

BITTO: UNA STORIA ESEMPLARE, UNA QUESTIONE APERTA



Il Bitto è un formaggio grasso d'alpe la cui grande qualità è attestata da almeno cinque secoli.

Da alcuni anni, il Bitto è al centro di discussioni anche accese tra i sostenitori di opposte visioni della tipicità.

Da una parte vi è la visione produttivista-settorialista, incarnata da un soggetto istituzionale (il CTCB, ossia Consorzio Tutela

Casera e Bitto), dall'altra quella ruralista-territorialista sostenuta dall'Associazione Produttori Valli del Bitto.

Con questo speciale Caseus vuole prima di tutto raccontare la storia di questa produzione casearia non tralasciando però la cronaca attuale per vedere come sono andate le cose e qual'è la situazione di oggi.



Il Bitto è un formaggio grasso d'alpe la cui grande qualità è attestata da almeno cinque secoli e che occupa nella storia del caseificio alpino un ruolo di primo piano insieme ad altri formaggi grassi quali Emmentaler, Bettelmat, Gruyère, Fontina, Montasio. Da alcuni anni, di fatto da quando nel 1993 è stata depositata la domanda di riconoscimento della D.O., concessa nel 1995, il Bitto è al centro di discussioni anche accese tra i sostenitori di opposte visioni della tipicità e, concretamente, della gestione dello strumento-opportunità offerto dalla Dop.

Da una parte vi è la visione produttivista-settorialista, incarnata da un soggetto istituzionale (il CTCB, ossia Consorzio Tutela Casera e Bitto), dall'altra quella ruralista-territorialista sostenuta dall'Associazione Produttori Valli del Bitto. Le posizioni di questi attori sono emblematiche delle opposte posizioni sul ruolo delle attività agricole e agroalimentari, sottoposte – anche in montagna – alle opposte spinte ad un'(ulteriore) integrazione industriale o ad una auspicabile (ri)territorializzazione.

Da una parte vi è il blocco compatto degli "interessi settoriali", guidato dalle maggiori strutture economiche - le grosse latterie del fondovalle - in stretta relazione con le agenzie amministrative, tecniche, burocratiche; dall'altra un'aggregazione su base localista, apparente fragile, di piccoli produttori agricoli, amministrazioni di piccoli comuni, operatori economici locali che, però, ha saputo inserirsi in "reti lunghe" commerciali e socio-politiche stringendo alleanze con significative forze sociali al di fuori della realtà provinciale.

La vicenda del Bitto, in ogni caso, sarebbe da tempo chiusa e non contribuirebbe a mantenere vivo il dibattito sulle politiche della tipicità, se una serie di circostanze non gli avessero conferito una particolare rilevanza e risonanza, tanto da porla come "caso esemplare", spesso citato dalla stampa nazionale. A tale proposito va messo in evidenza

come, al traguardo del riconoscimento della D.O., il Bitto arriva solo nel 1995, quando già altre esperienze avevano messo in luce la scivolosità delle strategie produttivistiche, tese ad allargare le aree di produzione e ad allentare i vincoli dell'osservanza alle norme tradizionali di produzione sotto la spinta dei Consorzi di tutela e dei più grossi tra i produttori. Nel caso del Bitto, la già diffusa sensibilità intorno alla necessità di tutelare produzioni di nicchia, consacrate da uno storico riconoscimento di qualità e legate ad una precisa origine territoriale, si è scontrata con la palese forzatura tesa ad allargare a tavolino la zona di produzione all'intera provincia di Sondrio (comprendente le Comunità montane di Valchiavenna, Valtellina di Morbegno, Valtellina di Sondrio, Valtelloina di Tirano e Alta Valtellina). Prima della DOP la zona di produzione comprendeva (secondo quanto attestato dalla stessa disciplina dell'uso del marchio "Valtellina" promosso dalla Camera di Commercio di Sondrio) la sola Comunità Montana di Morbegno più alcuni comuni dell'antico "terziere di mezzo" (Comunità Montana di Sondrio). Tutto il formaggio grasso d'alpe prodotto fuori della zona del Bitto era denominato e contrassegnato come "Valtellina grasso d'alpe".

L'allargamento comportava l'estensione della produzione del Bitto ad aree dove solo da pochissimi anni si era iniziato a produrre formaggio grasso sotto la spinta dello stesso Consorzio volontario e della Cooperativa produttori Bitto (ma anche delle istituzioni amministrative) che avevano inviato casari delle Valli del Bitto per "insegnare" le tecniche di lavorazione. Le conseguenze di tale forzatura non sono mai stata ricomposte perché, con gli anni, la maggior parte della produzione marchiata di Bitto è provenuta dalle nuove zone di produzione, con una concentrazione della produzione stessa negli alpeggi dove si ricorre a fermenti selezionati e mangimi (pur non previsti dal disciplinare tutt'oggi vigente).

Bitto: una storia esemplare, una questione aperta



Per molti di questi nuovi produttori di Bitto DOP la pelure rossa ed il marchio a fuoco hanno significato un forte ed improvviso incremento del reddito dell'alpeggio che li ha incitati a modernizzarne sempre più la gestione, incoraggiati dal Consorzio e dalle varie agenzie tecnico-burocratiche (in prima fila l'Associazione Provinciale Allevatori) che, nel frattempo, additavano quali esempi negativi di ostinato passatismo i "nostalgici" che chiedevano il rispetto della tradizione produttiva opponendosi alla legittimazione dell'uso di fermenti selezionati e di alimenti concentrati.

L'altro aspetto che ha determinato un situazione di contrasto insanabile è rappresentato dal controllo esercitato sul Consorzio dalle grosse latterie cooperative del fondovalle; esse partecipano al Consorzio in quanto produttrici di Casera Valtellina – il "parente invernale" del Bitto, prodotto in quantitativi dieci volte superiori a quest'ultimo - e detengono una solida maggioranza grazie ai voti dei loro soci (oltre un migliaio) che figurano, in quanto aderenti alle coop, membri del Consorzio di tutela del Casera e Bitto. In più le grosse latterie operano la stagionatura del Bitto conferito loro alla fine dell'alpeggio, controllandone il mercato insieme ad alcuni stagionatori privati.

Per le grosse latterie il Bitto ha un ruolo commerciale ben preciso: age-

volare la vendita del prodotto principale (Casera) alla grande distribuzione e agli acquirenti esteri. L'immagine tradizionale del Bitto, comprese quelle espressioni di "arretratezza" stigmatizzate in sede "tecnica", torna utile nella comunicazione commerciale. Fatta salva la facciata "folkloristica" il Consorzio sostiene che l'alpeggio deve adattarsi alle esigenze degli allevamenti specializzati del fondovalle con capi sempre più "selezionati" e dalla crescente potenzialità produttiva (una linea ovviamente in sintonia con l'Associazione Provinciale Allevatori).

Le conseguenti richieste di modifica del vecchio disciplinare (ormai in dirittura d'arrivo) legittimeranno l'uso degli alimenti concentrati ad integrazione del pascolo e l'aggiunta di fermenti selezionati al latte. Come "compensazione" per gli alpeggi che non possono dotarsi di sale di mungitura o di altri sistemi di mungitura meccanica, dove non arrivano strade camionabili per trasportare i mangimi, ma dove il latte viene lavorato immediatamente dopo la mungitura, dove le poche forme prodotte sono trattate con cura, avranno la possibilità, se lo riterranno opportuno, di rinunciare a fermenti selezionati e mangimi in cambio dell'applicazione del nome dell'alpeggio oltre al marchio del Consorzio. Questa forma di "distinzione" non solo equivale ad una sottodenominazione, ma è del tutto slegata dalla localizzazione. Dal momento che erano i produttori dell'area storica che reclamavano il riconoscimento di norme di produzione più restrittive, ma nel contesto del riconoscimento di una sottozona di produzione, essa non risolve nulla e i produttori storici continueranno a restare fuori dal Consorzio con il risultato che nella stagione d'alpeggio prossima il Bitto potrà essere prodotto e marchiato come tale da Medesimo a Livigno tranne che nelle Valli del Bitto. Su queste basi, grazie anche alla caparbietà dell'Associazione e al sostegno di Slow Food che ha consentito il contatto tra mondi molto diversi, ma in grado di collaborare efficacemente, la "questione Bitto" resta oggi più aperta che mai.

A differenza di chi dalle parti del Consorzio e dintorni desidera che di queste faccende si discuta solo tra "addetti ai lavori" - ovvero all'interno delle cerchie tecnocratiche - riteniamo, che sia indispensabile allargare il più possibile la discussione riconoscendole apertamente il carattere politico (nel senso di riconoscimento della rilevanza per l'interesse comune e del carattere non socialmente neutrale delle questioni sul tappeto). È un'occasione per dare voce agli interessi diffusi dei piccoli produttori rurali, di chi in montagna vive 365 giorni all'anno, di chi ama frequentarla in modo non consumistico, di chi vuole gustare formaggi speciali con una storia dentro.

Michele Corti



Bitto: una storia esemplare, una questione aperta

IL FORMAGGIO DELLA VALLE DEL BITTO: UNA DENOMINAZIONE D'ORIGINE ATTRIBUITA DALLA STORIA

Il formaggio della Valle del Bitto: una denominazione d'origine attribuita dalla storia. Già nel XVI secolo Ortensio Lando, nel suo "catalogo" delle "cose che si mangiano e bevono" in Italia¹ con riferimento all'attuale provincia di Sondrio, avverte: "Non ti scordar... anche i maroni chiavennaschi, non il cacio di melengo [Valmalenco], et della valle del Bitto [...]". Nel secolo successivo in un registro dell'*Hosteria granda* di Tirano - forse il più qualificato esercizio alberghiero della Valtellina del tempo - in data 1629 si rinviene un'annotazione relativa alla vendita di alcune forme di "formaggio di Val del Bitt". Nel corso del XIX secolo si moltiplicano i riferimenti degli scrittori alla grande qualità del formaggio "della Valle del Bitto". Esso viene in qualche caso indicato semplicemente come formaggio "del Bitto" o "formaggio Val di Bitto" (Francesco Visconti Venosta).

Uno dei riferimenti più significativi al "formaggio del Bitto" è quello di Stefano Jacini, statista e promotore della famosa Inchiesta sull'agricoltura italiana. "Del resto gli eccellentissimi formaggi del Bitto e qualche capo di bestiame che suol incontrarsi nel Territorio di Bormio bastano a mostrare cosa la Valtellina sarebbe in grado di offrire" (Jacini, 1853)². Tra le fonti che citano il formaggio della Valle del Bitto vi è anche una delle prime "guide turistiche" della Valtellina: "[...] tra gli ammicchiati macigni il fiume Bitto. Precipitano le acque sue dalla Valle che gli dà il nome, celebre d'altronde per gli squisiti formaggi che produce". (Descrizione della Valtellina e delle grandiose strade di Stelvio e dello Spluga, Milano, Società Tipografica de' Classici Italiani, 1823).

L'Imperial Regio Medico Provinciale, Dott. Lodovica Balardini, in una nota sui diversi aspetti dell'economia agricola valtellinese nota che "si fanno dei buoni formaggi, tra i quali è distinto e ricercato quello del Bitto. Gli stracchini di Bormio sono grassi, piccantissimi ed assai desiderati dai bevitori" (L. Balardini, 1834)³.

Sempre nella prima metà del XIX secolo Francesco Visconti Venosta nelle sue "Notizie statistiche intorno alla Valtellina", cita oltre al formaggio "Val di Bitto" anche quelli di Chiavenna e Bormiese, ma no-



ta che il "Val di Bitto" viene esportato a Como e Milano, e sentenzia che: "assai migliori riescono (i formaggi) nella valle del Bitto sopra Morbegno, credo per il migliore metodo di prepararli".

Alcune relazioni, eseguite nell'ambito del fervore di indagini statistiche che aveva caratterizzato il periodo napoleonico e dell'"Inchiesta sull'agricoltura e le condizioni delle classe agricole" del 1835-39, ci consentono di accertare che l'area di produzione dei "formaggi grassi" è quella che comprende le valli Bitto, Tartano, Masino, Cervia, Livrio, Venina, Lesina. "I soli cantoni di Sondrio, Morbegno e Ponte abbondano di formaggi e butirri. Le qualità migliori dei primi sono somministrate dalle loro vallate secondarie, come dalla Valle del Bitto, Val Venina, Val Madre, Val Tartano, Val del Viori e Val del Masino, dalle quali è diffuso nella Bergamasca e Milanese, ed assai poco se ne smercia nel dipartimento" (Del Majno, 1813)⁴.

L'Inchiesta del 1835 descrive un'area di produzione del formaggio grasso che coincide con quella identificata da Serpieri e Melazzini all'inizio del '900. Nell'ambito di questo areale le produzioni destinate al mercato bergamasco si distinguevano già da quelle destinate al mercato comasco e milanese per l'aggiunta di zafferano. Questa indagine attesta la presenza di un numero elevato di capre la cui produzione lattea (destinata alla miscelazione con il latte bovino) veniva considerata pari a 1/3 di quella di una bovina.

"Il formaggio grasso si conserva assai bene e migliora in bontà riposto

Caratteristiche del Formaggio Bitto indicate da alcuni autori

Fonte	Peso (kg)	Latte capra (% totale)	Sosta latte	Temperatura al caglio (°C)	Tempo coagulazione (minuti)	Temperatura cottura (°C)
Melazzini (1904)	16-40	In quasi tutte le alpi	No	37,5-40		42,5-47,5 47,5-56
Melazzini (1952, or. 1933)	15-30	Piccole quantità	No	30-35	30'	47-52
Lorenzini (1953)	15-30	10-20	-	30-35	20'-30'	47-52
Del Forno, Fondrini (1976)	15-30	5-15 (a volte)	No	34-41	30'	44-52
Gusmeroli (1984)	15-30	5-20 (spesso)	No	35-37,5	30-35'	42-52
Atlante Inesor (1991)	15-25	10	No	39-49	20-40'	45-53
Disciplinare Dop (Decr. MI.RI.AGR.AL.FO. 19.4.95)	8-25	< 10% (eventualmente)	No	Non indicata	Non indicato	48-52

per alcuni mesi nei magazzini entro la città di Como, per cui da taluni si pratica di lasciarvelo stagionare e quindi spedito altrove in commercio. È osservabile eziandio, che il formaggio destinato a smerciarsi nella provincia di Bergamo vien preparato collo zafferano per colorirlo a foggia di quello Lodigiano, mentre all'incontro non usasi zafferano per quello da smerciarsi nelle provincie di Milano e di Como. I migliori pascoli alpini trovansi nelle vallate del Bitto, Tartano, Masino, di Cervia, Venina, ove fabbricansi i migliori formaggi grassi, paragonabili almeno se non forse migliori degli svizzeri [...]. Nelle alpi delle vallate del Bitto, del Tartano e nella Lesina, vi pascolano in estate circa 2.700 bovini, 400 pecore e 2.450 capre; ed il prodotto che se ne trae pel detto tempo si calcola a pesi (di Sondrio, da libbre 10 d'onze 30 cadauno) 14.000 circa di formaggio grasso [il peso equivale a ca 8 kg]. Nella valle del Masino vi pascolano per lo stesso tempo 800 bovini, 250 pecore e 350 capre, dalle quali si ha il prodotto di pesi 3.500 circa di formaggio grasso" (Inchiesta di K. Czoernig, 1835-1839)⁵.

Il capitolo ottocentesco della storia del Bitto non può non comprendere un riferimento alla presenza del Bitto all'Esposizione italiana di Firenze organizzata nel 1861 per celebrare l'unità nazionale. L'almanacco Valtellinese del 1862, in un articolo relativo alla suddetta esposizione, riporta nell'elenco dei prodotti inviati, al n. 4 il *Formaggio del Bitto*. A differenza di altri prodotti, la cui esposizione è avvenuta a cura degli stessi produttori, fu lo stesso Comitato locale a proporre il formaggio del Bitto in quanto, evidentemente, ritenuto un prestigioso emblema del territorio.

