



Nati con addosso lo stemma del marchio del Parco Adamello Brenta, i primi vasetti di "Yogo natura tutto bio" sono stati messi in commercio nel mese di marzo del

2000. È il primo yogurt certificato biologico prodotto in Trentino. Lo produce l'azienda agricola "Fattoria Antica Rendena" di Giustino, diretta da Manuel Cosi, 28 anni, che ha investito

con passione, assieme ai fratelli e agli zii, nell'agritur e nell'azienda di famiglia, che risale al 1920. La loro è una piccola media stalla, dove si allevano una sessantina di capi della razza

Fattoria Antica Rendena

rendena, alimentati fin dalla nascita con prodotti salubri e biologici: fieno dei prati della valle, erba fresca nelle stagioni possibili, materie prime e alimenti biologici come integrazione. L'azienda si occupa direttamente della trasformazione del latte con la massima sicurezza sanitaria e tecnologica. Basti pensare che si parte dal latte di fresca mungitura per arrivare in giornata al confezionamento del prodotto finito privo di conservanti. L'unica aggiunta sono i cubetti di pesca, fragola e mirtilli interi, tutta frutta fresca proveniente da agricoltura

biologica certificata. Oggi l'azienda produce 3000 confezioni di yogurt alla settimana da 125 grammi. In tutto quasi 120 mila vasetti l'anno destinati in gran parte (un 70%) alle Famiglie cooperative della Valle e ai clienti che apprezzano il prodotto, che viene consegnato a domicilio. Da agosto di quest'anno il giovane Manuel Cosi riveste anche il ruolo di presidente di Atabio, l'associazione trentina per l'agricoltura biologica, che raccoglie circa 175 realtà produttive. La sfida? Puntare sempre più sulla qualità in armonia con il territorio.

A GIUSTINO UN SALUTARE RITORNO ALLA NATURA

Dove fermenta il biologico

"Sono praticamente nato in azienda - racconta Manuel Cosi - e da sempre ho avuto la passione per la terra e gli animali. Una passione per l'agricoltura che apparteneva già al nonno Giuseppe, classe 1920, originario di Bagolino, e poi portata avanti dal padre Fiorenzo e dallo zio Luigi. Dopo diversi anni di preparazione nel settore della produzione del latte, Manuel, ottenuto il diploma quinquennale all'Istituto alberghiero, ha preso in mano le redini dell'azienda familiare "Fattoria Antica Rendena" di Giustino, dove cerca di valorizzare il prodotto seguendo la strada della produzione biologica. È così che nel marzo del 2000 parte il progetto dello yogurt biologico.

"Per la produzione dello yogurt - spiega Manuel - abbiamo investito in un laboratorio di trasformazione, fatto al massimo della sicurezza dal punto di vista sanitario e curato sotto il profilo tecnologico. Tutta l'impiantistica del nuovo stabile, costruito accanto alla stalla, è infatti seguita attraverso termoregistratori, sia nella fase di pastorizzazione e di maturazione, sia in quella di confezionamento e stoccaggio in cella. Il prodotto viene ricavato trasformando direttamente in azienda il latte fresco delle nostre bovine di razza Rendena."

La scelta della produzione biologica se da una parte nasce dalla volontà di offrire garanzia di sapori genuini al consumatore, nel rispetto dell'ambiente e del territorio, dall'altra non nasconde le difficoltà nel competere sul mercato.

"Le nostre vacche - spiega Manuel - producono 30-40 quintali di latte l'anno rispetto al cento di una Frisone. Certo, se fossero nutrite con i mangimi convenzionali, anche le nostre arriverebbero a 50-60 quintali. Il prodotto in partenza costa il 20-25% in più. Se non avessi investito nell'attività agrituristica, limitandomi



alla sola trasformazione del latte sarei stato costretto a chiudere". Per questo, oltre ad occuparsi della gestione amministrativa e produttiva dell'azienda agricola, Manuel, aiutato dai fratelli, si impegna sfruttando le sue abilità culinarie nell'agritur "La Trisa", che ospita 50 posti a sedere. "Offriamo - precisa - una ristorazione tipica, per il 70% fatta con prodotti biologici, ricavati da un piccolo allevamento di conigli e di maiali. La spinta ad andare avanti viene dall'essere consapevoli che il biologico possiede qualcosa in più rispetto all'agricoltura convenzionale".

