

Panella Monica

Da: PEC COMUNE [comune.cinigiano@postacert.toscana.it]
Inviato: giovedì 21 agosto 2014 17:29
A: dgsalvanguardia.ambientale@pec.minambiente.it
Oggetto: Prot. N.4206 del 21-08-2014 - Osservazioni Impianto Pilota Montenero - Comune di Cinigiano e limitrofi - Invio 5 di 17
Allegati: osservazioni aziende.pdf; Segnatura.xml



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

E.prot DVA-2014-0027446 del 26/08/2014



Panella Monica

Da: Per conto di: comune.cinigiano@postacert.toscana.it [posta-certificata@pec.aruba.it]
Inviato: giovedì 21 agosto 2014 17:30
A: dgsalvanguardia.ambientale@pec.minambiente.it
Oggetto: POSTA CERTIFICATA: Prot. N.4206 del 21-08-2014 - Osservazioni Impianto Pilota Montenero - Comune di Cinigiano e limitrofi - Invio 5 di 17
Allegati: datichert.xml; postacert.eml (1,83 MB)
Firmato da: posta-certificata@pec.aruba.it

--Questo è un Messaggio di Posta Certificata--

Il giorno 21/08/2014 alle ore 17:29:31 (+0200) il messaggio con Oggetto "Prot. N.4206 del 21-08-2014 - Osservazioni Impianto Pilota Montenero - Comune di Cinigiano e limitrofi - Invio 5 di 17" è stato inviato dal mittente "comune.cinigiano@postacert.toscana.it"

e indirizzato a:

dgsalvanguardia.ambientale@pec.minambiente.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 datichert.xml contiene informazioni di servizio sulla trasmissione

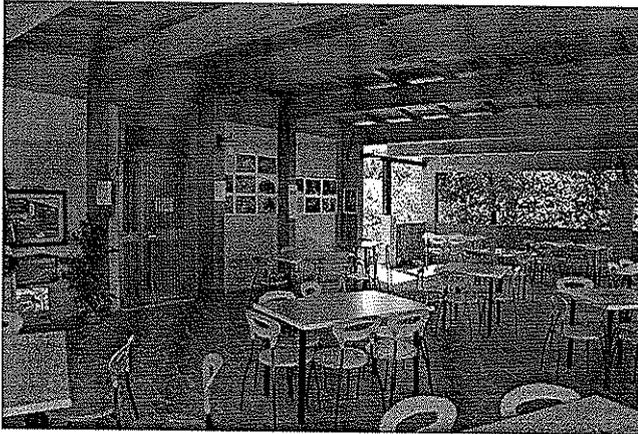
L'identificativo univoco di questo messaggio è:

ope275.20140821172931.26402.08.1.16@pec.aruba.it

Spett. Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio
e del Mare, Via Cristoforo Colombo, 41 Roma

Ristorante Lucherino

loc. Lucherino, snc, Monticello Amiata



Attività:

Il ristorante Lucherino effettua servizio di ristorazione e bar per una ricettività di circa 170 coperti. I locali comprendono cucina, locali di servizio, sala interna e terrazza esterna, per un totale di circa 150 mq.

Il ristorante è aperto dalle 9:00 alle 23:00 nei mesi estivi (in coincidenza con il periodo di apertura dell'annesso Camping Lucherino) e dalle 12:00 alle 15:00 nei mesi invernali.

Persone impiegate: 2 nel periodo estivo e 1 nel periodo invernale.

Investimenti

Negli ultimi 4 anni sono stati effettuati interventi di ristrutturazione nella cucina, i cui arredi sono stati totalmente rinnovati, ed è stata realizzata la terrazza esterna. E' stata aumentata così la possibilità di ricettività, soprattutto nei mesi estivi, proprio in funzione dell'incremento di clientela determinato dalla presenza dei turisti.

Distanza dall'area di impianto: km. 2 circa in linea d'aria

Osservazioni

La presenza di un impianto dal forte impatto sul paesaggio può determinare un calo di affluenza turistica con conseguenze economiche molto gravi a causa della diminuzione di una consistente fetta di clientela.