ORGANIZZAZIONE DELL'ATTIVITÀ PASTORALE ED INDIRIZZI CASEARI

Il Bitto è il prodotto di un ben determinato areale, non della Valtellina in generale; si tratta di un'asserzione che parrebbe ovvia se solo si considerassero le profonde differenze di esercizio della pratica dell'alpeggio in un passato che si è prolungato sino agli anni '79-'80 del secolo scorso. Nella maggior parte delle alpi pascolive valtellinesi la produzione di Bitto era impensabile: mancavano le quantità di latte necessarie, mancavano i casari con adeguate competenze, non esistevano condizioni di mercato. Per capirlo basta visitare gli alpeggi della Valchiavenna⁶ e della Val Malenco con decine di baite dove ogni famiglia (eventualmente unendo il suo latte a quello di poche altre) produceva formaggetti magri o semigrassi e burro.

All'inizio del '900 gli Atti della Commissione d'inchiesta sui pascoli alpini delle Valtellina e della Valchiavenna fotografano una situazione che vede l'attività alpestre legata, in buona parte del territorio, a forme di economia di sussistenza alpe. L'area di produzione delle grosse forme di formaggio grasso sul modello dei grandi alpeggi e dei grandi formaggi svizzeri era limitata ad alcune valli del versante orobico, e ai migliori alpeggi della Val Masino. Giuseppe Melazzini⁷, nella sua memoria su "Il caseificio in Valtellina"⁸ allegata ai citati Atti dell'inchiesta sui pascoli alpini, afferma che, ad eccezione di essa: "in tutte le altre Alpi valtellinesi fabbricasi, come dissì sopra, burro e formaggio magro. In parecchie, il latte riunito è lavorato da casari; nella maggioranza; invece, sono i comunisti o comproprietari che si riuniscono in piccoli gruppi di 4-6 per turno lo lavorano da sé stessi per proprio conto"⁹.

Gli areali di produzione del Bitto in provincia di Sondrio



La carta A è ricavata dalle notizie riferite negli Atti della Commissione d'inchiesta sui pascoli alpini. "I pascoli alpini della Valtellina" Volume I, Fascicolo III del 1902. Essa rispecchia la presenza nell'ambito del territorio dei singoli comuni di

alpi pascolive con produzione accertata di formaggio "Bitto" o "tipo Bitto" (quest'ultima denominazione veniva riservata anche a prodotti ottenuti con le medesime tecniche, ma al di fuori delle Valli del Bitto).

Fonte: A. Serpieri, "Relazione sui pascoli alpini valtellinesi", in: Società Agraria di Lombardia, Atti della Commissione d'inchiesta sui pascoli alpini. "I pascoli alpini della Valtellina" Volume I, Fascicolo III, Milano Premiata Tipografia Agraria, 1904. pp. 1-128.

G. Melazzini, "Il caseificio in Valtellina", In: Società Agraria di Lombardia, Atti della Commissione d'inchiesta sui pascoli alpini. "I pascoli alpini della Valtellina" Volume I, Fascicolo III, Milano Premiata Tipografia Agraria, 1902. pp. 203-214.



La carta B indica i comuni ove, nell'ambito di un'indagine condotta dalla Regione Lombardia tra il 1978 e il 1980, risultavano alpi pascolive con produzione di Bitto.

Fonte: "Progetto pascoli" della Regione (1978-81) da: Bianchini G. (1985) Gli al-

peggi della Val Tartano ieri e oggi. Economia e degrado ambientale nella crisi dei pascoli alpini Sondrio, Tip. Mitta, 1985.



La carta C indica i comuni che rientrano in tutto (Gerola Alta, Pedesina, Rasura, Bema, Albaredo) o in parte (Cosio valtellino: frazioni Dosso, Mellarolo e Sacco; Morbegno: frazioni Valle e Arzo) nell'area di produzione del formaggio Bitto

stabilita dal Consorzio del formaggio Bitto costituitosi a Morbegno nel 1970.

Fonte: Statuto del "Consorzio del formaggio Bitto", Art. 4. Archivio notarile distrettuale di Sondrio, n. 40934/13704 del 27.9.1970.

Bitto: una storia esemplare, una questione aperta



La carta D indica l'area della produzione del Bitto definita nel 1983 dal Comitato del Marchio Valtellina, costituito presso la C.C.I.A.A. di Sondrio; essa rappresenta l'affermazione di un concezione di area di produzione omogenea "potenziale" che prescinde dalla presenza a meno di alpeggi e comprendente la "Bassa Valtellina dai confini dei comuni di Sondrio e Albosaggia al comune di Piantedo".

Fonte: F. Gusmeroli e R. Sozzoni (a cura di), La Valtellina e i suoi formaggi, Banca Popolare di Sondrio, Sondrio, 1984.



La carta E indica l'area di produzione del Bitto così come definita nella pubblicazione L'Italia dei formaggi Doc e riflette la supposta equivalenza dell'area del Bitto con il versante orobico valtellinese, una semplificazione che ignorava come

nella porzione più orientale di questo areale non si fosse mai realizzata alcuna produzione di Bitto. L'identificazione della zona di produzione del "Bitto della Valtellina" con il versante Orobico è contenuta anche nella scheda dell'Atlante dei prodotti tipici a cura dell'Ente Regionale di Sviluppo Agricolo della Lombardia e del Settore Agricoltura e Foreste della regione Lombardia, Milano/Segrate, 1988. (2a Ed. 1990) pp. 36-37. "La produzione del Bitto ha luogo sul versante Orobico della Valtellina". Queste fonti appaiono significative, al di là della loro accuratezza, perché ribadivano comunque la limitazione ad una parte della Valtellina dell'area di produzione del Bitto negli stessi anni in cui veniva presentata la richiesta di riconoscimento della DO estesa a tutta la provincia (ossia all'intera Valtellina e la Valchiavenna).

Fonte: Ministero dell'Agricoltura e Foreste, L'Italia dei formaggi Doc. Un grande patrimonio, a cura di Unalat in collaborazione con l'Insoar, Franco Angeli, Milano, 1992 (2ª ed.).



La carta F rappresenta il capolinea della storia del Bitto; essa riflette la decisione assunta a tavolino dagli "stateghi" dell'agroalimentare di estendere all'intera provincia l'area di produzione. Tale linea, avallata dai politici e dagli amministratori,

venne ratificata mediante il decreto di riconoscimento della DO (Decr. MI.RI.AGR.AL.FO. 19.4.95): "la zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del formaggio "Bitto" comprende l'intero territorio della provincia di Sondrio" (Art. 2). Il riferimento all'"intero territorio", che comprende numerosi comuni senza pascoli alpini e quello all'alimentazione "costituita da essenze spontanee ed erbai, eventualmente affienati, dell'area delimitata all'art. 2" (Art. 3), unito all'assenza di espliciti riferimenti all'alpeggio, riflette le riserve mentali di coloro che sono stati sempre tentati di introdurre un "Bitto invernale".

Fonte: Decr. MI.RI.AGR.AL.FO. 19.4.95

L'AREA DEL FORMAGGIO GRASSO (OVVERO L'AREA STORICA DEL BITTO)

All'interno dell'area del formaggio grasso d'alpe, da secoli¹⁰, la gestione dell'alpeggio era finalizzata alla produzione mercantile di formaggio e di *mascherpa* (ricotta "grassa" e, spesso, stagionata); qui i *caricatori d'alpe* - come venivano indicati coloro che, a titolo individuale o riuniti in piccole società di allevatori - assumevano la conduzione delle alpi pascolive, svolgendo essi stessi il ruolo di casari o, più spesso, assumevano casari professionisti. Questi ultimi godevano di grande prestigio poiché la loro esperienza ed l'intelligenza gli consentivano di valutare gli elementi che, giorno per giorno, potevano determinare variazioni della qualità del latte e lo portavano a modificare di conseguenza modalità, tempi e temperature di lavorazione. Giovanni Bianchini, studioso locale con profonda e diretta conoscenza del mondo dell'alpeggio, ha descritto efficacemente questo aspetto fondamentale della professionalità dei casari del Bitto che implica un complesso di saperi impliciti: "La fabbricazione del vero Bitto comporta [...] una tecnica complessa e raffinata, che esige dal casaro intelligenza e grande competenza, perché vanno tenuti presenti elementi di difficile determinazione, inerenti alla qualità del latte, qualità che può derivare da diverse cause:

- la qualità dell'erba che le mucche hanno pascolato, la quale - come è stato detto - può variare da alpeggio ad alpeggio e da zona a zona dello stesso alpeggio ed anche da "pastro" a "pastro"
- il periodo della stagione, poiché, col progredire di questa, diminuisce il tasso di grasso nel latte
- la situazione metereologica, in rapporto alla temperatura e alle precipitazioni atmosferiche
- l'affaticamento delle mucche per recarsi al pascolo e ritornare a barrek¹¹, come pure durante il pascolo".

Il Melazzini, riferendosi all'area del formaggio grasso, distingueva due tipologie: quella destinata al mercato di Branzi e quella destinata al mercato di Morbegno. Esse si differenziavano, oltre che per l'uso dello zafferano (che cessò dopo la prima guerra mondiale), anche per alcuni parametri di lavorazione. Il "formaggio Branzi" (così era chiamato il Bitto destinato a quella piazza) prendeva il nome della località dell'Alta Valbrenbana dove, in occasione della fiera di S. Matteo del 21 settembre, veniva commercializzato buona parte del "grasso" prodotto nelle alpi valtelinesi e brembane. Qui esso era venduto a partite intere, mentre a Morbegno, alla fiera di bestiame, merci e formaggio del 14 ottobre, era venduto a partite di poche forme sulla base del prezzo già stabilito alla fiera di Branzi¹². Il prodotto destinato a Branzi, indicato da Melazzini anche come "uso grana", si distingueva dal "formaggio Bitto" esitato a Morbegno per la maggiore durezza, determinata dalla cottura ad una temperatura più bassa.

"Si, passa tosto alla cottura con fuoco abbastanza vivo così da portare il tutto in mezz'ora o tre quarti d'ora alla temperatura di 38-45° R. [47,5-56 °C] pel formaggio uso grana; 34-38° R. [42,5-47,5°C] per il Bitto."

È facile osservare che le caratteristiche del Bitto che si sono venute fissando nel corso del '900 riflettono la tendenza all'unificazione delle due tipologie anche se è prevalsa con la standardizzazione introdotta dal disciplinare della D.O. le tendenza ad identificare il Bitto con un formaggio a pasta cotta che si avvicina maggiormente alla tipologia che il Melazzini all'inizio del secolo scorso identificava con il "Branzi"¹³.

Bitto: una storia esemplare, una questione aperta

Melazzini indica nella Val Tartano e nelle vallate orobiche più ad Est (Cervia, Madre, Livrio e Venina) l'area di produzione del "Branzi". Il "Bitto", invece, oltre che nella Val del Bitto (la denominazione Valli del Bitto al plurale è recente) veniva prodotto anche nelle valli Lesina e nei migliori alpeggi delle valli Masino e dei Ratti. La relazione sui pascoli alpini della Valtellina di Arrigo Serpieri grazie a riferimenti quasi sempre puntuali consente di conoscere con sufficiente precisione dove veniva prodotto il Bitto. Va precisato, però, che il Serpieri, preferisce indicare come formaggio "tipo Bitto" o "uso Bitto" il prodotto realizzato al di fuori della Val del Bitto¹⁴. Riferendosi alle alpi pascolive della Val del Bitto afferma: *"Il modo di godimento di queste alpi è, quasi per tutte, l'affitto a privati industriali che esercitano l'industria del caseificio, fabbricando un formaggio grasso noto col nome di Bitto e che realmente è un ottimo formaggio"*¹⁵.

La distribuzione geografica della produzione del formaggio grasso d'alpe destinato ai mercati di Morbegno e di Branzi (ovvero l'antesignano dell'attuale Bitto) all'inizio del '900 è indicata nella tabella 1.

Sulla base dei dati riportati nella tabella 1 la produzione doveva equivalere a 2.300 q.li¹⁶. Al mercato di Branzi negli anni precedenti il primo conflitto mondiale, la quantità di "Branzi" ivi esitata era valutata in 1.300 q.li.. Il formaggio era destinato agli stagionatori di Bergamo, da dove poi raggiungeva diverse piazze *"Nella fiera del formaggio dei Branzi si concentrava, un tempo, gran parte del Bitto prodotto in Bergamasca e in Valtellina, che affluiva su numerose piazze in Lombardia, nel Veneto e a Roma tramite valtelinesi dei Cek e della Valmasino che, già allora vi gestivano negozi alimentari"*¹⁷.

A Morbegno è probabile pertanto che fossero venduti 1.000 q.li di formaggio Bitto (o "tipo Bitto"). Dopo la prima guerra mondiale la



Tabella 1 – Alpi pascolive in provincia di Sondrio con produzione del Bitto (Inchiesta sui pascoli alpini della Valtellina, 1903-1904)

Valle	n. alpi	n. alpi con produzione Bitto	% alpi con prod. Bitto	n. vacche da latte	n. capre	n. vacche in alpi con capre	alpi con capre	% alpi con capre
Val Lesina (Comuni: Delebio, Andalo, Rogolo)	7	6	86	393	410	393	6	100
Val Masino (Ardenno, Buglio in Monte, Val Masino, Civo)	34	12	35	798	660	754	11	92
Val dei Ratti (Comuni: Novate Mezzola, Cerceia)	6	2	33	152	100	152	2	100
Val Taranto (Comuni: Campo Tartano, Forcola)	22	20?*	91?*	1330	637	596	10	50
Val del Bitto (Comuni: Gerola Alta, Pedesina, Bema, Rasura, Albaredo, Cosio)	23	23?*	100?	1384	1093	943	14	61
Val Madre / Val Cervia / Val Livrio (Comuni: Fusine, Cedrasco, Caiolo)	22	16	73	969	1315	969	16	100
Val Ambra (Comuni: Piateda)	5	1	20	140	80	140	1	100
Totale	119	80	67	5166	4295	3947	60	75

* nel caso delle Valli del Bitto e Tartano il Serpieri indica come "estesa su quasi tutte le alpi della zona" la produzione del formaggio grasso; la presenza di due alpi con carico limitato e quindi non in grado di sostenere la produzione di Bitto induce a ritenere più probabile il n. di 20 alpi in Val Tartano.

La capra della Valgerola ("Orobica")



Già conosciuta come capra della Valgerola (loc. Valgeröla) è stata ribattezzata "Orobica" agli inizi degli anni '90 in corrispondenza con l'istituzione del Libro genealogico. È significativo che in questi passaggi di "ufficializzazione" sia il formaggio Bitto (che

da "formaggio della Val del Bitto" diventa "formaggio Bitto della Valtellina") e sia la capra di Valgerola vedano in qualche modo la loro origine occultata e le Valli del Bitto espropriate di una primogenitura. È l'unica razza caprina autoctona dell'Italia del Nord con un Libro Genealogico (per le altre sono attivati solo i Registri anagrafici).

Origine

La capra di Valgerola è allevata almeno da qualche secolo nella zona di origine, coincidente con l'area storica del Bitto; un gruppo di capre con i tipici caratteri morfologici attuali della razza è raffigurato in una stampa popolare dei primi anni del XIX secolo mentre fa ingresso a Milano da Porta Orientale (trattasi di capre transumanti provenienti dall'Alta Valbrenbana). Rispetto ad altre popolazioni caprine autoctone delle Alpi centrali la capra di Valgerola presenta una propria originalità che si manifesta sia attraverso i caratteri esteriori (pelo molto lungo, corna molto lunghe e ritorte), che una certa distanza genetica dalle altre popolazioni limitrofe.

Area di diffusione

Valli del Bitto, Val Lesina, Valvarrone, Valsassina, Alta Val Brembana. A differenza di altri tipi allevati nelle Alpi lombarde l'Orobica occupa un'area compatta e non si assiste ad una diffusione al di fuori della zona d'origine tranne qualche presenza sporadica nelle aree contigue della bassa Valchiavenna e dell'Alto Lario Occidentale.

