

# Il Bitto: una sintesi storica

di Michele Corti

Il formaggio della valle del Bitto è conosciuto - con questo nome - da secoli per la sua eccellenza. Ortensio Lando, nel XVI secolo, lo cita nel suo “catalogo” delle “cose che si mangiano e beveno” in Italia<sup>1</sup>. A proposito dell’attuale provincia di Sondrio, allora dominio dei Grigioni 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 alberghero della Valtellina – in data 1629 si rinviene un’annotazione relativa alla vendita di alcune forme di “formaggio di Val del Bitt”.

Queste testimonianze non significano che il Bitto non fosse già prodotto e conosciuto da secoli anche molto lontano dall’area di produzione. Nel Quattrocento appare la prima testimonianza iconografica sull’esistenza del Bitto o quantomeno di un formaggio ad esso molto simile. Proviene dall’Oratorio dei Disciplini di Clusone e raffigura (nell’affresco del miracolo di Cana) una forma intera di formaggio con lo scalzo concavo collocata sulla tavola non di piatto ma di taglio (ad indicare che il formaggio era duro e quindi ben stagionato). Indirettamente possiamo retrodatare ancora di qualche secolo la realtà del Bitto grazie ai documenti (XI-XII secolo) che testimoniano l’interesse dei monasteri e dei vescovi (all’apogeo della loro potenza) ad accaparrarsi alpeggi nelle Valli del Bitto. Un interesse che non può non essere messo in relazione con il “frutto” degli alpeggi, ovvero un formaggio pregiato in grado di conservarsi a lungo e di viaggiare per terra e sulle imbarcazioni lariane sino a Milano e oltre. Di certo, però, il Bitto è di quei formaggi la cui origine va rintracciata molto prima, nell’età del ferro quando l’arte casearia assume quei tratti (tecniche utensili) che si sono conservati sino ad oggi. Come molti altri formaggi nei secoli dello sviluppo dell’allevamento bovino da latte sulle Alpi (XVI-XVII) il Bitto ha assunto una veste “moderna”. Ha con molta probabilità (l’affresco di Clusone ne è un indizio) aumentato le dimensioni delle forme e ridotto la quota di latte ovicaprino in relazione all’aumentato numero di vacche da latte allevate in tutte le Alpi. Come tutti i formaggi di antica origine il Bitto (o il proto Bitto) nasce a latte misto, dalla miscela di latte ovino, caprino e vaccino. Sino all’Ottocento le pecore anche in Valtellina e nelle valli Bergamasche e in Valsassina erano munte regolarmente per produrre

---

<sup>1</sup> O. LANDO, *Commentario delle piu notabili, & mostruose cose d'Italia, & altri luoghi: di lingua Aramea in italiana tradotto. Con vn breue catalogo de gli inuentori delle cose che cose che si mangiano et beueno, nouamente ritrovato*, Cesano Bartolomeo, Venezia, 1553.

formaggi pecorinbi o misti ed è altamente probabile che anche il Bitto abbia avuto apporti di latte ovino in passato. A differenza di altri formaggi, però, che hanno abbandonato l'apporto di latte ovicaprino (Bagoss, Asiago per fare degli esempi) il Bitto ha conservato il latte di capra e questo è un elemento irrinunciabile della sua identità che i produttori storici hanno difeso strenuamente contro l'omologazione "moderna".

Passando a tempi a noi più vicini e che ci offrono una pluralità di fonti osserviamo che nel corso del XIX secolo troviamo numerosi riferimenti degli scrittori alla grande qualità del formaggio "della Valle del Bitto". Esso viene in qualche caso indicato semplicemente come formaggio "del Bitto", ma viene introdotta una prima forma di sostantivizzazione nella formula formaggio "Val di Bitto" (utilizzata dal valtellinese Francesco Visconti Venosta) che, al contrario di quella "Bitto" *tout court*, lascia impregiudicato il preciso riferimento geografico.