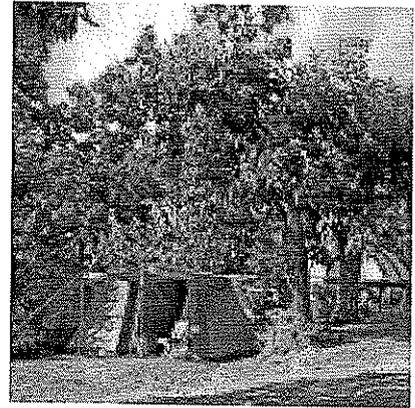
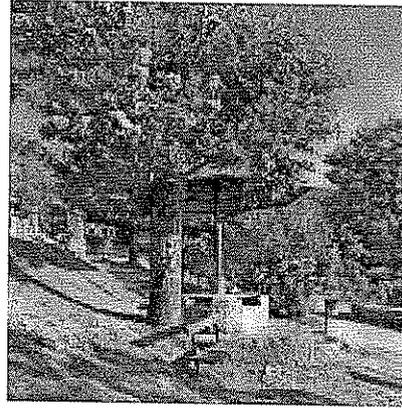
Tami Potuzia

Ristorante Il Lucherino
di Tami Potuzia & C. snc.
Sede: Località Lucherino
58047 Monticello Amiata (Toscana) (GR)
Tel/Fax 0564/972975
Partita IVA 01343220535

SPON. Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, Via Cristoforo Colombo, 44
Roma

Camping Lucherino

Località Lucherino, snc, Monticello Amiata



Storia:

- Il camping Lucherino nasce nel 1978
- dal 1997 al 2013 è stato gestito da Leonardo Meini;
- dal 2014 la gestione è passata alla società *Synapsis* di Leonardo Meini e Alessandro Pignotti.

Attività:

Azienda turistico ricettiva finalizzata all'accoglienza di turisti.

Periodo di apertura: da fine aprile a metà ottobre

Presenze medie stagionali: circa 6000 ospiti

Caratteristiche: ospiti prevalentemente stranieri (Paesi Bassi, Belgio, Germania, Austria, Svizzera...) che si spostano con mezzi propri.

Estensione e ricettività:

- circa 2 ettari di estensione;
- 70 piazzole / 280 persone al giorno

Beni mobili e immobili:

- Reception
- Ristorante con sala interna e esterna, capienza circa 170 coperti
- 7 roulotte
- 3 case mobili
- 2 blocchi di servizi igienici
- 1 piscina
- 1 pozzo per approvvigionamento idrico per irrigazione

Persone impiegate: 4 stagionali e 1 amministratore

Investimenti

A partire dall'anno 2002 sono stati effettuati i seguenti lavori: realizzazione di terrazza esterna del ristorante; realizzazione pozzo acqua da irrigazione; rifacimento impianto elettrico e idrico-sanitario; ristrutturazione parziale dei muretti di contenimento delle piazzole; piantumazione di alberi da ombra; ristrutturazione locale reception; pavimentazione di alcune aree (piscina, bagni); realizzazione magazzini per rimessaggio attrezzatura; installazione di caravan e case-mobili; smantellamento coperture in amianto e rifacimento con materiali idonei; realizzazione bungalow; sistemazione/adeguamento del manto stradale interno; realizzazione impianto wifi e sito web; in progetto realizzazione di impianto fotovoltaico, nuovo gruppo di servizi igienici, ristrutturazione e adeguamento piscina e realizzazione di ulteriori unità abitative fisse.

Distanza dall'area di impianto: km. 3 circa in linea d'aria

Peculiarità dell'azienda.

Quelli che, dai nostri sondaggi, risultano essere i principali elementi di forza e di attrazione per i nostri ospiti sono la bellezza del paesaggio naturale incontaminato e la possibilità di effettuare attività all'aria aperta quali passeggiate a piedi, in mountain-bike o a cavallo. Al secondo posto troviamo la presenza sul territorio di aziende enogastronomiche e la vicinanza a luoghi di interesse artistico e culturale. La presenza di impianti geotermici determinerebbe sicuramente una trasformazione del territorio e la perdita di quelle caratteristiche che ne costituiscono il valore aggiunto. Va inoltre aggiunto che i turisti costituiscono un'importante risorsa economica stagionale, non solo per il campeggio, ma anche per gli altri esercizi commerciali del territorio e, in particolare, di Monticello (piccolo supermercato, ferramenta, panificio, farmacia, tre bar e due ristoranti, tabaccaio, pompa di benzina, macelleria, e diverse aziende enogastronomiche).

