

Un albergo a tre stelle, un caseificio da premio Oscar e le garanzie del marchio Itallialleva. Benvenuti alla Locanda del buon formaggio di Tito (Pz)

# Dal latte al letto

di GIOVANNI DE LUCA



## Biglietto da visita

La Locanda del Buon Formaggio - Tito (PZ)

### CONTATTI

Tel/fax +39.0971.485.771

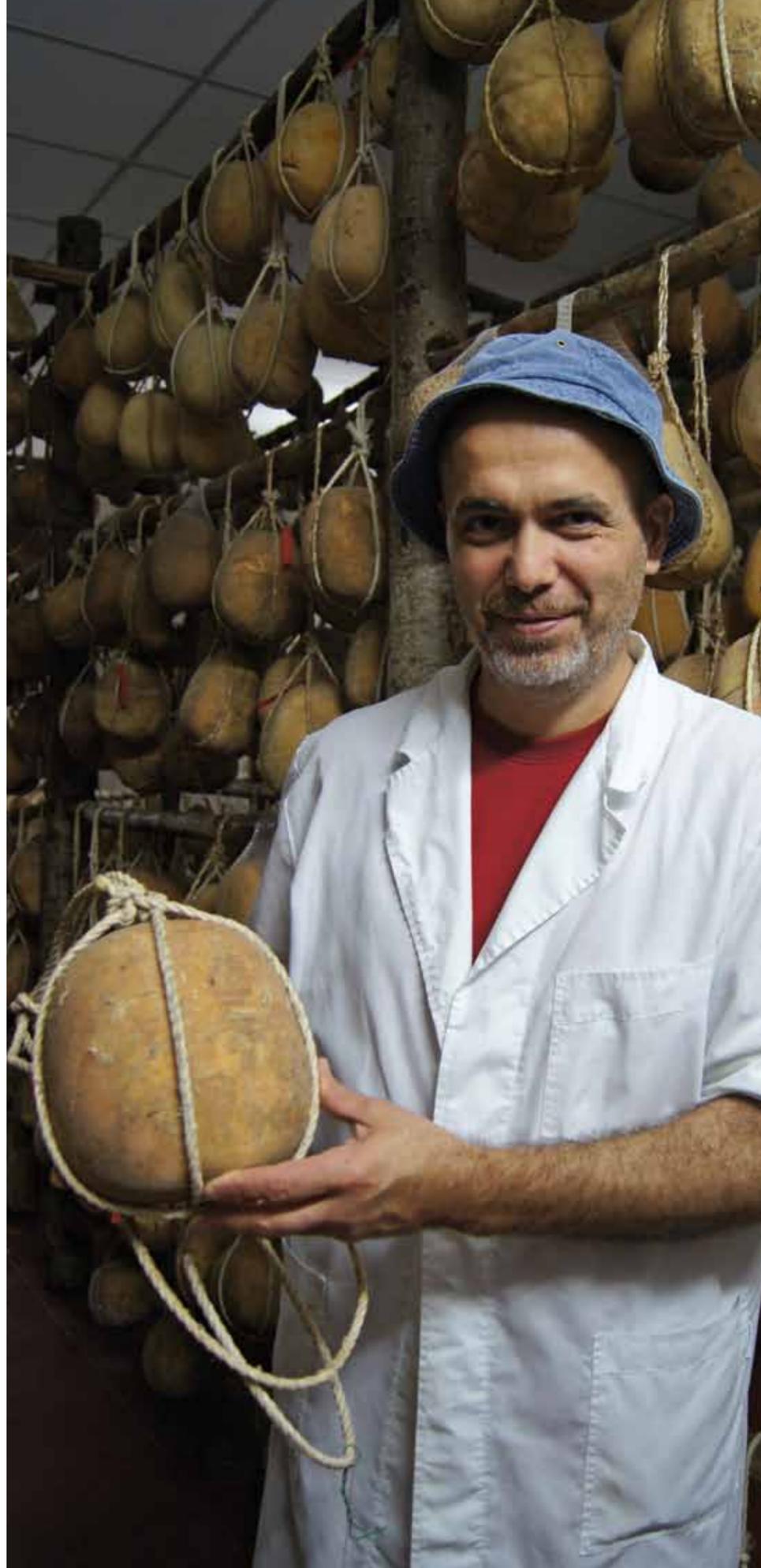
### SITO WEB - POSTA ELETTRONICA

[www.lalocandadelbuonformaggio.it](http://www.lalocandadelbuonformaggio.it)

