

Coldiretti Così, dai banchi dell'istituto alberghiero alla valorizzazione della tradizione agricola in Rendena

L'agriturismo si evolve in direzione «bio»

TRENTO — Passione, tradizione, innovazione. Su questi concetti Manuel Così, classe '76, ha costruito la sua realtà in Val Rendena, a Giustino. Agritur La Trisa, azienda multifunzionale: agritur, produzione di yogurt biologici, distribuzione di latte fresco crudo e percorsi didattici. «Abbiamo voluto valorizzare le nostre produzioni tipiche ed il territorio, restando fedeli alla tradizione zootecnica ed agricola, patrimonio della nostra famiglia».

A cui va dato forse il merito per aver reso possibile tutto ciò.

«Siamo una famiglia numerosa, cinque fratelli ed una sorella. Specie nei momenti difficili, contare su di loro è stato fondamentale».

Un percorso che nasce da lontano, grazie a suo fratello Armando.

«A metà degli anni ottanta, mentre io frequentavo ancora l'istituto alberghiero, colse le potenzialità del settore e decise di affiancare all'azienda agricola il primo locale agrituri-

stico della Val Rendena».

Avventura in cui si è da subito immerso.

«Avevo la professionalità ideale. Mi garantiva di crescere, di unire la passione per la tradizionale attività agricola con quella della ricettività».

Una sfida impegnativa?

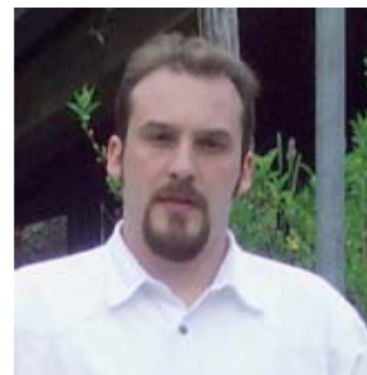
«Una realtà agricola a conduzione familiare come la nostra non poteva disporre di grandi capitali. Fondamentale il contributo di tutti i fratelli. Partivamo da zero e eravamo i primi a sperimentare questo tipo di struttura».

A metà degli anni novanta l'agritur inizia a dare le prime soddisfazioni. Ma il salto di qualità avviene nel 2000.

«In controtendenza rispetto al trend del settore, gravato da quote latte e fenomeno mucca pazza, anziché chiudere investimmo sulla produzione di yogurt a certificazione "Bio", riconoscimento ottenuto già dal '94 per fieno, prati, latte e carne».

Soddisfatti?

«Molto. L'apprezzamento del pubblico ci ha spinto un paio di anni fa ad allargare la produzione anche ai latticini generici come burro, ricotta e formaggi freschi. Assieme al-



Manuel Così

le carni, sono questi oggi i prodotti che offriamo nel punto vendita aziendale e che sono richiesti dai gruppi di acquisto solidale del territorio. Di fatto gli unici nostri canali commerciali e distributivi, insieme ai due distributori di latte crudo installati tra il 2007 e il 2008».

Un continuo rinnovarsi. Non c'è il rischio di perdere il rapporto con la tradizione?

«Ogni nostro passo è stato fatto per valorizzare tipicità locali e territorio, con il massimo rispetto per la comunità e le tradizioni, e con l'intento di farle conoscere al pubblico».

Faticoso?

«Il mio lavoro è passione, unita a professionalità. Ma anche un servizio alla comunità che gratifica più del guadagno. Valorizzare e mantenere vive le trazioni del territorio è una soddisfazione che cancella ogni fatica».

S. R.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Corriere del Trentino - martedì 6 aprile 2010 - pagina 10

ritaglio di stampa a uso esclusivo degli abbonati - non riproducibile
www.rassegnastamparentina.it © Studio Pegaso Multimedia