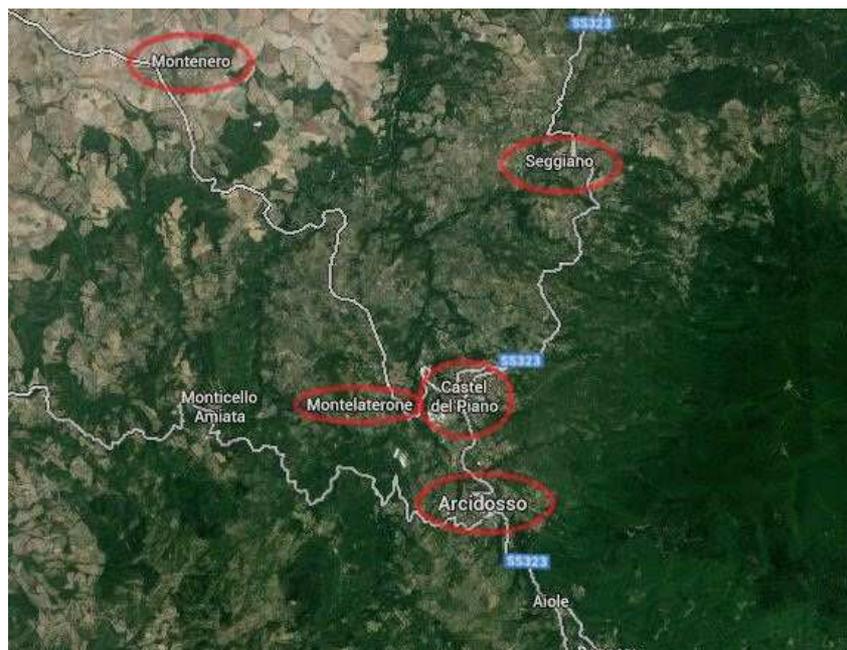
Accedendo al sito della ProLoco di Montenero d'Orcia attraverso questo link:

<http://www.montenerodorcia.it/folio/la-campagna/> sono visionabili numerose fotografie che documentano la bellezza assolutamente unica di questo territorio, altre sono invece raccolte sul sito di Montenero d'Orcainforma: <http://cms.monteneroinforma-it.webnode.nl/galleria-fotografica/#a49-jpg1> e <http://cms.monteneroinforma-it.webnode.nl/galleria-fotografica/#a18-jpg1>

Il cielo azzurro, limpido e profondo regala ai sorpresi spettatori tramonti mozzafiato, la natura viene rispettata in tutte le sue forme e i sapori veri della terra vengono apprezzati e valorizzati.

Il profondo attaccamento alle proprie radici stimola spesso progetti di recupero di vecchi biotipi, con questo intento prendono vita tra i vigneti di alcune aziende della DOC Montecucco varie vigne-museo: la prima impiantata nel 2008 e l'ultima nel 2011.

Il lavoro iniziale è uno studio da parte di un Professore dell'Università di Pisa, finalizzato ad approfondire le conoscenze su 2 biotipi di “vitis vinifera” e recuperare le caratteristiche organolettiche tipiche dei vini tradizionali locali, la zona presa in considerazione ai fini dell'indagine si estende fra i centri di Montenero d'Orcia, Seggiano, Castel del Piano, Arcidosso e Montelaterone, tutti in provincia di Grosseto e ricompresi nella zona a denominazione di origine Montecucco.



Contatti: monteneroinforma@libero.it
Pagina fb: Montenero d'Orcia Informa
Sito web: www.monteneroinforma.it

Comitato per la Salvaguardia della Valle dell'Orcia Inferiore

Nel corso della circospezione territoriale è stato individuato nel comune di Arcidosso un appezzamento, attualmente invaso da vegetazione boschiva, dove emergevano ancora segni tangibili di antiche coltivazioni di vite, tale contesto si è dimostrato di particolare interesse in quanto non sono stati riscontrati segni di presenza di "portainnesti" pertanto si può verosimilmente supporre che si tratti di un impianto realizzato prima della comparsa della fillossera (fine 1800 inizi 1900). Una volta individuati i ceppi migliori sia sotto il profilo sanitario e qualitativo nelle varie zone si sono prelevate il maggior numero di gemme possibili al fine di realizzare un certo numero di barbatelle per l'allestimento di un moderno vigneto produttivo con le caratteristiche delle viti di centocinquanta anni fa. Preservandoli dall'estinzione si stanno studiando le potenzialità di questi vitigni, si pensa anche di ricavarne il genoma e di realizzare cloni utili ai coltivatori amiatini.

