



# «Maso Franch, facciamoci una stalla»

Giovo: la provocazione dell'economista Daidola, che 23 anni fa osteggiò il progetto

## Il caso

«Basterebbe poco anche per farne una bottega tipica di prodotti locali. Si deve coinvolgere la popolazione del posto per fermare il degrado»

di **Daniele Benfanti**

**GIOVO** La provocazione è servita. Il professor Giorgio Daidola, a lungo docente universitario di economia aziendale all'Università di Trento, origini torinesi e profondissimo conoscitore delle dinamiche economiche territoriali trentine, non le manda a dire. Con la consueta franchezza e lucidità di analisi a proposito dell'atteso e mai avvenuto rilancio di Maso Franch, oggi di proprietà pubblica, della Patrimonio del Trentino, esclama senza troppi giri di parole: «Piuttosto che vederlo deperire e rimanere inutilizzato, ci facciamo una stalla!» L'invito ai decisori politici. Perché il professor Daidola in tempi non sospetti, parlamo di oltre vent'anni fa, quando dalla Cantina Lavis nacque l'idea di questo progetto, maso con ristorante gourmet e camere di livello per promuovere la viticoltura lavisana e cembrana, gridò al vento, inascoltato, le proprie perplessità. Fino a dare le dimissioni dal Comitato Tecnico provinciale per il Settore Agricolo, nel 2003: «Con Maso Franch si vuole solo coltivare il bacino elettorale della Cantina Lavis» disse e ripeté oggi. «Il maso fu snaturato, con la creazione di una parte moderna del tutto fuori scala e fuori contesto. I costi erano



**Economista aziendale** Giorgio Daidola, 81 anni, ex professore universitario

eccessivi e l'ambizione di farne un ristorante di livello, sul modello delle Cantine Ferrari con Locanda Margonà a Ravina, era fallimentare già in partenza. Non era sostenibile economicamente, gli studi preliminari lo dimostravano. Per costi e occupazione media. Qui serviva una proposta più tipicamente trentina, capace di valorizzare il territorio e i suoi prodotti, un ristorante che potesse essere frequentato da tutti,

non solo da un'élite». Che fare allora? Il professor Daidola ha una proposta concreta e una provocatoria. «Ho letto lo stimolo dell'interrogazione del consigliere provinciale Daniele Biada di qualche settimana fa alla Provincia. Facciamone almeno una vetrina, una bottega di prodotti e vini tipici trentini, di Lavis, della Valle di Cembra. Ma se anche questo progetto fosse troppo complicato per i tempi attuali, io dico di farne una stalla. Sì,

una stalla. A favore dei giovani allevatori, che magari escono dalla scuola e dai corsi di San Michele all'Adige. Sarebbe una scelta legata al territorio, che valorizzerebbe la struttura. All'epoca si doveva solo ristrutturare il maso storico, invece è stata creata la struttura moderna». In effetti oggi, i segni di degrado colpiscono più la struttura contemporanea, che ha solo vent'anni, e che il maso storico, che



## La storia

### Origini nel tardo Settecento

Maso Franch sorge in località Pian di Castello (antico castelliere), all'imbocco della Valle di Cembra, poco sopra l'abitato di Lavis. Siamo a 345 metri sul livello del mare. Venne costruito tra la fine del Settecento e l'inizio dell'Ottocento da Pietro Franch, geometra, condottiero, soldato, agronomo e benefattore della comunità. Durante l'insurrezione tirolese contro i bavaresi, fu fatto prigioniero e rischiò la fucilazione a Mantova con Andreas Hofer, ma fu liberato. La proprietà consisteva in un maso signorile e una struttura per i mezzadri. Nei vigneti circostanti si coltivavano uve di Pinto grigio, Chardonnay e Gewürz Traminer.

**Maso** La struttura in fase di abbandono

porta sulle spalle una storia plurisecolare. L'insegna in acciaio corten portava indicate quattro stelle: una di queste è significativamente caduta da sola. Il maso sorge all'imbocco della Val di Cembra, per poche decine di metri in territorio di Giovo, sopra le curve che salgono da Lavis. Paesaggio collinare, vigneti estesi intorno. Il maso era stato ristrutturato per circa 6 milioni di euro (1,8 di contributo provinciale) vent'anni fa. La struttura, con i terreni, fu acquisita nel 2010 da Cooperfidi con un'operazione di «lease back» nell'ambito degli interventi per salvare la cantina di Lavis dalla crisi finanziaria. Nel 2016 lasciò anche lo chef stellato Diego Rigotti, e risale al 2022 la chiusura dopo 6 anni di gestione inframmezzata dal Covid di Massimo Geusa. Ora solo abbandono, idee generiche e qualche provocazione per scuotere l'ambiente. «La soluzione è coinvolgere la popolazione locale per il rilancio, facendo leva sull'identità locale» conclude Daidola.

© RIPRODUZIONE RISERVATA