

Visita all'azienda agricola e agrituristica della famiglia Polla di Caderzone (Tn), alla scoperta dei plus della celebre razza alpina

In filiera corta con la Rendena

di ALESSANDRO AMADEI



Biglietto da visita

Azienda agricola Polla Mauro

SEDE

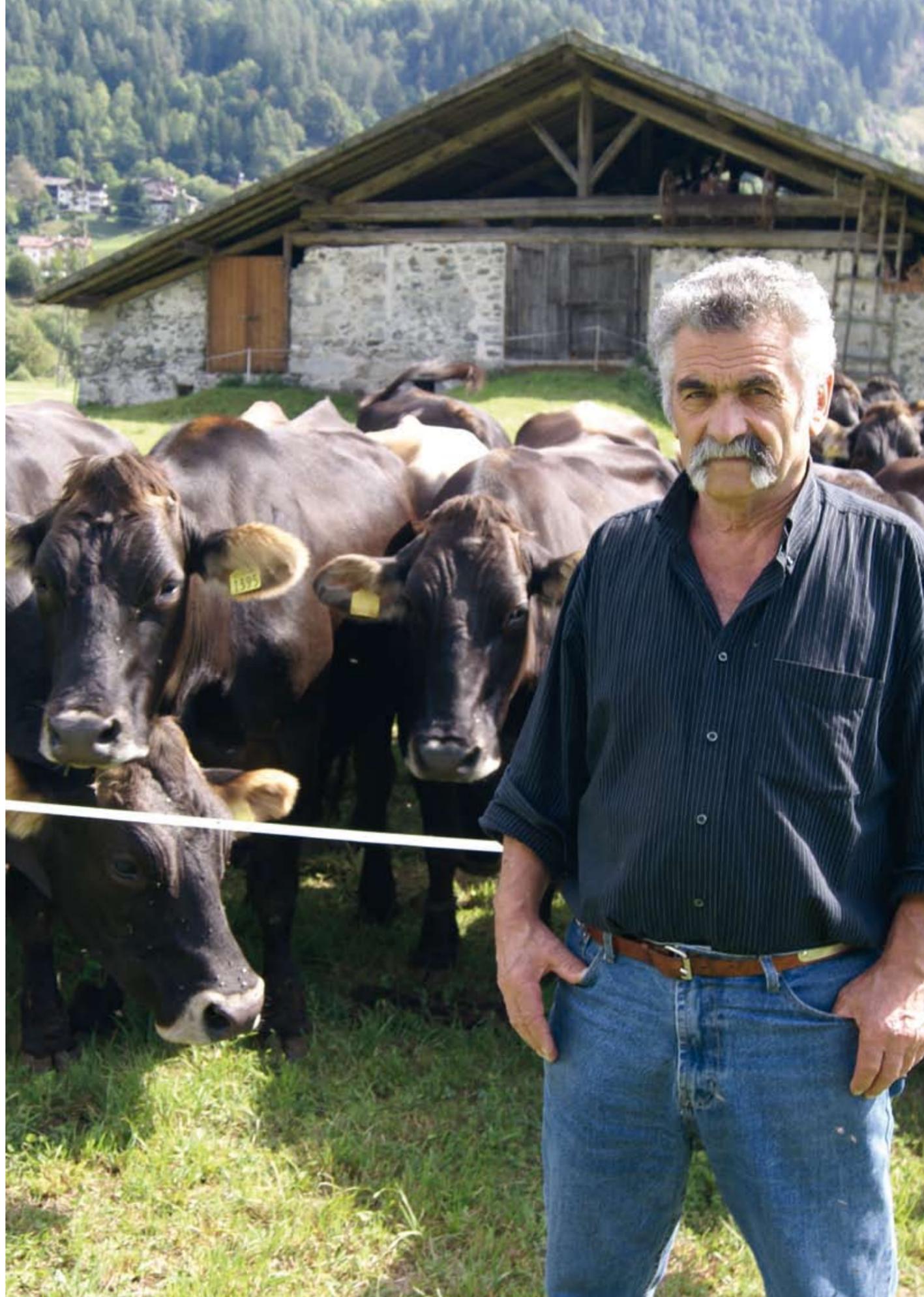
Località Pan, Caderzone (Tn)

