

Latticini/ Mauri

Qui è il formaggio la specialità della casa



Leader Nicoletta Merlo

Olympia di Londra, 120 giudici per assegnare le medaglie: d'oro, d'argento e di bronzo. I premi, questa volta, non sono per gli atleti ma per i formaggi, salgono sul podio: Caprì, Bontàleggio e Bontàzoala Mauri. Siamo al World Cheese Awards, a ritirare le medaglie è Nicoletta Merlo, ma i veri artefici del successo sono il nonno e il papà.

La storia comincia con Emilio Mauri, bisnonno di Nicoletta, che agli inizi del '900 si occupa del commercio di formaggi. Nel '27 fonda la «Emilio Mauri», punto di raccolta di formaggi tipici lombardi, e nel '29 edifica lo stabilimento di Pasturo. Nel '48, a Emilio succede Angelo Merlo, marito di Lucia, una delle sue tre figlie. Con lui ha inizio la lavorazione del latte: oltre a venderli i formaggi vengono anche prodotti. Nel '64, ad Angelo Merlo, morto prematuramente, subentra il figlio Emilio, e con lui si ha un salto di qualità: lo stabilimento di Pasturo è ampliato, nasce lo stabilimento di Treviglio, e il taggello, il gorgonzola e i caprini della Mauri riscuotono un particolare successo.

Nel 1989, Nicoletta Merlo subentra in azienda come amministratore delegato e, pur mantenendo le tradizioni familiari, introduce una ventata di novità: con lei nascono i

di novità: con lei nascono i prodotti light e si amplia e rivoluziona lo stabilimento di Pasturo, immerso nel verde della Valsassina. L'innovazione

tecnologica riguarda i macchinari (scelti e adattati alle esigenze produttive) ma c'è anche molta attenzione per le risorse umane. «Tutte le nostre professionalità sono selezionate sul mercato — afferma la Merlo — ma poi formate all'interno della nostra struttura. Formazione e innovazione infatti rappresentano due aspetti fondamentali per la competitività di realtà aziendali medio-piccole come la nostra».

Nel moderno stabilimento di Treviglio, ogni giorno si raccolgono e si lavorano 200.000 litri di latte, e ogni anno vengono prodotte 5.500 tonnellate di formaggi freschi. A Pasturo si prosegue con la personalizzazione della stagionatura e col confezionamento, grazie a un moderno impianto installato nel 2004. La qualità è anche attestata da certificazioni

internazionali (Ifs, Bcr e Iso 9001 - 2000) riguardanti sia i formaggi che gli stabilimenti.

La Mauri oggi vanta oltre 50 tipi di formaggio, tra freschi e stagionati, 120 dipendenti, 30 milioni di euro di fatturato, di cui il 25% sul mercato estero: Europa, America, Estremo Oriente, Australia. Emilio Mauri sosteneva che per avere buoni formaggi bisogna curarli come bambini in culla. E per la pronipote Nicoletta Merlo qual è il segreto? «Assolutamente lo stesso: li controlliamo uno a uno, li assaggiamo, e se c'è qualcosa che non va si interviene».

CLEMENTINA SPERANZA