Alberto Petti
Luca...

Camping Lucherino
Synopsis di Alessandro Pignotti & C. s.a.s.
sede e luogo conservazione scritture contabili:
Località Lucherino snc - Monticello Amiata
58044 CINIGIANO - GR
Tel. +39 0564 992975 - Fax +39 0564 1768049
C.F./P. IVA: 01547570539
www.campinglucherino.net

Spett. MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL
TERRITORIO DEL MARE, Via Cristoforo Colombo, 49 Roma

Impresa edile artigiana

CIACCI SERIANO & FAZZI BRUNO snc

Via delle Vigne, 1

Storia:

L'impresa è stata fondata il 20 giugno 1968

Attività:

Impresa edile artigiana specializzata nella ristrutturazione di casali, poderi, castelli e nella realizzazione di opere nuove. Negli ultimi 12 anni l'impresa ha lavorato per l'azienda Villa Banfi, realizzando il restauro di Villa Mariani, del castello, del podere Belriguardo, dell'enoteca, e realizzando il ristorante San Gismondo, la balsameria, le cantine e la viabilità interna.

Beni mobili e immobili:

- Magazzino e ufficio (distanza dall'impianto 2 km. circa)
- Ponteggi, attrezzature e mezzi di trasporto

Persone impiegate: 6, con il progetto di assunzione per altre 2

Investimenti

Negli ultimi anni sono stati fatti investimenti per migliorare il parco macchine e le attrezzature e in particolare sono stati acquistati:

- 2 camioncini Daily

- 1 furgone Iveco 49 per trasporto persone
- 1 Dumper
- 1 mini pala
- 3 generatori
- 6 martelli elettrici
- flessibili da taglio
- 1 camion Iveco

Peculiarità dell'azienda.

La Ciacci Seriano & Fazzi Bruno snc è profondamente preoccupata del Progetto di impianto geotermico presentato dalla Gesto Italia srl. Non perché si sia "contro" allo sviluppo e all'innovazione – e la storia dell'azienda brevemente tracciata qui sopra lo sta a dimostrare – quanto perché è proprio il territorio e la sua tutela ad essere la principale fonte di lavoro e ricchezza per tutta la comunità monticellese ed amiatina in generale.

In questi anni, in sinergia con le istituzioni locali, aziende e cittadini hanno lavorato per la tutela del territorio e per un suo sviluppo agricolo e turistico. Sono stati spesi soldi, lavoro, energia e tanta passione, perché l'amore per il nostro territorio non è solo commerciale ma anche e soprattutto amore per la nostra terra.

Ritrovarsi a confrontarsi con un modello di sviluppo industriale, che prevede decine di impianti geotermici in poche decine di chilometri quadrati, ad iniziare da quello della Gesto Italia srl al confine con il Comune di Cinigiano e di Monticello Amiata nello specifico, rischia seriamente di mettere in discussione tanti anni di lavoro, investimenti e fatica.

La clientela dell'impresa è costituita prevalentemente da grandi aziende italiane e straniere interessate all'acquisto di immobili di pregio, legati alla tradizione e inserite nel contesto paesaggistico tipico toscano. La preservazione

di tale contesto, che la presenza di una centrale geotermica metterebbe sicuramente a rischio, costituisce pertanto il valore aggiunto dei nostri prodotti.

Per questo motivo la Ciacci Seriano & Fazzi Bruno snc **dichiara la sua totale contrarietà alla esecuzione di questo impianto.**

Monticello Amiata

21 agosto 2014

Per la Ciacci Seriano & Fazzi Bruno snc

Bruno Fazzi

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Bruno Fazzi", written in a cursive style.

Spett. MINISTERO dell' AMBIENTE e della TUTELA DEL TERRITORIO
e del MARE

AI SENSI DELL'ARTICOLO 24 COSTITUZIONE
DEL DL 152/2006

Osservazioni "Riccio", ristorante

Il Ristorante Riccio inaugura le sue attività nel 2005. Nel 2012 le amplia aprendo anche un Bar.