Uno dei riferimenti più significativi al "formaggio del Bitto" è quello di Stefano Jacini, scrittore di cose agrarie, ma anche esponente della Destra storica, 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. S. JACINI, 1853"<sup>2</sup>.

La produzione della Valle del Bitto è citata da diverse fonti. Tra queste 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"<sup>3</sup>.

Più seri intendimenti animavano l'Imperial Regio Medico Provinciale, Dott. Lodovica Balardini, che in una nota prende in esame in modo approfondito diversi aspetti dell'economia agricola e, soprattutto, dell'allevamento del bestiame. In questa sede mette in evidenza la superiore qualità del "formaggio del Bitto", unico degno di menzione oltre agli "stracchini di Bormio".

Le vacche somministrano generalmente molto latte, specialmente quando pascolano sui monti, per l'ottima qualità delle erbe, e si ha quindi buona copia di eccellente burro che si spedisce nell'estate anche fuori di provincia, e 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)<sup>4</sup>.

---

<sup>2</sup> S. JACINI, *Sulle condizioni economiche della Provincia di Sondrio. Memorie di Stefano Jacini*, Stabilimento Civelli Giuseppe 1858, Milano 2<sup>a</sup> ed., p.

<sup>3</sup> *Descrizione della Valtellina e delle grandiose strade di Stelvio e dello Spluga*, Milano, Società Tipografica de' Classici Italiani, 1823

<sup>4</sup> «Notizie statistiche intorno alla Provincia di Sondrio (Valtellina)», in: *Bollettino di statistiche economiche italiane e straniere, Annali Statistica*, XL, 1834, 241-280 (p. 254) .

Francesco Visconti Venosta nelle sue “Notizie statistiche intorno alla Valtellina” del 1844, cita oltre al formaggio “Val di Bitto” anche quelli di Chiavenna e Bormiese, ma nota che il “Val di Bitto” viene esportato a Como e Milano, e non manca anch’egli di affermarne la superiorità : “assai migliori [i formaggi] riescono nella valle del Bitto sopra Morbegno” attribuendola al “migliore metodo di prepararli”.

Colle mandre viene il prodotto dei latticini. Questi scarseggiano al consumo della popolazione in quella parte della Provincia, che come si disse, non alleva che il bestiame occorrente all'agricoltura; ivi le vacche sempre aggiogate al carro, e mal pasciute danno poco latte; si fa un pessimo formaggio detto *Scimuda* non mangiabile che dai poveri, e burro scarso, e cattivo, sia pel latte spesso stantio commisto a quello di capra, sia per l'imperizia del fabbricarlo. Bormio e Chiavenna invece, che alpeggiano le loro vacche nell'estate, danno buon buttiro, e buoni cacci, ma forse non tanto quanto l'ottima pastura ripromette, assai migliori riescono nella valle del Bitto sopra Morbegno, credo per il migliore metodo di prepararli. In questa vallata, i proprietari, o conduttori de' pascoli prendono a fitto da diversi contadini il numero di vacche loro occorrente, a un luigi circa per capo, dal principiare di luglio fino alla metà di settembre; a Bormio invece si fa a *socio*; ogni comunità (là le proprie bestie; tutte queste alpeggiano, o come dicono essi, caricano la montagna, otto la custodia di appositi mandriani; scorsi circa 20 giorni, due probe persone, elette dagli aventi interesse dette co'd'alp (capi d'alpe), pesano mattina e sera il latte che si mugne da ciascheduna bestia, e, dal complesso di queste due pese, si stabilisce la quota di utile, e come si dice là la *frua*, di ciascheduno per tutta la stagione, dedotte in proporzione le spese, e l'erbatico, ossia la tassa che par ogni capo si paga, per il pascolo, ai comune. Il formaggio Bormiese si consuma in Provincia, quello di Chiavenna, e Val di Bitto si esporta a Milano, ed a Como. Si calcola che la Provincia fabbrichi 3500 quintali di caccio, e ne esporti circa la metà; oltre 1200 di ricotte, e 1700 di strachini<sup>5</sup>.

