

# IL GUSTO DI UNA SCOMMESSA. VINTA.

## L'AVVENTURA DI MANUELE DELMARCO E DAVIDE ZAMPEDRI

**D**opo anni di attività ci sono grandi novità in arrivo per la Trentina Struzzi di Pergine Valsugana, azienda che si occupa dell'allevamento di struzzi, della lavorazione e della vendita diretta di carne, salumi e tanti altri prodotti derivati dallo struzzo.

Siamo stati i primi in Trentino Alto Adige, più di cinque anni fa, ad aprire un punto vendita dedicato alla carne di struzzo. All'inizio c'era un po' di diffidenza nei confronti di questa novità, ma dopo il primo assaggio i clienti sono sempre ritornati entusiasti e a poco a poco, da semplice prova, il consumo di carne e di salumi di struzzo è diventato la quotidianità per moltissime famiglie perginesi e non solo.

**In questi anni abbiamo attuato un grande lavoro** di comunicazione attraverso vari eventi fieristici, brochure informative, pubblicità in radio, su quotidiani e varie riviste e periodici; tutto ciò ha richiesto un notevole sforzo che nel tempo ha pagato la nostra costanza.

**Ora a differenza di cinque anni fa,**

la maggior parte delle persone che entra per la prima volta nel nostro negozio per acquistare della carne di struzzo, sa già che è un prodotto proveniente da un allevamento naturale, con la continua ricerca della qualità nel rispetto delle esigenze degli animali. Inoltre conosce le caratteristiche di questa carne rossa che la rendono unica rispetto a tutte le altre. Oltre al basso contenuto di colesterolo e di grassi, la metà delle carni bianche, ha anche un'alto contenuto di ferro.

**Il gusto delicato e leggero** e la particolare tenerezza di questa carne conquistano anche i palati più esigenti.

La clientela, guardando nel banco, rimane stupita per la quantità di prodotti esposti. Infatti si possono trovare i più svariati tagli di carne: dalla fettina tenera allo spezzatino, dagli hamburger all'arrosto, dallo spiedino al filetto; anche la gamma di salumi di struzzo offre ampia scelta: prosciutto cotto, bresaola, lucaniche, salami, mortadella ed altri ancora.

**La nostra clientela non è solo locale**, ma proviene da tante valli del Trentino e da molte città, anche da fuori provincia.

La richiesta di carne di struzzo da parte dei consumatori, **ormai sempre più attenti ad acquistare prodotti alimentari di qualità** e provenienza garantite, è in continua crescita.

Un anno fa un agricoltore della Val di Fiemme, affiancato dalla nostra azienda agricola, ha iniziato ad allevare gli struzzi in quella zona, ottenendo ottimi risultati e riscontrando, subito, da parte dei locali curiosità e interesse.

Dopo un anno di lavoro, a luglio aprirà un punto vendita a Cavalese, con i nostri prodotti, con il nuovo marchio **+ GUSTO** che da oggi identifica l'azienda e i suoi prodotti sempre di elevata qualità.

**+ GUSTO**

**+gusto**  
carne e salumi di struzzo

CARNE DI STRUZZO - AFFETTATI DI STRUZZO - QUALITY FOOD - WINE - HAPPINESS

TRENTINA STRUZZI VIALE DANTE, 26 - 38057 PERGINE VALSUGANA  
WWW.PIUGUSTO.EU