Il Ristorante/Bar occupa stabilmente 3 persone d'inverno e 5 d'estate.

Nel corso degli anni abbiamo svolto lavori di ammodernamento dei locali, di aggiornamento delle nostre competenze professionali, il tutto nell'ottica – come del resto avviene anche per le altre attività paesane – di puntare sulla **qualità** piuttosto che sulla quantità.

L'attività di ristorazione, infatti, è chiaramente legata al comparto turistico: in un paese piccolo come Monticello Amiata – che non arriva a 500 abitanti – è difficile pensare di riuscire a mantenere un'attività così impegnativa contando solo sulle deboli forze della comunità residente.

Il Ristorante/Bar propone alla sua clientela un'offerta diversificata.

Grazie al suo rapporto diretto con la costa grossetana – la titolare Anna Maria Galatolo, infatti, è originaria di Monte Argentario – il Ristorante è specializzato nell'offrire una cucina a base di pesce fresco.

Non manca, ovviamente, un rapporto diretto con i prodotti e le tradizioni locali: piatti a base di cacciagione, castagne, e dei prodotti degli orti locali, il tutto nell'ottica del "chilometro 0".

In questo ultimo ambito specifico ci teniamo a dire che, nel nostro piccolo, quando possibile produciamo direttamente alcuni prodotti locali – come biscotti, marmellate, torte, tortelli – tutti tipici della tradizione monticellesè ed amiatina in generale.

Il Ristorante/Bar è anche molto attivo per quel che riguarda la vita sociale e culturale del paese: in ogni iniziativa paesana – sia essa la Festa della castagna, piuttosto che il "Festone venticinquennale" – siamo presenti ed attivi nel collaborare con la comunità monticellesè.

Ci teniamo a sottolineare che anche le autorità locali, siano esse il Comune, la Provincia e la Regione, fanno il possibile per tutelare quello che è il vero patrimonio di questa comunità: il territorio.

La salvaguardia del territorio

Per questo motivo grande è la nostra preoccupazione quando siamo venuti a conoscenza del Progetto di centrale Geotermica della Gesto Italia srl. Non perché si sia "contro" allo sviluppo e all'innovazione – e la storia dell'azienda brevemente tracciata qui sopra lo sta a dimostrare –

quanto perché è proprio il territorio e la sua tutela ad essere la principale fonte di lavoro e ricchezza per tutta la comunità monticellese ed amiatina in generale.

In questi anni, in sinergia con le istituzioni locali, aziende e cittadini hanno lavorato per la tutela del territorio e per un suo sviluppo agricolo e turistico. Sono stati spesi soldi, lavoro, energia e tanta passione, perché l'amore per il nostro territorio non è solo commerciale ma anche e soprattutto amore per la nostra terra.

Ritrovarsi a confrontarsi con un modello di sviluppo industriale, che prevede decine di impianti geotermici in poche decine di chilometri quadrati, ad iniziare da quello della Gesto Italia srl al confine con il Comune di Cinigiano e di Monticello Amiata nello specifico, rischia seriamente di mettere in discussione tanti anni di lavoro, investimenti e fatica.

Per questo motivo il Ristorante/Bar "Il Riccio" **dichiara la sua totale contrarietà alla esecuzione di questo impianto.**

