

Parola di contadino

# «La capra è un animale intelligente»

**Si può innovare con le buone tradizioni? Sì, se sei Vittorio Beltrami e sei un genio del latte e un filosofo della stagionatura. «E ora farò una scuola dei mestieri aperta a chi vuole lasciare qualcosa agli altri»**

di Caterina Giojelli

■ «Ho imparato più dalle capre che dagli uomini», dice Vittorio Beltrami. E non è una boutade. Qui nella bassa valle del Metauro certe cose si capiscono da sole, basta stare zitti un po'. Chi arriva da fuori deve levarsi la fretta dalle ossa e mettersi in ascolto: il canto delle cicale, il suono dell'acqua del fiume, il brusio delle api tra i borghi sparsi, gli ulivi bassi, le erbe che crescono come gli pare. Qui la natura lavora senza chiamare nessuno a guardarla e l'uomo, se ha buon senso, ringrazia. La Valle sa di vinacce, di foglie secche, di grotte umide, pietre di valle e terra buona e se resti un po', ti accoglie con familiarità disorientante. Come Vittorio Beltrami. Ha 76 anni, pelle cotta al sole, baffi che fan di testa loro, capelli domati giusto da un berretto e un'insofferenza palese per i convenevoli, «siete venuti fin qui a conoscere un capraro. Le capre mi hanno ridato la vita», taglia corto.

Scende dalla jeep per sedersi con noi al tavolo di legno massiccio nel Covo dei Briganti, la sua bottega-gastronomia-avamposto culturale nel cuore del borgo di Cartoceto, 30 chilometri da Pesaro. Cartoceto, paese famoso per l'olio e adesso anche per i formaggi. Grazie a lui. La sua fama di genio anarcoide, alchimista del

pascolo, poeta del latte e filosofo della stagionatura lo precede. Nel bosco di Ripalta, a ridosso del paese, ha piantato 1.600 ulivi e ha portato un gregge di capre camosciate che lascia vivere libere. Le ha volute lì dopo aver comprato e restaurato, negli anni Ottanta, Palazzo Rusticucci, una casa del Seicento con un frantoio in pietra e due neviere antiche sotto terra. Le ha scoperte quasi per caso, durante i lavori: oggi ci mette ad affinare e stagionare il formaggio, nel buio e nel silenzio, lasciandolo stare per mesi. Poi, a novembre, le botole si aprono e quello che succede è una cosa che non si può raccontare: bisogna starci dentro e annusare il pro-



Alcuni dei prodotti della Gastronomia Beltrami che finiscono sulle tavole di Parigi, Londra, Stoccolma, Praga, Amsterdam, Taipei, New York

fumo di fossa. «È uno stordimento. Ma è vita». Le capre sono il suo manifesto.

Prima, però, occorre dire chi è. Non un signore che si è messo a mungere per gioco. Il Covo è una Wunderkammer rurale, piena di oggetti, reliquie e documenti di vite precedenti che Vittorio non ama raccontare. C'erano, certo, la passione per l'olio, l'affinatura del formaggio altrui. Poi, all'inizio degli anni Duemila, è arrivata una malattia. E Beltrami si è scelto nuovi compagni di viaggio: «In quel periodo così triste e buio, ho cominciato ad allevare le capre. Bestie libere, dalla carne dolcissima, poca resa di prodotto ma di altissimo valore nutrizionale. E sia maledetto chi usa "capra" per dire "stupido". Sono creature intelligentissime. Più sto con loro, più le capisco».

## Con i ragazzi di San Patrignano

Cavaliere della Repubblica dal 1993, e nel 2024 insignito da Alma – la scuola di cucina fondata da Gualtiero Marchesi – e dalla Fondazione Cologni del titolo di Maestro d'Arte e Mestieri, oggi Beltrami firma pecorini e caprini affinati con erbe selvatiche, foglie di noce e castagno, barrique odorose di terra marchigiana. Formaggi che parlano la lingua del terroir e finiscono sulle tavole di Parigi, Londra, Stoccolma, Praga, Amsterdam, Taipei, New York. I caprini a latte crudo, lavorati con santoreggia e pimpinella, diventano bellezza nelle mani dell'amata moglie Elide: decorati con fiori, scorze di agrumi, piccole opere d'arte commestibili. Poi ci sono gli yogurt, le marmellate. I progetti che hanno percorso i tempi per mirare alla sinergia del territorio. L'enorme lavoro per mettere in piedi il caseificio che restituisce ai ragazzi di San Patrignano una seconda possibilità attraverso il lavoro.