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

---

<sup>5</sup> F. VISCONTI VENOSTA, « Notizie statistiche intorno alla Valtellina », in: *Annali Statistica*, Vol. LXXX, 1844, 269-279, (pp. 257-258).

Bergamasca e Milanese, ed assai poco se ne smercia nel dipartimento.  
A. DEL MAJNO, 1813<sup>6</sup>

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 distinguono da quelle destinate al mercato comasco e milanese per l'aggiunta di zafferano. Questa indagine appare importante anche perché 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 per alcuni mesi nei magazzini entro la città di Como, per cui da taluni si pratica di lasciarvelo stagionare e quindi spedirlo 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. Buoni pascoli trovansi pure nella valle Grosina, Rezzalo, in Valfurva, in Valdidentro, etc. in essi risulta il formaggio di minor bontà del predetto. Le alpi del distretto di Bormio per essere molto elevate e fredde sono frequentate, ne' due, o tre mesi dell'anno in estate, più dalle pecore provenienti dalla Lombardia e dalla Bergamasca, di quello che dai bovini locali, contandovenese ragguagliatamente un anno coll'altro fino a 23.400. I molti pascoli alpini esistenti nel distretto di Chiavenna sono di natura magra e molto sassosi, per cui i latticinj riescono di mediocre bontà. Nei luoghi più erti delle dette alpi soglionvi pascolare circa 2.500 pecore procedenti come sopra, pagandoci per ogni capo L. 1.70 ragguagliatamente per li sud.ti tre mesi estivi. 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)<sup>7</sup>.

Il capitolo ottocentesco della storia del Bitto non può non comprendere un

---

<sup>6</sup> A. DEL MAJNO, «Memorie sull'agricoltura del dipartimento dell'Adda», in: Re Filippo, *Annali dell'agricoltura*, Tomo XVIII, Milano 1813.

<sup>7</sup> 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. CZOERNIG, Editrice bibliografica, Milano, 1986, pp.721-722.

riferimento alla presenza del Bitto all'*Esposizione italiana* di Firenze organizzata nel 1861 per celebrare l'unità nazionale anche attraverso la diffusione della conoscenza delle varie e varieguate plaghe di un paese ancora per lo più sconosciuto (anche nei suoi aspetti agroalimentari) ai suoi stessi abitanti. L'almanacco Valtellinese del 1862, in un articolo relativo alla suddetta esposizione, riporta l'elenco degli espositori valtellinesi e dei relativi oggetti inviati. Nell'elenco dei prodotti inviati, al n. 4 si trova 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 non può essere considerato un prodotto "storico" della Valtellina, ma solo di un ben determinato areale; si tratta di un'asserzione che parrebbe ovvia se solo ci si considerassero le profonde modalità 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 rendersi conto di questa realtà basta visitare gli alpeggi della Valchiavenna e della Val Malenco con decine di baite dove ogni famiglia produceva con il poco latte disponibile i propri formaggetti magri o semigrassi e il burro.

All'inizio del '900 gli Atti della Commissione d'inchiesta sui pascoli alpini delle Valtellina e della Valchiavenna<sup>8</sup> fotografano una situazione che vede forti disparità di organizzazione dell'attività pastorale. In buona parte del territorio l'attività alpestre è legata a forme di economia di sussistenza (autoconsumo) che caratterizzano anche la produzione casearia estiva in alpe. La produzione di formaggio magro e di burro (quest'ultimo destinato in larga misura alla vendita) caratterizzava le alpi pascolive con ridotta estensione dei pascoli e quelle utilizzate direttamente da parte dei contadini-allevatori, vuoi mediante diritti di uso civico, vuoi attraverso la forma del consolidamento del diritto d'uso in proprietà condominiale indivisa.

