**RISOTTO ALLA GEO-BIRRA CON SPUMA DI BASILICO, RAVIGGIOLO E SCAGLIE DI BOTTARGA DI CEFALO**

Piatto preparato con riso carnaroli coltivato e raccolto in terra di Maremma, aromatizzato con birra sulfurea prodotta sul territorio da un birrificio artigianale (Sasso Pisano) che impiega calore derivante da vapore geotermico come fonte primaria di energia per il processo industriale. Il piatto è completato da una spuma di basilico il quale è coltivato e prodotto grazie all’utilizzo di energia da fonte rinnovabile del territorio (Radicondoli). Il raviggiolo è proveniente da azienda locale che utilizza impianti fotovoltaici per produrre l’energia elettrica necessaria al ciclo produttivo (Monterotondo Marittimo) e la bottarga di Cefalo è prodotto da presidio Slow Food (Orbetello). Piatto toscano al 100%. No OGM.

**SFORMATO DI FAGIOLO BORLOTTO NANO DI SORANO ALLE TRE SALSE (CARCIOFI, PORRI E ZAFFERANO)**

Questo piatto ha un’levata sostenibilità ambientale, un forte legame con il territorio e risponde a tutti i criteri di innovazione alimentare in funzione dei criteri richiesti.

Il fagiolo borlotto nano di Sorano è una antica varietà di questa località della provincia di Grosseto alla cui coltivazione si dedicano ormai solo pochi appassionati che ne custodiscono gelosamente il seme. È ingrediente che rappresenta al meglio il concetto di biodiversità, di tutela di prodotto a rischio di estinzione. Inoltre è un legume e ha un basso impatto ambientale ed un elevato valore nutrizionale. Il costo di acquisto è basso e permette di essere accessibile ad una larga utenza.

I carciofi sono vegetali tipici del territorio (Carciofo di Pian di Rocca - Castiglione della Pescaia GR), i porri sono vegetali dal sapore delicato che ben si accompagnano ad uno sformato e la zafferano purissimo è coltivato in terra di Maremma è anch’esso tra i prodotti agroalimentari tradizionali della regione Toscana. Piatto toscano al 100%. No OGM. Vegetariano. Senza glutine.

**INFO**

Entrambe le ricettesono sostenibilisia dal punto di vista ambientale, sia dello sfruttamento delle territorio, sia del costo delle materie prime utilizzate. Vengono impiegate energie rinnovabili nel ciclo produttivo provenienti dalla geo-termia locale (vapore geo-termico, fotovoltaico e solare termico, eolico, biomasse).Le materie prime sono di filiera corta e mantengono viva la tradizione, la tipicità e la territorialità agroalimentare locale. Un connubio perfetto tra modernità, valori, biodiversità ed eco-sostenibilità. Un viaggio di gusto per assaporare la Maremma più profondaecoinvolgente, con attenzione allo spreco ed al valore nutrizionale del cibo consumato.