Con Slow Food Marche Beltrami ha dato vita ai Signori del Latte, rete di affinatori che rilancia formaggi dimenticati e valorizza il latte crudo come gesto culturale, come atto di resistenza all'omologazione. Cristiana, la primogenita – laureata, nata e cresciuta tra i formaggi e un talento per la promozione della filosofia di casa – regge oggi il timone del Covo. Parla di «retroinnovazione»: guardare indietro per spingersi avanti, fare innovazione senza tagliare le radici. La famiglia Beltrami – due generazioni al lavoro, un nipote pronto a raccogliere il



Sopra, Vittorio Beltrami, cavaliere della Repubblica dal 1993 e insignito nel 2024 del premio "Mam - Maestro d'arte e Mestieri" da Alma, Scuola internazionale di Cucina, e Fondazione Cologni. A destra, la bottega gastronomia "Casa del Covo dei Briganti" a Cartoceto (Pesaro)



«È la capra a sapere cosa le serve. Se vive in montagna, sale. Se vive in valle, scende. Vuole la libertà. Oggi invece si vuole recitare tutto. Anche il modo di pensare»

testimone più un collaboratore «che vale per tre» – è diventata una civiltà in miniatura. E non sono parole retoriche: il loro nome è inciso nel Libro d'Oro dell'Eccellenza Artigiana Italiana, tra i pochi veri custodi del sapere. Ma Beltrami non ci tiene a raccontare i suoi premi. Lascia che siano i formaggi a parlare, mentre serve al tavolo un Bianchetto del Metauro. «Sono un contadino, come da tradizione della mia e di tante famiglie marchigiane. Ho comprato la mia terra sudandomela pezzo per pezzo. Io parlo delle mie bestie».

## L'importanza delle ragnatele

Oggi le associazioni di categoria vogliono tutti "aziende agricole", imprenditori, lui no, «Questa è contadineria. Il nostro tempo e il nostro sapere non sono i vostri. Qui comanda il rigore delle stagioni: il pascolo che cambia, il foraggio scelto, la mungitura fatta bene. Se un animale non torna la sera, lo vado a cercare. Governare un gregge è come governare un comune. C'è chi ha bisogno, chi è malato, chi si è perso. Ma per il resto, è la capra a sapere cosa le serve. Se vive in montagna, sale. Se vive in valle, scende. Vuole la libertà. Oggi invece si vuole recitare tutto. Anche il modo di pensare».

Non si può più stagionare il formaggio sul legno perché è poroso. Vietato lasciare le galline a smuovere il letame, meglio l'acciaio e il disinfettante. Vietato lasciar vivere le ragnatele, che catturano le mosche meglio dei veleni. È la cultura del protocollo, regolamento. Beltrami scuote la testa: «Lì, in mezzo ai contadini, c'era un sapere non scolarizzato, ma vero. Tramandato, fatto di gesti, manualità, osservazione. Si costruivano botti senza calcoli, si seguivano le lune per i travasi, per gli innesti, per le nascite. Il veterinario era il miglior amico del contadino. Ora vogliono tutti passacarte, tutti standardizzati, tutti uniformati. Ma io non mi arrendo. Questo sapere non lo porto al cimitero».

