

Seguici su:

CERCA

I PIACERI DEL GUSTO

LE STORIE

VIAGGI DI GUSTO

VINI E SPIRITI

INGREDIENTI DI GUSTO

I VIDEO

CHI SIAMO

R CONTENUTO PER GLI ABBONATI

Nella valle del Diavolo dove il cibo nasce dal fumo

di Fabio Sindici



▲ Le fumarole di Sasso Pisano

Viaggio in una porzione di Toscana, tra Pomarance e Sasso Pisano, dove le sorgenti geotermiche, grazie all'opera di fattorie, ristoratori e cooperative enogastronomiche, sono diventate "motore" per la produzione alimentare e biglietto da visita per un territorio che non ha simili in Italia e nel mondo

09 GENNAIO 2022

4 MINUTI DI LETTURA

POMARANACE (PISA). Una volta si andava a caccia, o in cerca, di streghe, nella valle del Diavolo, porzione di Toscana ancora oggi

GB GREEN AND BLUE

poco frequentata, tra Pomarance e Sasso Pisano. Chi ci si avventura vede sempre le fumarole che sfatano dal terreno e che spaventavano i viaggiatori del Medioevo alimentando leggende; al posto di calderoni e pozioni trova però boccali di birra, in un locale vicino Sasso Pisano, che evoca, già dal nome, bevute sulfuree. **Vapori di birra** è nell'epicentro delle sorgenti geotermiche della zona e ha scelto di sfruttare l'energia che viene dalla terra, sia come risorsa industriale e gastronomica che come strizzata d'occhio al marketing.



La bionda artigianale della piccola birreria, infatti, usa i vapori come fonte di energia per la produzione, con un minimo impatto ambientale e massimo risparmio. Poi, all'assaggio, quando la schiuma bagna le labbra, entra in gioco la suggestione: colonne di fumo che sorgono dai boschi, sussurri riguardo a una villa stregata vicino Pomarance, castelli in rovina, moderne torri iperboliche in cemento già prossime all'archeologia industriale, un centro termale fine '800 infestato di memorie a Morba, dove si fermò a dormire Garibaldi. E con sorsi successivi, la birra fresca ritrova qualcosa dei fumi roventi delle viscere della terra. C'è la "Sulfurea" speziata ai chiodi di garofano, con un sapore che rimanda all'origine del prodotto. La "Magma", ambrata con note di caramello. L' "Ipagea", morbida, con un ritorno piccante. È un rinfresco adatto al ritorno da un trekking nel vicino parco delle **Biancane**, dove anche i sassi fumano verso il cielo in una delle tante giornate azzurre della terra di Toscana. Il sentiero è affollato. Molti scavalcano le staccionate per fotografare i fumi da vicino. Qualche pianta ha approfittato del microclima da serra continua e si è adattata alle esalazioni. L'effetto è quello di una passeggiata sul cratere di un vulcano. Solo che qui siamo in alta collina e vicino ci sono i dolci vigneti di Bolgheri e il mare di Populonia, le balze di Volterra e la riserva Monterufoli Caselli,



Sette cose incredibili che gli animali sanno fare e come aiutano a sviluppare nuove tecnologie

DI CRISTINA NADOTTI



Leggi anche

Il fascino underground di Volterra sa di sale, tartufi e "ossi di morto"

L'acquilina vien leggendo: 20 libri di cibo da regalare per Natale

I panettieri detenuti del carcere di Cuneo: "Acqua lievito e farina, così ci rimettiamo in gioco"

IL GUSTO



Nella valle del Diavolo dove il cibo nasce dal fumo

DI FABIO SINDICI

Carlo Petrini: malva, calendula, tarassaco, ecco le migliori tisane per affrontare l'inverno

DI CARLO PETRINI

Se il dolce è per cani e gatti, dai baci di dama con la carruba alla torta pollo&carota

DI ALESSANDRA IANNELLO

l'area più selvaggia della Toscana, dove nidifica il biancone, detto l'"aquila dei serpenti" per la sua dieta preferita, e i lupi e le martore s'incrociano nei sentieri stretti tra gli arbusti d'alloro e di agrifoglio.

Bolgheri, storia di un successo: è l'area vinicola con i numeri migliori del mondo

di Giuseppe Calabrese
04 Settembre 2021



È un'area unica, a suo modo, **la terra delle fumarole**. Piena di contraddizioni creative. Lo sviluppo della geotermia comincia con la rivoluzione industriale nella prima metà del 1800. Poi fumi e cattivi odori hanno tenuto lontano i turisti e fatto scappare i residenti che non erano impiegati nell'industria. Fino a pochi anni fa. Ragione del rilancio della zona, insieme agli investimenti per abbattere i gas che fuoriescono dagli impianti e dal suolo insieme al vapore acqueo surriscaldato, è stata **l'opera di fattorie, ristoratori, cooperative enogastronomiche** che hanno usato gli antichi fumi del diavolo come "motore" per la produzione e biglietto da visita per un territorio che non ha simili in Italia e nel mondo.