In un panorama di crisi economica generale e di spopolamento delle campagne e dei piccoli centri, Montenero d'Orcia segna una sorta di controtendenza, infatti dopo 15 anni dalla nascita della DOC, oltre ad aumentare il numero delle aziende è ad oggi già iniziato un prezioso ricambio generazionale. Le numerose aziende locali sono prevalentemente a gestione familiare ed hanno rappresentato una valida opportunità occupazionale permettendo alle nuove generazioni di rimanere a vivere e lavorare nel luogo in cui sono nate.

Allo stato attuale un piccolo borgo medioevale come Montenero può vantare circa 24 marchi di aziende produttrici di vino DOP, 16 produttori tra olio DOP e IGP e almeno 7 agriturismi, senza considerare la presenza di uno dei frantoi più premiati al mondo, che oltre ad annoverare decine di premi, risulta essere anche l'unica azienda ad aver vinto 3 volte il "**Leone d'Oro**" dei Mastri Oleari, il primo concorso internazionale e per 6 volte il premio nazionale "**Ercole Olivario**".

Omero Gobbo

Nella qualità di Presidente del Comitato

Per la salvaguardia della Valle dell'Orcia Inferiore

Contatti: monteneroinforma@libero.it
Pagina fb: Montenero d'Orcia Informa
Sito web: www.monteneroinforma.it



MONACI FABIO E LANZINI GABRIELLA S.S. – S. AGR.

MONTENERO D'ORCIA

Dei 50 ettari totali dell'Azienda Agricola Vignacci , tre sono adibiti a vigneto che concorrono alla creazione del:

- MONTECUCCO DOC ROSSO
- MONTECUCCO DOCG SANGIOVESE E RISERVA
- IGT TOSCANA

Altri 6,5 ettari sono adibiti a uliveto , comprendono 2700 piante di ulivo a produzione COMPLETA.

L'appezzamento piu vecchio ha una storicità di piu di 50 anni.

Specie :

- Frantoio
- Moraiole
- Leccino
- Canino

Creando cosi OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO

L'azienda dispone di almeno 30 ettari di seminativo con rotazione per la produzione di Grano duro.
Arriva anche a 60 ettari tra affitti vari.
Dispone di una mietitrebbia propria.

Abbiamo una presenza nel mercato europeo e americano e sud americano quasi del 90% della nostra produzione

Negli ultimi anni , ritenendo l'azienda una risorsa fondamentale , si sono effettuati molti investimenti:

- rinnovo macchina agricole;
- cimatrici per la vigna
- nebulizzatore di ultima generazione per trattamenti vigneto e uliveto
- macchinario per cogliere le olive
- cantina per stoccaggio bottiglie
- deposito per olio e suo confezionamento
- sesto di impianto nuovo di 600 piante di ulivo
- condizionatori industriali per mantenimento delle temperature in tutte le cantine
- ogni 2/3 anni rinnovo delle barrique (in giacenza ora abbiamo 30 barrique da 225 e una botte da 10hl)

Monaci Fabio & Lanzini Gabriella
Società Semplice - Società Agricola
58033 Montenero - Castel del piano - GR - Italia
Tel.-Fax + 39 0564 954073
cristianmonaci@libero.it
www.vignacciwinco.it



Sono investimenti che pesano sì all'azienda ma che vengono fatti perché in questo territorio noi crediamo e ci viviamo!

Non vogliamo la centrale perché denigra e offende questo territorio e soprattutto questi nostri investimenti.

Sosteniamo il Comitato e l'Amministrazione Comunale nel dire no alla Geotermia.

Allegiamo la partecipazione a concorsi oleari.
Siamo presenti anche nel libro del Maremmawineshire.

Per tutte queste ragioni,

NON POSSIAMO E
NON VOGLIAMO

accettare in nessuna maniera la centrale Geotermica.
Uccidereste un'azienda
Ma soprattutto fareste morire una famiglia.