Le modalità di esercizio dell'alpeggio erano caratterizzate nel modo seguente: in Val Chiavenna, i grandi alpeggi della Val S. Giacomo e della Val di Lei erano utilizzati da allevatori provenienti dal piano di Colico e da altre località comasche e della bassa Valchiavenna; essi erano gestiti su base individuale "dissociata"; ciascun titolare di quote di proprietà dell'alpe gestiva il pascolamento e la lavorazione del latte per proprio conto. Le baite potevano essere sparse sul pascolo o aggregate in insediamenti a "villaggio".

In Val Grosina e in Alta Valtellina prevalevano forme di colonizzazione pastorale

---

<sup>8</sup> 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.

basate sulla presenza di baite private isolate o più o meno aggregate dalle quali era possibile accedere ai pascoli comunali; in Val Malenco le alpi erano di proprietà comunale, ma erano utilizzati mediante uso civico dai comunalisti che salivano direttamente in alpeggio utilizzando baite aggregate in insediamenti del tipo a “villaggio”. Le gestione associata dell'alpeggio (con l'affidamento del bestiame dei comunalisti ad un capo alpe e l'assunzione di un casaro professionale) era presente in alcuni casi, specie in Alta Valtellina, ma rappresentava una situazione minoritaria. Non va neppure dimenticato che nel Bormiese la disponibilità di grandi estensioni di pascoli di alta quota consentiva ai comuni di affittare “montagne” ai proprietari di grandi greggi ovis. Queste circostanze gestionali spiegano (oltre all'elevato valore del burro) perché un secolo fa in Valtellina e Valchiavenna l'area di produzione di grosse forme di formaggio grasso sul modello dei grandi alpeggi e dei grandi formaggi svizzeri fosse limitata e coincidente in larga misura con alcune valli del versante orobico, oltre che con alcune delle migliori alpi della Val Masino sul versante retico. Giuseppe Melazzini<sup>9</sup>, nella sua memoria su «Il caseificio in Valtellina»<sup>10</sup> allegata al volume relativo alla Valtellina degli Atti dell'inchiesta sui pascoli alpini dei primi anni del XX secolo afferma che fuori della limitata area di produzione del formaggio grasso:

In tutte le altre Alpi valtelinesi fabbricasi, come dissi 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<sup>11</sup>.

*L'area del formaggio grasso (ovvero l'area storica del Bitto)*

All'interno di quest'area che, da secoli<sup>12</sup>, la gestione dell'alpeggio era finalizzata ad una produzione mercantile (di formaggio grasso e di *mascherpa* : la ricotta “grassa”

---

<sup>9</sup> 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.

<sup>10</sup> 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.

<sup>11</sup> *Ivi*, p. 207.

<sup>12</sup> L'orientamento commerciale e la conseguente organizzazione imprenditoriale dell'alpicoltura delle vallate orobiche valtelinesi 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 N, 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.

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 mediante contratti d'affitto novennali, svolgendo essi stessi il ruolo di casari o, più spesso, assumendo casari professionisti. Dalla competenza del casaro (*casèr*), dipendeva in larga misura il risultato economico della stagione d'alpeggio; era pertanto un ruolo di grande responsabilità e prestigio tanto che i casari disponevano di un aiutante per il disbrigo delle incombenze meno qualificate. L'esperienza e l'intelligenza del casaro 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, nella sua pregevole opera sugli alpeggi della Val Tartano<sup>13</sup> 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 «pasto» a «pasto»;
- il periodo della stagione, poiché, col progredire di questa, diminuisce il tasso di grasso nel latte;
- la situazione meteorologica, in rapporto alla temperatura e alle precipitazioni atmosferiche;
- l'affaticamento delle mucche per recarsi al pascolo e ritornare a barek<sup>14</sup>, come pure durante il pascolo .