Monticello Amiata

21 agosto 2014

Anna Maria Galatolo

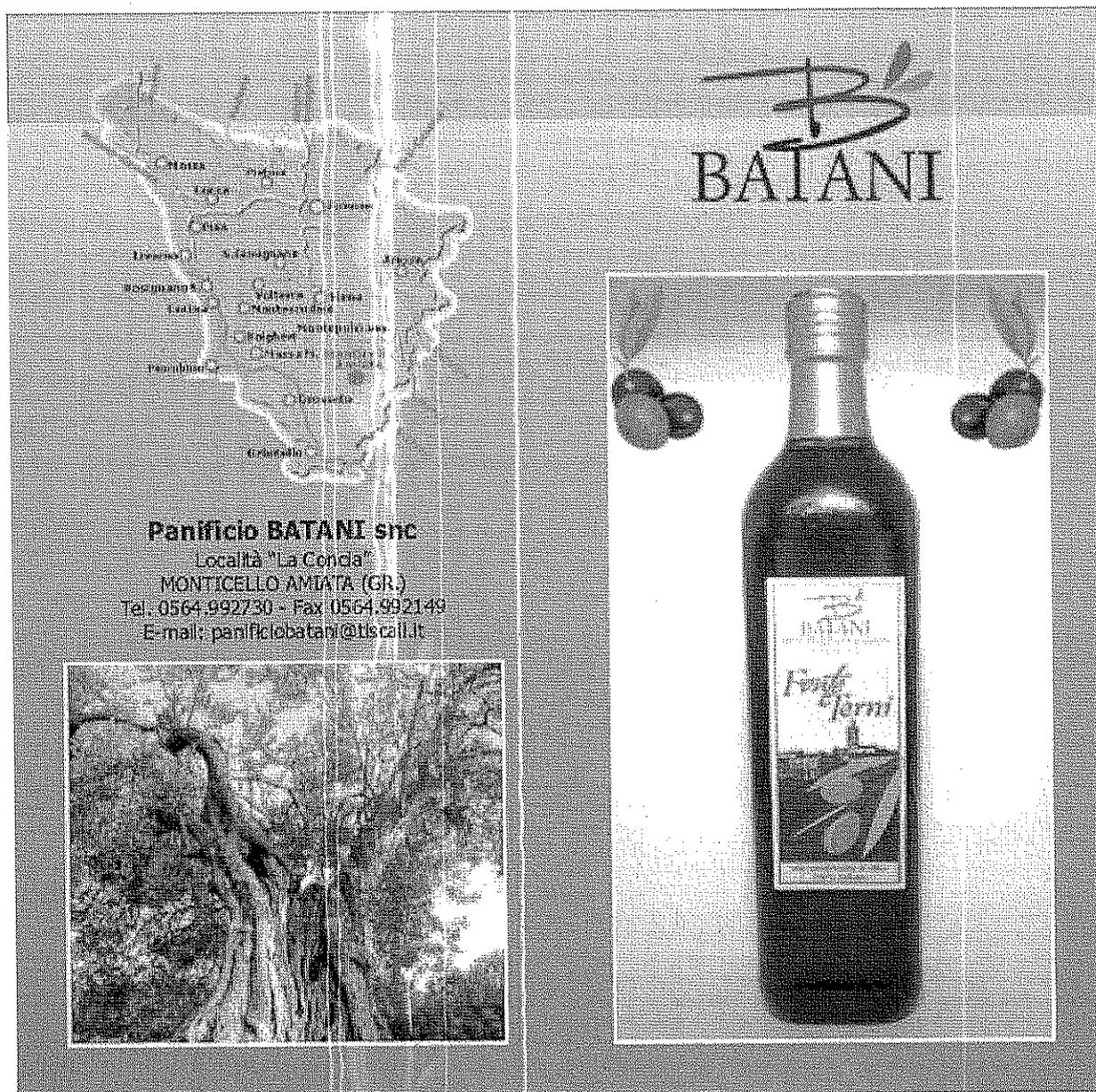

RISTORANTE PIZZERIA
"IL RICCIO"

di Galatolo Anna Maria s.n.c.
Via Amiata, 28-58047 Monticello Amiata (GR)
Tel. 0564.992004-P. IVA 01357930534

AI SENSI DELL'ARTICOLO 24 COMMA 4 DEL D.L 152/2006 SI PRESENTANO:

Osservazioni Azienda Batani snc

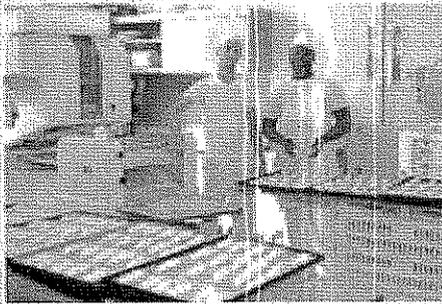
La Batani snc nasce a Monticello Amiata nel 1987. Eredita in quell'anno l'attività di frantoio di famiglia, e inizia anche l'attività di panificio.