Cordiali Saluti

FABIO MONACI

Monaci Fabio
Monaci Fabio & Lanzini Gabriella
Soc. Semplice - Soc. Agricola
Pod. Vignacci - Montenero - 58033 - Casteldelpiano - GR
Tel. 0564/954073 - C.F. 036380531
www.vignacciwine.it

GABRIELLA LANZINI

Lanzini Gabriella

Monaci Fabio & Lanzini Gabriella
Società Semplice - Società Agricola
58033 Montenero - Casteldelpiano - GR - Italia
Tel.-Fax + 39 0564 954073
cristianmonaci@libero.it
www.vignacciwineoil.it

AIPO

Associazione Internazionale Produttori Oliuoli

II^o CONCORSO
OLEARIO
INTERNAZIONALE

AIPO D'ARGENTO

Attestato di Partecipazione

Vignacci

Castel del Piano - Grosseto

Verona, 27 giugno 2014

Il Presidente della Giuria
Orsola Pavan



Il Presidente AiPO
Albino Pezzini





Azienda Agricola Parmoleto di Sodi Duilio
Podere Parmoletone 44
58033 Montenero d'Orcia – Castel del Piano (GR)
C.F. SDO DLU 49 E11 C085 B - P .I . 00273130534

Spett.le Ministero dell'Ambiente
e della Tutela del Territorio e del Mare

Montenero d'Orcia, lì 26 Luglio 2014

OGGETTO: Osservazioni al progetto "Impianto Pilota Geotermico Montenero"

Spett.le Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare,

è intenzione della scrivente presentare delle osservazioni in merito al progetto in oggetto presentato dalla Gesto Italia S.p.a. nel termine dei 60 giorni ai sensi degli art. 24 e 26 del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i..

Proponiamo quindi una descrizione dell'azienda e degli aspetti di criticità rilevati nel progetto stesso sia in termini economici che ambientali.

L'Azienda Agricola Parmoleto si estende su una superficie di 72 ettari in Località Montenero d'Orcia così ripartiti:

- 5 Ha boschivo
- 4,5 Ha vigneti
- 3 Ha oliveti
- 55 Ha seminativo, rotazione di colture

COMPOSIZIONE DELL'AZIENDA

1) CASALE ADIBITO AD ABITAZIONE PRINCIPALE

Il casale è stato costruito negli anni '50 e ristrutturato nel 1970, non seguendo i criteri antisismici attualmente in vigore, si sviluppa su 150 Mq su due piani: il primo piano è adibito ad abitazione del proprietario mentre al piano terra si trova la sala ristorazione e degustazione per gli ospiti, una cucina ed un locale di vendita diretta dei prodotti aziendali.



Azienda Agricola Parmoleto di Sodi Duilio
Podere Parmoletone 44
58033 Montenero d'Orcia – Castel del Piano (GR)
C.F. SDO DLU 49 E11 C085 B - P .I . 00273130534

2) CANTINA

Ristrutturata nell'anno 2007 e ampliata nell'anno 2012 si estende su una superficie di circa 300 Mq. Si compone di un reparto utilizzato per la vinificazione, uno per l'affinamento in legno ed un altro per l'imbottigliamento e lo stoccaggio.

L'importo complessivo finanziato oggetto dell'ultima ristrutturazione, ancora in corso di restituzione ammonta ad euro 100.000,00.

Nell'anno 2013 è stato ottenuto il contributo europeo sul piano di sviluppo rurale 2007-2013 utilizzato per la copertura parziale dell'acquisto di onerosi macchinari atti all'attività di vinificazione, invecchiamento ed imbottigliamento del vino per un importo totale di euro 70.000,00

3) AGRITURISMO

Il casale adibito alla ricezione degli ospiti è stato acquistato nel 1998 e completamente ristrutturato nel 2002.

Si compone di 8 locali: 4 appartamenti e 4 camere per un totale di 18 posti letto con un tariffario medio di 25,00 euro a persona a notte.

La clientela di riferimento è riconducibile sia persone che utilizzano la struttura come punto di partenza per visitare tutto il territorio della Val d'Orcia sia persone che vogliono godere di qualche giorno di relax immerso nella natura e nella tranquillità.

Riportiamo quanto disposto dall'art. 1 della Legge 20 Febbraio 2006 n.96, in cui si sono elencate le finalità dell'attività agrituristica :

- a) **tutelare, qualificare e valorizzare le risorse specifiche di ciascun territorio;**
- b) **favorire il mantenimento delle attività umane nelle aree rurali;**
- c) favorire la multifunzionalità in agricoltura e la differenziazione dei redditi agricoli;
- d) **favorire le iniziative a difesa del suolo, del territorio e dell'ambiente** da parte degli imprenditori agricoli attraverso l'incremento dei redditi aziendali e il miglioramento della qualità di vita;
- e) recuperare il patrimonio edilizio rurale **tutelando le peculiarità paesaggistiche;**
- f) sostenere e incentivare le produzioni tipiche, le produzioni di qualità e le connesse tradizioni enogastronomiche;
- g) promuovere la cultura rurale e l'educazione alimentare;



Azienda Agricola Parmoleto di Sodi Duilio
Podere Parmoletone 44
58033 Montenero d'Orcia – Castel del Piano (GR)
C.F. SDO DLU 49 E11 C085 B - P .I . 00273130534

h) favorire lo sviluppo agricolo e forestale.

