

A Luserna la crema di una Commanderie Templare

Officine Dolcelatte porta in Trentino una confettura di latte naturale, prodotta seguendo un'antica ricetta scoperta in un maniero francese da Laura Casali con il marito Umberto.

Ci sono storie che sembrano uscite dalla penna di un novelliere. Sono popolate di segni fatidici, raccontano di sventure e di riscosse. Quella di Officine Dolcelatte è in qualche modo una di queste: non occorrono storytellers, fino ad oggi l'avventura si è scritta da sé.

I protagonisti sono Laura Casali con il marito Umberto: dopo oltre vent'anni trascorsi in Francia in un castello antico, diversi spostamenti in Italia e all'estero, provati dalla grande crisi finanziaria e una lunga battaglia contro la malattia, si mettono in discussione di nuovo, tornando a casa, sull'altopiano di Asiago. Scampano alla morte, quasi per miracolo: un grave incidente stradale costringe il marito di Laura al riposo totale per oltre tre mesi. È in questo periodo che Laura rispolvera l'antica ricetta da lei scoperta nelle vecchie cucine del maniero francese: per giorni, in cucina, prepara vasetti di crema usando l'ottimo latte dell'Altopiano di Asiago naturale e straordinariamente buono. Regala a parenti e amici che visitano il marito convalescente le prime versioni di Dolcelatte (questo il nome del prodotto).

"I nostri ospiti trovavano il latte dolce delizioso – spiega Laura –, e ne chiedevano tre, cinque, dieci vasetti, per farne omaggio ad altri conoscenti". Laura decide quindi con il marito di trasformare il garage del loro chalet in laboratorio "seguendo – racconta – le orme di altri famosi progetti della Silicon Valley". I coniugi acquistano, oramai quotidianamente, presso il caseificio Pennar, grandi quantità di latte. "Un giorno, i ragazzi del Pennar mi hanno chiesto cosa ci facessi con tutto questo latte... forse pensavano a me come Cleopatra". Laura fa quindi assaggiare Dolcelatte anche a loro: "Ne sono rimasti entusiasti". A Natale (quello appena trascorso), dopo aver fatto tutte le verifiche tecniche e nutrizionali,

Laura inizia a produrre regolarmente ed il marito la segue iniziando piano piano a commercializzare il prodotto tramite alcuni negozi di alimentari locali: il successo è enorme. Mentre gli ordini si consolidano, diventando continuativi, la ricetta si affina: Laura sperimenta nuovi aromi – grappa, rum, whisky, rosolio – e con il marito Umberto si attiva depositando marchi e brevetti. "Ci siamo resi conto che il piccolo laboratorio dove tutto, solo pochi mesi fa, era iniziato, non sarebbe più bastato. Ci siamo chiesti dove avremmo potuto insediarci e abbiamo guardato al Trentino, perché è una provincia innovativa e amica dell'imprenditoria, e perché è sempre terra di montagna: non potremmo infatti svolgere la nostra attività lontano dai luoghi in cui nasce il latte di alpeggio, materia prima irrinunciabile per il nostro Dolcelatte. Ci siamo rivolti dunque a Trentino Sviluppo, ed è con loro che è nata l'idea di Luserna, dov'è un'area artigianale sottoutilizzata disponibile". La nuova location, peculiare e ricca di tradizione, è coerente con l'aura di fascino che ammantava la storia del prodotto.

L'Alpe Cimbra offre all'attività di Laura e Umberto la cornice emozionale ideale per un prodotto di fascia alta, per il quale si è studiata nel frattempo un'immagine coordinata sofisticata: nata, anch'essa, quasi da sé. Il marchio delle confetture prodotte da Officine Dolcelatte – nove palline disposte su tre file – altro non è che la riproduzione, in forme stilizzate, della veduta dall'alto dei primi nove vasetti prodotti, fotografati per caso dallo stesso Umberto. Il payoff – "fatta con amore sotto le stelle" – ricorda, in maniera poetica, il processo di raffreddamento "al naturale" scelto da Laura per i primi prototipi: esposti, sulla terrazza dello chalet di Asiago nelle ore notturne, perché la temperatura calasse abbastanza rapi-



damente da sterilizzarli anche senza l'impiego di un abbattitore.

"Dolcelatte – continuano Laura e Umberto – è la crema 4.0, fedele all'antica ricetta, a km.0, naturale ed attenta al territorio. Oggi abbiamo decine di referenze. In particolare stiamo sviluppando una versione con la stevia che avrà applicazioni nell'ambito del mondo della farmaceutica. Continuiamo a utilizzare il latte di Asiago, e in aggiunta quello del Caseificio di Lavarone e del Vezzena. Collaboriamo con una rete di distributori certificati e riforniamo grandi catene come Despar e Conad. Intanto, pensiamo a una catena di monomarca (il primo negozio aprirà sulla piazza principale di Luserna) e non perdiamo occasione per proporre la nostra crema: in queste settimane, in particolare, prendiamo parte alle gare di golf a Folgaria e Cortina, e siamo sponsor del TedxCortina che è simbolo di pensieri innovativi, ricerca e sviluppo. Stiamo lavorando con un gruppo di chef e bloggers ad un libro di ricette dedicato, i brevetti internazionali (per 150 paesi) sono pronti e ne stiamo studiando già altri, che speriamo portino Officine Dolcelatte a diventare un'industria nei prossimi 3-5 anni. A Cortina abbiamo sviluppato un prodotto con il latte locale dedicato alla Perla delle Dolomiti che ci sta permettendo di introdurre

re Dolcelatte nel mondo degli hotels di lusso per le prime colazioni dei loro clienti".

Dolcelatte è oggi boutique, factory e relais. Laura e Umberto stanno infatti sviluppando, sempre nell'area di Luserna, un "Relais & Chateaux" a 5 stelle che aprirà nei prossimi 12 mesi. Qui i loro clienti potranno vivere la "experience" Dolcelatte a tutto tondo. "Proprio nello studio delle intolleranze al latte, nella cosmetica e nella farmaceutica ci saranno i più grandi sviluppi imprenditoriali di quest'avventura nata in un garage – confermano Laura e Umberto –. Promettendo un brillante futuro ai giovani di Luserna e del Trentino". ■