

# Beltrami e il suo Nostrano, fedeli al marchio

Nel caseificio di Marmentino dove formaggelle e robiolo hanno il sapore della tradizione

Ne è del tutto convinto Mauro Beltrami, valorizzare la DOP Nostrano Valtrompia, farla conoscere, aumentare il numero di aziende consorziate è l'unica possibilità per sopravvivere dapprima per poi riuscire a crescere, attirare i giovani: «Serve che venga pagato il giusto perché il nostro formaggio possa essere fonte di reddito sufficiente a convincerli a non abbandonare luoghi e tradizioni». Da lui, sin dal primo momento convinto che la strada della Denominazione d'Origine Protetta fosse quella giusta, tutto parla di consuetudini radicate nel tempo, di passione per un lavoro che ha di fatto iniziato a 24

anni, dopo aver assolto il servizio militare e lavorato in fabbrica — ma l'aiuto a papà «Tonino» allevatore e casaro era dovere irrinunciabile —. Da quattro generazioni i Beltrami hanno consuetudine con le bestie, il latte, il formaggio. Dapprima per autoconsumo e qualche scambio con la gente del posto, poi vero e proprio mestiere. Ora Mauro gestisce una quindicina di capi, tutti di razza Bruna «Il massimo per una persona con solo un minimo d'aiuto, se si vuole avere del tempo da dedicare alla famiglia». Nel corso degli anni quel piccolo patrimonio è stato progressivamente migliorato, per avere



Il casaro Mauro Beltrami con alcuni dei suoi formaggi (Fotogramma/Campanelli)

non solo più resa ma aumentata qualità, in grado di riflettersi sul valore dei formaggi «Da noi si sono sempre fatti buoni prodotti, ma anonimi, senza un marchio che li tutelasse, che invogliasse i produttori a fare meglio, anche se l'avvento di un disciplinare di produzione non ha cambiato di molto il mio operare». Il suo Nostrano nasce da tanto lavoro, mediamente due quintali di latte raccolti nell'arco di un paio di giornate per dare un'unica forma che stagionerà per minimo 12 mesi «Direi che per pesi attorno ai 10 kg, ma si arriva sino ai 16, la stagionatura ideale è di 14 mesi». Parte dell'attrezzatura ha il fascino