In base a questi elementi, il casaro esperto varia la temperatura del latte, per la cagliata, la grossezza dei grumi della cagliata triturrata, la grana, e la temperatura da dare a questa, che è la temperatura della cottura, che dev'essere anche in rapporto diretto alla quantità del latte, quindi, più elevata, se il latte nella caldaia è abbondante. Verso la fine della stagione, se giudica che il latte è eccessivamente grasso, lo diluisce leggermente con una quantità di acqua corrispondente al 3-4% del latte.

Arrigo Serpieri<sup>15</sup> nella sua «Relazione sui pascoli alpini valtellinesi»<sup>16</sup>, contenuta nel

---

<sup>13</sup> G. BIANCHINI, *Gli alpeggi della Val Tartano ieri e oggi. Economia e degrado ambientale nella crisi dei pascoli alpini*. Tip. Mitta, Sondrio, 1985, p. 33

<sup>14</sup> Recinto, delimitato da muretti a secco, dove le mandrie sono confinate, specie durante il riposo notturno.

<sup>15</sup> Noto economista agrario, assunse per un certo periodo, anche l'incarico di sottosegretario all'agricoltura nel governo Mussolini.

<sup>16</sup> A. SERPIERI, «Relazione sui pascoli alpini valtellinesi», in: SOCIETÀ AGRARIA DI LOMBARDIA, *Atti della Commissione d'inchiesta sui pascoli alpini. «I pascoli alpini della*

Vol. I dei citati Atti della Commissione di Inchiesta sui pascoli alpini, e il Melazzini, autore di un'appendice sul “Caseificio valtellinese” nell'ambito della stessa inchiesta forniscono utili indicazioni sia relativamente all'area di produzione del Bitto che alle sue caratteristiche.

Il Melazzini riferendosi all'area del formaggio grasso distingue 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 che influiscono notevolmente sulle caratteristiche del prodotto finito. Il “formaggio Branzi” era così denominato dal 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 brenbane; 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 stabilito alla fiera di Branzi del mese precedente<sup>17</sup>. 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 – secondo l'autore - dalla cottura ad una temperatura .

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] per formaggio uso grana; 34-38° R. [42,5-47,5°C] per il *Bitto*.

Le due tipologie venivano dal Melazzini assimilate nel primo caso ad un prodotto “intermedio tra lo Sbrinz e il formaggio di grana”, nel secondo ad un formaggio decisamente più dolce, e tenero e assimilato al Bettelmat<sup>18</sup>. E' 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”<sup>19</sup>.

Tabella 1. - Caratteristiche del Formaggio Bitto indicate da alcuni autori

fonte	Peso (kg)	Latte capra (% totale)	Sos ta latte	Temperatur a al caglio (°C)	Tempo coagulazione (minuti)	Temperatur a cottura (°C)
			e			

*Valtellina» Volume I, Fascicolo III, Milano Premiata Tipografia Agraria, 1903. pp. 1-128.*

<sup>17</sup> G. MELAZZINI, op. cit. , p. 206.

<sup>18</sup> la Fontina non era ancora conosciuta come tale, essendo identificata con un *Gruyere* tenero, ma sul mercato lombardo occidentale era invece ben conosciuto almeno dal XIX secolo il Bettelmat, considerato uno dei migliori formaggi svizzeri.

<sup>19</sup> 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.



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 Insoar (1991)	15-25	10	No	39-49	20-40'	45-53
Disciplinare Dop (Decr. M.I.RI.AGR.AL.FO. 19.4.95)	8-25	< 10% (eventualmente)	No	Non indicata	Non indicato	48-52

Melazzini indica nella Val Tartano e nelle vallate orobiche più ad E: Cervia, Madre, Livrio e Venina, l'area di produzione del "Branzi". Il "Bitto", invece, oltre che nella Val del Bitto veniva prodotto anche nelle valli Lesina, Masino e dei Ratti (nel caso di queste due ultime valli, però, limitatamente agli alpeggi migliori).