[info@lalocandadelbuonformaggio.it](mailto:info@lalocandadelbuonformaggio.it)

### L'AZIENDA

- Albergo a tre stelle con 11 stanze
- Caseificio specializzato in paste filate
- Quantità di latte lavorata al giorno 32-34 quintali



Mario Laurino viene da una famiglia di allevatori e di casari. Sarà per questo che ha lasciato il lavoro in banca e ha scelto di investire su provoloni e mozzarelle. Un progetto in cui ha coinvolto 11 piccoli allevatori lucani da cui acquista latte di grande qualità, prodotto senza l'impiego di insilati. Il tutto garantito da Itallialleva, il marchio di origine garantita promosso dall'Aia



## La passione per il provolone

Foto sopra: un particolare del buffet della prima colazione

A fianco: Mario Laurino nelle celle di stagionatura del formaggio

Questa volta partiamo dal letto per poi arrivare al latte. Perché a Tito, paese alle porte di Potenza hanno aperto la "Locanda del buon formaggio", un albergo a tre stelle in cui la piacevolezza del design e dell'arredo si uniscono ai sapori del caseificio e alla fragranza di una ricottina tiepida o di una mozzarella appena "mozzata" servite per il petit déjeuner.

Per cui dimenticate quelle asettiche colazioni in cui il massimo del brivido è rappresentato dalla brioche in uno sterile sacchettino. Qui a Tito, tanto per cominciare, si accede alla sala per gli ospiti dallo spaccio del caseificio, poi ci si siede e inizia il miracolo. Perché il buffet propone una gamma completa di leccornie che spaziano dai latticini freschi ad un caciocavallo stagionato, che da solo merita un viaggio in Basilicata. Il tutto arricchito da gelatine di vino Aglianico e marmellate a prova di gourmet.

Cortesia 100% lucana e formaggi 100% italiani, garantiti da Itallialleva, il marchio di origine promosso dall'Aia, di cui si fregia anche la "Latteria Salvia Maria".

La storia di **Mario Laurino**, ex impiegato



di banca con la passione per la campagna, è la prova di quanto il mondo zootecnico abbia bisogno di imprenditori legati al proprio territorio, ma aperti anche al contatto diretto con il consumatore. La sua è una famiglia di allevatori di Podolica che nel dopo guerra passò alla vendita del latte, prima di lanciarsi nella produzione di formaggi. Una strada che Mario ha deciso di continuare in maniera moderna, affiancando alla trasformazione una nuova attività come albergatore, ma sempre nello stile di famiglia: massima pulizia, 11 camere spa-

FOTO SOTTO  
La filatrice al lavoro



ziose, la luce della Lucania che alla mattina entra dalle finestre, il collegamento wi-fi a disposizione degli ospiti e un banco formaggi in bella vista capace di far capitolare ogni cliente.

Mario però non è uno che si accontenta e in cuor suo c'è sempre il desiderio lavorare il proprio latte. Non a caso l'obiettivo per i prossimi anni è quello di aprire una piccola stalla in zona da affiancare agli altri produttori da cui oggi acquista il latte (prezzo 40,5 centesimi al litro + Iva).

Ogni mattina le cisterne di Laurino fanno il giro delle 11 stalle e tornano in caseificio per la lavorazione, cercando sempre di non "strapazzare" il prezioso carico, prodotto senza l'impiego di insilati, non compatibili con i formaggi a lunga stagionatura e la lavorazione a crudo di cui Laurino è un maestro. Per questo motivo la pompa che Mario ha installato per svuotare i tank è la stessa utilizzata in molti caseifici da Parmigiano Reggiano, indispensabile partenza per disporre in caldaia di un latte in perfetta "forma".

