



Economia

e-mail: trento@giornale.trentino.it

GIOVANI PROTAGONISTI

di Carlo Bridi
VIARAGO

La storia che andiamo a raccontare questa settimana ci porta in val dei Mocheni dove un giovane ha fatto una scelta imprenditoriale piuttosto «esotica»: l'allevamento di struzzi, curando anche la valorizzazione e la commercializzazione dei prodotti. Lui è Manuele Delmarco, che dopo aver svolto diverse attività, ma prevalentemente quella dell'autista, ha scelto gli struzzi da carne ed ha aperto anche un punto vendita al centro commerciale «Ponte Regio» di Pergine Valsugana. Interessante rilevare, che dallo struzzo estraggono ben una trentina di prodotti diversi.

Ma come mai un giovane che ha fatto diversi mestieri, a 25 anni decide di licenziarsi dal posto fisso e di imbarcarsi in un'attività che è quasi sconosciuta in Trentino salvo qualche piccolo allevamento per hobby? La risposta è semplice e convincente, «ceravo un'attività agricola che mi permettesse il massimo rispetto della natura, e di realizzare prodotti naturali innanzi tutto per la mia famiglia». E l'allevamento dello struzzo è fatto con questa filosofia.

«Certo, non è stato facile arrivare alla specializzazione attuale, molte le aziende visitate in Italia e all'estero, molti i corsi specialistici frequentati, ma ora - afferma con soddisfazione Manuele - abbiamo un allevamento che non lascia nulla al caso. Noi, ci siamo specializzati nella produzione di carne, con tutte le varianti possibili, dai salumi, ai prosciutti, dalle lucaniche ai wurster e così via mentre altri di fuori provincia, si sono specializzati nella produzione delle uova e quindi dei pulcini, cosa non semplice perché una femmina di struzzo comincia a deporre le uova a tre-quattro anni e non supera le 40-60 uova a stagione, mentre il maschio è fertile solo dopo i quattro anni.

Certo, la mia azienda detie-



Manuele Delmarco ha portato in val dei Mocheni l'allevamento degli struzzi da carne

LA SCHEDA

Venti metri quadri per ogni animale

Manuele Delmarco nasce da famiglia originaria di Povo, 37 anni fa. Sfruttando un terreno all'entrata del paese di Viarago, ha iniziato prima per hobby poi 10 anni fa come attività imprenditoriale ad allevare struzzi. Ma non solo, procede anche alla macellazione, e alla lavorazione delle carni che vende per l'80% fuori provincia a ristoranti e alberghi e in punto vendita al centro «Ponte Regio» di Pergine. L'allevamento si sviluppa tutto all'aperto, in dieci recinti contenenti 25-30 capi divisi per età, i recinti puntano ad assicurare una ventina di metri quadrati per ogni animale. La composizione del terreno molto ghiaioso impedisce di fatto la creazione di pantano e quindi elimina problemi igienici conseguenti. Tutta la carne prodotta (circa 150 quintali l'anno, peso medio a fine carriera 100 chilogrammi per capo), viene venduta al dettaglio ad una clientela diffusa anche via internet.

Dal volante agli struzzi ecco la storia di Manuele

In val dei Mocheni ha portato l'allevamento di questo animale esotico e si cura anche della macellazione e della vendita della carne

ne alcuni primati: prima ad aprire un negozio specializzato in carni di struzzo, primi a macellare in zona i capi pronti per la macellazione, primi a realizzare in proprio un laboratorio per la lavorazione della carne».

Da 10 anni, Delmarco si dedica a tempo pieno all'allevamento con la preziosa collaborazione di genitori e suoceri, ma non solo anche la mo-

glie insegnante part-time è spesso presente in azienda. Ma c'è anche il figlio ora diciottenne che durante le vacanze aiuta molto, «fra l'altro - ricorda Manuele - è molto bravo nella lavorazione della carne».

Ma come viene fatto l'allevamento? «Premesso che gli struzzi non hanno avuto nessun problema di acclimatazione dai climi africani - spie-

ga - vengono allevati all'aperto in maniera ecocompatibile: da primavera all'autunno vengono alimentati con erba fresca integrata con mais e orzo sminuzzati, l'inverno con la medica disidratata. Sono allevati in recinti divisi per età di 25-30 capi l'uno, e vengono macellati ad un'età fra i 10 e i 14 mesi quando sono arrivati al peso di circa 100 chilogrammi. La resa in carne è più bas-

sa di quella dei bovini, circa il 55 per cento». La pelle è molto pregiata, e Manuele la vende salata.

Progetti per il futuro? «Moltissimi, il consolidamento dell'azienda, e l'impegno a far conoscere meglio le caratteristiche eccezionali di questa carne, basso contenuto di colesterolo, poche calorie, tanto ferro e un gusto delicato».

GRIPRODUZIONE RISERVATA