La passione di Crucolo per il territorio dal 1782

scritto da Monika Walch | 28 Settembre 2023

Nel 1782 il Trentino era ancora sotto le ali dell'Imperatrice Maria Teresa d'Austria. **Nello stesso anno, tra Valsugana e Val Campelle, si trova l'osteria Crucolo della famiglia Purin, detti i "l'Osti".** Nel 2015 l'attività viene iscritta nel registro delle imprese storiche.

Crucolo fa riferimento a "sul cucuzzolo": si trova, infatti, a 1200 metri di altitudine, sotto ai piedi del Lagorai. Il nome si è arricchito dell'appellativo di Rifugio con la seconda guerra mondiale, dopo che i soldati avevano scelto la

casa bombardata come luogo di difesa.

Quel che oggi si chiamerebbe agriturismo, in quell'epoca era la regola. Chi aveva un po' di terreno, tanta voglia di lavorare e ingegno, produceva di tutto in casa: **vino, distillati, salumi e formaggi.**

Sin da subito il Crucolo era anche un posto di ristoro di riferimento, per chi viaggiava tra Valsugana e le Dolomiti ai piedi della catena del Lagorai, con climi non facili in certi periodi dell'anno.

Nel sito produttivo di Scurelle incontro **Devis Anderle,** responsabile di produzione di formaggi, liquori e distillati.

Leve di crescita nel tempo. "Quel che ci ha fatto crescere sin dagli inizi, è stata sia la forte unione in famiglia, che la grande passione per lavorare bene. Infatti, un detto della famiglia afferma che "da una cosa fatta bene per migliorarla basta un po' di passione". I Purin da sempre hanno messo passione e cuore nell'accogliere gli ospiti del Crucolo ed a fargli conoscere il meglio dei prodotti locali".

Il Parampampoli diventa la bandiera del Crucolo. "Un appassionato del fare bene e dell'accoglienza è stato sicuramente Giordano Purin, che nel 1947 con la moglie Angelina prese le redini del Rifugio Crucolo, coinvolgendo la famiglia. Dalla sua creatività è nato negli anni '50 il liquore Parampampoli, una miscela di caffè, vino, distillato di vino e zucchero. Il rituale "alla fiamma" nel consumare il liquore dona particolare emozione di convivialità, associa alla montagna e dona un gusto particolare. Negli anni il Parampampoli è diventato letteralmente la bandiera del Rifugio Crucolo".

Grappa rappresentante di qualità trentina. "Per noi tutti i comparti sono ugualmente importanti. Formaggi, salumi, e chiaramente il Parampampoli.

Le grappe sono una piccola fetta nel portfolio prodotti, ma sono parte integrante della proposta dal 1988, quando l'azienda si è spostata nella nuova sede. **Ci teniamo a presentare grappe di monovitigni tipici trentini, come Mueller Thurgau e Chardonnay.** La grappa invecchiata di Teroldego è davvero gradevole e ottima da gustare in abbinamento con salumi affumicati.

Secondo noi la grappa riesce a trasmettere fortemente l'immagine di qualità trentina e quindi non deve mancare. L'associazione all'Istituto di Tutela della Grappa del Trentino ci permette un continuo aggiornamento qualitativo".

Radicata strategia del territorio. "Abbiamo sempre dimostrato di avere nel sangue il legame con i prodotti del territorio, anche quando nel 2006 abbiamo creato Filiera Agroalimentare Trentina, un impianto specializzato nella macellazione e produzione di salumi. Abbiamo combinato la scelta di ricette antiche e lavorazioni naturali, garantendo la tracciabilità. È stata evidentemente una strategia vincente vedendo gli ottimi successi sui canali di vendita".

Obiettivo crescita sui mercati. "Oggi la gestione del Crucolo è alla nona generazione e siamo in quindici persone della famiglia che lavorano in azienda. C'è molto da fare per tutti, tra sito produttivo, spaccio, ristorante, rifugio e albergo di famiglia. La sfida continua del Crucolo è di far conoscere i nostri prodotti a sempre più persone, facendole appassionare al nostro territorio, anche all'estero. L'obiettivo è di aumentare in modo sostanzioso il fatturato su alcuni mercati internazionali che promettono forti potenziali, vista l'immagine molto positiva della produzione agroalimentare italiana".

Progetti per liquori e grappe. "È in programma un restyling delle etichette e del formato delle grappe, che verrà unificato. Non posso svelare altro! Chissà che prima o poi non degusteremo un Parampampoli al gusto di prugna trentina,

oppure un liquore ai deliziosi frutti di bosco della zona”.