



AZIENDA AGRICOLA SORASSASSO DI DONASO



In ognuno di noi dorme un contadino, che lo si ammanta o no, abbiamo tutti nel nostro DNA questa componente. In qualcuno è più prepotente e riesce a riemergere. È il caso dei titolari della Azienda Agricola Sorasasso di Donaso, in cima al lago di Como che, nella frazione Ciabbio, possiedono una piccola ma avviata ditta specializzata nella produzione di vino, olio ed ora anche di carne essiccata.

Lui, Daniele Travi, è un imprenditore con altri interessi ma col pallino "viticolo" e, ci ha messo poco a trasmetterlo alla moglie, signora Roberta Feltracchi, la stessa passione.

Per la verità Daniele lei consente di chiamarlo semplicemente così: diverside da una famiglia di viticoltori e "vinali". Solo che le vicissitudini della vita lo avevano disolto da bambino da questo possibile futuro.

È colpa del compianto professor Gianfranco Miglior se Daniele ha avuto una ricaduta. Infatti il politologo aveva anche lui il "pallino" di produrre vino - meno proprio. È avvenuto che fra i due appassionati, compiacenti per di più, nascesse una amicizia fondata sui comuni interessi per questa forma di agricoltura. Per farla breve, il professore ha regalato a Daniele una preziosa botte. Da qui sono cominciate per il nostro le vicende che lo hanno condotto a realizzare la piccola ma tecnologicamente evoluta azienda viticola, nata nel 1997. Gli edifici sono riconvertiti ed alcuni lavori di rifinitura sono ancora in essere. Lo stabile è fedele alla architettura locale: sobria, ma non severa, con tanto pietra a vista e travi portanti.

Gli interni in colmo, a volte in nella parte più interna, richiamano alla mente gli antichi casali d'un tempo.



Grazie ad opportuni accorgimenti passiva e presenta qui si fondono, spostandosi ad un passaggio mozzafiato, che spazia dalla propaganda della Valtellina alla biforcutozione del Lario, di fronte vigila il monte Legnone.

L'attività viticola si basa sul prodotto ricavato da una superficie di 2 ettari dei quali 1 per le vigne da cui si ricavano 20.000 bottiglie di vino nelle varietà rosso e bianco; dalle vinacce invece si producono circa 1000 bottiglie da mezzo litro di ottimo grappa.

A questi si aggiunge la produzione di circa 500 bottiglie di olio d'oliva extravergine prodotto per la prima volta quest'anno e ricavato dagli ulivi esistenti nella fattoria.

I coniugi Travi vogliono che il loro rimanga un "prodotto di nicchia" e a tal proposito si sono imposti severi limiti alla crescita dell'azienda. Questo però non significa che quanto la fattoria pro-

duce non abbia un mercato in espansione. Il marchio Sorasasso (da sopra il naso?) è già stato fatto conoscere in Italia ed all'estero dall'imprenditore "vignaiolo" che non ha esitato ad andare fino nell'infatuato (da vini californiani) Canada, dove è riuscito ad acquisire una clientela raffinata e di tutto rispetto. Inoltre ha partecipato recentemente alla manifestazione "ExpoSapori" di Milano, sarà presente ad "Agricoltura" di Roma e a Como i suoi prodotti sono disponibili nella Esoteca "Da Gigi" in via B. Luini, dove sicuramente non sfigurerà tra i blasonati vini di questo regione.

Fra un paio di mesi nella costruzione principale sarà avviato un locale per la degustazione di vini, olio e grappa.

La Fattoria Sorasasso è stata attiva del Consorzio "Sapori di terra - sapori di lago", con sede in Como in via del Milite 8, costituito a tutela dei prodotti tradizio-

nali della provincia di Como, con lo scopo di mantenere e difendere quella cultura locale che nei secoli generazioni di contadini e allevatori si sono tramandati e di cui i prodotti tradizionali sono una fante espressione, rilanciandone e potenziandone nel contempo le produzioni zootecniche ed agricole.