Consistenza

4.000-4.500 capi, stabile.

Descrizione morfologica

Razza di taglia media, di costituzione tendenzialmente robusta con diametri trasversali, rispetto ad altre razze alpine, relativamente più sviluppati dell'altezza e della lunghezza (peso vivo della capra adulta: 50 kg, altezza al garrese 72 cm), orecchie non molto lunghe, portate erette, testa a volte pesante, profilo fronto-nasale rettilineo, corna appiattite, dirette in fuori e verso l'alto con marcata torsione, raramente assenti, pelo uniformemente lungo, mantelli molto vari, uniformi o pezzati. Sono descritte numerose varietà legate al colore del pelo e alla distribuzione delle pezzature (marin- bianca e nera, farinèl, farinèl de sc-cènder, camòsc', nigru, ecc. con numerosi tipi intermedi).

Caratteristiche produttive e riproduttive

Discreta produzione di latte in condizioni di pascolo estensivo (anche 3 kg ai primi di luglio), l'attitudine alla produzione di carne non è molto spiccata.

Valorizzazione economica

In Valsassina il latte raccolto da piccoli allevatori è trasformazione in un caseificio locale di Pasturo che produce un formaggino di capra con latte di sola capra Orobica utilizzando l'immagine; l'importanza economica principale è però legata alla produzione del formaggio grasso d'alpe delle Valli del Bitto (prodotto obbligatoriamente con il 10-20% del latte di capre di questa razza) e la maschèrpa (la ricotta ottenuta con l'aggiunta di latte intero al siero della lavorazione del formaggio).

Iniziative per la conservazione

A parte le Mostre promosse dalle Associazioni Provinciali Allevatori non si segnalano interventi a favore della conservazione e valorizzazione della razza se si eccettuano l'iniziativa dell'Associazione Valli del Bitto che prevede uno stretto legame tra la produzione del formaggio grasso d'alpe e l'utilizzo del latte della capra di Valgerola ed alcuni interventi della Comunità Montana della Valsassina.

piazza di Branzi conobbe una profonda crisi con la riduzione della quantità di formaggio grasso trattata a 830-850 q.li¹⁸ e il rapporto tra le due piazze divenne sempre più favorevole a Morbegno. Ai fattori di decadenza del mercato di Branzi (concorrenza del Grana quale formaggio da grattugia, crisi della transumanza bovina tra la pianura e la Valbrenbana con conseguente riduzione delle vacche alpeggiate) faceva riscontro un maggior dinamismo di Morbegno che, già negli anni precedenti la prima guerra mondiale, aveva avuto modo di manifestarsi con importanti iniziative.

LA MOSTRA DI MORBEGNO

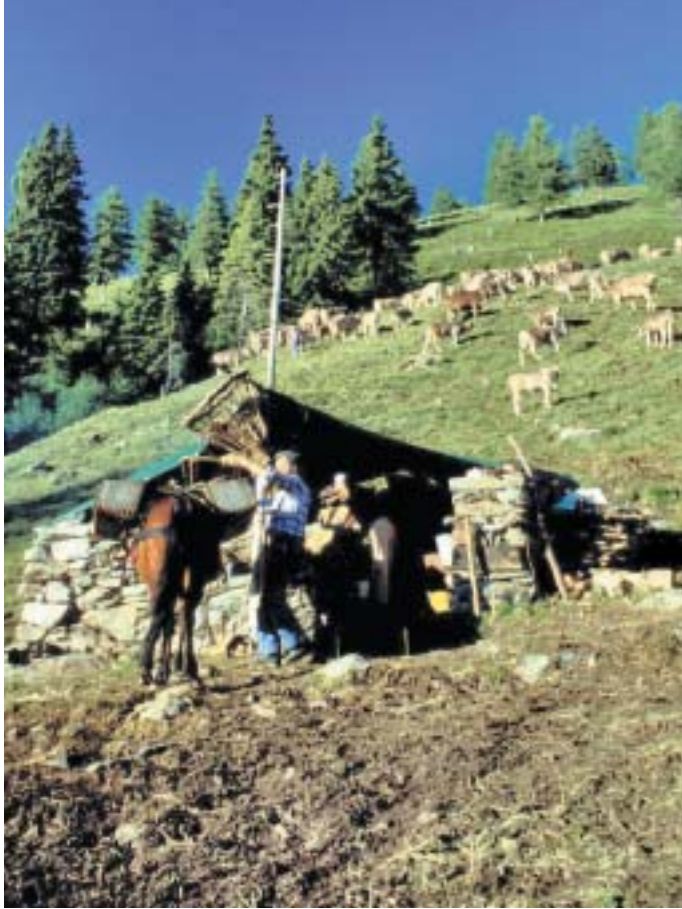
Nel 1907 viene organizzata a Morbegno la prima *Mostra casearia provinciale* che prevedeva un concorso oltre che per il Bitto anche per altre categorie di formaggi. Anche se in sede di concorso il "Bitto" veniva identificato con la sola produzione della Valle del Bitto, l'ammissione ad un'unica categoria concorsuale lo equiparava di fatto alle produzioni ottenute negli alpeggi delle valli limitrofe (denominate "tipo Bitto"). A testimonianza di una tendenza all'uniformazione della produzione, la Giuria indicava nella temperatura di 38-40°R. (47,5-50°C), quella di riferimento per tutta la produzione del "Bitto" e del "tipo Bitto". Essa, sia pure innalzata di due ulteriori gradi, diventerà quella a tutt'oggi ritenuta "canonica". Al concorso era ammesso anche formaggio "colorato o non" con il chiaro intendimento di aprire le porte alla produzione della Val Tartano e di creare un unico mercato del Bitto centrato su Morbegno.

*"I consigli che la Giuria ha dato brevemente ai casari sono i seguenti: Riscaldare il latte intorno ai 30° R. Farlo coagulare in circa mezz'ora. Rompere la cagliata con strumento tagliente, solo quando è al giusto grado di consistenza, in modo da ridurla in grani della stessa grossezza (circa come un grano di frumento). Cuocere il formaggio con fuoco non troppo vivo, in mezz'ora circa, e ad una temperatura fra i 38 e 40° R., spurgando accuratamente i grumi di cagliata ed eliminando completamente il siero".*¹⁹

Al concorso per il "Bitto" e "tipo Bitto" d'annata parteciparono 19 caricatori: 10 della Val del Bitto; 4 della Val Tartano, 3 della Val Masino, 2 della Val Lesina. La ridotta rappresentanza delle alpi della Val Tartano e l'assenza delle alpi delle valli orobiche più ad est è spiegabile, come abbiamo visto, con l'orientamento della maggior parte dei produttori della Val Tartano e della totalità di quelli delle valli Cervia, Livrio, Madre, Venina verso il mercato di Branzi.

La Mostra non rappresentò un fatto isolato: nel 1908 i produttori di Bitto, con lo stimolo della Cattedra ambulante di agricoltura, diedero vita ad una prima iniziativa di tutela commerciale del prodotto, la *Società di caricatori d'Alpi di Morbegno*. L'anno successivo si procedette all'edificazione di una *Casera sociale* caricatori capace di 3.000 forme e nell'autunno di quello stesso anno ne vennero già riposte 1.200. Dai commenti emerge chiaramente il significato strategico di un'iniziativa destinata a costruire un mercato del Bitto a Morbegno sottraendo i caricatori valtellini al mercato di Branzi: *"Se si giudica dai prezzi fatti quest'anno ai Branzi, tali da non invogliare certo i nostri di Valtellina che vi sono andati quest'anno, a tornarvi l'anno venturo quanto prima i locali fabbricati risulteranno insufficienti e vedremo allora piovere le adesioni che permetteranno la costruzione, dell'ala sinistra del bel fabbricato sociale."*²⁰

Va comunque rilevato che il forte orientamento dei produttori della Val Tartano verso la Valbrenbana (alla quale per vari motivi si sen-



Il calécc



Il calécc, "capanna casearia" dove tutt'ora si realizza, almeno in alcune alpi, la produzione del Bitto, ha un forte valore simbolico: sulla pelure del Bitto DOP campeggia l'immagine del calécc anche se poi, nell'ambito del Consorzio di Tutela, all'attaccamento ai sistemi di produzione tradizionali, si preferisce la "modernizzazione" della mungitura meccanica, degli alimenti concentrati, dei fermenti selezionati. La visione dell'alpeggio promossa dal Consorzio è offerta dalla "vetrina" dell'Alpe Prato Maslino (in Comune di Pontalesio) dove gli interventi di ristrutturazione e i progetti finanziati dalla Regione prevedono la museificazione delle vecchie strutture mentre la dimensione produttiva è costituita da una sala di mungitura del tipo delle aziende di fondovalle, da un "moderno" caseificio e da "postazioni per la ricerca". Nella cultura veicolata dal Consorzio di tutela la tradizione e gli aspetti storico-culturali non rappresentano componenti negoziate, ridefinibili, ma comunque essenziali nella costruzione sociale di un prodotto, ma soprammobili, utili a fare immagine, a presentare al consumatore una facciata che non corrisponde alla realtà. È la cultura dei Mulini Bianchi in sedicesimo.

Il calécc, oltre ad una icona di una rappresentazione strumentale della tipicità, è anche un simbolo del conflitto tra le opposte visioni sociali che la contesa sul Bitto porta allo scoperto: la visione produttivista, incarnata dal CTCB e Apa e quella territorial-ruralista dei "ribelli del Bitto".

Per i primi il calécc – dietro il palcoscenico della comunicazione "ad uso dei milanesi" – incarna un simbolo negativo di passatismo; chi vuol continuare a cagiare e a dormire nei calécc è visto un pò come un deviante, un disadattato, rispetto ad una norma che prevede che tutti debbano desiderare anche in alpeggio i comfort della modernità.

Per i "ribelli" il calécc è il simbolo della resistenza ad un sistema che vuole omologare anche l'alpeggio. Non potendo utilizzare in alcun modo il riferimento al Bitto (neppure in relazione alle "Valli del Bitto"), l'Associazione produttori "Valli del Bitto", ovvero i 14 alpeggi, che hanno sinora resistito al pressing delle istituzioni agricole ufficiali nel 2006 non rientrando nei ranghi, utilizzeranno oltre al nome dell'alpe in bassorilievo sullo scialzo il simbolo grafico del calécc. Espropriati della denominazione che fa riferimento alla loro valle i produttori rispondono con il simbolo grafico del calécc che vale tante parole. Che il calécc nelle Valli del Bitto, ma anche in Val Lesina (dove nel 2005 ne è stato riattivato uno all'Alpe Legnone) e in Val Varrone siano in funzione ancor oggi rappresenta, in effetti, un miracolo. Lavorazione del latte a cielo aperto sulla nuda terra, fiamme libere: un'oasi in franchigia alle prescrizioni igienistiche (lo diciamo senza idealizzazioni).

Già all'inizio del '900 il calécc, che in precedenza era diffuso in una zona più vasta (il Bianchini riferisce che anche il Val Tartano esso era largamente utilizzato negli alpeggi) appare come una particolarità delle Valli del Bitto.

"Le alpi di Val del Bitto sono, sotto questo aspetto, tipiche. Le capanne casearie sono ridotte alla più semplice espressione, non avendo di stabile che quattro muriccioli a secco alti poco più di un metro: esse vengono, al momento del bisogno, coperte con assi in legno trasportabili, e provvedute con i necessari utensili di caseificio: vi si rimane non più di otto o dieci giorni per ciascuna. Così il caseificio segue la mandra nelle sue peregrinazioni attraverso il pascolo, e si trova sempre vicino al luogo di pernottamento del bestiame."² La suddivisione in stazioni nelle alpi pascolive delle valli più occidentali delle Alpi orobiche (Valli del Bitto, Val Lesina³, Val Varrone (quest'ultima in pro-

tivano più legati che alla Valtellina) venne mantenuto anche dopo la crisi del mercato di Branzi.

Il periodo che precede la seconda guerra mondiale conobbe ulteriori conferme del riconoscimento dell'eccellenza del Bitto. Esso viene citato nella famosa Guida gastronomica d'Italia del TCI²¹.

*"Bitto. Trae il suo nome dalla valle omonima che sbocca a Morbegno, e sulle Alpi lombarde se ne ha cospicua produzione. E' fatto con latte intero di vacca addizionato con latte di capra, in forme del peso medio di 20 kg; da giovane è dolce e gradevole, di pasta soffice e butirrosa, e si consuma come formaggio da mensa; stagionato di 1-2 è duro e piccante, con «occhi» pieni di un umore sapidissimo; serve specialmente per condimento."*²² "[...] tra questi [i formaggi] è assai rinomato il bitto, formaggio grasso fabbricato specialmente nella valle del Bitto, che sbocca a Morbegno, centro del commercio di questo formaggio, e nelle valli del Tartano e del Mäsino"²³.

Nel 1933 il Bitto ottenne una Medaglia d'oro esposizione a Bruxelles col diploma di "Grand Prix".

LA NASCITA DEL "VECCHIO" CONSORZIO

Il 27 settembre 1970 viene costituito a Morbegno, con sede presso il Municipio, il "Consorzio Volontario per il formaggio Bitto" con il sostegno della Pro Loco Gerola. L'animatore del Consorzio era il Dr. Antero Caretta, veterinario, il presidente era il Sig. Plinio Curtoni, nato a Gerola Alta nel 1925²⁴. I soci che parteciparono alla costituzione del Consorzio volontario erano 15, 5 di Gerola Alta, 3 di Cosio Saltellino, 2 di Albaredo per S. Marco, 2 di Morbegno, 1 di Rasura e 1 di Bema. L'area definita tipica comprendeva i comuni di Gerola Alta, Pedesina, Rasura, Bema, Albaredo per S. Marco, le frazioni di Dosso, Mellarolo e Sacco nel comune di Cosio Valtellino e quelle di Arzo e Valle nel comune di Morbegno. Il Consorzio applicava alle forme il proprio marchio e la gestione del marchio, in linea con una gestione basata sul volontariato, era affidata in larga misura alla buona fede dei soci. In parallelo con quanto era avvenuto negli anni 1907-8 all'inizio anni '70, sempre per opera del Dr. Carretta, viene rilanciata la Mostra casearia; ad essa potevano "concorrere tutti i caricatori d'Alpe che producono formaggio grasso d'Alpe tipico Bitto, iscritti

Bitto: una storia esemplare, una questione aperta

vincia di Lecco). Qui si trovano disseminati sui pascoli sino a una ventina di calécc. Il calécc (voce che in lombardo ha il significato di rudere) consiste in una costruzione primitiva formata da bassi muretti a secco con pianta quadrata o rettangolare di circa 4 x 4 m; su un lato un cancello in legno impedisce l'entrata degli animali. Quando la malga (come localmente viene denominata la mandria) raggiunge la zona di pascolo dove sorge il calécc si provvede a dotarlo di una copertura provvisoria. In passato (fino agli inizi del '900), si usavano tavole di legno, poi coperte di lana di fabbricazione casalinga dette palòrsc4 mentre, oggi, si utilizzano teloni impermeabili. I calécc si utilizzano per pochi giorni fin che gli animali pascolano la zona intorno alla capanna. La caldéra e gli altri attrezzi per il caseificio (spersoio, secchi, spino, schiumarole, garòcc [stampi] per la maschèrpa) si spostano da un calécc all'altro caricandosi sulla persona. Alcuni calécc sono in fase di ristrutturazione (la tipologia non è sostanzialmente alterata, ma si è introdotta la malta in luogo della costruzione a secco). Il calécc è interessante non solo come sistema di organizzazione dell'attività alpicolturale, ma anche come testimonianza storica; è un "fossile" di modelli di costruzione primitive che, in passato, avevano una maggiore diffusione⁵. Gli Statuti di Tirano del XVII-XVIII secolo⁶, al Capitolo 84 (Che si Facciano le Cassine nelle Alpi, è in che Modo si hanno da Fare) forniscono una chiara indicazione circa la diffusione di una tipologia di cassine d'alpeggio realizzate in pietra, ma senza coperture permanenti che, probabilmente, rappresentavano una prima evoluzione rispetto a ricoveri più primitivi⁷. Anche nell'etimologia il calécc denuncia un'origine remota. La voce sarebbe infatti da ricondurre ad termini prelatini kal= "roccia" cala="posto protetto"⁸ con riferimento al materiale utilizzato per la costruzione e a forme primitive di ripari sotto roccia con primitivi tamponamenti che hanno rappresentato le prime tipologie di ricoveri d'alpeggio