CONTATTI

Tel. 0465 804500

L'AZIENDA

- Superficie disponibile: 38 ha (a cui vanno aggiunti i terreni pascolati durante l'alpeggio estivo)
- Vacche in lattazione: 60, di razza Rendena e a regime biologico
- Produzioni medie: 5.767 chili al 3,46% di grasso e al 3,27% di proteina
- Destinazione del latte: esclusivamente al caseificio aziendale
- Altre produzioni: carni bovine e suine biologiche per l'agriturismo aziendale
- Manodopera: familiare (6 unità), più un dipendente casaro



Monorazza, biologici e a "metri zero". Sono queste le caratteristiche che contraddistinguono e differenziano i formaggi e i latticini proposti dal caseificio della famiglia Polla di Caderzone (Tn), prodotti a partire dal latte munto dalle vacche di casa. Tutte selezionatissime bovine di razza Rendena, di cui Giovanni Battista Polla, pater familias e presidente di Anare, è appassionato allevatore fin dall'infanzia. Ma i turisti possono ritrovare qualità, genuinità e freschezza anche in tutti i deliziosi piatti offerti nell'attiguo agriturismo, che fa ampio ricorso agli ingredienti aziendali, tutti rigorosamente bio

Una passione intramontabile, quella che lega **Giovanni Battista Polla** alla razza Rendena. E non solo perché da figlio di allevatori dell'omonima valle, con le generose bovine dallo scuro mantello lui ci è nato, cresciuto, e vissuto, giorno dopo giorno. In stalla d'inverno così come in malga d'estate. E nemmeno perché è da anni presidente dell'Anare, l'associazione che raccoglie gli allevatori della razza presenti sul territorio nazionale.

Per Battista, come tutti lo chiamano a Caderzone (Tn), la Rendena deve infatti essere la prova vivente di una scelta felice: quassù solo una razza rustica e frugale, ma fertile e longeva e capace di produrre latte e carni di qualità può dare soddisfazione

Passione sconfinata

Giovanni Battista Polla insieme alle sue vacche di razza Rendena



FOTO SOPRA, DA SINISTRA
Oltre che per la spiccata attitudine casearia del latte, le bovine di razza Rendena si distinguono per la loro rusticità, l'ottima fertilità e la notevole longevità

Per ottimizzare la produzione foraggera l'azienda dispone di un moderno essiccatoio

FOTO SOTTO
Il maso Pan, come appare ai turisti. Si vedono in sequenza l'agriturismo, il caseificio e il ricovero dei foraggi

agli allevatori. L'ennesima conferma risale all'inizio di quest'anno, quando nel maso della famiglia Polla apre i battenti il caseificio aziendale, dove viene trasformato tutto il latte biologico munto dalle 60 bovine in

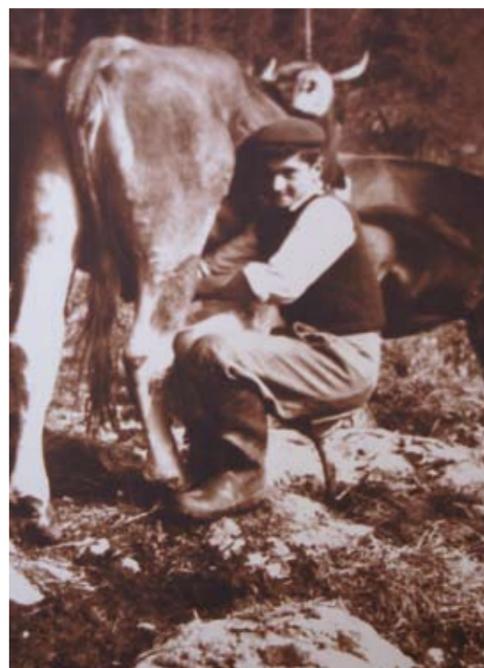


lattazione presenti in stalla. Un'esperienza che offre a Battista e figli l'opportunità di toccare ancora una volta con mano le eccezionali attitudini casearie del latte prodotto da questa versatile razza alpina. Forte, dimostrano gli studi, non tanto sui titoli, quanto su tempi e forza del coagulo. E allo stesso tempo capace di produrre anche carni tenere e gustose, come possono testimoniare i clienti che affollano il ristorante dell'agriturismo maso "Pan". È questo infatti il nome della località, nei pressi del centro abitato di Caderzone, in cui sorge il podere gestito da Giovanni Battista Polla e figli.

