

Duemila vasetti
al giorno senza
conservanti

di DIRCE PRADELLA

GIUSTINO - Arriverà da Giustino il primo yogurt biologico del Trentino.

L'azienda agricola «Fattoria antica Rendena» ha infatti deciso di lanciarsi nella trasformazione del latte biologico (che produce già da 8 anni e conferisce al Caseificio di Pinzolo) in yogurt, attraverso un processo certificato a partire dall'alimentazione della vacca fino all'ultimo sigillo della confezione. I 50 capi di bovini di razza Rendena si nutriranno per la maggior parte negli alpeggi della zona, come vuole la normativa Cee in materia; è concesso di acquistare dall'esterno solo il



La lavorazione del latte

10% del fieno, purchè anch'esso provenga da un fornitore «biologico»; per le cure si utilizza soltanto la medicina omeopatica, per evitare residui dannosi. Il latte, partendo dal locale mungituro, confluirà in una vasca di stoccaggio a 4 gradi per poi finire nel locale di lavorazione attraverso dei tubi sotterranei di acciaio. Nessun in-

Si chiamerà «Yogo natura tutto bio» ed esporrà il simbolo del Parco Adamello Brenta sul vasetto

Da Giusti no il primo yogurt biologico

Lo produrrà la «Fattoria Antica Rendena» con latte certificato

quinamento manuale nè atmosferico.

Per realizzare lo yogurt saranno aggiunti i fermenti, preparati in azienda senza modifiche genetiche; per i prodotti aromatizzati alla frutta l'impresa si rivolgerà ad un frutticoltore rigorosamente certificato.

Ovviamente è escluso categoricamente l'utilizzo di conservanti e ciò implica una durata di prodotto di circa 20 giorni. La commercializzazione perciò sarà un aspetto determinante: si calcola di utilizzare circa 300 litri di latte prodotti quotidianamente per ottenere 2 mila vasetti di yogurt al giorno. «Abbiamo avuto parecchie richieste da distributori fuori provincia - dice il titolare Ma-

nuel Così - ma volevano l'esclusiva; noi invece desideriamo che il nostro prodotto sia commercializzato in Trentino, perciò ci affideremo alle Cooperative locali e al Caseificio Pinzolo Fiavè».

Lo yogurt si chiamerà «Yogo natura tutto bio»: sulla confezione una cascata di latte, lo stemma dell'impresa produttrice con la facciata della stalla, una genziana e il simbolo del Parco Adamello Brenta.

«Siamo una delle poche aziende - precisa il titolare - che utilizza lo stemma del parco con l'autorizzazione: con questo vogliamo sottolineare ancora una volta il radicamento al territorio del nostro prodotto e dei nostri capi di bestiame, appunto

di razza Rendena». Ma la novità va inserita in un contesto dove il biologico, almeno nel latte, è già realtà per parecchi produttori, circa una quindicina.

Una scelta in qualche modo facilitata dal radicamento dei canoni d'allevamento indirizzati al naturale. In altre parole per molte aziende non si è trattato di iniziare un nuovo cammino rinunciando a nutrire i bovini con fieno estero più economico, ma di perfezionare quello già consolidato, basato appunto sull'alpeggio e sull'alimentazione sana. La decisione di certificarsi poi rivela una precisa strategia di mercato, che vuole andare incontro alla crescente richiesta del consumatore di sapere da dove provie-

ne e come è fatto il prodotto che sta mangiando. E in questo senso la produzione dello yogurt biologico non desidera alterare gli equilibri presenti: «Non vogliamo fare concorrenza a nessuno - spiega Così - ma cercare la collaborazione per portare avanti il concetto del biologico, valorizzando l'intera val Rendena: si tratta di anticipare i tempi di un processo in atto».

La commercializzazione di «yogo natura tutto bio» partirà con l'inizio di aprile: «Stiamo lavorando su questo progetto da quasi 2 anni - è sempre Così che parla, non nascondendo una certa soddisfazione - ora è tutto pronto; manca solo che un fornitore ci consegni i sigilli dei barattoli».