Note

- 1 - G. Bianchini, Gli alpeggi della Val Tartano ieri e oggi, Tip. Mitta, Sondrio, 1985, pp. 44-45.
- 2 - A. Serpieri «Relazione sui pascoli alpini valtellinesi. Introduzione generale. In: Società Agraria di Lombardia, Atti della Commissione d'inchiesta sui pascoli alpini. «I pascoli alpini della Valtellina» Volume I, Fascicolo I, Milano Premiata Tipografia Agraria, 1902. pp. 31-68 (p. 56).
- 3 - "nella vastissima Alpe Mezzana di sono 6 baite in muratura coperte dal tetto, e un centinaio di caleggi: ogni anno si percorrono 27-28 stazioni" p. A. Serpieri, op. cit., p. 113.
- 4 - R. Pracchi, La casa rurale nella montagna lombarda, I. Settore occidentale e settentrionale, in: Nangeroni G., Pracchi R., La casa rurale nella montagna lombarda, Firenze, 1955, p. 118.
- 5 - Come testimonia l'esistenza di altre tipologie edilizie presso gli insediamenti temporanei quali il barchèt (R. Pracchi . op. cit. p. 65) che era presente nei maggenghi dell' Alto Lario occidentale e consisteva in una costruzione senza copertura stabile dove, al posto del tetto, vi erano delle travi per sostenere rami frondosi collocati all'inizio dell'estate; era destinato al ricovero degli ovini.
- 6 - Statuti di Tirano, cit.
- 7 - ibidem, Cap. 84: "E' Anchora Statuito che nelli Campelli di tutte tré le Montagne di Tirano nell'avenire si facciano Cassine di Pietre con sopra li legni à Traverso, et con il Tetto qual legname si habbia pena alcuna, solo con la dispensa et intervento del Decano, et che si habbino da restare le predette Cassine per anni duoi senza essere rotte, et chi ardirà levarvi alcuni di questi legni per ogni volta incorra la pena di scudi tré applicati alla comunità, et siano fatte le predette Cassine in tanto numero quante sono le malghe ò rosci de Bestiami. et siano fatte in luoghi dove determinerà il Decano; Ordinando di più che ogni volta che saranno mudate dette Cassine quelli che a quali il Decano haverà dato Carico di Tenere conto dell'Legname dell'Tetto delle dette Cassine sia tenuto consegnarlo per uso delle altre Cassine, che si muderanno, et questo sotto pena di scudi quattro d'esser Tolti à colui che non consignerà tal legname, et che il decano sia tenuto à scrivere apresso dell'Attuario della Comunità li nomi di Coloro a' quali heverà designato detto legname quale non lo possa designare se non à persone che habbino del Suo".
- 8 - Siamo debitori a Remo Bracchi che ci ha inviato una nota in proposito con allegata bibliografia.

Il disegno riportato nel Box è tratto dal libro: "Gli alpeggi della Val Tartano ieri e oggi: economia e degrado ambientale nella crisi dei pascoli alpini" (Giovanni Bianchini Sondrio: Mitta 1985 - pag. 164)

Tabella 2. - Partecipanti concorso "Bitto" ad alcune edizioni della Mostra casearia provinciale di Morbegno

Zona	1907	1972	1973	1975	1985
Valvarrone (Lc)	-	1	-	1	1
Val Lesina	2	-	2	2	-
Val Masino	3	2	2	1	-
Valle del Bitto	9	12	9	10	8
Val Tartano	5	2	3	2	4
Valli Cerva/Madre/Ambria	-	2	1	3	1
Valbrembana (Bg)	-	1	-	2	-
Mandamento di Sondrio (versante retico)	-	-	-	1?	1

al consorzio formaggio bitto". Dall'elenco dei partecipanti e dalle indicazioni delle alpi pascolive da essi caricate, si deduce come la partecipazione al Consorzio si fosse allargata "spontaneamente" a buona parte dell'area storica. Va comunque rilevato che la Valle del Bitto (soprattutto quella di Gerola) rappresentava il 50% dei partecipanti e che la presenza della Val Tartano risultasse sottodimensionata e persino inferiore a quella della prima edizione del 1907.

LA SVOLTA DEGLI ANNI '80

All'inizio degli anni '80, secondo quanto riportato dal Bianchini, vi erano 65 le alpi con produzione di Bitto distribuite in 16 comuni della bassa Valtellina (tabella 3). La produzione complessiva era stimata in 1.500 q.li. Rispetto all'inizi del '900 il calo del numero di alpi produttrici è del 45%, quello della produzione del 35%²⁵. I dati elaborati da Fausto Gusmeroli (tabella 4), relativamente alla tipologia delle produzioni d'alpe della provincia di Sondrio, indicano nello stesso periodo in sole 57 le alpi con produzione di Bitto. Questo numero non tiene conto delle alpi delle valli del versante orobico site nella Comunità montana di Sondrio (valli Madre, Cerva e Livrio), considerate dal Bianchini all'interno dell'area storica del Bitto. Escludendo queste le alpi indicate da Gusmeroli quali produttrici di "grasso" risulterebbero 4 nella Comunità Montana di Sondrio, 3 nella Comunità montana di Tirano e 11 in quella dell'Alta Valtellina. Nell'80% dei casi la produzione di formaggio grasso era realizzata nell'areale storico attestato all'inizio del XX secolo e nel XIX secolo; inoltre in nessuna alpe della Valchiavenna all'inizio degli anni '80 si produceva formaggio grasso.



Tabella 3 - Valli e comuni con alpi con produzione di Bitto al 1980

Valle	n. alpi	bovini caricati		Addetti	produzione in q.li	
		vacche in lattazione e asciutte	manze e vitelli		formaggio Bitto	mascarpone
Val Lesina (Comuni: Delebio, Andalo, Rogolo)	6	220	150	31	100	70
Val del Bitto (Comuni: Gerola Alta, Pedesina, Bema, Rasura, Albaredo, Cosio)	18	1.123	828	96	490	340
Val Taranto (Comuni: Campo Tartano, Forcola)	22	1.009	592	94	440	310
Val Madre / Val Cervia / Val Livrio (Comuni: Fusine, Cedrasco, Caiolo)	15	665	472	81	305	195
Val Masino (Ardenno, Buglio in Monte, Val Masino, Civo)	4	271	144	25	130	85
Totale	65	3.288	2.186	327	1.465	1.000

*Dati dall'indagine. "Progetto pascoli" della Regione (1978-81), rielaborati da: Bianchini G. (1985) Gli alpeggi della Val Tartano ieri e oggi. Economia e degrado ambientale nella crisi dei pascoli alpini Sondrio, Tip. Mitta, 1985.

Tabella 4 – Distribuzione della produzione del Bitto

Comunità montana	Formaggio Bitto	Formaggio grasso	Formaggio semigrasso e burro
Valchiavenna	0	0	69
Morbegno	57	0	9
Sondrio	0	19	51
Tirano	0	3	26
Alta Valtellina	0	11	36
Totale	57	33	191

*Da Erba G., Gusmeroli F., Rizzi I. Alpeggi e pascoli in Valtellina, Sondrio, Servizio provinciale agricoltura, agricoltura, foreste, alimentazione, Supplemento al n. 3-4, 1986 di Rezia agricola e zootecnica.

IL 1983 RAPPRESENTA UN ANNO DI SVOLTA

Nel 1983 viene istituito il marchio di qualità e tutela "Valtellina" per i formaggi Bitto, Valtellina d'alpe (prodotto esclusivamente in alpeggio nelle varianti grasso e semigrasso), Casera (formaggio grasso o semigrasso prodotto tutto l'anno) e Scimudin (formaggio molle)²⁶. La zona di produzione di questi formaggi, ad eccezione del Bitto, era rappresentata dall'intero territorio della provincia di Sondrio. Nel caso del Bitto l'area di produzione era identificata con il territorio della bassa Valtellina (Comunità Montana di Morbegno) più i seguenti comuni orobici della Comunità Montana di Sondrio: Forcola (priva di alpeggi storici), Colorina, Fusine, Cedrasco e Caiolo (compresi nell'area storica del Bitto) e i seguenti retici: Buglio in Monte (con un alpe storica), Berbenno, Castione Andevenno e Postalesio (senza alpi storiche). L'area di produzione veniva identificata in un blocco territoriale omogeneo che inglobava anche alcuni comuni senza



Bitto: una storia esemplare, una questione aperta

LA PRODUZIONE DEL BITTO... PASSO PASSO

Fasi di lavorazione del Bitto nel calecc situato nell'alpe Bomino Soliva (anno 2003). Il casaro è Giuseppe Giovannoni.



Foto a cura di Paolo Canale

produzione storica, ma non era allargata in modo sostanziale; in compenso veniva, attestato con chiarezza che il formaggio grasso d'alpe prodotto al di fuori della zona del Bitto doveva essere contrassegno con la dicitura "Valtellina d'alpe". Fausto Gusmeroli a proposito di quest'ultimo scriveva che: "Più che indicare un prodotto dalle caratteristiche ben definite, il termine comprende un insieme di tipi di formaggi [...]"²⁷. Rispetto al Bitto i formaggi grassi prodotti in altre aree della Valtellina si presentavano diversi anche nelle dimensioni (più contenute) e nella forma (lo scalzo non presentava la convessità del Bitto)²⁸.

Al Consorzio promosso nel 1970 era subentrata nel frattempo una nuova gestione che mirava a superare i limiti di un organismo basato sull'impegno volontario. Il "nuovo" Consorzio negli anni '80 con il sostegno della C.C.I.A.A. e attraverso il legame con il Colavev (Consorzio latterie Valtellina e Valchiavenna) assunse un carattere più istituzionale disponendo di una figura di segretario con profilo tecnico nella persona di Fausto Gusmeroli che ricoprì l'incarico fino al 1989. Oltre ad introdurre una selezione e marchiatura a fuoco delle forme, il Consorzio promosse nel 1985 la formazione della Cooperativa produttori del Bitto che curava la stagionatura delle forme mediante un accordo con il Colavev e l'utilizzo dei suoi magazzini di stagionatura. A fronte di aspetti positivi l'azione del Consorzio e della Cooperativa era destinata ad allentare i legami tra questi organismi e l'area di produzione storica e di portare la gestione in un ambito istituzionale. Alla fine degli anni '80 l'idea di estendere la produzione del Bitto a tutta la provincia di Sondrio era espressa ormai apertamente in questi ambienti. Già nel 1953 il Lorenzini, in un articolo su Rezia Agricola (organo dell'Ispettorato Provinciale all'Agricoltura), sosteneva che: "La produzione del Bitto può, con sicuro vantaggio essere estesa anche su numerose altre alpi delle 278 rimanenti alpi ove si fabbricano 6.100 q. di ottimo magro"²⁹. Ciò che sarebbe risultato impensabile 35 anni prima nel nuovo contesto economico sociale poteva apparire una soluzione in apparenza ragionevole (tra l'altro il prezzo del burro d'alpe d'affioramento subiva una flessione rispetto agli altri latticini mentre le normative igienico-sanitarie tendevano a limitarne le possibilità di commercializzazione). Così alla fine degli anni '80 il Consorzio e la Cooperativa del Bitto intrapresero per conto delle Comunità Montane della Valchiavenna e dell'Alta Valtellina una serie di "sperimentazioni" tese a "trapiantare" le tecniche di caseificazione del Bitto in aree dove la produzione del formaggio grasso era del tutto sconosciuta (Valchiavenna) o marginale (Alta Valtellina). Tali "sperimentazioni" vennero proseguite anche negli anni '90. È significativo che ancora dopo l'inoltro, nel 1993, della richiesta di riconoscimento della D.O. per il Bitto (in cui si asseriva che la produzione era realizzata nella generalità della provincia), le agenzie tecnoburocratiche³⁰ provinciali promuovessero l'invio di casari "storici" e di tecnici presso diverse alpi per "insegnare" a fare Bitto.

"Lo Spafa di Sondrio si è fatto promotore, insieme all'Apa e all'Apl, di un progetto che vedrà impegnato per la stagione estiva '95 il casaro Alfredo Mazzoni di Albaredo, che passerà per dieci alpeggi ad insegnare le tecniche di lavorazione del Bitto. Mazzoni si tratterà per cinque giorni presso il caricatore, che dovrà sostenere solo le spese di vitto e alloggio, poi tornerà dopo un mese per la verifica. La sperimentazione di produzione del Bitto era già stata introdotta dalle Comunità montane di Bormio e Chiavenna negli anni 1989 al '91 con soddisfacenti risultati, confermati anche dai riconoscimenti alla mo-

stra di Morbegno. La sperimentazione partirà il 15 giugno, si protrarrà sino al 23 agosto interessando i seguenti alpeggi: Mottala di Campodolcino, Corte III di Gordona, Pian del Lupo a Chiareggio, Val di Lei a Medesimo, Alpe Verva di Valdidentro, Val di Sacco di Grosso, Alpe Mara di Montagna, Stavello e Caprarezza di Cedrasco e Ariale e Mastabia nel comune di S. Maria³¹.

Ci si può chiedere se le conoscenze necessarie per realizzare una produzione tradizionale, realizzata in un contesto meno controllato e standardizzabile di un laboratorio industriale, possano essere trasmesse mediante un "insegnamento" sia pure pratico, ma anche a prescindere da queste considerazioni è evidente che l'estensione della produzione di Bitto è stata attuata in forme ben poco spontanee e che tutta l'operazione abbia rappresentato una forzatura che, come tale, ha comportato inevitabili ripercussioni.

Va anche rilevato che pubblicazioni edite per iniziativa del Ministero dell'agricoltura e della Regione Lombardia negli anni immediatamente precedenti l'avvio della procedura per il riconoscimento della D.O. indicavano le sole valli orobiche quali area di produzione del Bitto.

IL RICONOSCIMENTO DELLA D.O. VENNE UFFICIALIZZATO CON DECRETO DEL MI.R.A.A.F (MINISTERO DELLE RISORSE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI) DEL 19.4.95.

Il disciplinare formalizzava l'estensione dell'area di produzione all'intera provincia; venivano compresi anche alcuni comuni dell'Alta Valbrenbana ma venivano "dimenticate" le tre alpi storiche in provincia di Lecco. Art. 2 - La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del formaggio "Bitto" comprende l'intero territorio della provincia di Sondrio ed i territori limitrofi dei seguenti comuni dell'Alta Valle Brembana in provincia di Bergamo: Averara, Carona, Cusio, Foppolo, Mezzoldo, Piazzatorre, Santa Brigida e Valleve.

Nel disciplinare colpisce l'assenza di riferimenti espliciti all'alpeggio. Da questo punto di vista è rilevabile la formulazione fortemente ambigua circa l'alimentazione delle bovine che, unita alla possibilità di produrre Bitto ovunque nel territorio provinciale, lasciava aperta la porta al Bitto invernale.

[Art. 3 -] a) l'alimentazione delle bovine da cui deriva il latte deve essere costituita da essenze spontanee ed erbai, eventualmente affienati, dell'area delimitata all'art. 2.

La volontà di ampliare l'ambito di produzione svincolandolo da al-



L'Associazione Produttori delle Valli del Bitto e il Presidio Slow Food "Bitto delle Valli del Bitto"



L'Associazione Produttori Valli del Bitto è stata ufficialmente costituita nel febbraio 1997, ma esiste dal 1994 quale Comitato Bitto, per la precisione "Comitato per la salvaguardia del formaggio Bitto".

