

Viaggio di Bresciaoggi nel giovane settore bresciano delle aziende dell'agriturismo - 2
Caprini citati sulle più prestigiose riviste gastronomiche e offerti sulle tavole di ristoranti famosi

Nell'Arcadia delle «Frise»

Con Gualberto ed Emma, pastori per vocazione

di **DANILO RAVARINI**

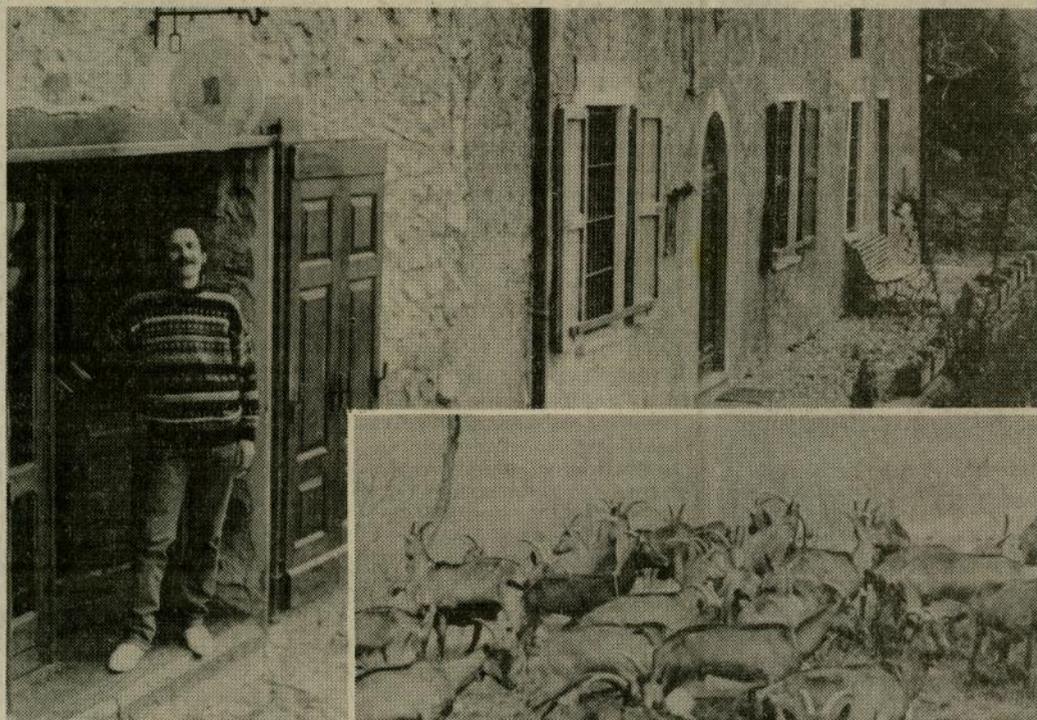
«Noi siamo allevatori per vocazione e ristoratori per necessità». Il nostro viaggio nella giovane realtà dell'agriturismo bresciano inizia ad Artogne, poco sopra la chiesetta romanica di S. Andrea, su un balcone che domina la Valle dell'Oglio. Ad accoglierci è un branco di 70 capre camosciate, dal pelo bruno lucente, che attendono l'ora vicina per la mungitura.

Gualberto Martini, il pastore, da dieci anni ha scelto di imboccare insieme alla moglie Emma Rota la strada erta della ricerca delle proprie radici. Studi classici e corso universitario in agraria interrotto poco prima della laurea per l'impegno sindacale nella Confcoltivatori per Gualberto, che ha compiuto da poco i quarant'anni; cattedra in educazione artistica alla scuola media, fino alla pensione arrivata lo scorso anno in «zona Cesarini» per Emma.

«Mio padre era guardia forestale e fin da bambino ho sempre avuto un attaccamento particolare per i nostri boschi. Ho sempre sognato di fare il pastore. C'è anche l'Arcadia sognata sui libri di scuola in questa mia esperienza e una forte componente sociologica: il pastore è sempre stato collocato all'ultimo gradino della scala sociale. Nell'83 ho deciso di tentare, di fare quello che ho sempre sognato ed ho comprato sessanta capre».

L'inizio è durissimo. Martini comincia a produrre formaggi caprini, ma in valle non c'è mercato. I retaggi culturali sono difficili da scalfire e alla capra e al suo formaggio è associato l'odore di selvatico, di «puzza di bèc», di povertà. Arriva anche Chernobyl e il latte gettato nei prati perché contaminato è ancora oggi negli occhi di Gualberto. «Abbiamo resistito. Ho sempre continuato a sperimentare, approfondendo gli studi sull'allevamento delle capre e la trasformazione del latte, guardando oltre i confini della tradizione camuna, per cercare di assorbire il meglio della cultura silvo-pastorale alpina».

Nascono, così, i gioielli delle «Frise», che - come sempre - devono prima imporsi fuori «dalla patria». Milano, Monza, Bergamo, Novara, Mantova sco-



prono, così, il formaggio caprino stagionato nella cenere, nel carbone naturale, nelle foglie di castagno, nelle vinacce. E ancora il caprino fresco naturale, sale e pepe, al ginepro, alla menta, all'erba cipollina, al peperoncino.

