

MANCIANO CASEIFICIO ALL'AVANGUARDIA Il pecorino è anche carbon free Farina: «Guardiamo al futuro»

LA DIFFERENZA tra un prodotto e un prodotto di qualità passa non solo dagli ingredienti ma anche dalle pratiche di produzione e dalle innovazioni che vengono messe in campo senza però trascurare la tradizione. Un esempio di eccellenza da questo punto di vista è il Caseificio sociale di Manciano, che ha elaborato un programma d'azione per la riduzione e la mitigazione delle emissioni di gas serra dopo che, attraverso un approfondito studio, è stata valutata la Carbon Footprint di una forma di Pecorino Toscano Dop. Oltre a questo ha installato un impianto fotovoltaico e migliorato la gestione delle celle frigorifere per ridurre le emissioni di anidride carbonica. «Il percor-

so che abbiamo intrapreso come Caseificio Sociale Manciano - ha spiegato Antonio Farina, responsabile commerciale del caseificio - è sicuramente quello giusto che guarda futuro delle nuove generazioni che si troveranno a popolare un pianeta che ha dato tanto e che tanto ancora potrà dare ma dovrà essere rispettato. Le nostre produzioni innovative seguono un filo conduttore che è quello di garantire sempre migliori standard qualitativi del Pecorino con lo sguardo fisso alle esigenze dei consumatori. Mangiar bene, sapendo cosa si mangia, è fondamentale ed per questo che vogliamo di comunicare in ogni modo possibile cosa c'è veramente dietro ogni fetta».

