

Ogni giorno uova colorate

SERGIO BAZERLA

LAZISE. Ha iniziato ad allevare galline selezionate in un terreno attiguo a casa sua a Colà creando «The Garda Egg Co» Federica Bin: «Mi affascinavano quelle sempre più utilizzate da grandi chef, pasticceri e gelatieri e volevo usarle anch' io, ma poi col passaparola sono arrivate tante richieste» Una vita passata a vendere generi alimentari nella bottega di famiglia a Ponti sul Mincio. Poi, quasi per scherzo, ha avviato poco meno di due anni fa un' azienda agricola biologica a Colà di Lazise. Una sorta di start-up del biologico nella produzione di uova, in un grande appezzamento di terreno attiguo alla sua abitazione, poco distante dall' area delle

terme. «Un tranquillo approdo», come ama definirlo Federica Bin, la donna che ha avuto quest' idea innovativa e che ora produce 700 uova al giorno grazie alle sue galline «dalle uova colorate», eccezionali per bellezza e bontà, prodotte come una volta, a terra e con una selezione certosina delle razze produttive.«The Garda Egg Co» agli esordi produceva 10 uova al giorno, con 10-12 galline che razzolavano fra aia e pollaio, mentre oggi ne produce dalle 600 alle 700 al giorno suddivise fra le razze Australorp, Araucana, Oliver Egger, Marans, New Hampshire, Livornese bianca e Livornese rossa. La gallina Australorp proviene dall' Australia e le uova sono marrone chiaro, mentre le verdi sono dell' Araucana di origine andina cilena. La razza Oliver Egger, ibrida tra una Marans e duna Araucana, depone uova verde oliva. La Marans è caratterizzata dal colore brunastro, mentre la New Hampshire, ovviamente statunitense, produce uova rossicce. Infine Livornese bianca e Livornese



rossa, di origini toscane, producono uova rispettivamente bianche e rosse.«È stato quasi un gioco quando ho iniziato ad allevare le galline qui in località Tende di Colà», spiega Federica Bin, «perché ero stata "catturata" dal pensiero delle uova "superiori" sempre più utilizzate da grandi chef, pasticceri e gelatieri. Io volevo avere queste uova per un mio diletto gastronomico. Ma poi c'è stato il passaparola e il "gioco" è diventato un vero business. Ho incontrato amici del Trentino che già avevano qualche contatto con "consumatori di nicchia" e da cosa è nata cosa».Le galline vivono all' aperto in grandi spazi, nutrite esclusivamente con granaglie biologiche certificate. «Abbiamo ottenuto la **certificazione** biologica e vendiamo sia direttamente, che attraverso i canali dei negozi bio delle grandi città italiane», spiega Federica, «e non mancano neanche i ristoranti e i gelatieri di alta qualità. Molti vengono prima a vedere cosa facciamo, come lavoriamo. Oggi il compratore che spende dai 5,80 ai 7 euro per una confezione di uova, anche se belle e colorate, ti emargina immediatamente se non gli offri un prodotto di qualità. Dobbiamo essere virtuosi e lavorare con amore cercando in primo luogo la qualità». In un anno la «The Garda Egg Co» produce oltre 220 mila «uova colorate». «Stiamo contattando alcuni produttori di latte biologico della Lessinia», conclude Federica Bin, «per avviare una sorta di joint-venture per far loro produrre uova biologiche da affiancare alle nostre per soddisfare le esigenze del mercato oggi molto favorevole».