▲ Rocca Silvana a Pomarance

La **Comunità del cibo a energie rinnovabili** (biomassa e fotovoltaico oltre alla geotermia), nata nel 2009, e che include **produttori di formaggi, salumi, cultivar a rischio scomparsa, basilico, pesto, olio d'oliva e dolci con farina di castagna**, ha stretto un accordo con **Slow Food** che qui ha alcuni presidi (per esempio quello sull'agnello di razza pomarancina). Non solo. Ogni anno arrivano studenti dall'Università di scienze gastronomiche di

La notte stellata del Wadi Rum, per una cena beduina in una bolla trasparente

DI CARLA DIAMANTI

[leggi tutte le notizie di Il Gusto >](#)

Pollenzo, vicino Cuneo, per studiare questo modello di sviluppo agricolo-gastronomico, basato sull'energia a ciclo continuo. Il turismo ha seguito. "Prima della pandemia solo nel [museo di Larderello](#) avevamo 30 mila visitatori l'anno" dice Andrea Farru, guida ambientale che gestisce anche le visite al museo della geotermia a Larderello, il paese delle torri iperboliche che fanno specchio alle medievali torri dirute delle rocche fortificate sparse tra le colline. Farru sta pensando a una vetrina di "vaprodotti" (vapore+prodotti) gastronomici da consumare o portar via, souvenir di sapori, in una sezione del museo allestito nell'ottocentesco palazzo de Larderel, tra macchinari d'antan e proiezioni multimediali. La sua [cooperativa InFood](#) già ne ha uno nella zona, a Monteverdi Marittimo, con tavoli apparecchiati sulle finestre panoramiche.



▲ Il museo della geotermia

Il mix di tradizione e tecnologie avveniristiche continua. Come al [Cerreto](#), azienda agrituristica biologica e biodinamica di Pomarance, che recupera colture antiche e le protegge con "farina" di roccia. O al caseificio geotermico del [podere Paterno](#), a pochi chilometri dal parco delle Biancane. In questi casi,

l'energia della terra si sposa con lavorazioni artigianali. Invece è tutto ad alta tecnologia il progetto di **Enel Green power** e **Cosvig**, il consorzio toscano della geotermia, per la coltivazione dell'**alga spirulina** in una serra a Chiusdino alimentata con il vapore sotterraneo. La spirulina, già coltivata dagli Aztechi, in Messico, e tuttora raccolta sulle sponde del lago Ciad, in Africa, è considerata un supercibo, prospettato per la dieta degli astronauti. Alga multitasking: oltre a regolare il livello del colesterolo e potenziare il sistema immunitario, è usata in farmacologia per le cure del sistema cardiovascolare, per il diabete e per le creme anti-aging.



▲ I prodotti di Podere Paterno

L'area tra Sasso Pisano e le Biancane è rinomata anche per una delicatezza che cresce spontanea: **il porcino**. "Si pensa che sia per il calore della terra" ipotizza Farru. "Il sapore comunque è quello di un buon porcino classico". Nessun retrogusto da girone infernale, quindi. Le bolge dantesche sono state invece messe in scena con proiezioni sulle torri paraboliche oggi dismesse. "L'energia geotermica deriva dal calore del vapore acqueo surriscaldato dal magma sotterraneo, si tratta di un unicum, le altre fonti geotermiche nel mondo sono una miscela di gas e acqua" spiega Farru. I gas che risalgono insieme al vapore vengono reimmessi nel terreno, mentre sostanze tossiche come il mercurio sono neutralizzate attraverso un processo elettrochimico. Addio alla "valle del diavolo", allora?

Il fascino underground di Volterra sa di sale, tartufi e "ossi di morto"

di Fabio Sindici
27 Ottobre 2021



Resta **il fumo suggestivo** che si alza tra le colline, le gite ai borghi abbandonati e recuperati come Montecastelli Pisano, con vista sul profilo possente della Rocca Sillana. Il paese con la bella stagione si trasforma in un palcoscenico per concerti, con **foresteria per musicisti e visitatori**, osterie che fanno capolino tra i vicoli e perfino un negozio di liutaio. Se le streghe sono partite e il fumo della terra è sfruttato come motore del gusto, un progetto prevede l'allestimento di una torre parabolica per la rappresentazione dell'Inferno di Dante. **“Il girone dei golosi sarà quello più curato”** motteggia Farru. Il diavolo non abita più qui, ma ha conservato un pied-à-terre.

Argomenti

[Viaggi di gusto](#)[Ingredienti di gusto](#)[Le storie](#)

© Riproduzione riservata