Esso era sorto prima ancora della costituzione del Consorzio di tutela con lo scopo di salvaguardare - operando all'interno del Consorzio stesso - le tradizioni produttive che avevano consentito nei secoli di diffondere e consolidare la fama del Bitto e che erano

minacciate "dal calcolo speculativo delle grosse latterie del fondovalle". Il Comitato si prefiggeva anche di tutelare il tessuto socio-economico delle piccole comunità delle Valli del Bitto caratterizzate dallo spopolamento e desiderose di valorizzare il proprio territorio attraverso il rilancio degli alpeggi e forme di turismo sostenibile.

Animatori del Comitato erano Paolo Chiapparelli (attuale Presidente dell'Associazione) e Angelo Ruffoni.

Il Comitato Bitto puntava sin dall'inizio a veder riconosciuta "una precisa e chiara caratterizzazione del Bitto prodotto nelle valli del Bitto di Gerola e di Albaredo nonché nei comuni confinanti delle province di Bergamo e Como (ora Lecco)".

Veniva coerentemente chiesto dal Comitato anche di integrare il disciplinare di produzione di Bitto DOP con un proprio disciplinare più restrittivo dove si precisasse che la produzione potesse essere effettuata solo: 1) in alpeggi al di sopra dei 1.200 m di altitudine; 2) alimentando le bovine esclusivamente con essenze spontanee d'alpeggio; 3) aggiungendo obbligatoriamente latte di capra.

La Comunità Montana e dei Comuni della Valle, che durante la fase istruttoria del riconoscimento della DOP e della costituzione del Consorzio di tutela avevano subito in modo abbastanza passivo gli orientamenti dei centri del potere politico locale "sondriocentrici", appoggiarono seppur tardivamente queste rivendicazioni tanto che, nel 1996, venne siglato a Morbegno un protocollo d'intesa - con la garanzia della Comunità Montana stessa - tra il Comitato stesso, il CTCB e la Coldiretti. In base a questo "lodo" ad un rappresentante produttori delle Valli del Bitto spettava di diritto un posto nel Consiglio del Consorzio di tutela.

I rapporti tra produttori delle Valli del Bitto e Consorzio sono comunque sempre stati burrascosi; dopo l'approvazione da parte dell'Assemblea del Consorzio delle modifiche del disciplinare di produzione che ufficializzavano l'uso dei fermenti selezionati e degli alimenti concentrati (2002), Paolo Chiapparelli, presidente dell'Associazione, si autosospendeva dal Consiglio del Consorzio.

Vi rientrò nel 2004 in seguito alla sigla di un nuovo protocollo d'intesa - garantito questa volta dalla Provincia di Sondrio - che dava attuazione agli accordi rimasti lettera morta del 1996. Al punto 1) il Consorzio di tutela prendeva atto dello statuto e dei regolamenti dell'Associazione riconoscendo all'Associazione il ruolo di gestione e controllo delle regole imposte al proprio interno; al punto 3) veniva riconosciuto all'Associazione l'uso di un marchio a fuoco distintivo, gestito autonomamente da quest'ultima e da apporre alle forme successivamente o contemporaneamente alla marchiatura eseguita da Consorzio. Questi contenuti, successivamente contestati dal Ministero, non vennero a suo tempo trasmessi a quest'ultimo da parte del Consorzio. Probabilmente l'intenzione del Consorzio era solo quella di prendere tempo e di calmare le acque in attesa di svuotare l'Associazione sottraendovi aderenti.

In ogni caso il risultato dell'ufficializzazione del "doppio Bitto" conseguito nel 2004 era legato alla parziale rottura dell'accerchiamento politico che i centri del potere agro-corporativo provinciale (amministrativo, tecnico, sindacale ed economico) avevano stretto intorno all'Associazione. Nel 2001, infatti, erano stati avviati i contatti con Slow Food grazie all'interessamento di Giacomo Moiola. Questi contatti portarono il "Bitto delle Valli del Bitto" al Salone del

Bitto: una storia esemplare, una questione aperta



Gusto di Torino dove, il Bitto VdB ottenne straordinari riconoscimenti. Nel 2003 venne ufficializzato il **Presidio Slow Food del Bitto "Valli del Bitto"**; Maurizio Vaninetti, responsabile della condotta Slow Food ed artefice dei contatti con Giacomo Moioi, divenne il referente del Presidio mentre l'Associazione dei produttori delle Valli del

Bitto assunse anche il ruolo di organo di controllo sul rispetto delle regole di produzione e gli aderenti all'Associazione divenivano automaticamente produttori del Presidio.

I rapporti burrascosi tra l'Associazione e il Consorzio, con l'eccezione del periodo di "pace armata" del 2004, quando alla Mostra del Bitto si svolsero due concorsi separati per il Bitto "Valli del Bitto" e il Bitto DOP delle altre zone di produzione, si sono ripercossi anche sulla Mostra del Bitto stessa: nel 2005 in seguito alla diffida da parte del Ministero delle politiche agricole relativamente all'uso del doppio marchio i produttori delle Valli del Bitto uscivano dal Consorzio di tutela e boicottavano la Mostra. Nel marzo 2006 presso il Ministero delle politiche agricole si è tenuta una riunione in merito alle richieste di modifica del disciplinare proposte dal Consorzio di tutela che autorizzano l'uso dei fermenti selezionati e di alimenti concentrati ad integrazione dell'alimentazione a base di pascolo. Alla riunione era presente anche il presidente dell'Associazione; quest'ultima ha infatti presentato obiezioni contro l'introduzione di queste modifiche. Dopo l'approvazione della Regione Lombardia è probabile che anche il Ministero avalli la linea del Consorzio di tutela, un motivo in più per l'associazione per prendere in considerazione l'eventualità di presentare ricorso contro la stessa legittimità del riconoscimento della DOP nel 1996 sulla base della infondatezza della documentazione storica presentata. L'Associazione, infatti, non accetta l'espropriazione dell'uso della denominazione di origine "Bitto" e "Valli del Bitto" da parte di un organismo che ha legittimato la trasformazione del Bitto in un prodotto che ha visto gradualmente sempre più alterata la propria identità originale.

I punti di differenziazione del disciplinare delle Valli del Bitto rispetto a quello generale del Bitto DOP riguardano diversi aspetti cruciali:

1. la presenza accanto alle bovine, di un adeguato numero di caprini di razza Orobica o della Val Gerola (razza a rischio d'estinzione) il cui latte deve essere miscelato a quello vaccino per la produzione del formaggio;
2. il mantenimento della prescrizione relativa all'esclusività dell'alimentazione delle bovine a base di essenze spontanee del pascolo;
3. il divieto dell'uso di fermenti selezionati;
4. l'immediata coagulazione del latte entro mezz'ora dalla fine della mungitura.

Prima della stagione d'alpeggio ogni caricatore si impegna personalmente, firmando un'apposita dichiarazione, a non utilizzare mangimi e fermenti selezionati.

L'Associazione comprende oggi 14 alpeggi: Bomino Soliva, Bomino Vaga, Pescegallio Foppe, Trona Soliva, Trona Vaga, Tronella, Val Vedrano in comune di Gerola Alta, Combana, in comune di Pedesina, Orta Soliva. Orta Vaga, in comune di Albaredo per San Marco, Foppa Bona (Avaro), Foppa, Parisciolo, Ancogno Solivo, Cavizzola in Alta Valbrembana (Bg), Varrone in Val Varrone (Lc).

Rispetto al numero di 20 alpeggi aderenti quello attuale risente sia del cessato utilizzo di alcuni di essi (assurdo dove si produce un formaggio che ha fama mondiale) sia delle pressioni di varia natura esercitate sui caricatori al fine di indurli a staccarsi dall'Associazione "dissidente". In compenso all'Associazione sono pervenute di recente richieste di adesione da parte di caricatori di valli limitrofe e non che attuano la produzione del Bitto nel rispetto delle procedure tradizionali ed è probabile che proprio da questo punto di vista siano da attendersi sviluppi interessanti.

Nel 2006 il formaggio prodotto dagli alpeggi aderenti all'Associazione sarà marchiato con il simbolo del calécc (vedi box) e con quello del Presidio Slow Food; sarà inoltre contrassegnato con bassorilievo sullo scalzo con il nome dell'alpe dove è stato prodotto. La resistenza della Valli del Bitto continua.

cuni aspetti tradizionali caratterizzanti emerge palesemente in altri due punti dell'Art. 3 del disciplinare. Uno di essi riguarda l'aggiunta del latte di capra che, oltre ad essere facoltativa, venne arbitrariamente limitata ad un massimo del 10% (90 anni prima in media l'aggiunta di latte caprino era pari al 30%)³². Si tratta di un aspetto che incideva profondamente sull'identità storica del Bitto costituitasi attraverso un processo storico di cui è parte integrante la resistenza dei caricatori d'alpe alle prescrizioni delle autorità forestali in materia di capre³³. Mentre il tecnico Melazzini³⁴ sin dall'inizio del '900 manifestava scarso apprezzamento per l'aggiunta di latte caprino (considerata idonea solo al prodotto da grattugia) il Bianchini, studioso legato alla cultura dell'alpeggio trasmessagli dal padre caricatore d'alpe e assorbita nel corso di esperienze giovanili di lavoro in alpe, osservava come non potesse essere definito come "vero Bitto" quello che non aveva ricevuto l'aggiunta del latte caprino:

*"il Bitto viene fabbricato con latte di mucca appena munto, al quale andrebbe aggiunto circa il 10% di latte di capra. La mancata aggiunta di tale percentuale di latte di capra va a scapito del sapore, che non possiede tutta la gamma di sfumature che caratterizza il vero Bitto"*³⁵.

Lo stesso "Atlante dei prodotti tipici" edito dalla Regione Lombardia³⁶ definiva il Bitto: *"formaggio a pasta semicotta, prodotto con latte di vacca intero, addizionato a latte caprino in quantità variabile dal 5 al 20%"*.

Evidentemente era più semplice introdurre ex-novo la produzione di Bitto nelle alpi e nelle zone dove questa produzione era sconosciuta evitando la "complicazione" del latte di capra!

Un evidente scostamento dall'identità del prodotto Bitto così come consolidatosi nel tempo è rappresentato anche dal peso delle forme. Esso era stato sempre indicato di 15-30 kg (tranne da Melazzini che, nel 1904, lo indicava in 16-40 kg). Il "taglio" del peso minimo da 15 a 8 kg (che avvicinava il Bitto a più anonimi "formaggi grassi" può essere parzialmente giustificato tenendo conte dell'esigenza di fa-



cilitare la produzione di Bitto dove il carico degli alpeggi aveva subito riduzioni.

[Art. 3] f) peso variabile da 8 kg a 25 kg in relazione alle dimensioni della forma.

LE REAZIONI ALLA "NUOVA VIA" DEL BITTO

Le novità introdotte con la D.O. erano troppo profonde per non suscitare la reazione di coloro che si ritenevano depositari della tecnica tradizionale di produzione. Già nel 1994 si era costituito un Comitato Bitto, che verrà poi formalizzato quale Associazione produttori Valli del Bitto. Animatori del Comitato erano Paolo Ciapparelli, attuale Presidente dell'Associazione, e Angelo Buffoni. Le proteste dei caricatori della Valle del Bitto avevano un serio fondamento ma la capacità di rappresentanza e accompagnamento degli interessi territoriali della "Valtellina di Morbegno" fu limitata ed in parte neutralizzata all'interno del "sistema di potere democristiano". I produttori storici e gli amministratori vennero sottoposti a forti pressioni da parte del Consorzio e, con esso della C.C.I.A.A. e di tutta la "cupola" delle istituzioni agricole (Coldiretti, Colavev, Apa, Apl, Spafa). Il "sistema" sosteneva che in assenza di un celere riconoscimento della Dop il Bitto sarebbe stato prodotto "in tutta Italia" e che il Ministero non avrebbe concesso la Dop sulla base di un'area di produzione ristretta. Attilio Tartarini, funzionario Coldiretti che, in attesa della formale costituzione del Consorzio di tutela, fungeva da coordinatore del costituendo organismo, si esprimeva nei seguenti termini richiesti di commentare le "resistenze" da parte dei produttori storici: "quelli della Val Gerola si sono sentiti, anni fa, quando è iniziata l'estensione della produzione di Bitto in tutti gli alpeggi, un po' "derubati". Nella realtà non si sarebbe mai ottenuta la denominazione di origine del formaggio con una così limitata produzione. Il nome "Bitto" cominciava ad essere utilizzato per qualsiasi altra cosa, per cui era importante tutelarlo e per tutelarlo bisognava estendere la produzione a tutta la provincia. Mi sembra che sia più corretto esten-

ABBIAMO INTERVISTATO...

Fausto Gusmeroli,

ricercatore presso la Fondazione Fojanini, docente di Alpicoltura presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli studi di Milano e consigliere della Società per lo studio e la valorizzazione dei sistemi zootecnici alpini (SoZooAlp)



Corti - Tra la fine degli anni '70 e l'inizio degli anni '80 nell'indagine da te eseguita sugli alpeggi della provincia di Sondrio risultava che il Bitto era prodotto in 57 alpi, tutte nella Comunità Montana di Morbegno; tra la fine degli anni '80 e l'inizio degli anni '90 la Cooperativa dei produttori del Bitto di cui tu eri Segretario e gli enti agricoli promossero "sperimentazioni" per verificare la possibilità di produrre Bitto anche in alpeggi di zone dove questa produzione non era realizzata. Nello stesso periodo, però, veniva inoltrata una domanda di riconoscimento della DO, dove si sostiene che il Bitto era tradizionalmente prodotto in tutta la Valtellina. Non credi che ci sia stata a suo tempo una forzatura?

Gusmeroli - Bisogna anzitutto sottolineare come anche in precedenza erano state condotte delle prove sperimentali di produzione del Bitto in Alta Valtellina, dunque al di fuori della zona classica di origine e produzione del formaggio. Tali prove avevano dato, a quanto mi è dato sapere, ottimi risultati, confermati poi dalle esperienze cui fai riferimento e che ho potuto seguire di persona. Tutto questo dimostra quanto l'osservazione della vegetazione dei pascoli lasciava già intuire, ossia come non vi fossero sostanziali differenze tra gli alpeggi della Valtellina e della stessa Valchiavenna e come dunque la possibilità di produrre il Bitto anche al di fuori della Bassa Valtellina fosse legata all'abilità e alle conoscenze dei casari, più che a diverse condizioni ambientali.

Ciò non toglie che l'affermazione che il Bitto fosse prodotto tradizionalmente in tutta la Valtellina vada giudicata una forzatura, perché non vera. Tuttavia ciò rappresentava la sola possibilità di ottenere il riconoscimento della denominazione tipica, dato che a quel tempo il ministero competente non voleva prendere in considerazione produzioni di modesta entità in termini quantitativi, come era il Bitto. Le sperimentazioni, del resto, confermavano la possibilità di estendere la zona di produzione senza andare a inficiare le prerogative di tipicità e qualità del prodotto.

Corti - A prescindere dalle considerazioni sull'area di produzione resta il fatto che la sede del Consorzio è stata portata da Morbegno a Sondrio, che i produttori storici hanno "regalato" l'immagine del Bitto, una "denominazione di origine" nota da secoli, al resto della Provincia e che i casari dell'area storica di produzione hanno letteralmente "insegnato" agli altri le tecniche di fabbricazione. Oggi il Ministero sostiene che la doppia marchiatura ad indicazione di una "sottozona" non è ammissibile. Non ti pare una beffa per i produttori storici che a suo tempo non si opposero al disciplinare "allargato" sulla base di un accordo sulla doppia denominazione "Bitto valli del Bitto" stipulato nel 1996 con il Consorzio, peraltro attuato solo nel 2003 dopo lunghe controversie?

