

LA FILIERA MAURI RESTA IN VALLE (E IL PACKAGING SARA PIU' GREEN)

La storica azienda del lecchese (Valsassina) produce formaggi con latte del territorio e li stagiona in grotta. Solida la presenza sugli scaffali dei supermercati, dal gorgonzola ai caprini. L'export pesa il 20% del fatturato. La quinta generazione: ricerca per sostituire la plastica

Ogni pezzo è unico perché seguiamo ancora oggi un metodo che valorizza la manualità dei nostri casari

di VALENTINA IORIO

Ogni giorno, i formaggi prodotti nello stabilimento di Treviglio, in provincia di Bergamo, vengono portati a Pasturo, nel verde della Valsassina, a pochi chilometri da Lecco, per la stagionatura e il confezionamento.

La storia di Mauri Formaggi ha le sue radici in questo territorio. Nel 1920 Emilio Mauri diede avvio alla sua attività proprio a Pasturo. «La valle allora era ricca di latte. Poi con gli anni le cose sono cambiate ma mio padre, Emilio Merlo, è stato lungimirante. Ha aperto uno stabilimento a Treviglio in un'area ricca di materia prima e ancora oggi la produzione è lì. Oggi tutto il latte che usiamo, sia quello vaccino che quello di capra, viene raccolto nel giro di 40 chilometri», racconta Nicoletta Merlo, amministratrice delegata di Mauri Formaggi e pronipote del fondatore.

Grande distribuzione

Una parte dello stabilimento si trova ai piedi della Grigna e ancora oggi i formaggi vengono stagionati in grotte naturali. «Le nostre forme di Taleggio e Gorgonzola vengono conservate in grotte caratterizzate da soffioni di aria umida che entrano dalle numerose fessure presenti nella roccia e consentono di ottenere la stagionatura perfetta», spiega Merlo. «La stagionatura in grotta è un valore aggiunto che garantisce l'unicità dei nostri prodotti, dando

ai formaggi delle caratteristiche organolettiche che sarebbero impossibili da riprodurre altrove», aggiunge Emilio Minuzzo, nipote di Nicoletta, che in azienda rappresenta la quinta generazione della famiglia Mauri.

«Ogni nostro formaggio è un pezzo unico perché continuiamo a seguire un metodo di produzione tradizionale che valorizza l'esperienza e la manualità dei nostri casari, per evitare un'eccessiva standardizzazione dei prodotti», prosegue l'amministratrice delegata di Mauri. L'azienda è riuscita a mantenere una lavorazione tradizionale e in parte manuale, pur operando in un mercato in cui l'attenzione alla qualità va di pari passo con la ricerca di un prezzo in linea con le aspettative dei consumatori. «Siamo cresciuti grazie alla capacità di trovare un equilibrio tra tradizione e innovazione. Il vero balzo è arrivato con mio padre. Erano gli anni della fondazione di Esselunga, gli anni in cui Mauri si è affermata nella grande distribuzione. Il mio papà sapeva cogliere aspetti che agli altri sfuggivano, il suo non era mai un occhio distratto. La ricchezza che ha portato in azienda sono proprio questa attenzione e capacità di ascolto», ricorda Merlo.

Tradizione sostenibile

Mauri produce oltre 50 specialità di formaggi, freschi e stagionati. Il latte di capra rappresenta circa il 40% del latte lavorato dall'azienda. «Venticinque anni fa abbiamo spinto i nostri produttori di latte a diventare anche allevatori di capre. Non è stato facile coinvolgerli in questa evoluzione ed è stata una bella sfida anche dal punto di vista commerciale. L'Italia non ha una tradizione di caprini freschi forte come quella fran-

cese ma, vista la risposta dei consumatori, possiamo dire di averla vinta», dice.

L'azienda lo scorso anno ha fatturato 27 milioni di euro. I dipendenti dei due stabilimenti sono circa una novantina, ai quali va aggiunto l'indotto dei produttori locali. Il 20% delle vendite è determinato dall'export. Il mercato più importante è quello europeo, seguito da Stati Uniti e Australia. «Il prodotto che esportiamo di più è il gorgonzola, che ormai da diversi anni gode di una fama internazionale — racconta l'ad di Mauri — . Per altri formaggi all'inizio abbiamo fatto più fatica, ma penso che quando si esporta sia fondamentale far conoscere il valore di un prodotto agli importatori, far capire loro come è stato lavorato, invitarli a visitare l'azienda in modo che comprendano il processo produttivo, la storia e i valori che caratterizzano ogni prodotto».

Il controllo dell'intera filiera, dalla stalla al confezionamento, è una priorità per l'azienda. «Tutto è controllato con grande attenzione. A partire dal nostro latte che proviene solo da allevamenti certificati per il Benessere Animale fino al processo di stagionatura, nel corso del quale le forme vengono girate e pulite a mano. Nel segmento delle Dop, in cui operiamo, le aspettative dei consumatori sono molto alte così come gli standard di qualità e i controlli», spiega Nicoletta Merlo. «Il nostro



impegno è testimoniato anche dalle numerose certificazioni che abbiamo ottenuto in questi anni — sotto linea Emilio Minuzzo —. Da quelle relative al sistema di gestione della salute e della sicurezza sul lavoro alla ISO14001, con la quale ci siamo dati un quadro di gestione chiaro per ridurre l'impatto ambientale».

L'innovazione dei processi produttivi, secondo l'azienda, va declinata attraverso la sostenibilità. Da qui la scelta di ridurre quanto più possibile le quantità di plastica all'interno del packaging. «Intendiamo fare un importante investimento sulla ricerca di nuovi materiali. Nel giro di due anni e mezzo ci auguriamo di arrivare a un risultato soddisfacente — concludono Merlo e Minuzzo —. Sarà un percorso lungo. Ma già adesso le forme di taleggio vengono confezionate con la carta e in molti casi vaschette in plastica sono state sostituite da quelle di cartone. Rimane, però, un film di pellicola necessario per preservare le proprietà organolettiche dei formaggi. La sfida è trovare delle alternative alla plastica per sostituire questo strato indispensabile per garantire la qualità e sicurezza del prodotto. È una conversione molto complessa e costosa, ma riteniamo che sia la strada giusta da seguire».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DS6901

DS6901



● **Oltre cento anni di storia**

Mauri nasce nel 1920. In oltre cento anni di attività l'azienda si è ingrandita, fino ad avere due siti produttivi: a Pasturo (la sede originale in Valsassina) e a Treviglio (Bergamo), dove si trova uno stabilimento all'avanguardia. Nell'ampia area dell'azienda sotto la Grigna sono state mantenute le abitazioni dei casari dove a inizio '900 si faceva il Taleggio e vengono usate le grotte per la stagionatura dei formaggi. Dal 2021 è Marchio Storico di Interesse Nazionale.



Al timone Emilio Minuzzo e Nicoletta Merlo, guidano Mauri