La strada è in salita, ma Manuel è davvero un ragazzo tenace. "La scelta - aggiunge - può sembrare azzardata, comporta parecchie ore di lavoro, faticose e poco remunerative. Sono la passione e una certa filosofia attenta al naturale che ti fa superare gli ostacoli". Fra le problematiche principali emerge la diffidenza da parte degli albergatori locali. "Risulta ancora difficile - sottolinea - coniugare l'aspetto biologico con il turismo tradizionale. La nostra sfida è far capire che è possibile lavorare

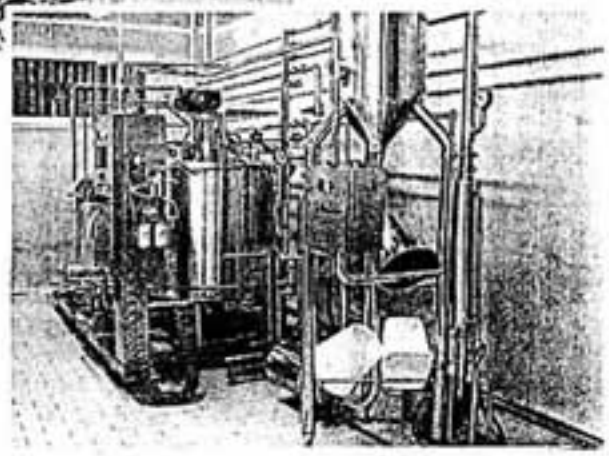
Un lavoro faticoso e "squalificato", ma innovativo e marchiato qualità



insieme con maggiore disponibilità al dialogo e al confronto. Purtroppo non è facile inserire l'aspetto biologico in un territorio per antonomasia definito naturale. Ai problemi di comunicazione con gli altri settori, si affiancano le pressioni burocratiche.



Manuel Cosi, titolare dell'azienda "Fattoria Antica Rendena", la prima in Trentino a produrre yogurt biologico; sotto l'impianto per la trasformazione del latte fresco, tutto certificato secondo le norme CEE. Nella foto sopra, zio Luigi, tuttora in azienda.



"Inoltre - aggiunge - ogni anno si modificano le normative, impedendo di intraprendere progetti a lungo termine. Se non mancano gli incentivi da parte della Provincia, quello che manca è una disponibilità all'ascolto per programmare insieme in base alle esigenze del settore". Il giovane imprenditore non nasconde poi l'amarezza relativa al fatto che l'agricoltura abbia perso un suo riconoscimento sociale. "È opportuno - precisa - cercare di sensibilizzare i giovani sul ruolo importante del lavoro dell'agricoltore, che purtroppo è considerato, nella logica comune, un lavoro di seconda categoria". Oggi, tra i progetti di Cosi, c'è quello di terminare la stalla a

stabilizzazione libera dove gli animali hanno la possibilità di dormire sulla paglia e mangiare in base alle loro esigenze. Negli ultimi anni questa forma di stabulazione si è andata diffondendo per gli effetti positivi sull'efficienza produttiva delle bovine grazie alla possibilità di movimento anche in un recinto esterno e all'agevolazione nella cura da parte degli allevatori. "Non mancano le soddisfazioni - conclude Manuel - a partire dal riconoscimento del marchio Parco Adamello Brenta sul nostro prodotto. Mi auguro che questo passo si nella direzione di una sempre maggiore diffusione del biologico".

Antonella Carli

30 dicembre 2004