

La Brexit del Bitto storico

«Via il nome, stiamo da soli»

La svolta. I piccoli produttori con gli alpeggi sulle Orobie pronti a varare il nuovo marchio: rinuncia per legge a Bitto, si richiamerà ai «Ribelli storici»

Il Bitto storico non si chiamerà più Bitto. Forse «Ribelli Storici» o qualcosa del genere, il termine Storico ci sarà. Questo l'orientamento del Consorzio di salvaguardia del Bitto storico. È l'ultimo atto della «guerra del Bitto» che va avanti da anni: da una parte 12 piccoli produttori («i ribelli del Bitto») con gli alpeggi sulle Orobie a cavallo tra Alta Val Brembana e Valtellina, che producono 1.500 forme; dall'altra, 50 aziende del Consorzio di tutela Bitto e Casera, che producono 18-20 mila forme di Bitto Dop. I primi si attengono al metodo di lavorazione «storico» (lavorazione a caldo, utilizzo di latte di capra, solo erba agli animali), i secondi seguono il più flessibile disciplinare Dop (ha introdotto mangimie fermenti industriali).

«La settimana prossima - dice Paolo Ciapparelli, presidente del Consorzio Bitto storico - faremo l'annuncio definitivo. Il nuovo nome sarà annunciato al Salone del Gusto di Torino, il 22 settembre. In pratica regaliamo ai produttori Dop il nome "Bitto", così loro si possono permettere anche di cambiare la storia...». Il Consorzio Dop è infatti titolare del marchio Bitto. «Da quest'anno - continua Ciapparelli - la nostra produzione non sarà commercializzata come Bitto storico ma col nome nuovo che annunceremo in settembre, che sarà affiancato dal nome dell'alpeggio». Fate un bel regalo ai concorrenti... «E cosa potevamo fare? Siamo gli ultimi coraggiosi che hanno voluto difendere l'artigianalità. Non abbiamo ceduto sui mangimi e sui fermenti e possiamo essere denunciati se usiamo il nome Bitto. Ecco perché gli lasciamo il nome e ne inventiamo uno nuovo per noi. Non è colpa nostra se tutto l'apparato istituzionale sta dall'altra parte. E siamo anche or-

gogliosi di essere ribelli fino in fondo, e non solo a parole». Ma intanto vincono i produttori Dop... «È una vittoria di Pirro, vedrà». Ormai sono due formaggi diversi, no? «Certo, di fatto sono due prodotti diversi con lo stesso nome. Loro sono diventati forti e noi andiamo per la nostra strada. Del resto io è da anni che sono contro le Dop. Più che allargare le aree e modificare i disciplinari non fanno...».

«Io a Ciapparelli voglio un gran bene ma non ho capito - dice Alvaro Ravasio, presidente dei Formaggi Principi delle Orobie (che comprendono anche il Bitto storico) nonché presidente del Consorzio Strachitunt - perché in precedenza i produttori del Bitto storico siano entrati nel Consorzio Dop, senza la garanzia di potersi presentare sul mercato con una differenziazione rispetto al resto della produzione. Staccarsi adesso non quanto sia sostenibile davanti all'opinione pubblica. Io condivido l'idea di tutelare un prodotto unico come il Bitto storico, ma non credo che la Grande distribuzione vedrà di buon occhio questa operazione».

«La diatriba è in atto da anni e ormai credo che gli "storici" andranno per la loro strada - aggiunge Francesco Maroni, consigliere dei Formaggi Principi delle Orobie - purtroppo le Dop creano un marchio-ombrello dove le peculiarità non emergono e il metodo storico di lavorazione viene sacrificato sull'altare della produzione massificata».

Michele Corti, amministratore della Società Valli del Bitto (Bitto storico) lascia però aperto uno spiraglio: «Accordi tra le parti non sono più possibili ma c'è ancora spazio per una iniziativa politica della Comunità montana. Un nuovo nome, come ha consigliato l'assessore re-

gionale Gianni Fava, ci garantisce da un punto di vista legale e commerciale». E aggiunge: «Bisognava imitare la strada seguita da un formaggio erborinato francese: la Fourme d'Ambert et de Montbrison. Dopo che la zona di produzione è stata allargata, i piccoli produttori si sono staccati e nel 2002 sono nate due diverse Aop (Appellation d'origine protégée): Fourme d'Ambert e Fourme de Montbrison. Entrambe hanno mantenuto il nome Fourme. Si poteva fare lo stesso con il Bitto».

P.S.

