

MORI

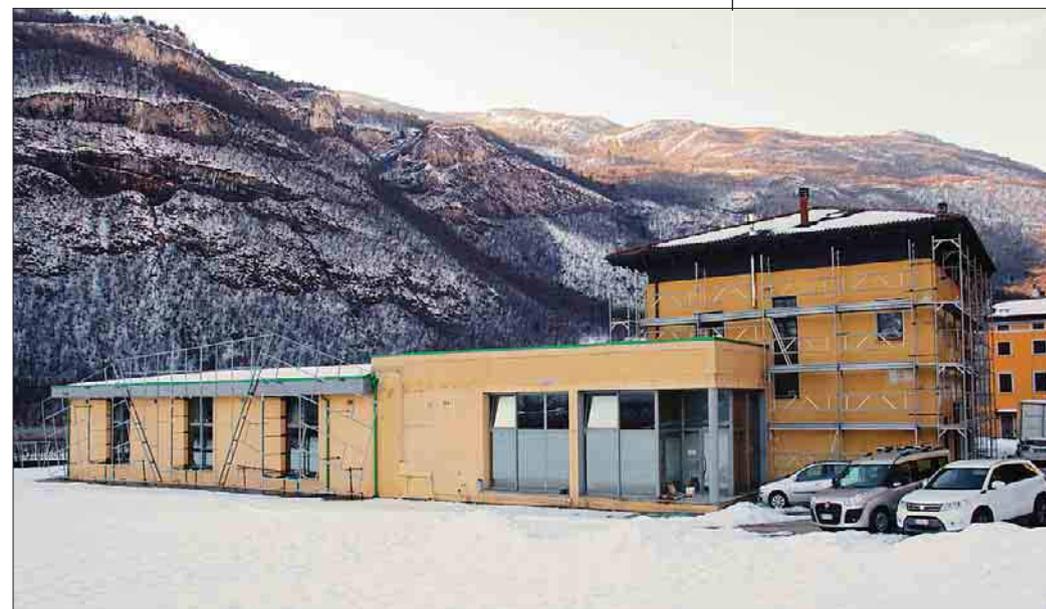
Investimento della catena «Maso dello speck»  
Coinvolte pure Montura e Casearia Trentina. Il nuovo  
complesso pronto per Pasqua, 15 nuovi posti di lavoro

Gli investitori: «Nel 2019 lungo l'asse tra Rovereto  
e il lago sono passati otto milioni di veicoli. Naturale  
scegliere di investire in un negozio fronte strada»

# Sulla Ss240 arriva «Ca' del Garda»

*Un "centro commerciale" ad hoc per i turisti verso il lago  
Prodotti tipici, vino, un bistrot e una galleria d'arte*

A sinistra il rendering del  
progetto della nuova «Ca' del  
Garda». A destra l'area in  
costruzione così come è ora  
Fine cantiere prevista per la  
prossima Pasqua



BARBARA GOIO

MORI - «Nel 2019 sono stati otto milioni i veicoli che hanno percorso la statale 240 che da Rovereto porta al Lago di Garda: è naturale che un negozio fronte strada avrebbe interessato parecchia gente». Maurizio Balliana, socio di Claudio Braitto nell'impresa Gourmet 3000 (in capo alla catena «Maso dello Speck»), così racconta l'inizio di un'idea che nel giro di otto mesi è diventata un cantiere, e che per Pasqua, «se non ci saranno problemi particolari legati all'evolversi della pandemia», dovrebbe andare in porto.

Non si tratterà solo di un nuovo negozio, ma di una vera e propria impresa sinergica per promuovere l'eno-gastronomia, il turismo, i prodotti locali e anche l'arte. Quella che sta sorgendo a Loppio è dunque un'iniziativa ibrida, e per questo decisamente interessante: la «Ca' del Garda».