"Sono consapevole dei costi di una raccolta così capillare - spiega Laurino - ma gli allevatori da cui ci forniamo ci garantiscono un latte di grande qualità e vale sempre la pena di andare sui monti per ritirare anche solo 80 litri". D'altro canto uno dei prodotti per i quali la "Latteria Salvia Maria" è conosciuta fra i gourmet è il provolone

stagionato, un formaggio che non ammette errori di lavorazione e questo spiega l'attenzione di Mario per l'ingrediente fondamentale di ogni caseificio che si rispetti. Il problema è che nei prossimi anni alcuni allevatori, oggi già anziani, cesseranno l'attività per raggiunti limiti d'età e questa prospettiva sta spingendo Mario a pensare ad un ritorno in stalla. Al momento si rac-



### I magnifici 11

Ecco gli allevatori lucani da cui si rifornisce la Latteria Salvia Maria:

- Anna Grieco
- Margherita Mecca
- Giurni Arcangela
- Rocco Antonio Capece
- Anna Affinito
- Vito Mecca
- Agricola Paganico
- Luciano Caggiano
- Rocco Caggiano
- Lucia Mecca
- Pasqualina Sabia



FOTO SOPRA DA SINISTRA  
Il caseificio è specializzato nella lavorazione delle paste filate

Le tine in legno utilizzate per la produzione del provolone

colgono 32-34 quintali di latte al giorno, quantitativo leggermente inferiore rispetto ad un anno fa, ma la crisi si fa sentire e i

FOTO SOTTO DALL'ALTO  
Nel punto vendita del caseificio sono presenti non solo formaggi, ma anche prodotti tipici lucani

Per accedere alla sala colazione gli ospiti passano davanti al banco dei formaggi, impossibile resistere



clienti del caseificio, per dirla in maniera aulica, "hanno ridotto la propensione alla spesa". "A soffrire maggiormente - spiega Laurino - sono gli stagionati, il cui prezzo di vendita è un po' più elevato, mentre non abbiamo registrato cali particolari per i freschi, le mozzarelle e le scamorze".

### Esperienza preziosa

Parallelamente Mario e i suoi hanno anche ripreso a lavorare latte di capra, producendo un ottimo cacio ricotta a cui stanno affiancando nuovi formaggi a coagulazione lattica, che trovano buona accoglienza nelle gastronomie, nei ristoranti e nei bar della zona, anche se non generano grandi volumi. A tutto ciò si affianca la partecipazione a fiere, sagre, rassegne come il Salone del Gusto di Torino o il Cheese di Brà (Cn), eventi che hanno ampliato il portafoglio clienti del caseificio anche fuori dalle zone limitrofe, con spedizioni in tutta Italia non solo di formaggi stagionati, ma anche di mozzarelle.

Un'esperienza preziosa per Mario che ha portato in Lucania tecniche di lavorazione e affinatura del formaggio mutate in altre regioni e che hanno arricchito l'offerta del caseificio con nuove delikatessen, che stanno conquistando il pubblico della Latteria Salvia Maria. È il caso del provolone affinato nel fieno in ambiente anaerobico (sulla falsa riga di quello che accade con il formaggio di fossa), una produzione stagionale che si effettua solo nei mesi caldi e che trasforma profondamente la pasta filata, cambiandone la struttura ed arricchendola di sapori davvero particolari.

Il tutto con la collaborazione dell'Associazione allevatori di Potenza, che è una presenza fissa negli allevamenti da cui Laurino acquista il latte, promuovendo la cultura della qualità e il rispetto di un territorio unico nel suo genere. Perché senza allevatori le montagne lucane sarebbero più povere. Un danno per tutta la collettività e per tutti gli estimatori dei formaggi della famiglia Laurino. ■