Panificio BATANI snc
Località "La Concia"
MONTICELLO AMIATA (GR.)
Tel. 0564.992730 - Fax 0564.992149
E-mail: panificiobatani@tiscali.it

Fino al 2004 i locali del frantoio e del panificio sono siti nel centro storico di Monticello Amiata, ma in quell'anno, visto l'allargarsi dell'attività, l'azienda si trasferisce nella zona artigianale del paese, investendo notevoli risorse per costruire una struttura moderna sia per il panificio che per il frantoio. Questo investimento comporta anche l'allargamento dell'organico dei dipendenti, che arrivano ad essere un massimo di 15.

Il panificio

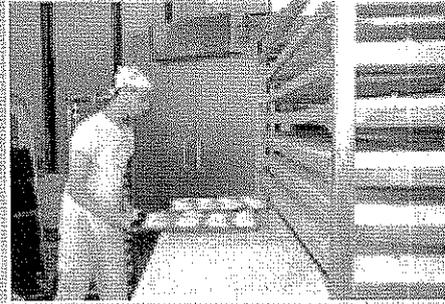


Questo biscotto, unico per gusto e genuinità, ripropone il sapore della semplicità, quel vivere semplice che favorisce la socialità e la condivisione.

Prodotto anche dal Panificio Batani, deriva da una antica ricetta Austriaca denominata "Pain d'accoglienza" che gli austriaci, con gesto di riconoscenza offrono alle truppe Papali accorse a liberarli dall'assedio Turco e nell'Amata in seguito diffuso come "Il biscotto della sposa" con cui si intendeva porgere un augurio di prosperità.

Fedele nel sapore e nella forma, il suo particolare procedimento di cottura, ne favorisce infatti la divisione in piccole parti che fanno quantità.

Il Panificio Batani lo propone da anni e con soddisfazione ne riscontra un crescente gradimento ed espansione commerciale e continuerà a proporlo così com'è convinto di offrire un prodotto sempre attuale e adatto ad ogni occasione, perché niente più di ciò che rapidamente cambia, rende desiderabile ciò che resta immutato.



This salted anis flavoured biscuit, unique for its genuine taste, offers the flavour of simplicity, a symbol of easy life and of being together.

Also produced by Batani Bakery, it comes from an antique Austrian recipe, the "welcome bread" that the Austrians offered the pope's troops as a gesture of gratefulness when they went to set Austria free from the Turkish occupation. Afterward it was introduced in the Mount Amata tradition with the name of "Biscotto della Sposa" (Bride's biscuit) as sign of prosperity for the young couples.

The taste and the form hasn't changed. Because of its special cooking procedure it's easy to break it into pieces that you can share with your friends.

Batani Bakery has been producing this speciality since many years and with satisfaction we notice its increasing appreciation in many countries. For these reasons we are happy to keep up this old recipe because in a quickly changing world, traditional values make the difference in your life.



Il panificio Batani occupa 15 dipendenti tutto l'anno e ha il suo raggio d'azione commerciale per tutta la provincia di Grosseto.

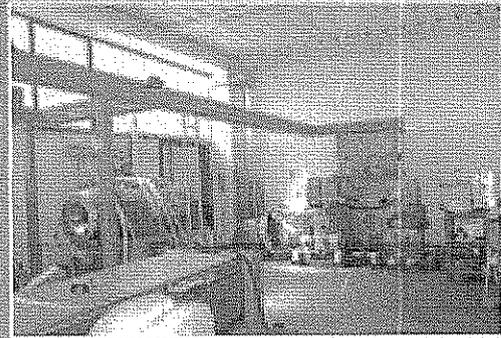
Nel corso degli anni sono stati acquistati macchinari per far fronte all'aumento della richiesta di prodotti, con un notevole sforzo economico.

Sono stati fatti molti sacrifici, soprattutto in questi anni di profonda crisi, per mantenere il mercato e, soprattutto, i posti di lavoro.

