

La cooperazione trentina, agricoltura competitiva nel rispetto delle tradizioni locali

Un viaggio nel “cuore” della Val di Fassa, dove l’attività zootecnica racconta la cultura del territorio

Ormai da molti anni in Provincia di Trento esiste un sistema di cooperative molto efficiente che ha permesso di superare i problemi legati all’elevata frammentazione fondiaria, non solo attraverso l’aggregazione della produzione ma anche tramite l’assistenza nelle fasi di prima lavorazione e confezionamento. Un esempio particolarmente virtuoso di tale sistema organizzativo si trova in Val di Fassa, una delle valli dolomitiche più belle e a maggior afflusso turistico.



Paolo Brunel, presidente del Caseificio Sociale Val di Fassa, ci ha aperto le porte della nuova sede, realizzata in occasione del cinquantenario dalla fondazione della cooperativa. Con lui abbiamo parlato di zootecnia di montagna, di gestione e tutela dei territori montani e della convivenza fra turismo e attività tradizionali.

Presidente, questa struttura è nuovissima ma il caseificio ha una lunga storia alle spalle...

All’inizio del secolo scorso, in valle erano presenti molti caseifici turnari, chiamati così perché l’insieme dei prodotti lavorati in un giorno era, a turno, di proprietà di uno dei soci del caseificio. Con il progressivo abbandono dell’attività agricola, anche questi piccoli caseifici andarono via via scomparendo fino a che rimase solo quello di Campitello, per cui tutti gli allevatori della valle conferivano il latte lì. Si trattava però di una struttura relativamente piccola, inizialmente pensata

e dimensionata per gli allevatori di un singolo paese. Negli ultimi quindici anni, anche grazie ai contributi dei PSR, molti giovani hanno deciso di realizzare nuove stalle, per cui si è avvertita sempre più forte l'esigenza di avere un caseificio moderno, in grado di lavorare tutto il latte prodotto: da qui l'idea di costruire questa nuova sede...



Ha accennato ai contributi del PSR, immagino si riferisse al primo insediamento... Pensa che nel settore ci sia un ricambio generazionale in atto?

Assolutamente sì, almeno nella nostra valle... Con l'esplosione del turismo e il progressivo abbandono dell'attività agricola, qui da noi l'azienda zootecnica si era ridotta alla casa con annessa la stalla e 4-5 vacche, un po' per autoconsumo e un po' come integrazione al reddito extra agricolo. All'inizio degli anni 2000, i contributi che il PSR ha previsto l'inserimento dei giovani e lo sviluppo di nuove aziende han fatto sì che le nuove stalle fossero realizzate con lo scopo di conseguire il proprio reddito primario dall'azienda agricola. Anch'io ho avviato la mia stalla con i fondi per il primo insediamento. Attualmente circa l'ottanta per cento del nostro latte proviene da "nuove" stalle, realizzate da giovani. Questo è uno dei motivi per cui la Provincia ha creduto nel progetto del nuovo caseificio.

Il fatto che molti giovani decidano di intraprendere un'attività agricola è sicuramente positivo dal punto di vista dello spopolamento dei territori montani. Tuttavia, questa proliferazione di nuovi allevamenti non rischia di diventare una minaccia nei confronti di un ambiente vulnerabile?

Quello delle deiezioni è un problema sentito in molte zone del Trentino, ma fortunatamente qui da noi la superficie disponibile è molta e non c'è nessun problema con i carichi di bestiame. Inoltre, la presenza di aziende attive garantisce lo sfalcio dei prati e la gestione del territorio, un aspetto molto importante dal punto di vista dell'afflusso turistico. Negli anni '80 e '90 qui i prati erano tutti incolti, ora invece sono regolarmente sfalcati e anche gli alpeggi e le malghe sono gestiti meglio. Devo ammettere che, anche in questo caso, i pagamenti agroambientali del PSR hanno dato un importante contributo.

Torniamo però al nuovo caseificio. Com'è organizzata la produzione? Avete già potuto riscontrare vantaggi legati alla nuova struttura?

Attualmente siamo 38 soci e lavoriamo circa 29 mila q.li di latte l'anno. I numeri sono ancora quelli della vecchia struttura, ma presto entreranno in produzione tre nuove stalle che ora sono in costruzione, per cui si registrerà sicuramente un incremento della produzione. Il nuovo caseificio è dimensionato per lavorare 36 mila q.li. Ciò che è già migliorato, se così si può dire, è la "presentazione" dell'agricoltura di montagna: abbiamo un nuovo punto vendita, più grande e meglio organizzato, e abbiamo anche un piccolo museo. Inoltre, le nuove tecnologie di cui l'impianto è dotato consentono la produzione di formaggi di qualità superiore.



Abbiamo parlato di malghe: quelli che qui sono presentati come formaggi di malga, sono effettivamente prodotti in loco?

No, perché raramente le malghe hanno delle strutture adeguate alla trasformazione. Tuttavia, quando si fa la raccolta giornaliera del latte, quello di malga è tenuto separato e lavorato a parte, per cui è possibile produrre formaggi “con latte di malga”. Nondimeno, di recente è stato avviato un progetto di adeguamento di alcune malghe, affinché possano fare anche un po’ di trasformazione in loco, anche a scopo didattico con visite guidate organizzate dall’APT. Quello della gestione delle malghe è uno degli aspetti su cui ci volgiamo concentrare in futuro come cooperativa, perché la loro valorizzazione è importante in ottica sia turistica sia ambientale.

Un’ultima domanda: voi siete una cooperativa, vorremmo perciò parlare di cooperazione... Quali sono le collaborazioni più importanti che portate avanti?

Innanzitutto siamo partner della Strada dei Formaggi delle Dolomiti, che organizza diversi eventi volti alla promozione dei formaggi locali. Altre iniziative cui prendiamo parte sono quelle legate al progetto Montagna di Latte: ad esempio, la festa “Te anter i Tobiè” in cui tornano a rivivere e si aprono ai turisti gli antichi fienili e stalle annessi alle abitazioni. Come ho già ricordato, ci sono alcune iniziative legate alle malghe e agli alpeggi. In estate prende vita anche una rassegna di una settimana legata al Cuor di Fassa, il nostro prodotto principe, per cui alcuni alberghi e ristoranti della valle propongono numerose ricette a base dei nostri prodotti.

di Filippo Chiozzotto