E' Veronelli a far conoscere al grande pubblico queste meraviglie. Poi arrivano le recensioni di «Sale e Pepe» e dell'«Almanacco del Goloso», i legami con Arci-gola: oggi sono ristoranti dalle tante forchette a contendersi i prodotti di Martini. «Le Maschere», «Il Gambero», «La Taverna Colleoni» e gastronomie come «Alto Palato», «Porteri», «La Dispensa» a Castellarò Lagusello, l'Enoteca Palumbo propongono formaggi di incredibile delicatezza, raffinatissimi, originali perfino nelle forme: «Abbiamo sempre puntato su standard qualitativi elevatissimi. Gli animali sono controllati periodicamente e il latte con meticolosità assoluta. Abbiamo puntato tutto sul miglioramento genetico e qualitativo del nostro allevamento. Fondamentale è l'alimentazione, che è graduata a seconda della fase riproduttiva e bilanciata nelle componenti con l'aggiunta di cereali e foraggi bo-

schivi. I nostri formaggi sono profumatissimi, perché per esempio i maschi vengono a contatto con le femmine solo per l'accoppiamento e, quindi, non possono trasmettere odore al latte. Oggi abbiamo una clientela scelta, che valorizza i nostri prodotti, ma abbiamo il grosso problema della distribuzione. Siamo noi a fare di-

rettamente le consegne e per i prodotti freschi è un impegno quantomai gravoso. Non abbiamo più problemi a piazzare i nostri formaggi, ma a consegnarli. L'idea dell'agriturismo è nata anche per questo: per avvicinare il consumatore ai nostri prodotti».

Marino Marini, leggenda dell'Arci-gola bresciana, sta

Capre camosciate, dal pelo bruno lucente, al pascolo nei prati di Artogne e Gualberto Martini, pastore per scelta davanti all'entrata de «Le Frise», l'azienda agrituristica da lui creata. Gualberto Martini gestisce l'azienda agricola con la moglie Emma Rota.

mo messo a frutto in cucina le conoscenze maturate nella lavorazione dei formaggi. Mia moglie continua, come sempre, a cercare erbe aromatiche nei prati e nei boschi, a ricercare ricette antiche legate al mondo della pastorizia e ha trasferito in cucina la nostra filosofia di sempre. Il ristorante ci consente di consumare una buona parte dei nostri prodotti e di avere entrate indispensabili per mandare avanti una famiglia che vive sulla pastorizia».

C'è anche Luigi, che ha 16 anni e studia agraria al «Bonsignore» di Remedello e l'agriturismo consente, in fondo, di offrire una prospettiva certa anche a lui.

«Per chi fa il pastore, l'agriturismo ha poi un significato fondamentale sul fronte delle relazioni: noi viviamo in un luogo isolato e senza l'agriturismo le possibilità di scambi umano e culturale sarebbero minime. Noi abbiamo sempre qui gente e le Frise sono diventate un punto di riferimento per tanti amici e per tanti gruppi».

I piatti della signora Emma non hanno niente da invidiare ai formaggi del marito, che entrano ovviamente in quasi tutte le ricette. Nel mare di proposte, ricordiamo i crostini di caprino con timo, aneto, tartufo porcini e quant'altro offre la stagione. Poi i fegatini di agnello dentro canestrelli prodotti con un ferro ricostituito appositamente. E ancora radicchio alla brace con caprino, caprino impanato, mousse di crema di caprino e caprino con salmone e altro. Accanto a questo ci sono i salumi prodotti in casa e gli insaccati di capra con in testa il Violino, prosciutto di capra. Ovviamente capretto e agnello abbondano. Anche piatti tradizionali come gnocchi e ravioli, qui prendono il sapore e il colore dell'ortica o delle tante erbe aromatiche che la signora Emma raccoglie intorno alle «Frise» o che sono piantate nei due orti della casa.

La carta dei vini la dice lunga sul livello qualitativo delle proposte: Ca' del Bosco, Cavalieri, Bellavista, Cornaletto, Gatti e poche altre selezionate casefranciacortinespadroneggiano soprattutto nei rossi. Olio e grappe sono sempre questi livelli.

L'azienda agrituristica «Le Frise» ha sede ad Artogne, in località Rive dei Balti. Si raggiunge dal cimitero del paese, tenendo la sinistra; dopo la salita della chiesetta di S. Andrea, si prosegue per circa mezzo chilometro su una stradina sterrata, ma non ripida, che termina proprio nel cortile dell'azienda gestita da Gualberto Martini ed Emma Rota.

Su cinque ettari di prato vengono allevate 100 capre e pecore adulte ed una decina di maia-

li, che consumano i residui della lavorazione dei latticini. Centoventi gli agnelli ed i capretti, destinati prevalentemente alla macellazione.

A «Le Frise» vengono prodotti circa 500 quintali all'anno di latte di capra, che viene interamente trasformato dall'azienda, salvo una piccola parte venduta per uso alimentare a neonati allergici alla caseina del latte vaccino.

I formaggi caprini freschi vengono venduti in azienda a

prezzi variabili fra le 20 e le 25 mila lire a seconda del tipo di stagionatura.

Il ristorante propone il menù tipico della casa, abbondantissimo, a 40 mila lire globali, esclusi i vini. E' sempre aperto il sabato e la domenica, e durante la settimana per gruppi di almeno 6-8 persone, prenotando allo 0364/55755 oppure 55128.

L'azienda dispone di otto posti letto, anche per lunghi periodi e il costo è di 15 mila lire a notte.

«L'esperienza agrituristica è iniziata quattro anni fa. Abbia-