Il frantoio



Prodotto in oliveti sulle colline del Monte Amiata, l'olio Batani beneficia di una eccellenza ambientale che lo rende prodotto simbolo del territorio.
 Un luogo di coltivazione e di tradizioni olivarie di prestigio che nella qualità si identifica e certifica.
 Un omaggio che il frantoio Batani, da oltre 50 anni conferisce alla memoria e all'esperienza con un impegno morale e professionale in superavvicinato equilibrio tra passato e tecnologia. Un protocollo operativo antico e rigido che produce e protegge l'amabile sapore e la trasparenza ad un olio zero che a Monticello Amiata, in una struttura nuova, attrezzata e accogliente, in autunno ogni anno sgorga generoso e profumato, rinnovando legami e origini col tempo e con la vita.



Il frantoio Batani è un luogo di tradizione e di prestigio che nella qualità si identifica e certifica. Un omaggio che il frantoio Batani, da oltre 50 anni conferisce alla memoria e all'esperienza con un impegno morale e professionale in superavvicinato equilibrio tra passato e tecnologia. Un protocollo operativo antico e rigido che produce e protegge l'amabile sapore e la trasparenza ad un olio zero che a Monticello Amiata, in una struttura nuova, attrezzata e accogliente, in autunno ogni anno sgorga generoso e profumato, rinnovando legami e origini col tempo e con la vita.



The Batani olive oil is produced on the hills around Monte Amiata, an area which thanks to its very special climate conditions makes this product the symbol of the whole area. The Batani olive mill has been dedicating itself for more than fifty years with experience and professionalism to the production of it, finding a balance between tradition and new technology. This oil is produced very carefully following the strict and ancient procedure to keep its fine taste. Each autumn again and again the green gold of Monticello Amiata arises in Batani's new and well equipped olive mill ready to poured on your plate.

Il frantoio svolge un'attività stagionale, aprendo ad ottobre – in concomitanza dell'inizio della raccolta delle olive (una delle attività di punta del territorio monticellese e della zona circostante) – andando avanti fino a gennaio per la lavorazione, e poi tutto il resto dell'anno per la commercializzazione del prodotto finito.

Il frantoio impiega, durante la lavorazione, 4 persone.

Anche per quanto riguarda il frantoio, l'azienda Batani ha investito tempo e conoscenze per ammodernare la propria catena lavorativa con le migliori macchine sul mercato.

L'azienda agricola

Infine, l'azienda Batani è anche un'azienda agricola (Batani ssa), prevalentemente votata all'olivicultura, con una proprietà di 2500 piante e sta costruendo un agriturismo che vorrebbe essere pronto per la prossima stagione turistica nel 2015.

Anche in questo caso l'azienda punta, come sempre, sulla qualità dei prodotti, del servizio e del territorio, che è la principale fonte di lavoro per l'azienda stessa ma per tutta la comunità monticellese in generale.

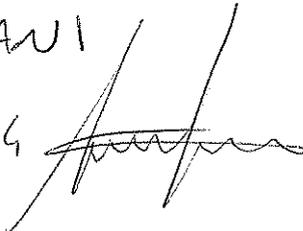
La salvaguardia del territorio

L'azienda Batani è profondamente preoccupata del Progetto di impianto geotermico presentato dalla Gesto Italia srl. Non perché si sia "contro" allo sviluppo e all'innovazione - e la storia dell'azienda brevemente tracciata qui sopra lo sta a dimostrare - quanto perché è proprio il territorio e la sua tutela ad essere la principale fonte di lavoro e ricchezza per tutta la comunità monticellese ed amiatina in generale.

In questi anni, in sinergia con le istituzioni locali, aziende e cittadini hanno lavorato per la tutela del territorio e per un suo sviluppo agricolo e turistico. Sono stati spesi soldi, lavoro, energia e tanta passione, perché l'amore per il nostro territorio non è solo commerciale ma anche e soprattutto amore per la nostra terra.

Ritrovarsi a confrontarsi con un modello di sviluppo industriale, che prevede decine di impianti geotermici in poche decine di chilometri quadrati, ad iniziare da quello della Gesto Italia srl al confine con il Comune di Cinigiano e di Monticello Amiata nello specifico, rischia seriamente di mettere in discussione tanti anni di lavoro, investimenti e fatica.