Gusmeroli - Personalmente non ho seguito molto le vicende che seguirono l'istituzione del marchio di tutela. Ricordo che, al di là dei vincoli posti dal ministero, lo spirito che portò ad allargare la zona di produzione non era quello di penalizzare i produttori storici, bensì di offrire anche agli altri caricatori della Valtellina e Valchiavenna ulteriori opportunità per proseguire l'attività d'alpeggio. Non si deve dimenticare come in quegli anni l'abbandono della pratica alpestre creasse molta preoccupazione ed ogni misura che potesse aiutare a sostenere l'attività era, di conseguenza, ben vista dagli addetti ai lavori e dall'intera opinione pubblica. Ritengo che ora il problema non sia stabilire se le scelte del passato fossero ingiuste o meno, ma tutelare davvero il prodotto e con esso i produttori e i consumatori.

Corti - Dal riconoscimento ufficiale della DOP ad oggi la produzione di Bitto è cresciuta sino a 27.000 forme; il Consorzio e la DOP hanno svolto un ruolo di spinta commerciale forse a scapito del rispetto della "tipicità" e dell'osservanza stesso disciplinare. Pur non essendo stato ancora



Bitto: una storia esemplare, una questione aperta

formalizzate le modifiche al disciplinare i mangimi e persino i misceloni si utilizzano già da anni. Questo non spiega certe critiche e forse anche una caduta di immagine testimoniate anche dalle giacenze di magazzino e dal calo del prezzo del Bitto "normale"?

Gusmeroli - *La crescita è dovuta solo in parte all'estensione effettiva della produzione a nuovi alpeggi. Un ruolo importante è giocato dall'aumento della produttività degli animali, sostenuta dal miglioramento genetico e dall'impiego di alimenti concentrati ad integrazione del pascolo. Impedire ora questa integrazione non pare né realistico né opportuno, perché equivarrebbe a sancire il definitivo allontanamento della gran parte delle aziende dalla pratica pastorale. Bene ha fatto quindi il Consorzio a non vietarne l'uso, ma a cercare di regolamentarlo. Altro discorso si pone, naturalmente in prospettiva futura: la sola possibilità di successo per il sistema pastorale è di recuperare un miglior equilibrio con il territorio e la sua storia, ma questo è un discorso molto lungo e complesso.*

Per quanto riguarda le vendite, è chiaro che i volumi elevati tendano ad abbassare i prezzi del prodotto, costringendo a rivolgersi alla grande distribuzione e riducendo così ulteriormente i margini di guadagno dei produttori. Il riflesso più grave è però a mio avviso una sorta di snaturamento del prodotto: il Bitto è un formaggio da acquistare direttamente in alpe, dove si ha la possibilità di incontrare e apprezzare la cultura rurale alpina.

Corti - *Rispetto all'integrazione alla quota massima di 3 kg di concentrati non sarebbe preferibile definire una quota proporzionale alla produzione di latte? I tecnici dell'APA parlano di un apporto alimentare in termini energetici del 15%, ma sappiamo che la produzione media in alpeggio è di 7-8 kg di latte al giorno in alpeggio; non c'è il rischio che di fronte ai bassi prezzi dei mangimi si integrino con 2-3 kg anche vacche di media produzione con il risultato che il 30-40% della razione sia costituito da concentrati?*

Gusmeroli - *Sarebbe senz'altro meglio una quota proporzionale alla produzione di latte, ma questo rende ancor più problematici i controlli. Penso che la soluzione migliore, che tra l'altro risolve il problema cui accennavo del riequilibrio con il territorio, stia nel porre dei limiti di produzione agli animali. Si sa come nelle condizioni medie degli alpeggi valtellinesi il pascolo da solo difficilmente possa coprire produzioni di latte giornaliere superiori ai 7-8 kg. Superando questa soglia l'integrazione diviene pressoché inevitabile. Occorre dunque operare per riorganizzare tutto il sistema zootecnico. Le risorse foraggere del territorio pongono chiari limiti alle produzioni, di cui si deve tenere conto nella selezione del bestiame e nell'organizzazione dei sistemi produttivi. Anche questo tema richiederebbe molto spazio e confronto.*

Corti - *Dai tempi della Cooperativa Bitto che tu seguivi ad oggi e del vecchio Consorzio volontario l'organismo di tutela del Bitto si è trasformato in un organismo che conta 1.300 soci perché comprende anche i produttori di latte che conferiscono alle latterie cooperative aderenti al Consorzio; oltre al Bitto e Casera il Consorzio si sta allargando allo Scimudin ed è entrato nell'orbita dell'APA, organizzazione dedicata alla selezione genetica del bestiame per l'aumento delle produzioni. Non credi che la realtà Bitto sia ridotta ad una presenza omeopatica in un contesto orientato oggettivamente al modo di pensare e di operare della filiera agroindustriale?*

Gusmeroli - *Il rischio esiste e riguarda non solo il Bitto, ma anche gli altri prodotti che, in un sistema diversamente organizzato, potrebbero tornare ad essere prodotti artigianali di nicchia, spuntando prezzi più interessanti. Penso, in generale, che le zootecnie di montagna potranno sopravvivere solo differenziandosi dalle zootecnie intensive della pianura. Gli svantaggi ambientali rendono infatti la competizione con esse del tutto improponibile. Occorre sottrarsi a tale competizione, differenziandosi il più possibile e valorizzando al massimo le peculiarità del territorio. Una delle peculiarità più interessanti è, ad esempio, la grande variabilità, in senso lato. Anche nelle produzioni agro-zootecniche si deve cercare di sottolineare questa variabilità, non di appiattirla. È una strategia incompatibile con la grande distribuzione, che rafforza quanto dicevo prima.*



dere la produzione all'intera provincia piuttosto che magari lasciare che altri lo producano in tutte altre parti d'Italia"³⁷.

A parte la "dimenticanza" dell'esistenza di Dop come il Castelmagno (riconoscimento mediante Dpr del 16.12.1982) che realizzavano produzioni di 200 q.li in un'area di produzione tre comuni della Provincia di Cuneo, va rilevato che la Ce ha ribadito a più riprese come la verifica dei requisiti storici e non i volumi di produzioni rappresentino le condizioni fondamentali per il riconoscimento delle D.O.. Nessuno (nemmeno i produttori delle Valli del Bitto) ricordava che tra le alternative possibili la più ragionevole sarebbe stata il mantenimento dell'area già definita nel 1983 dal "Marchio Valtellina". In ogni caso ai produttori delle Valli del Bitto va dato atto di aver tenuta viva la questione della conformità della politica del Consorzio di tutela con il rispetto di una tradizione storica produttiva di innegabile rilievo. Nel 1996 la Comunità Montana di Morbegno si fece promotrice di un protocollo d'intesa tra la Coldiretti, il Consorzio di tutela, e il Comitato Bitto stesso. Il protocollo, siglato a Morbegno l'11 giugno 1996, ma attuato solo nel 2004, prevedeva 5 punti:

- 1) *Differenziazione del Bitto prodotto nelle Valli del Bitto con apposito marchio;*
- 2) *Utilizzo prioritario e prevalente di finanziamenti pubblici ai fini del miglioramento delle strutture produttive delle zone d'origine del Bitto;*
- 3) *Presenza di un rappresentante delle Valli del Bitto eletto dai caricatori d'alpe nel Consiglio del Consorzio di tutela;*
- 4) *Intrapresa di iniziative per incrementare la monticazione delle capre al fine dell'aggiunta del latte caprino a quello vaccino per la produzione del Bitto;*
- 5) *Riconoscimento alla Comunità Montana di un ruolo di coordinamento e di garanzia dei contenuti del protocollo.*

Nel frattempo era sorto un nuovo elemento di contenzioso tra il Consorzio

Bitto: una storia esemplare, una questione aperta

ABBIAMO INTERVISTATO...

Paolo Ciapparelli,
Presidente dell'Associazione Produttori Valli del Bitto

Corti - Pare che nel contesto della modifica del disciplinare del Bitto DOP il Ministero approvi la possibilità da parte dei produttori di attenersi a norme più rigide rispetto a quelle generalmente previste per ottenere il marchio "Bitto"; esse prevedono la coagulazione entro mezz'ora, l'uso esclusivo dell'erba di pascolo per l'alimentazione e il divieto dell'aggiunta di fermenti selezionati; l'aggiunta di latte di capra resterebbe, però, facoltativa e limitata al 10% e l'adesione a queste norme sarebbe aperta a tutti gli alpeggi della Provincia il tutto sotto il controllo del CTBC che autorizzerebbe l'uso della denominazione dell'alpe sullo scalo in aggiunta al marchio a fuoco. L'Associazione Valli del Bitto è soddisfatta?

Ciapparelli - Questo era il risultato emerso dalla riunione convocata a Roma nel mese di marzo 2006 dalla dott.ssa Moneta presenti Ciapparelli e Colli per l'Associazione e Zamboni e Pozzi per il CTBC, la Dott.ssa La Torre per la Regione Lombardia. Questa riunione fu voluta dal Ministero in seguito all'osservazione presentata dall'Associazione che si opponeva alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione del Bitto DOP presentata dal CTBC e apparsa sulla Gazzetta ufficiale nell'agosto del 2005. Essa prevedeva l'autorizzazione all'uso di mangimi e integratori nell'alimentazione del bestiame in alpeggio. Le parole espresse dalla Dott.ssa La Torre al termine dell'incontro lasciavano l'Associazione soddisfatta a metà. Da un lato vi era la promessa di un nuovo disciplinare che tornasse alle origini e obbligasse la produzione di Bitto del Consorzio ad adeguarsi alle normative dell'Associazione. Il Ministero si è infatti reso conto che questi nuovi produttori non rispettavano i canoni del Bitto originario. Dal punto di vista dell'Associazione era invece negativo il fatto che il marchio aggiuntivo "Valli del Bitto", in vigore dal 1996 con accordo siglato dalle parti e avallato da Provincia, Comunità Montana di Morbegno e Coldiretti non venisse ritenuto valido dal Ministero in seguito alla circolare europea del 2004.

Corti - A suo tempo la Camera di Commercio e le altre istituzioni agricole spinsero per l'allargamento a tutta la Provincia dell'area di produzione del Bitto dichiarando che esso veniva prodotto ormai in diverse aree al di fuori di quella storica. Qualcuno si chiede oggi perché allora non venne contestata formalmente questa asserzione che non aveva alcun supporto documentale?

Ciapparelli - Mai fino al 1996 era stata prodotta una forma di Bitto al di fuori della zona storica. A dimostrazione del fatto che il Bitto non era prodotto fuori dell'area storica negli anni precedenti il riconoscimento della DOP alcuni casari delle Valli del Bitto erano stati inviati - a titolo sperimentale - ad insegnare su alpeggi della Valtellina e della Valchiavenna la metodologia di produzione del Bitto della Val Gerola. L'Associazione dei produttori storici contestò quindi l'evidente falso storico sulla zona di produzione. Le istituzioni preposte risposero, però, che l'allargamento era necessario perché i produttori storici non avevano i numeri sufficienti per poter richiedere la DOP. Noi ci accontentammo dell'accordo firmato sul marchio aggiuntivo "Valli del Bitto" convinti che bastasse, dato che era autorizzato dalle istituzioni locali. Il CTBC si guardò bene, però, di comunicarlo al Ministero.

Corti - Quando i produttori delle Valli del Bitto cercarono di fare valere le loro ragioni non credi che fu un errore non ammettere che l'area storica non comprendesse anche la Val Lesina, la Val Masino, la Val Tartano, le altre valli orobiche "minori" (Madre, Livrio, Cervia, Venina) oltre alla Valvarrone e all'Alta Valbrenbana?

Ciapparelli - Noi ci siamo basati sul documento più recente in nostro possesso. Lo statuto del Consorzio del Bitto del 1970 che delineava chiaramente l'area di Produzione.

Corti - Come vi ponete oggi di fronte ai produttori che intendono seguire il disciplinare più "tradizionale", ma che sono fuori dell'area storica?

di tutela e i produttori storici: la richiesta da parte dei neo-produttori di utilizzare fermenti selezionati nella lavorazione del Bitto e quella di alimenti concentrati nell'alimentazione delle vacche. Questa linea di "modernizzazione" appare legata all'evoluzione del Consorzio di tutela, istituito sin dall'inizio come CTBC (Consorzio di Tutela Casera e Bitto). La convivenza tra i due prodotti ha confinato in un ruolo di minoranza i rappresentanti dei produttori del Bitto a fronte di una maggioranza costituita dalle grosse cooperative produttrici di Casera (Colavev, Latteria sociale Valtellina di Delebio, Latteria di Chiuro), dal rappresentante degli stagionatori e da quello dell'APL. L'estensione della partecipazione al CTBC anche dei soci produttori di latte delle cooperative ha comportato la diluizione del centinaio di produttori di Bitto all'interno di una compagine di 1.300 soci. Quale attenzione ricevano in questo contesto le esigenze di tutela della qualità e della specificità del Bitto è facile immaginare. Il Bitto, per di più, è funzionale alle strategie di marketing delle grosse latterie produttrici di Casera interessate a commercializzare presso la grande distribuzione alcune partite di Bitto (che acquistano fresco dai caricatori d'alpe) al fine di facilitare la vendita del Casera da esse prodotto. L'evoluzione del CTBC quale ingranaggio della filiera zoocasearia valtellinese ed elemento di spinta commerciale delle "produzioni casearie tipiche" si è confermata tra 2005 e 2006 con l'estensione allo Scimudin (in "dirittura d'arrivo" per la Dop) del "paniere" dei prodotti tutelati (mah?) dal Consorzio e con l'entrata del CTBC nell'orbita dell'APA. In un recente articolo sul notiziario congiunto CTBC/APA i presidenti dell'APA, Plinio Vanini e del CTBC, Adriano Zamboni, sottolineano il ruolo di "spinta commerciale" del Consorzio: "Sul fronte della comunicazione si muove più intensamente il C.T.C.B. che da dieci anni opera per tutelare, valorizzare e promuovere i nostri formaggi a Denominazione di Origine Protetta. L'attività del Consorzio, svolta in sinergia con i suoi soci, ha consentito di aumentare la produzione e di ampliare i mercati ma anche di affinare le tecniche di



Bitto: una storia esemplare, una questione aperta

Ciapparelli – L’Associazione, con un comunicato del 2004, è aperta ai produttori valtellini a patto che rispettino i regolamenti dell’Associazione. È chiaro che si dovrebbe trovare una denominazione diversa dal marchio “Valli del Bitto”, riservato ai soli produttori storici. Abbiamo già avuto richieste e sarà a mio avviso la strada da seguire in futuro.

Corti - Una dei rilievi che vengono opposti alle vostre argomentazioni è quello che rappresentate solo il 3% della produzione; come mai la vostra produzione si è così ridotta (solo 800 forme)?

Ciapparelli - Questo è un autentico falso. La produzione storica è di circa 3.500 forme. Il 40% consapevolmente smerciato in alpeggio dai produttori dal momento che la produzione dei primi giorni deve essere tradizionalmente consumata subito in quanto non idonea alla conservazione. Le rimanenti 2.000 forme vanno sul mercato, ma solo 882 - nel 2004 - hanno passato la rigida selezione voluta dall’Associazione che ha nominato una Commissione per scegliere le forme da invecchiamento, le sole autorizzate al marchio “Valli del Bitto”.

Corti - Se per il CTCB il Bitto è dichiaratamente uno strumento utile a sostenere l’immagine della più ampia produzione casearia della provincia per voi, invece, le vostre forme di Bitto cosa rappresentano?

Ciapparelli - Se si fosse lungimiranti il “Valli del Bitto”, unico formaggio al mondo che dura perfettamente oltre i 10 anni, potrebbe venire usato realmente come traino per tutta la filiera valtellinese.

Corti - Slow Food e il Presidio cosa hanno significato nella vicenda del Bitto?

