

Manuel: «Con un prodotto di nicchia c'è la difficoltà di vendere fuori dalla Rendena»

Mucca pazza? Non certo a Giustino

Nell'azienda biologica dei fratelli Così foraggio, yogurt sano e tanta tradizione

di GIULIANO BELTRAMI

GIUSTINO - Mucca pazza? «Non ci riguarda: noi facciamo tutto biologico». Parla così Manuel, 24 anni, aria spigliata, uno dei tre fratelli Così che gestiscono a Giustino una stalla di vacche, una di maiali, un agriturismo e ora pure una fabbrica di yogurt. «Abbiamo 55 vacche a stabulazione libera, che d'estate vanno all'alpeggio», racconta Manuel, che soggiunge rassicurante: «Le nostre vacche mangiano solo foraggio».

Tradizione e modernità oggi sposi. Può sembrare uno slogan, ma in realtà questa è la storia della famiglia Così (padre originario di Bagolino, madre di Trento), figli nell'azienda di famiglia. Da sempre nell'allevamento, da una decina d'anni tutti impegnati nell'agritur «La Trisa», cresciuto per la volontà principalmente di Armando, quarto fratello, oggi non più in azienda. Adesso (a dire il vero un paio

- perché l'impianto può trasformare 500 litri di latte, ma oggi ne lavoriamo circa 350. Il latte viene trasportato direttamente, tramite una condotta, dal locale della mungitura al locale di lavorazione, in modo da avere il massimo della sicurezza e dell'igiene. Lo yogurt è un prodotto molto delicato. Per la lavorazione - prosegue irrefrenabile Manuel Così - ci vogliono 15, 18 ore fra ricevimento, pastorizzazione, fermentazione e confezionamento. L'impianto confeziona mille barattoli all'ora».

Tutto bello, lindo ed asettico: non senti un odore che sia un odore. Ma i problemi non mancano. I primi conti con il mercato i fratelli Così li hanno fatti subito dopo la partenza, quando hanno dovuto modificare la concentrazione. Ce la racconta sempre Manuel. «Il nostro prodotto è meno manipolato degli yogurt che si trovano abitualmente nei negozi: è più liquido (che poi sarebbe la vera consi-



densi. Così abbiamo dovuto togliere il 25 per cento di acqua tramite evaporazione. Quel passaggio ha comportato un aumento dei costi di produzione, perché da un quintale di latte ricaviamo 75 chili di yogurt», racconta Manuel. «Il nostro prodotto è meno manipolato degli yogurt che si trovano abitualmente nei negozi: è più liquido (che poi sarebbe la vera consi-

Ora la Fattoria Antica Res



Così impegnato nella produzione di yogurt e una delle mucche della fattoria

Due sono i tipi di yogurt prodotti: uno bianco intero (latte e fermenti), uno alla frutta. Solo frutta biologica, naturalmente: fragola, pesca e mirtillo. Manuel è venuto su nel mondo contadino. «A otto anni andavo in malga», racconta. Ha studiato, ma poi ha sentito il richiamo della campagna ed è tornato con Camillo e Giovanni, i fratelli. Tutti insieme, con mogli e figli, mandano avanti agriturismo, stalla e fabbrica dello yogurt. «Ci hanno chiesto di lavorare per terzi», spiega il ragazzo, che ha le idee molto chiare, «ma noi teniamo alla nostra identità di rendene ri ed alla tipicità del nostro prodotto, che tra l'altro ha il marchio del Parco. Teniamo alle nostre radici, anche se costa fatica: non ci si può muovere né a Natale, né a Pasqua». In compenso ci sono le soddisfazioni. «E' vero: durante le feste abbiamo dovuto mandar via tanta gente dall'agritur perché avevamo sempre pieno. Se facessimo un bilancio non legato all'

blema da poco, perché tutti i testi sacri e non sacri dell'economia insegnano che se produci e non vendi è inutile che produca. «All'inizio pensavamo di poter lavorare in sintonia con le strutture cooperative: con il caseificio in particolare», racconta Manuel Così, «ma ci siamo resi conto che non è facile. Per ora il nostro mercato si ferma in Rendena e fra i turisti. Mol-

sibile. Speriamo in futuro. Noi siamo un'azienda medio-piccola che sta facendo un prodotto di nicchia. Ora il mercato comincia a richiedere prodotti biologici, per cui anche le grosse catene ci stanno pensando. Ovviamente non dico nulla in proposito. Dico solo che noi siamo stati i primi e che il nostro prodotto è garantito nella qualità in maniera assoluta». In propo-