Per questo motivo l'azienda Batani **dichiara la sua totale contrarietà alla esecuzione di questo impianto.**

PER CA BATANI SUC
ALESSANDRO BATANI
CINIGIANO 20/08/14 

dell'AMBIENTE
Spett. Ministero e della Tutela del Territorio e del Mare
Via Cristoforo Colombo, n. 44
00147 - Roma

Ai sensi dell'articolo 24 comma 4 dell'articolo 24 del Decreto legislativo 152/2006
il sottoscritto Bertocchi Massimo rappresentante legale della G.M. di Vagaggini
Giampiero e Bertocchi Massimo s.nc- Costruzioni e Restauri con sede in Cinigiano,
fraz. Monticello Amiata (GR)

nato a

il 12/10/1963

residente a Cinigiano, via Bucaneve ,12

documento C.I AO8439857 Rilasciato dal Comune di Cinigiano

presenta le seguenti:

OSSERVAZIONI

al progetto "Impianto Geotermico Montenero" sottoposto a codesto Ministero per la
valutazione di impatto ambientale in data 20 06 2014 dalla Società GESTO ITALIA
S.r.l. con sede legale in viale delle Milizie 12 00192 Roma, P.IVA 10619261000 che
prevede la realizzazione di un impianto pilota a ciclo organico capace di generare
energia elettrica e calore senza emissioni nell'ambiente sfruttando come fonte di
energia primaria, fluidi geotermici

L'impatto esteriore delle centrali geotermiche può recare un grave problema paesaggistico. La centrale si presenta, infatti, come un groviglio di tubature anti-estetiche. Un'immagine che non dista da quella di molti siti industriali o fabbriche, sia ha un impatto ambientale importante, soprattutto, in un territorio che fa del paesaggio uno dei suoi punti di forza.

La domanda che ci dobbiamo porre è se vale la pena rischiare di perdere, o quantomeno intaccare, ciò che è stato creato dalla natura e dall'uomo nel corso de gli anni, a tal proposito ricordiamo che sono presenti due prodotti di eccellenza quali la DOCG Montecucco per il vino e la DOP Seggiano per l'olio extravergine di oliva.

Noi rappresentiamo una piccola realtà imprenditoriale del comparto edile, nel corso della nostra attività abbiamo potuto assistere,ed in parte abbiamo contribuito,all'evoluzione e alla creazione del nostro paesaggio.

L'attività è rappresentata prevalentemente dalle ristrutturazioni di casali,utilizzati da cittadini stranieri come case di villeggiatura sia per fini agrituristici ,inoltre i nostri interventi hanno riguardato anche ristrutturazione e costruzione di cantine aziendali nate sotto l'impulso della DOCG Montecucco.

Pur non essendo contrari al principio dell'uso di energia pulita, ci chiediamo se i siti prescelti rappresentino effettivamente la soluzione migliore per la collettività, poiché l'indotto, in termini di posti di lavoro, creato dal nostro territorio e dalla sua bellezza è ben superiore a quello che potrebbe determinare una centrale geotermica; inoltre la deturpazione del paesaggio potrebbe rendere lo stesso meno appetibile, scoraggiando gli imprenditori locali ad investire e il turista ha scegliere i nostri comuni come luogo di villeggiatura, creando come conseguenza un notevole danno economico a tutti i settori economici.

Queste mie osservazioni non entrano nel merito della fattibilità tecnica del progetto, bensì al suo inserimento nel nostro territorio che negli ultimi decenni si convertito alle produzioni di qualità e al mantenimento del territorio grazie agli investimenti pubblici e di conseguenza delle aziende e dei cittadini.

Per concludere, la domanda che vi pongo è, se sia necessario realizzare una centrale geotermica in un territorio intatto, il cui paesaggio è il biglietto da visita da proporre ai nostri visitatori, rischiando di aprire una ferita, in termini ambientali ed economici, ben superiore ai benefici ottenibili dalla produzione di energia pulita.

Cinigiano 11/08/2014

In fede



G.M.
Costruzione e Restauri
ff Vagagnini Giampiero e Bertocchi Massimo s.n.c.
Via R. Bucaneve, 12 - MONTICELLO AMIATA (GR)
R.E.A. GR 121917
P.IVA 01413220532
Tel. e Fax 0564 - 992798