Multifunzionalità con stile

"La mia famiglia - racconta Battista - è qui da circa 40 anni, allorché mio padre Valentino ebbe l'opportunità di trasferirsi dal centro del paese, dove prima degli anni '70 avevamo la stalla e l'abitazione. Solo il sottoscritto e mio fratello Carlo siamo rimasti in azienda, e abbiamo continuato a lavorare insieme fino al 1996, quando per lasciare spazio ai rispettivi figli abbiamo deciso di dividere la proprietà, dando vita a due aziende agricole distinte". E oggi, nella parte toccata in sorte a Battista, ha preso forma una realtà multifunzionale: da un lato l'agriturismo, forte di 18 posti letto e di un elegante ristorante in stile alpino, aperto a

pranzo e cena e dove vengono abbondantemente utilizzate le tante delizie biologiche e monorazza prodotte in azienda: il latte, il burro, la ricotta e i formaggi, senza naturalmente dimenticare le prelibate carni di manza. O i salumi, anch'essi ottenuti dai suini bio allevati in proprio. In cabina di regia Ivana Polla, figlia di Battista, aiutata dalle sorelle Marta e Wilma. Di fianco all'agriturismo, il caseificio e lo spaccio aziendale, dove in un tripudio di profumi



opera il casaro, l'unico dipendente esterno alla famiglia. Infine il motore dell'azienda, la stalla, dove opera il figlio Mauro, affiancato dallo stesso Giovanni Battista, e dove quando non è all'alpeggio, vive la mandria di sole rendene. Tutto intorno alla stalla i prati e i ricoveri per il fieno e i macchinari. "L'idea di passare a regime biologico - spiega Battista - risale a 15 anni fa, quando ancora ero insieme a mio fratello Carlo. Siamo stati i primi in paese ad essere



FOTO A DESTRA, DALL'ALTO
Il caseificio propone ricotta, burro, formaggi freschi e stagionati, ma tutti rigorosamente monorazza e biologici

Siccome l'intera produzione di latte aziendale viene trasformata in proprio, oltre che nello spaccio di casa i formaggi vengono venduti anche a un pool di alberghi e alimentari della zona

certificati non solo per i foraggi, ma anche per il latte. Ma per molti anni abbiamo consegnato il prodotto in latteria, senza trarre dalla nostra scelta grandi soddisfazioni economiche". L'idea di aprirsi al consumatore finale e di tenere per sé il valore aggiunto prende piede nel 2004, quando nell'azienda di Giovanni Battista viene avviata l'attività agrituristica, che riscuote un immediato successo. E l'appetito vien mangiando: "di lì - afferma infatti il nostro interlocutore - ci siamo decisi a chiudere definitivamente il ciclo e ad aprire il caseificio aziendale". Il risultato è sotto gli occhi di tutti: turisti e paesani fanno la fila per acquistare la ricotta, il burro di panna non pastorizzata e i formaggi freschi e stagionati targati Maso Pan.

Spirito imprenditoriale

Ma per trovare uno sbocco alla cospicua produzione (quotidianamente vengono trasformati più di 10 quintali di latte) lo spaccio non basta. Ed è grazie all'intraprendenza e all'abilità imprenditoriale dei Polla che la soluzione viene presto individuata: "i nostri prodotti - spiega infatti Battista - vengono venduti anche ad alcuni alberghi della zona e ad alcuni negozi di alimentari, tra cui quello gestito da mio fratello Carlo". Oltre alle superbe qualità organolettiche, a conquistare i favori del consumatore concorrono tanti elementi: il biologico, il chilometro zero ("il metro zero" ci corregge divertito il nostro inter-

FOTO A SINISTRA
Giovanni Battista Polla nel 1956, già alle prese con una delle sue amate Rendena

La caldaia di rame impiegata durante le sagre locali



locutore, mostrandoci la condotta che collega direttamente la sala di mungitura al caseificio), ma anche la curiosità nei confronti dei prodotti ottenuti con il latte della razza bovina tipica della valle. A cui Battista dedica l'ennesima dichiarazione d'amore: "è una razza fertile - afferma con entusiasmo - che centra tranquillamente l'obiettivo di un vitello per vacca all'anno, e longeva, che mediamente ti dura in stalla fino a 5-6 parti, consentendo di contenere al minimo le spese per la rimonta. E se si fa il calcolo sui 5 anni, ci si accorge che alla fine la convenienza c'è". Soprattutto, aggiungiamo noi, se latte e carne vengono venduti in filiera corta. O addirittura a metri zero. ■