4) ALLEVAMENTO DI SUINI

Costruito nel 1997 occupa una superficie totale di 500 Mq ed ospita in media 400 capi di allevamento.

Il ciclo utilizzato è di tipo chiuso: i suini nascono in allevamento e sono seguiti direttamente fino al raggiungimento del peso ideale per la macellazione, i prodotti utilizzati per l'alimentazione sono coltivati per la maggior parte nei terreni aziendali e per questo privi di inquinanti di qualsiasi tipo. I suini allevati sono rivenduti a macellerie locali e a privati che ancora oggi producono in proprio insaccati ed altri carni atte all'utilizzo esclusivamente familiare. Inoltre, le carni sono utilizzate per la somministrazione dei pasti all'interno dell'azienda ai clienti creando così una filiera corta che permette di offrire l'eccellenza e la qualità.

PRODOTTI AZIENDALI

1) VINO – GRAPPA

L'attività principale su cui si fonda l'azienda è quella vinicola con una produzione media annua di 20.000 bottiglie.

La zona è da sempre vocata alla coltivazione della vite per la particolare composizione dei terreni e del microclima presente che favorisce la perfetta maturazione degli acini, punto di partenza fondamentale per ottenere vini di qualità superiore: basti pensare che la zona del Brunello si trova, in linea d'area, a solo 1 Km dall'azienda.

Fin dal 1908, anno in cui si è stabilizzata la famiglia Sodi, si hanno ricordi di un piccolo impianto di vigneto destinato alla produzione di vino per uso familiare.

La produzione per la vendita a terzi è iniziata nell'anno 1990 e da lì a pochi anni, 1998, l'azienda ha contribuito, con altre 5 aziende del territorio, alla nascita della Denominazione di Origine Controllata "Monteccucco". Come per tutti i prodotti a Denominazione di Origine sono previste delle analisi chimiche ed organolettiche effettuate dall'Organo di Controllo Valoritalia per l'ottenimento della certificazione dei prodotti.

Dato l'incremento delle vendite effettuate, dal 2002 l'azienda si è impegnata in un importante ampliamento della superficie vitata portandola agli attuali 4,5 ettari e sarà ulteriormente implementata nel corso del 2014.

Attualmente si producono 7 tipologie di vini: 5 rossi, 1 bianco ed uno spumante ottenuto da uve di sangiovese; di questi 3 sono a Denominazione di Origine Controllata.

Le uve sono trattate principalmente con zolfo a rame e solo in rare occasioni con trattamenti idonei a prevenire malattie funginee: si è scelto di produrre vini di alta qualità nel pieno rispetto della natura, intervenendo solo in casi eccezionali.

Di seguito elenchiamo i mercati di riferimento:



Azienda Agricola Parmoleto di Sodi Duilio
Podere Parmoletone 44
58033 Montenero d'Orcia – Castel del Piano (GR)
C.F. SDO DLU 49 E11 C085 B - P .I . 00273130534

- Svizzera;
- Belgio;
- Lussemburgo;
- Olanda;
- Repubblica Ceca;
- Massachusetts;
- Polonia;
- Francia;
- Giappone

Questi costituiscono circa l'80% del mercato di riferimento, inoltre vengono serviti piccoli ristoranti situati in diverse regioni dell'Italia.

I prodotti sono immessi nel mercato ad un prezzo medio dalle 7 ai 14 euro per singola bottiglia: la clientela giustifica tale prezzo in considerazione sia della qualità che del luogo di produzione.

Di seguito si presentano brevemente i riconoscimenti ottenuti nel corso degli anni e le citazioni nelle guide dei vini più importanti in Italia.