Ciapparelli - Slow Food è stata l’unica organizzazione che ha perfettamente capito che questo grande prodotto era a rischio di estinzione. Per questo ha voluto un Presidio, dato che non bastava la DOP per tutelarlo. Se il vero Bitto è ancora vivo lo si deve principalmente a loro. L’Associazione depositaria di questa storia millenaria ha trovato tramite Slow Food la possibilità di dare ai suoi produttori un futuro. Questo formaggio ha raggiunto quotazioni anche economiche che fanno ben sperare per i produttori. Non dimentichiamo che Slow Food ha realizzato un documentario “Bitto il formaggio perenne” che sarà ambasciatore in tutto il mondo della Biodiversità.

Corti - La Casera di stagionatura di Gerola alta sta diventando una realtà; quali progetti sono in cantiere intorno ad essa?

Ciapparelli - La Casera di Gerola è l’atto finale voluto dall’Associazione per garantire il futuro del Bitto classico storico. L’Associazione ha avuto bisogno di fondi per poter realizzare questo sogno. I produttori ringraziano il comune di Gerola in particolare la società “Valli del Bitto trading” che ha coinvolto inizialmente un ristretto gruppo di privati che stanno continuamente aumentando. L’entusiasmo con cui è stata recepita questa iniziativa, sorta in assenza delle istituzioni, sta dando nuove prospettive ad un’area marginale di montagna. È incredibile come un vero progetto dettato dal cuore possa catalizzare tanti consensi. Pensate: privati disposti a investire su mille forme ben sapendo che non guadagneranno mai. Le adesioni stanno continuamente aumentando perché molti stanno capendo che nella vita, specialmente nel mondo agricolo, esistono storie, culture che devono restare un patrimonio anche per i nostri figli. Mi viene in mente una frase di Carlin Petrini. “Chi ha il coraggio di seminare utopie, spesso raccoglie realtà”. I progetti sono molti e importanti e ci vorrebbe un articolo a parte per illustrarli.

I MERCATI

LISTINO DEI PREZZI sulle piazze di

	BOARIO		TIRANO		SONDRIO		MONTEGGIO		CUIAVENNA	
	09 agosto	10 agosto	10 luglio	11 luglio	09 agosto	10 agosto	08 settembre	09 settembre	07 settembre	08 settembre
Latte										
di vacca Q. lo	11 50	12 00	13 00	14 00	14 50	15 00	15 50	16 00	16 50	17 00
di pecora Q. lo	12 50	13 00	14 00	15 00	16 00	17 00	18 00	19 00	20 00	21 00
Formaggio										
Formaggio di vacca										
1° qualità kg.	0 85	0 90	0 95	1 00	1 05	1 10	1 15	1 20	1 25	1 30
2° qualità kg.	0 75	0 80	0 85	0 90	0 95	1 00	1 05	1 10	1 15	1 20
Formaggio di pecora										
1° qualità kg.	1 20	1 25	1 30	1 35	1 40	1 45	1 50	1 55	1 60	1 65
2° qualità kg.	1 10	1 15	1 20	1 25	1 30	1 35	1 40	1 45	1 50	1 55
Formaggio di capra										
1° qualità kg.	1 40	1 45	1 50	1 55	1 60	1 65	1 70	1 75	1 80	1 85
Formaggio di asina										
1° qualità kg.	1 50	1 55	1 60	1 65	1 70	1 75	1 80	1 85	1 90	1 95
Formaggio di burro										
1° qualità kg.	2 20	2 25	2 30	2 35	2 40	2 45	2 50	2 55	2 60	2 65
2° qualità kg.	2 10	2 15	2 20	2 25	2 30	2 35	2 40	2 45	2 50	2 55
Formaggio di latte										
1° qualità kg.	1 80	1 85	1 90	1 95	2 00	2 05	2 10	2 15	2 20	2 25
2° qualità kg.	1 70	1 75	1 80	1 85	1 90	1 95	2 00	2 05	2 10	2 15
Formaggio di latte magro										
1° qualità kg.	1 30	1 35	1 40	1 45	1 50	1 55	1 60	1 65	1 70	1 75
2° qualità kg.	1 20	1 25	1 30	1 35	1 40	1 45	1 50	1 55	1 60	1 65
Formaggio di latte intero										
1° qualità kg.	1 50	1 55	1 60	1 65	1 70	1 75	1 80	1 85	1 90	1 95
2° qualità kg.	1 40	1 45	1 50	1 55	1 60	1 65	1 70	1 75	1 80	1 85
Formaggio di latte magro										
1° qualità kg.	1 30	1 35	1 40	1 45	1 50	1 55	1 60	1 65	1 70	1 75
2° qualità kg.	1 20	1 25	1 30	1 35	1 40	1 45	1 50	1 55	1 60	1 65
Formaggio di latte intero										
1° qualità kg.	1 50	1 55	1 60	1 65	1 70	1 75	1 80	1 85	1 90	1 95
2° qualità kg.	1 40	1 45	1 50	1 55	1 60	1 65	1 70	1 75	1 80	1 85

P. CANTARELLI - G. DALL'AGLIO - F. FRATELLO - D. LOTTI - G. CANTARELLI

lavorazione e di migliorare la qualità dei nostri formaggi”³⁸. In questo contesto la marchiatura del Bitto è passata dalle 5.700 forme del 1996, alle 8mila del 1998, 13mila del 2000, e 27mila forme nel 2004.

Se l’aumento conseguito durante i primi anni di attività del CTCB era legato alla crescita del numero dei produttori aderenti (che è arrivato a 110, compresi i “dissidenti” delle Valli del Bitto), l’aumento conseguito negli anni precedenti il 2004 è da ascrivere – in un quadro di diminuzione dei capi alpeggiati e delle superfici effettivamente pascolate – all’aumento della produzione media giornaliera di latte ed alla diffusione dell’uso dei concentrati (nonostante il disciplinare li vietasse). La questione degli alimenti extra-pascolo da utilizzare in alpeggio è divenuta un terreno di scontro di opposte visioni sociali della politica agricola e territoriale³⁹. Già Corrado Barberis aveva individuato come l’impiego dei mangimi da parte delle aziende zootecniche della montagna non rappresentasse una mera questione “tecnica”, ma un serio dilemma tra un percorso difficile di valorizzazione di produzioni di qualità ed una facile (ma in prospettiva pericolosa) “scorciatoia”⁴⁰. Ciò è particolarmente vero nel caso dell’alpeggio.

L’uso di concentrati previsto dalle nuove norme di produzione del Bitto è limitato a 3 kg di sostanza secca per capo al giorno, ma senza riferimento al livello produttivo: “Al fine di mantenere il corretto livello di benessere animale⁴¹, è consentita per le lattifere una integrazione dell’alimentazione da pascolo, fissata nei limiti massimi di kg 3 di sostanza secca al giorno, con i seguenti alimenti: mais, orzo, frumento, soia, melasso nella quantità non superiore al 3%”⁴²

Con questa norma si finisce per somministrare concentrati anche a vacche con produzioni che potrebbero essere facilmente coperte dal solo pascolamento disincentivando una buona gestione del pascolamento e rischiando di portare il livello di energia proveniente dall’alimento extra-pascolo al 40% con conseguenze ambientali negative in termini di gestione delle restituzioni di fertilità e possibili alterazione delle caratteristiche organolettiche del latte e del formaggio. Sulla legittimazione dei fermenti selezionati introdotti sotto l’ambigua formula “è consentito l’uso di fermenti che valorizzino la microflora ca-

searia spontanea” basti dire che da anni il loro uso è imposto da alcuni stagionatori ai caricatori (tranne quelli delle Valli del Bitto usciti dal “sistema”), pena il mancato ritiro delle forme.

La tendenza del Consorzio è stata quella di attribuire alle posizioni dei “dissidenti” dell’Associazione Produttori delle Valli del Bitto (costituitasi formalmente nel 1997) che contestano l’uso di fermenti e mangimi, un carattere ideologico e irrazionale autolegittimando, invece, le proprie posizioni in nome di considerazioni “tecniche” suggellate dall’autorità di presunte prove “scientifiche”. Zamboni, presidente CTCB, sosteneva: “Il Consorzio ha cercato il dialogo con la frangia dissidente per approfondire «una questione che deve rimanere prettamente tecnica e non politica» [...] «La modernizzazione di eventuali contenuti sulle norme che vincolano la produzione di formaggi di qualità – precisa Zamboni – altro non fanno che consentire alle aziende agricole di fondovalle, ormai le uniche rimaste, di poter svolgere l’attività di alpeggio con gli stessi animali che stazionano nelle stalle nei mesi invernali, senza incidere sulla qualità del prodotto finale»”⁴³. L’alpeggio deve adattarsi alle esigenze della produzione intensiva, punto. Ai grossi allevatori del fondovalle che – a loro detta - per poter “sopravvivere” sono costretti a produrre sempre di più, un giovane casaro delle Valli del Bitto, Giuseppe Giovannoni, nel corso della discussione svoltasi nell’Assemblea del Consorzio sull’introduzione di concentrati e fermenti rispondeva nei seguenti termini: “Nessuno vi vuol far morire, ma nessuno vi dice di fare Bitto: se non potete produrlo nel modo tradizionale fate altre scelte”. Il fatto è che essi lo vogliono fare o quantomeno vogliono attribuire la denominazione Bitto alla loro produzione. La flessione dei prezzi del Bitto nel 2005 e la disaffezione per il marchio Casera di alcune latterie non giustificano, però, il trionfalismo del Consorzio e delle istituzioni “ufficiali” sulla giustezza della loro “via” alla tipicità.

In ogni caso il fastidio procurato dalla “dissidenza” delle Valli del Bitto è legato al di là di interessi immediati al carattere di inaspettata “resistenza contadina”, tanto più insidiosa per il “sistema” quanto più l’appello alla tradizione e al legame con il territorio entrano in risonanza con i protagonisti di nuove esperienze culturali e di consumo urbane. L’Associazione produttori Valli del Bitto già nel 2001 riservava 200 forme per il “mercato globale” prenotabili via Internet, e nel 2002 era presente al Salone del Gusto di Torino, preludio alla costituzione ufficiale di un Presidio del Bitto Valli del Bitto nell’anno successivo.

ACCORDI E SCONTRI SINO ALLA “DIFFIDA” MINISTERIALE CONTRO I PRODUTTORI STORICI

Nel 2003 la nascita del Presidio Slow Food e le sempre accese polemiche sul tema dei mangimi e dei fermenti (con le inevitabili ripercussioni sulla Mostra del Bitto dove i produttori storici non ottenevano al Concorso alcun riconoscimento) indussero il CTCB ad addivenire ad un nuovo accordo formale, garantito dalla Provincia, con l’Associazione “Valli del Bitto” per dare attuazione al Protocollo siglato nel 1996 sul marchio aggiuntivo da apporre – a fuoco - sullo scalzo in aggiunta al marchio ufficiale. Il 2004 fu un anno di “pace armata” con l’organizzazione alla Mostra del Bitto di Morbegno di due concorsi separati, uno per il Bitto DOP e uno per il Bitto “Valli del Bitto”. Nel 2005 arriva, però, la doccia fredda da parte del MI-PA: il marchio “Valli del Bitto” è incompatibile con la DOP ed in contrasto con le norme che la tutelano. I produttori delle Valli del Bitto

UN LIBRO DA “VEDERE”



Gianpiero Mazzoni è nato ad Albaredo S.Marco nel 1950 dove lavora nel proprio studio in cui, oltre alla fotografia, si occupa di programmi per il recupero e valorizzazione della montagna.

Si è dedicato giovanissimo alla fotografia, ed è stato impegnato professionalmente nell’ambiente lavorando come guardiacaccia presso l’Amministrazione Provinciale di Sondrio, ha ricoperto la carica di vicesindaco del Comune di Albaredo avviando negli anni 80 le prime strutture agrituristiche sugli alpeggi della Valle del Bitto; ha ricoperto l’incarico di Assessore all’Ambiente, all’Agricoltura e al Turismo e successivamente ha ricoperto la carica di Vicepresidente della Comunità Montana di Morbegno. È stato tra i promotori della costituzione del Parco delle Orobie Valtellinesi e del Consorzio per l’Oasi naturale Pian di Spagna lago di Mezzola di cui è stato Vicepresidente; ha ideato e diretto dal 1988 al 1998 la Fiera Regionale dei Prodotti della Montagna Lombarda. Tra le varie iniziative per la valorizzazione e la promozione della cultura di montagna ha ideato e realizzato il Museo dell’Homo Selvadeago a Sacco in Val Gerola e ha promosso il primo censimento dei cicli pittorici di arte popolare nel territorio della Comunità Montana Valtellina di Morbegno.

Per quelli di noi che hanno avuto la ventura di essere bambini in un piccolo paese di campagna (a Rogolo per esempio) negli anni Cinquanta del secolo appena trascorso, i sapori, i rumori e perfino certi odori di allora rappresentano un segno indelebile fissato nel profondo dell’animo. Le mucche che affollavano le stradine del paese per andare ogni mattina all’abbeverata, i riti di un mondo contadino, quell’insieme di gesti che scandivano immutabili da secoli le varie stagioni dell’anno: la semina, la fienagione, la vendemmia, la festa crudele dell’uccisione del maiale a dicembre ... Uno dei momenti più affascinanti e misteriosi, almeno per me bambino, era quando – una volta all’anno - mio nonno Marco si preparava per accompagnare in alpeggio (sù’n mezzana) le sue tre o quattro mucche. Era una cerimonia che coinvolgeva l’intero paese, quasi un rito colmo di segreti, colorato dal racconto di viaggi precedenti costellati di pericoli. Mio nonno, con i contadini di Rogolo, partiva nel cuore della notte. Noi bambini dormivamo profondamente e al risveglio scoprivamo che le mucche del paese erano tutte partite per l’alpeggio. Oggi questo rimane un ricordo, tinto di rosa dalla nostalgia. Un ricordo che ogni anno si scolora sempre di più e che potrà sopravvivere finché noi siamo in vita e abbiamo una buona memoria. Invece, fra cinquanta o anche cent’anni, gli abitanti di Albaredo (e, con un’estensione a macchia d’olio, quelli delle valli del Bitto) avranno ancora nitide e chiare le immagini della cultura contadina che ha scandito il ritmo lento e sicuro delle giornate dei loro antenati. In un

Bitto: una storia esemplare, una questione aperta

futuro lontano avranno a disposizione non una semplice narrazione di gesti, di riti e di attività, ma potranno rievocare la vita quotidiana di un tempo, con i suoi modi di pensare e di vivere, cogliendone la sostanza attraverso uno specchio ben più efficace: quasi 180 fotografie. E questo grazie a Gianpiero Mazzoni che, con il suo volume *Pastori nelle valli del Bitto*, uscito nell'estate del 2004, si riconferma un vero poeta. Un poeta che invece di scrivere con la penna, crea con la macchina fotografica. Immagini rigorosamente in bianco e nero che documentano con scienza e amore il mondo dei pastori.

Questo libro è tanto più prezioso in quanto permette a un piccolo rettangolo di vita di lasciare, invece, una traccia profonda nel tempo. È un libro bello, con tante foto indimenticabili. È un libro che suscita emozioni. Di regola non ci si diverte e non si ride nelle fotografie di Gianpiero Mazzoni. C'è la fatica, c'è la solitudine. Il filo conduttore, l'accordo che risuona dalla prima all'ultima pagina, sottolinea un concetto chiaro: "è una vita dura". Una vita che noi osserviamo affascinati, ma che difficilmente – mi verrebbe voglia di dire mai – saremmo disposti a condividere, almeno in questo modo. Il bianco e nero, poi, lo fa quasi apparire un libro senza tempo. Io credo che se un fotografo avesse immortalato le stesse scene, gli stessi soggetti nel 1904, cent'anni fa, pochissime sarebbero state le immagini diverse.

Gli oggetti, infine, fotografati nel loro ambiente sembrano riprendere vita, anzi sono segni di vita. C'è una fotografia, nella sezione intitolata "I pastori", che apre alla speranza. Il sogno che questa vita non sia poi così dura come appare e che possa resistere un po' di più è nel sorriso smagliante di tre caccini (ragazzi pastori), che giustamente una didascalia definisce "beati". Pastori nelle valli del Bitto, infine, è la conferma della grande maestria di Gianpiero Mazzoni nel cogliere e nel raccogliere immagini del mondo contadino. È un volume importante (il terzo per Gianpiero Mazzoni), che non dovrebbe assolutamente mancare sullo scaffale di chi vuol conoscere, gustandola pian piano nel tempo, la cultura contadina della Provincia di Sondrio.

