

La stalla biologica

di WALTER
NICOLETTI

Anche in Trentino, da cinque anni a questa parte, si è iniziato a parlare di zootecnia biologica.

Il termine si riferisce ad una filiera produttiva interamente ancorata a principi naturali che ammonta oggi a circa 15 stalle per un totale di un migliaio di animali allevati.

La maggior parte di queste stalle si colloca in Val Rendena, dove vive l'omonima razza bovina conosciuta e apprezzata in tutta Italia per le importanti doti di rusticità e di efficienza come vacca a duplice attitudine.

In questo contesto, ed in particolare a Giustino, si è realizzata un'esperienza molto significativa in quanto, accanto alla tradizionale attività zootecnica, l'azienda ha sviluppato un'interessante esperienza di trasformazione del prodotto.

Stiamo parlando della stal-

*L'interessante
esperienza
dell'azienda Così di
Giustino che unisce la
zootecnia con metodi
naturali all'alpeggio e
alla pratica
dell'agriturismo*

la gestita dai fratelli Così di cui Manuel è, in questa occasione, il nostro interlocutore principale.

Con 60 capi, 24 dei quali da latte, l'azienda Così è stata ristrutturata 12 anni fa. Nel 1994 è stato avviato il processo di riconversione per inserire la stalla negli allevamenti di tipo biologico.

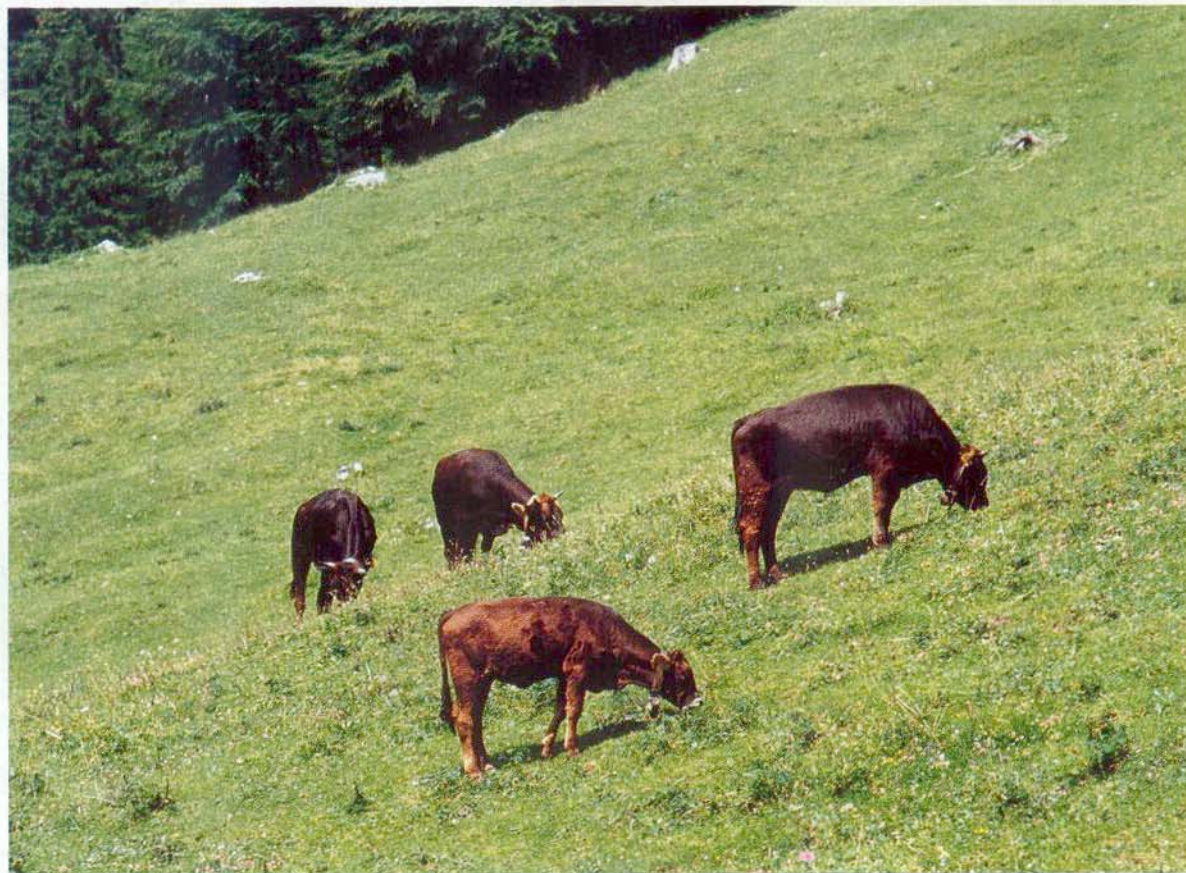
«La riconversione – spiega Manuel Così – non è stata complicata in quanto le modalità di allevamento della razza Rende-