“Concorso Enologico Altotibervino” – Pistrino (PG)

Anno 1999 – secondo classificato Montecucco Rosso DOC 1998

“Concorso Enologico DOC Montecucco”

Anno 1999 - Primo classificato Montecucco Sangiovese DOC 1998

Anno 2001 - Primo classificato Montecucco Sangiovese DOC 1999

Anno 2002 - Primo classificato Montecucco Sangiovese DOC 2000

Anno 2004 - Primo classificato Montecucco Sangiovese DOC 2002

“Concorso Enologico Il Gusto Dei Guidi” IGT Supertuscan

Anno 2007 - Finalista Vino IGT Maremma Toscana Syrah 2006

Anno 2009 - Finalista Vino IGT Maremma Toscana Syrah 2008

Anno 2010 - Finalista Vino IGT Maremma Toscana Sormonno 2006



Azienda Agricola Parmoleto di Sodi Duilio
Podere Parmoletone 44
58033 Montenero d'Orcia – Castel del Piano (GR)
C.F. SDO DLU 49 E11 C085 B - P .I . 00273130534

Gambero Rosso “Guida ai vini d’Italia”

Menzionato nell’edizione 2002, 2003, 2006, 2008, 2012
Menzionato nella sezione Grandi Cantine della Toscana 2005

I vini d’Italia dell’Espresso

Menzionato nell’anno 2005, 2006, 2007, 2008, 2009

Guida ai Vini Buoni d’Italia

Menzionato nell’anno 2004, 2005

Guida ai Vini di Veronelli

Menzionato nell’anno 2005, 2007, 2013

2) *OLIO*

L’azienda da sempre coltiva anche olivi per la produzione di olio Extra Vergine d’Oliva certificato IGP Toscana. La superficie utilizzata è di 3 Ha per una produzione media annua di 1.000 litri.

Le varietà presenti sono due: Frantoio e Leccino ripartite in ugual misura con una resa media annua di 13 Kg di olio per 100 Kg di olive.

Il termine Indicazione di Origine Protetta è un marchio attribuito dall’Unione Europea a quei prodotti agricoli la cui qualità deriva dalla zona geografica di produzione: di seguito riportiamo quanto indicato all’interno dell’art. 2, paragrafo 1 lettera b) del regolamento (CE) n. 510/2006

“Ai fini del presente regolamento, si intende per:

*a) «denominazione d’origine», il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che **serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:***

- *originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese, **la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e***
- *la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata;*

b) «indicazione geografica», il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- *come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e*
- *del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a*



Azienda Agricola Parmoleto di Sodi Duilio
Podere Parmoletone 44
58033 Montenero d'Orcia – Castel del Piano (GR)
C.F. SDO DLU 49 E11 C085 B - P .I . 00273130534

tale origine geografica e

- *la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata. » ”*

3) CEREALI E ALTRI PRODOTTI

La restante superficie aziendale (55 Ha) viene coltivata a cereali e legumi: alcuni di essi, come il grano, vengono rivenduti alla Cooperativa delle Colline Amiatine di cui l'azienda è socia, altri, come il farro, i ceci, l'orzo ed i fagioli sono utilizzati sia per l'alimentazione dei suini sia per la rivendita diretta ai clienti previo confezionamento del prodotto.

Infine, l'azienda ha da tempo iniziato a produrre direttamente altri prodotti "secondari" come il miele e lo zafferano: l'impianto ad oggi risulta modesto ma in previsione di crescita.

OSSERVAZIONI FINALI

Per poter parlare di energie rinnovabili, è necessario che l'intervento dell'uomo, nel momento in cui sfrutta le risorse terrestri, non apporti variazioni all'equilibrio naturale preesistente prima dello sfruttamento stesso.

Ad oggi in campo geotermico sono stati fatti innumerevoli progressi che hanno sicuramente ridotto l'impatto ambientale, ma non lo hanno completamente cancellato e per questo in molti non ritengono di poter annoverare tale energia tra le "rinnovabili", considerando anche che le risorse utilizzate non sono inesauribili (come dal progetto presentato da Gesto Italia si prevede che i pozzi di estrazione si esauriranno nel termine di circa 25 anni).

In considerazione della zona in cui il progetto intende insediarsi, numerose possono essere le critiche mosse a tale intervento: prima fra tutte la variazione delle condizioni socio-economiche a cui tutto il territorio risulterebbe sottomesso.

La frazione di Montenero d'Orcia è da sempre stata esclusa dallo sviluppo commerciale e industriale che ha invece caratterizzato tutta l'area circostante, individuando nell'agricoltura e nel turismo la sua valvola di sfogo e la sua forza produttiva. Soprattutto negli ultimi anni i trend crescenti relativi alla ricerca della qualità dei prodotti alimentari ed al turismo enogastronomico ha permesso al tessuto economico di svilupparsi notevolmente in tale senso.