Quando gli chiediamo come si fa a portare questa speranza quando tutti i dati danno per spacciato il desiderio delle nuove generazioni di fondare o rifondare realtà produttive, risponde che la speranza «siamo “noi”». Quelli che come me hanno costruito questo paese con nulla o meno di nulla, ma con la voglia di creare qualcosa di interessante, di diverso, di migliore. Abbiamo commesso un errore: voler dare ai figli quello che non avevamo avuto. E lì c'è stata la rottura. Una caduta verticale dei valori. Il '68, il divorzio, l'aborto. Obiettivo: indebolire la famiglia. È stato un disegno culturale preciso per smantellare la prima cellula della società. Si è perso il senso della genealogia. Sono mancate così le basi culturali e antropologiche dello stare insieme, del fare qualcosa per gli altri, del donare il proprio sapere. Si è smesso di pensare al paese come a qualcosa per cui vale la pena costruire una eredità. Io invece voglio lasciare qualcosa. Non desidero: voglio. Voglio fare una scuola dei mestieri. Una scuola senza voti né esclusioni. Aperta a chi ha voglia di fare, a chi ha voglia di dare qualcosa della propria vita per gli altri. E la farò».

**Amici arrivati dagli abissi**

Ha settantasei anni e non ne vuole sapere di fermarsi. Perché alla fine, dice lui, tutto si tiene: la famiglia, le capre, l'amicizia. E la fatica. «Eravamo in ventitré. In famiglia, dico. Quando parlava il nonno, si stava zitti. Parlava la saggezza. E noi imparavamo il silenzio. L'ascolto. C'era una gerarchia». Poi guarda le sue capre e ci rivede la stessa cosa: «Anche loro ce l'hanno, la gerarchia. La capra deve stare bene. Correre. Scegliere cosa mangiare. Io devo garantirglielo: la stalla, il foraggio, la mungitura. E pure il rispetto dell'ordine che si danno tra loro: chi mangia prima, chi beve, chi riposa. Non sono tutte uguali. Come noi. I vecchi lo dicevano: guarda le dita della mano. Non sono tutte uguali».

Lo sanno bene anche i suoi amici. Quelli improbabili, quelli arrivati da altrove e da abissi che sembravano irrecuperabili. I ragazzi redenti di San Patrignano, per esempio. «Ne ho conosciuti tanti. Uomini che sembravano finiti. Uno viene ancora a trovarmi». E



Un momento dei “Dialoghi in frantoio” nell’antico Palazzo Rusticucci. Sotto, Beltrami mentre esce dalla fossa della stagionatura dei formaggi



«L'amicizia è costruzione, non solo brindisi e applausi. Il “Manifesto del buon lavoro” dice tutto: si può trasformare l'amicizia in un'opera che serve. Ma non è scontato»

poi ci sono gli amici di sempre, quelli della Compagnia delle Opere di Pesaro. Con loro condivide fede e azione, preghiere e discussione. «Sono cristiano. Lo dico con orgoglio. Vado a messa. Ho conosciuto Prevost quando era qui, dai padri agostiniani». L'amicizia, per lui, è corpo a corpo, è voce roca, è tavolate lunghe che si svuotano ma non cedono. «Anni fa eravamo in trenta attorno a un tavolo. Oggi siamo molti di meno. Ma con questi c'è ancora voglia di lasciare qualcosa. L'amicizia è costruzione, non solo brindisi e applausi. Il *Manifesto del buon lavoro* della Cdo dice tutto: si può trasformare l'amicizia in un'opera che serve. Ma non si può dare nulla per scontato».

**Manualità preziosa**

È la legge muta ma tenace della valle del Metauro. Dove i cinghiali distruggono, i caprioli scortecciano gli alberi e i lupi – o quel che resta di loro, ibridati con i randagi – mettono paura. L'istrice non si vede più. Nessuno ci fa caso, ma lui sì. E gli viene il sospetto che con la fauna sparisca anche l'ultima cosa davvero preziosa: la manualità. «È l'unica cosa che ci resta. Nessun altro al mondo ce l'ha».

Per questo vuole insegnare. Vuole passare la mano, finché la mano ce l'ha: l'arte della mungitura, la lettura delle lune, il silenzio come strumento, il sapere delle fosse. Vuole farlo con chi ha ancora voglia di fare e dare qualcosa di sé. Di buono. Di giusto. «La farò con chi ci sarà», è la promessa, ma anche l'appello, ostinato, di un maestro capraro. ■