na consentono un passaggio lineare e poco oneroso verso il biologico». In pratica, per mettere a norma l'azienda tradizionale con le caratteristiche imposte dalla certificazione dei prodotti bio, è bastato applicare una limitazione sotto la soglia del 10% dei mangimi integratori.

Questi ultimi devono però essere certificati bio e quindi provenire da coltivazioni biologiche ed OGM free, fatto questo che impone di non utilizzare la soia.

La dieta naturale prevede inoltre il ricorso ad una parziale alimentazione a verde, con una piccola percentuale di insilati e quindi il fieno e la pratica dell'alpeggio.

«Tutto il nostro foraggio – spiega Così – proviene dal territorio della Valle Rendena, mentre la pratica dell'alpeggio



avviene a malga «Bregn de l'ors» proprio nel bel mezzo del Parco Adamello-Brenta».

Il sistema biologico punta dunque al forte legame con il territorio e ad una filosofia produttiva che privilegia la qualità del prodotto e dell'animale a scapito della quantità anche in relazione al fatto che l'azienda, per via delle quote, non può superare i 1000 quintali di prodotto ogni anno.

La media produttiva per capo è infatti di 42-45 quintali che rappresenta una soglia molto inferiore rispetto ad altre razze, ma che consente una maggiore longevità degli animali.

«Le nostre vacche – spiega Così – possono vivere anche fino a 12-13 anni con ottimi livelli produttivi che si assestano anche sui 15-18 litri al giorno. A questo si aggiungono anche le caratteristiche tipiche della Rendena: fisico tutto sommato più minuto rispetto alle altre razze

e ottime qualità da carne per quanto riguarda la commercializzazione dei torelli».

Accanto a queste caratteristiche produttive, che sottolineano sicuramente i pregi ed i difetti di questo tipo di allevamento, va segnalato che l'allevamento biologico prevede il divieto di antibiotici ed il ricorso, in caso di malattie, all'esclusivo utilizzo di materiali omeopatici.

Queste caratteristiche di tipo qualitativo hanno spinto l'azienda Così a sviluppare, oltre alla pratica dell'alpeggio e dell'agriturismo, anche quella della trasformazione in proprio di una parte di prodotto.

È sulla base di queste prerogative che a partire dal 1999 prende forma il progetto che porterà alla nascita della «Fattoria Antica Rendena», il marchio che contraddistingue lo yogurt da agricoltura biologica dell'azienda Così.

Grazie ad un accordo di tipo

commerciale il prodotto viene distribuito presso i 12 punti vendita del caseificio di Pinzolo, mentre le famiglie cooperative della Rendena, alcuni punti vendita specializzati in biologico e tre mense aderenti alla Risto3 vengono rifornite direttamente dall'azienda.

Attualmente il prodotto inviato alla trasformazione presso il laboratorio, il primo in regione di questo tipo, rappresenta una piccola parte della produzione di latte della stalla Così, anche se ulteriori progetti di ampliamento dell'attività dovrebbero prevedere un sostanziale incremento.

Rimane la certezza di un'esperienza indubbiamente significativa ed utile per una valorizzazione del prodotto di montagna attraverso la valorizzazione dei marchi aziendali ed un rapporto intelligente e costruttivo con gli strumenti e le strutture della cooperazione.