L'obiettivo, parzialmente raggiunto negli ultimi anni, è quello di creare una zona produttiva agroalimentare riconosciuta a livello mondiale: per questo le aziende hanno puntato sulla produzione vinicola di qualità superiore riuscendo ad ottenere importanti riconoscimenti, non in ultimo l'ottenimento di una "Denominazione di Origine controllata e Garantita" (dalla vendemmia 2011 Montecucco Sangiovese DOCG).



Azienda Agricola Parmoleto di Sodi Duilio
Podere Parmoletone 44
58033 Montenero d'Orcia – Castel del Piano (GR)
C.F. SDO DLU 49 E11 C085 B - P .I . 00273130534

Ci si chiede come questi due aspetti possano tra di loro convivere ed integrarsi: da un lato abbiamo prodotti “certificati”, ottenuti dal rispetto di norme e regolamenti, ma soprattutto dal rispetto dei ritmi della natura senza forzature, e dall’altro lo sfruttamento delle risorse naturali in modo “ossessivo”, “strategico” e poco controllato visto che, ad oggi, ancora non sono assolutamente noti e chiari gli effetti che possono provocare sulla salute dei cittadini le trivellazioni e la reimmissione dei vapori nel sottosuolo.

Per quanto attiene l’incremento dei posti di lavoro prospettato, ammesso che siano veri (a ben vedere, solo in una prima fase di costruzione potrebbe essere utilizzata manodopera e aziende locali, ma successivamente, per il suo funzionamento, la centrale occuperà pochissimo personale),devono necessariamente essere confrontati con la perdita di posti di lavoro in ambito locale derivanti dalla possibile e prevedibile riduzione del flusso turistico che potrebbe compromettere molte aziende.

Troppo spesso si è sentito dire che la zona dell’ Amiata dovrà diventare un polo geotermico: pensando ad altre situazioni simili in Italia, in primis il sito di “Larderello”, risulta difficile comparare ed assimilare le due tipologie di turismo. I visitatori dei territori della Val d’Orcia sono attratti dalle caratteristiche paesaggistiche che il territorio offre e soggiornano mediamente 5-7 giorni; viceversa la creazione di una zona geotermica attirerebbe un turismo “mordi e fuggi” interessato ad una visita giornaliera senza pernottamento per poi proseguire in altre località incontaminate.

In ultimo devono essere attentamente valutati gli aspetti di sicurezza degli edifici costruiti in zona: casali e abitazioni antiche edificate senza seguire la recente normativa antisismica: è infatti nota la correlazione tra geotermia e micro sismicità indotta dovuta sia dalle trivellazioni per la creazione dei pozzi da cui estrarre i liquidi sia dalla reimmissione degli stessi nel sottosuolo.

Per quanto sopra espresso speriamo in un’attenta valutazione che non miri esclusivamente al raggiungimento di obiettivi economici, quanto piuttosto alla tutela del territorio e di tutte quelle microimprese che costituiscono il caratteristico tessuto economico dell’Italia.



Azienda Agricola Parmoleto di Sodi Duilio
Podere Parmoletone 44
58033 Montenero d'Orcia – Castel del Piano (GR)
C.F. SDO DLU 49 E11 C085 B - P .I . 00273130534



Figura 1 - Veduta aziendale



Figura 2 - Impianto di vigneto del 2000



Azienda Agricola Parmoleto di Sodi Duilio
Podere Parmoletone 44
58033 Montenero d'Orcia – Castel del Piano (GR)
C.F. SDO DLU 49 E11 C085 B - P .I . 00273130534



Figura 3 - Impianto di vigneto del 2008



Figura 4 - Veduta esterna cantina



Azienda Agricola Parmoleto di Sodi Duilio
Podere Parmoletone 44
58033 Montenero d'Orcia – Castel del Piano (GR)
C.F. SDO DLU 49 E11 C085 B - P . I . 00273130534



Figura 5 - Cantina ristrutturata nel 2012



Figura 6 - Esterno dell'Agriturismo



Azienda Agricola Parmoleto di Sodi Duilio
Podere Parmoletone 44
58033 Montenero d'Orcia – Castel del Piano (GR)
C.F. SDO DLU 49 E11 C085 B - P .I . 00273130534



Figura 7 - Veduta della struttura Agrituristica