

## Buona, pulita e giusta. La birra di Sasso Pisano che nasce dal vapore

Author : Gabriele Orsini

Date : 22 febbraio 2015



Si chiama *Vapori di birra* e per arrivarci bisogna arrampicarsi sulle colline delle fumarole. Il vapore è quello della geotermia, che alimenta l'impianto di produzione del birrifico inaugurato nel 2014 a Sasso Pisano, nei locali dell'ex circolo ricreativo della Larderello spa progettati dall'architetto **Giovanni Michelucci** alla fine degli anni '50. L'idea è venuta a **Edo Volpi**, ex dipendente Enel oggi in pensione con un pensiero fisso: creare un'azienda che sfrutti l'energia geotermica per scopi diversi da quelli tradizionali. Insieme alla moglie **Domelia Ruffini** ha fondato una società e comprato il fondo, abbandonato da anni. "Proviamo a reinvestire in qualità quello che risparmiamo in bolletta, circa il 30% rispetto a un'azienda che utilizza una fonte tradizionale" ci racconta Edo davanti a una bottiglia di Thera, ambrata al miele, "e da qui a tre anni vogliamo creare almeno sei posti di lavoro fissi".



Come le case del **Villaggio Enel** e la chiesa - anche questa del **Michelucci**, copia di quella sull'autostrada A1 - costruita accanto alle pozze sulfuree, anche il locale ex Larderello era già riscaldato dal vapore, quello che una volta si chiamava teleriscaldamento. Edo Volpi e soci hanno trovato il sistema di alimentare con l'energia proveniente dal sottosuolo anche l'impianto che riscalda l'acqua per la brassificazione. Un processo lungo che necessita temperature molto alte: "per una "cotta" servono almeno 14 ore e due bolliture - racconta Domelia

Ruffini - poi ci sono i lavaggi con acqua calda. Rispetto ai concorrenti delle nostre dimensioni risparmiamo **dal 25 al 30%** sulla bolletta, ottenendo di fatto quella riduzione che le PMI italiane chiedono, perché la bolletta da noi è cara".

Oltre che vantaggioso in termini economici, il processo escogitato da Vapori di birra è **eco-sostenibile**. Edo Volpi è uno di quelli convinti che la geotermia non vada giudicata guardando solamente all'impatto paesaggistico degli impianti di estrazione e trasporto del vapore, "ma anche dai benefici che garantisce in termini di sostenibilità per il pianeta, bisogna allargare un po' i propri orizzonti". Nella zona di **Castelnuovo Val di Cecina** sono nate diverse attività che utilizzano il vapore, dai caseifici alle serricoltura, tutte promosse da Enel nelle sue campagne di comunicazione: "birra prodotta con processo totalmente rinnovabile grazie al vapore geotermico di **Enel Green Power**" si legge sull'etichetta del piccolo birrifico.

La scelta degli startupper di **Sasso Pisano** è stata quella di investire i risparmi ottenuti in bolletta nella qualità del processo produttivo. "Possiamo permetterci tempi di fermentazione lunghi - spiega Edo Volpi - e l'utilizzo di questi fusti particolari, che sono in cartone e plastica invece che in alluminio. Una volta utilizzati si smontano e si riciclano totalmente. E il gas, che sta tra l'involucro di plastica nel quale è contenuta la birra e la struttura esterna in cartone, non è addizionato alla bevanda; così a guadagnarci è anche il gusto". Per imparare i segreti della brassificazione invece si sono affidati a un mastro birraio umbro, **Enrico Ciani**, che dal 2011 ha fatto da consulente alla produzione. Della produzione oggi si cura la figlia di Edo e Domelia, che ha 27 anni e studia all'**Università di Pisa**.

Oggi Vapori di birra distribuisce bottiglie e fusti alle **Coop** della Val di Cecina - che è uno dei sette soci dell'attività - e nei negozi e ristoranti della zona. "Ma le richieste crescono - afferma soddisfatto Edo Volpi, più volte interrotto dalle telefonate dei clienti nel corso dell'intervista - anche dall'estero. Per adesso non ci affidiamo ancora a un distributore e gestiamo tutto direttamente noi". Ma la speranza è quella che di poter sfruttare lo sviluppo del turismo che negli ultimi anni ha caratterizzato la zona delle colline metallifere. "Qui passano circa **5000 persone l'anno**" racconta Volpi, "vengono a visitare le **fumarole**, il **museo della geotermia**, italiani e stranieri. E' passato anche un gruppo di indiani, quando hanno visto i reattori hanno chiesto se fossero centrali nucleari" ricorda divertito l'ex dipendente dell'Enel, "poi c'è il turismo di passaggio, da **Volterra** al litorale". Per questo il birrifico ha ristrutturato bancone e cucina dell'ex circolo aziendale e nei fine settimana estivi accoglie gli avventurosi che si spingono fin qua. Se il turismo cresce, da quando Enel ha ridimensionato i progetti di sfruttamento della geotermia i villaggi si spopolano. "I giovani vanno verso la costa, a Pisa - spiega Domelia Ruffini - a fare cosa poi non lo so. Se le case del Michelucci non fossero state svendute dall'Enel sarebbero andate in rovina".

Edo Volpi e Vapori di birra invece sono decisi a restare e a sfruttare ancora di più il calore naturale. "Stiamo studiando un sistema che ci permetta di utilizzare il vapore per raffreddare la birra al momento della seconda fermentazione in bottiglia, si può fare ma l'investimento è alto e non possiamo permettercelo". In cantiere c'è anche il progetto di mettere in piedi un impianto per la maltazione dell'orzo alimentato con la geotermia: "l'orzo che serve nella brassificazione deve essere maltato, i germogli sono trattati con un procedimento a caldo, per il quale si potrebbe usare il vapore". In Italia esiste qualche piccolo produttore, che non garantisce però la qualità dei concorrenti tedeschi: "anche noi per adesso compriamo in Germania, ma molti piccoli birrifici della zona sarebbero interessati ad avere una malteria di qualità che fornisca una materia prima a km zero, ci stiamo lavorando". Ad oggi gli investimenti fatti sono già importanti - il solo impianto è costato quasi 200mila euro - e le idee restano sulla carta, ma a Sasso Pisano non hanno fretta. "Siamo stati al **Salone del gusto** a Torino, l'università di **Slow Food** ci manda gli statisti, e saremo all'**Expo** per rappresentare la Toscana, tutte occasioni di farci conoscere".

"Serve un po' di incoscienza per imbarcarsi in una cosa del genere" ammette Edo Volpi alla fine dell'intervista, "forse oggi in Italia solo due pensionati con qualche soldo da parte possono permettersela, per un giovane è dura". Parole dette con il sorriso sulle labbra ma che fotografano perfettamente la Grande depressione italiana. "Noi però vogliamo diventare un'azienda vera, e dare lavoro ai giovani della zona".