Tre le aree tematiche che verranno realizzate: una cantina vitivinicola con libera vendita e prodotti del Trentino - Alto Adige di circa 500 metri

quadri; un negozio fronte strada di 140 metri quadri che appartiene e rispecchia le caratteristiche della catena «Maso dello Speck»; a fare da tramite un «Tito Bistrot» di 150 metri quadri, che sarà un misto di zona degustazione e ristorante, con pasti tipici in ambiente di montagna. Ma non è tutto: attorno è previsto un giardino olfattivo con essenze della Vallagarina e, a piano interrato, una sala di 600 metri quadri che ospiterà una galleria d'arte, un museo enogastronomico e inediti contenuti multimediali. Non mancherà una parete attrezzata ed uno spazio dedicato a

**Attorno ai negozi previsto un giardino olfattivo e al piano interrato una sala di 600 metri quadri che ospiterà un nuovo spazio espositivo**

cura di Montura ed un perimetro per le biciclette.

«Il Tito Bistrot - spiega Balliana - è una vera novità per la nostra azienda che ha base in val di Fiemme e che era partita ancora nel 2008 con il primo punto vendita a Corvara. Ora conta tredici negozi, tre in Trentino e dieci in Alto Adige». A chi gli chiede che effetto faccia vendere speck ai sudtirolesi, risponde: «Abbiamo strategie di marketing diverse. Nei nostri negozi puntiamo sui prodotti di nicchia e sui souvenir gastronomici, il ricordino da portare a casa e da regalare alla baby sitter, alla zia, ai vicini. E sta funzionando molto bene». Sempre riguardo al Maso dello Speck, ancora più indietro nel tempo, tutto aveva avuto inizio da Tito Braitto, maestro macellaio e fondatore dell'omonima azienda di famiglia: ora al timone c'è il figlio Claudio, con il socio Maurizio Balliana.

Altri protagonisti di questa avventura sono i fratelli Gabriele e Piergiorgio Zucchelli, titolari del polo produttivo Casearia Trentina di Loppio, storica azienda di produzione, affinamento e vendita di formaggi e salumi fin da

gli anni '70. Un'impresa che però negli ultimi anni ha avuto un occhio di riguardo per l'arte, tanto da inaugurare ancora nel 2014 la galleria «Forme d'Arte», spazio culturale non convenzionale che ha ospitato i lavori di artisti locali e internazionali. «L'idea - aveva commentato Gabriele Zucchelli a proposito del progetto Ca' del Garda - è quella di creare la più grande struttura di incontro tra i maggiori produttori trentini. Un contenitore nel quale si uniscono bellezza, espressione artistica e prodotti di qualità». Gli spazi ci sono tutti e, tra le curiosità, c'è anche l'ipotesi di realizzare

**Non mancherà una parete attrezzata a cura di Montura e un perimetro per le biciclette**

pannelli di realtà aumentata, un modo per entrare in uno spazio e poi ritrovarsi grazie alle moderne tecnologie di realtà virtuale in luoghi, sempre legati al Trentino, di grande impatto emozionale. Tra i collaboratori di questo progetto si fanno i nomi di Mariano Detassis e Stefano Benedetti. «Questa sorta di "museo" dei formaggi e dei salumi, che occuperà i 600 metri quadri nell'area interrata è visto - precisa Balliana - come uno spazio multimediale a partecipazione collettiva». E aggiunge: «Lavoreremo in collaborazione con le Apt di Rovereto e di Folgaria, e con la promozione turistica dell'area del Garda; saremo molto felici di creare legami con il territorio. Vorremmo che Ca' del Garda diventasse tappa obbligata e consueta per i turisti che raggiungono il Garda, e luogo di ritrovo per chi abita nella zona».

Una prima ricaduta positiva è quella di una quindicina di posti di lavoro, che in tempi di crisi come in quest'ultimo anno, non sono davvero pochi. «Bisogna avere entusiasmo: il mondo dà sempre un'opportunità», conclude Balliana.