Renzo Fallati

Pastori nelle valli del Bitto

immagini / di Gianpiero Mazzoni

testi di Ettore Del Nero, Fausto Gumeroli

Pro Loco Valle del Bitto di Albaredo, 2004.

www.valtellinadascoprire.com

e-mail: progea@novanet.it



escono dal CTCB e boicottano la Mostra del Bitto. Viene nel frattempo realizzata la Casera di stagionatura di Gerola Alta e Slow Food, di fronte alle posizioni ministeriali, ribadisce l'appoggio al Presidio e all'Associazione "Valli del Bitto" concedendo, in via del tutto eccezionale, la marchiatura del *formaggio-che-non-si-può-chiamare-Bitto* con il suo marchio. La grande stampa (Corriere della Sera, Il Giornale, La Repubblica) seguendo nette prese di posizione di organi specializzati assume posizioni di simpatia per la tenace e per molto tempo isolata battaglia dei "difensori del Bitto".

La storia del Bitto rimane pertanto aperta. Se discutere appassionatamente di Bitto contribuirà a rendere trasparenti le posizioni degli attori sociali e politici su questioni socialmente rilevanti quali la (ri)localizzazione della produzione agroalimentare, l'accorciamento delle filiere, la deindustrializzazione della produzione agricola e la ricomposizione del divorzio tra agricoltura e ruralità, il Bitto dimostrerà che le cose buone da mangiare sono anche buone per pensare.

Note

1. O. Lando, Commentario delle più notabili, & mostruose cose d'Italia, & altri luoghi: di lingua Aramea in italiana tradotto. Con un breve catalogo de gli inuentori delle cose che cose che si mangiano et beuono, nouamente ritrovato, Cesano Bartolomeo, Venezia, 1553.
2. S. Jacini, Sulle condizioni economiche della Provincia di Sondrio. Memorie di Stefano Jacini, Stabilimento Civelli Giuseppe 1858, Milano 2a ed., p.
3. "Notizie statistiche intorno alla Provincia di Sondrio (Valtellina)", in: Bollettino di statistiche economiche italiane e straniere, Annali Statistica, XL, 1834, 241-280 (p. 254).
4. A. Del Majno, "Memorie sull'agricoltura del dipartimento dell'Adda", in: Re Filippo, Annali dell'agricoltura, Tomo XVIII, Milano 1813.
5. Regione Lombardia, Settore Cultura e Informazione, Servizio biblioteche e beni librari e documentari, Agricoltura e condizioni di vita dei lavoratori agricoli lombardi: 1835-1839. Inchiesta di K. Czernig, Editrice bibliografica, Milano, 1986, pp.721-722.
6. Società Agraria di Lombardia, Atti della commissione d'inchiesta sui pascoli alpini, Vol I, fasc. I "I pascoli alpini della Valtellina", Premiata Tipografia Agraria, Milano, 1902; Vol I, fasc. II "I pascoli alpini della Valtellina", Premiata Tipografia Agraria, Milano, 1903; Vol I, fasc. III "I pascoli alpini della Valtellina e del Chiavennese", Premiata Tipografia Agraria, Milano, 1904.
7. Esperto caseario e zootecnico locale; dopo gli studi presso la Scuola di caseificio di Reggio Emilia si adoperò per lunghi anni per promuovere il miglioramento della qualità del formaggio Bitto organizzando sin dagli anni '20 corsi per casari, morì a Sondrio nel 1947.
8. G. Melazzini, "Il caseificio in Valtellina", In: Società Agraria di Lombardia, Atti della Commissione d'inchiesta sui pascoli alpini. «I pascoli alpini della Valtellina» Volume I, Fascicolo III, Milano Premiata Tipografia Agraria, 1904. pp. 203-214.
9. Ivi, p. 207.
10. L'orientamento commerciale e la conseguente organizzazione imprenditoriale dell'alpicoltura delle vallate orobiche valtellinesi e dei contigui pascoli alpini dell'Alta Valbrenbana, più che all'estensione e alla configurazione dei pascoli o alla qualità del pabulum (certamente buone, ma inferiori a quelli dei vasti pascoli di alta quota ricchi di erbe aromatiche dell'Alta Valtellina), può essere ricondotto a due ordini di fattori: 1) la scarsa densità del popolamento delle vallate orobiche, fortemente boschive ed esposte a nord, ha determinato una scarsa pressione della colonizzazione pastorale comunicativa con la conseguente cessione in affitto dei pascoli da parte dei grandi proprietari e delle stesse comunità locali; 2) la vicinanza, via Lario e gli importanti percorsi della Valbrenbana (strada Priula), alle piazze mercantili di Como e di Bergamo e la relativa facilità, sempre mediante la percorrenza dell'asta del Brembo, della transumanza con le pianure del milanese e del cremasco con la conseguente presenza sugli alpeggi di consistenti mandrie bovine con svernamento nella Bassa sin dal XVI secolo.
11. Recinto, delimitato da muretti a secco, dove le mandrie sono confinate, specie durante il riposo notturno.
12. G. Melazzini, op. cit., p. 206.
13. Significativa delle vicende di "costruzione sociale della tipicità" e dell'influenza determinante degli orientamenti del mercato, mediati dai commercianti e stagionatori di formaggio, è la vicenda del "Branzi" che da formaggio con forti affinità all'attuale Bitto con la crisi della piazza di Branzi quale centro di commercio caseario e con la diminuzione dell'offerta del prodotto d'alpe (in relazione alla cessazione della transumanza dei bergamini), diventa un formaggio semigrasso, prodotto anche in inverno e cotto a 46-47°C.
14. Serpieri utilizza per descriverne le produzioni le locuzioni "uso Bitto" (è il caso della Val Lesina "Il caseificio in questa zona è indirizzato alla produzione di formaggio grasso uso Bitto", A. Serpieri, op. cit., p. 111) e "tipo Bitto" (è il caso dell'Alpe Granda in Val Masino: "L'alpe Granda appartiene al comune di Ardenno [...] si fabbrica formaggio grasso, tipo Bitto, che trova smercio a Morbegno"), ivi, p. Per le altre alpi della Val Masino, della Val dei Ratti, la Val Tartano ("Il caseificio è indirizzato alla produzione di formaggio grasso, che, in forme del peso di 16-17 kg [...] si vuol vendere al famoso mercato di Branzi, nell'alta valle Brembana", ivi, p. 80) e le altre vallate orobiche minori il riferimento è semplicemente al "formaggio grasso". Qualche anno più tardi nella redazione della relazione su i "I pascoli alpini della Provincia di Bergamo" (Società Agraria di Lombardia, Atti della Commissione d'inchiesta sui pascoli alpini. "I pascoli alpini della provincia di Bergamo" Volume II, Milano Premiata Tipografia Agraria, 1907.) il medesimo autore per le produzioni delle alpi dell'Alta Valbrenbana utilizzerà le locuzioni "formaggio grasso tipo Bitto" (ivi, pp.33 e 24) o

la più vaga "formaggio grasso, di tipo analogo al Bitto" (ivi, p. 16). Nella più tarda indagine sui pascoli alpini della provincia di Como (Società Agraria di Lombardia, Atti della Commissione d'inchiesta sui pascoli alpini. "I pascoli alpini della provincia di Como" Volume III, Milano Premiata Tipografia Agraria, 1912.) troviamo che in Val del Liro e Valle Albano "si fabbrica formaggio grasso tipo Bitto, che trova buono smercio sul mercato di Dongò", Ivi, p. 309. È interessante osservare che in queste zone si produce tutt'oggi ottimo formaggio "Lariano grasso d'alpe" che in alcuni casi è prodotto con percentuali elevate di latte di capra (25-30%) e, probabilmente, si avvicina maggiormente al Bitto di un secolo fa dell'attuale produzione valtellinese.

15. A. Serpieri, op. cit. p. 95.
16. Appare significativo che le stime produttive dei primi anni '80 collimino con questa valutazione. Fausto Gusmeroli (F. Gusmeroli, "Tipicità e tecnologia dei prodotti caseari" in: F. Gusmeroli e R. Sozzoni - a cura di - La Valtellina e i suoi formaggi, Banca Popolare di Sondrio, 1984, p. 56) per quegli anni indica una produzione di Bitto di 2.000-2.500 q.li.
17. G. Bianchini, op. cit., p. 104.
18. Provincia di Bergamo, Servizio Sviluppo agricolo e forestale, Latte e formaggi, Prodotti bergamaschi di qualità, a cura di G. Oldrati e S. Ghiraldi, Stamperia Editrice Commerciale, Bergamo, 1999, p. 91.
19. "La Rezia agricola" -organo della cattedra ambulante di agricoltura, del comizio agrario e delle associazioni rurali- del 1° ottobre 1907, Anno I, n. 10.
20. Ivi.
21. Touring Club Italiano, Guida gastronomica d'Italia, Milano, 1931.
22. Ivi, p. 54.
23. Ivi, p. 92.
24. Gli altri soci partecipanti alla costituzione del Consorzio erano: Ezio Piganzoli di Rasura, Camillo Angelini di Morbegno, Daniele Zugnoni di Cosio Valtellino, Fausto Acquistapace di Cosio Valtellino, Iseo Mazzoni di Albaredo per S. Marco, Giuseppe Tarabini di Pedesina, Gaetano Curtoni di Gerola Alta, Alessandro Arrigoni di Bema, Adolfo Passerini di Morbegno, Mario Mazzoni di Albaredo per S. Marco, Luigi Orlandi di Cosio Valtellino, Gioachino Fallati di Gerola Alta, Lazzaro Rocco Curtoni di Gerola Alta, Francesco Curtoni di Gerola Alta.
25. Il minor calo della produzione rispetto al numero di alpi riflette l'accorpamento di alcune piccole alpi con altre più estese e l'abbandono di quelle più piccole e meno produttive.
26. Regolamento del Comitato permanente per il marchio di qualità e tutela "Valtellina" per il settore lattiero caseario (approvato dalla Giunta esecutiva del marchio il 21-9-1983): In appendice a F.Gusmeroli, R. Sozzani (a cura di), op. cit. pp. 68-69.
27. F. Gusmeroli, "Tipicità e tecnologia dei prodotti caseari" in: La Valtellina e i suoi formaggi a cura di F. Gusmeroli e R. Sozzoni, Banca Popolare di Sondrio, Sondrio, 1984, p. 58.
28. F. Gusmeroli, comunicazione personale, 2006.
29. G. Lorenzini, Rezia Agricola, n. 6, 1953, p.8.
30. "Spafa" = Servizio provinciale agricoltura, foreste, alimentazione (struttura decentrata della Giunta Regionale della Lombardia, settore Agricoltura e Foreste); "Apa" = Associazione provinciale allevatori (struttura provinciale della Associazione italiana allevatori e delle organizzazioni di specie e di razza con finalità istituzionali nel campo del miglioramento genetico -incremento delle produzioni zootecniche - ma impegnata anche nella fornitura di servizi tecnici specialistici sovvenzionati dall'ente pubblico e - mediante strutture collegate - in attività economiche nel campo della commercializzazione degli animali, materiale genetico, alimenti per il bestiame e mezzi tecnici; "Apl" = Associazione produttori latte (una struttura prettamente burocratica emanazione - di fatto - della Federazione provinciale coltivatori diretti esercitante funzioni legate principalmente alla gestione delle quote latte.
31. Il Coltivatore Valtellinese n. 15, 30 ottobre 2001, p. 4.
32. È una stima che si ricava dal rapporto 1:3 tra la produzione in alpeggio delle capre e quella delle vacche (un rapporto sancito anche dai rispettivi valori in denaro riconosciuti ai proprietari delle lattifere dai caricatori) e che tiene conto del numero di vacche da latte e di capre presenti nell'area storica ai tempi dell'Inchiesta sui pascoli alpini di inizio '900 come riportati in A. Serpieri, op. cit..
33. Fanno eccezione le vallate dell'Alta Valbrenbana dove il "bando delle capre" venne introdotto sin dalla prima metà del XIX secolo, ma dove le alpi erano per lo più caricate da bergamini che si trasferivano con il loro bestiame in pianura durante l'inverno e che dalla fine del medioevo avevano rinunciato alle capre. Anche nell'ambito della stessa Valle del Bitto va registrato come, nel comune di Albaredo, alcune alpi fossero prive di capre già all'inizio del XX secolo (Cfr. A. Serpieri, op. cit., p.)
34. L'atteggiamento del Melazzini è spiegabile con la frequentazione della Scuola casearia di Reggio Emilia, ai tempi all'avanguardia in Italia, e con l'assorbimento di elementi della cultura della borghesia agraria e intellettuale.
35. G. Bianchini, op. cit., p. 33.
36. Atlante dei prodotti tipici, cit. p.
37. MANCA TESTO
38. P. Vanini e A. Zamboni, "Il futuro è nelle nostre mani" in: Agrivalentina, bimestrale di informazione tecnica dell'A.P.A. e C.T.C.B., anno due, n. 1 feb/mar 2006.
39. cfr. M. Corti, "Formaggi in alpeggio: dilemmi tecnici e discorsi sociali" (Caseus, VIII, n.6, 2003, 36-43)
40. "(...) le province alpine possono superare il loro handicap nei confronti della pianura o uniformando le proprie tecniche produttive a quelle della pianura stessa (in questo caso i mangimi giocano un ruolo strategico) o esaltando i caratteri specifici del proprio ambiente, attraverso una valorizzazione dei prodotti tipici, destinati ad un mercato di qualità. Sono evidenti le ragioni ecologiche e culturali che rendono preferibile questa seconda soluzione, ma sono pure evidenti le ragioni che rendono più facile la prima", C.Barberis, "L'agricoltura dell'arco alpino italiano", in: Accademia Europea di Bolzano (a cura di), Agricoltura nell'arco alpino, quale futuro? Un bilancio dei problemi attuali e delle soluzioni possibili, Milano, 1996, 17-70.
41. Nel linguaggio tecnoburocratico del Consorzio e delle altre agenzie ricorre spesso l'aggettivo "corretto"; in questo caso il riferimento al "benessere" rappresenta un piccolo capolavoro di ipocrisia con un ossequio al "politicamente corretto" per nascondere l'ispirazione produttivista della norma.
42. Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione d'origine protetta "Bitto". Pubblicato su: GU n.168 del 21-07-2005.
43. Centro Valle , 10 febbraio 2002, p. 6.

TEMPIO DEL BITTO



La casa del formaggio Bitto è a Morbegno, i fratelli Ciapponi hanno realizzato un vero e proprio tempio di questo pregiato prodotto degli alpeggi. Entrare in questo negozio è come assaporare il clima dei pascoli alpini delle valli del Bitto. Lungo le ripidissime scale che portano nelle profonde cantine è come entrare nelle viscere di Morbegno, si incontra subito un profumo di formaggi stagionati anche fino a dieci anni ed oltre. Le forme di Bitto sono esposte su scalere in legno di larice lavorate pulite e rivoltate quotidianamente tenute ad una temperatura e umidità naturale che conserva le caratteristiche, anzi ne esalta i profumi e gli aromi. Una vera e propria esposizione di forme selezionate negli alpeggi delle valli del Bitto dai proprietari del negozio, profondi conoscitori delle tecniche di produzioni locali e esperti nella conservazione e valorizzazione del Bitto. In questo negozio riconosciuta dalla Regione Lombardia come uno dei negozi storici si può acquistare il formaggio Bitto, sicuri di trovare il massimo della qualità delle produzioni autentiche delle zone di origine.

Tempio del Bitto
Piazza 3 novembre
Morbegno (Sondrio)
www.ciapponi.com

Speciale a cura di.....

Foto di.....