



La Cerreta e le Terme di Sassetta sono un unico organismo biodinamico incastonato nel parco forestale di Poggio Neri nel comune di Sassetta, in provincia di Livorno. Mattia (38 anni) e Tommaso Mazzanti (31 anni), sono i proprietari dell'Azienda. La Cerreta segue i principi dell'agricoltura biodinamica non solo come metodo per coltivare, allevare e produrre ma anche come modo di vivere, ponendosi come scopo principale quello di sostenere la terra ed entrare con essa in profonda sintonia. Come azienda agricola, La Cerreta attua una produzione misurata e di alta qualità, frutto di vent'anni di esperienza in cui ha preservato e stimolato l'armonia dei fenomeni di autoregolamentazione della terra. Come azienda agricola biodinamica, produce più del 90% delle risorse trasformate e servite a tavola.

<https://www.lacerreta.it>

Le Terme sono un tassello importante dell'azienda, un luogo di raccordo con la Natura, dove si ritrovano armonie dimenticate, attraverso una combinazione unica di elementi e saperi. Tutto inizia dall'acqua, che sgorga naturalmente da un bacino sotterraneo alla temperatura costante di 51°C e che viene definita Acqua Salso-Solfato-Calcica-Ipertermale: grazie alla particolare concentrazione di solfati, calcio, preziosi minerali e oligoelementi, dona effetti terapeutici a livello dell'apparato respiratorio, della pelle e dell'apparato osteomuscolare.

<https://www.termedisassetta.it/>

Per il Progetto Paniere delle Eccellenze, l'Azienda ha donato il vino Sangiovese Solatio e barattoli di confetture: si tratta di antiche varietà locali con le quali vengono prodotte confetture extra con massimo il 20% di zucchero di canna integrale.

<https://www.lacerreta.it/vini/solatio-della-cerreta-g-t-2011/>