La relazione sui pascoli alpini della Valtellina di Arrigo Serpieri grazie a riferimenti quasi sempre puntuali consente di conoscere con sufficiente precisione il quadro della produzione del Bitto, Va precisato, però, che il Serpieri – decisamente più "politico" (non a caso divenne sottosegretario all'agricoltura) -, preferisce indicare come formaggio "tipo Bitto" o "uso Bitto" il prodotto realizzato al di fuori della Val del Bitto<sup>20</sup>; egli, infatti, 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

<sup>20</sup> 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 Ardendo [...] 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 suol 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 *Dongo*", *Ivi*, p. 309. E' 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.

formaggio grasso noto col nome di Bitto e che realmente è un ottimo formaggio<sup>21</sup>

Sia la perentoria classificazione del Melazzini che distingueva “Bitto”<sup>22</sup> dal “Branzi” che le incertezze di definizione del Serpieri, che definisce “tipo Bitto” anche la produzione realizzata da bergamaschi sulle alpi della Valbrenbana e destinata al mercato di Branzi, esprimono le inevitabili ambiguità di un processo di costruzione della tipicità in bilico tra la definizione tecnologica e quella geografica, tra orientamenti qualitativi imposti dalla domanda e determinanti legate a fattori produttivi (competenze dei casari, qualità dei pascoli, sistema alpicolturale e manipolazione del latte).

Dal momento che sia il prodotto destinato al mercato di Morbegno che quello destinato a Branzi (o, meglio, “ai Branzi” secondo la dizione dell’epoca), possono essere legittimamente considerati entrambi antesignani del Bitto attuale, pare importante valutare nel suo insieme l’area valtellinese e quella bergamasca del Bitto nella sua dimensione ed estensione storica di un secolo fa.

Tabella 2. – 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, Verceia)	6	2	33	152	100	152	2	100
Val Tartano (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,	22	16	73	969	1315	969	16	100

<sup>21</sup> A. Serpieri, op. cit. p. 95.

<sup>22</sup> Egli, che focalizzava il suo interesse alla tecnologia e alle caratteristiche mercantili del prodotto sottolineava la similitudine della tecnica di lavorazione utilizzata delle valli limitrofe a quella utilizzata nella Val del Bitto.

Cedrasco, Caiolo)								
Val Ambira (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 dellazona” 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.

Notevolissima era anche la produzione sul versante orobico bergamasco come indicano i dati del Serpieri<sup>23</sup>. L'indagine sui pascoli alpini della provincia di Bergamo venne pubblicata nel 1907, anno inaugurale della Mostra del formaggio Morbegno che sanciva il ruolo della cittadina orobica valtellinese nella produzione e commercializzazione del Bitto. In omaggio alla tendenza che si stava allora consolidando a denominare Bitto solo il formaggio che confluiva sulla piazza morbegnese, *in primis* quello proveniente dalle Valli del Bitto Serpieri indicò, come già osservato, come “tipo Bitto” il formaggio prodotto sugli alpeggi oltre il crinale orobico. Ma non vi è alcuna ragione di ritenere – lo conferma il tecnologo Melazzini - che esso fosse diverso da quello degli alpeggi confinanti. Viene invece identificato dal Serpieri come “Branzi” il prodotto degli alpeggi della porzione più orientale delle valli brembane (in comune di Carona).

Da notare come il Bitto fosse prodotto anche sugli alpeggi del comune di Piazza e quindi in un'area ben più vasta di quella oggi riconosciuta come area del Bitto (in tutto quindici alpeggi posizionati sullo spartiacque). Inutile sottolineare come il formaggio grasso d'alpe, il *formai de mut* dell'alta Val Brembana era nient'altro che il Bitto/Branzi.

Parecchi anni più tardi (negli anni Cinquanta) un geografo come Cesare Saibene distingueva l'area del “formaggio grasso” sulla base della diversità di paesaggio. Dove si produceva storicamente formaggio grasso (Bitto) si osservano invariabilmente grandi casere e i *calecc'*. Altrove una serie di fabbricati con copertura fissa per la lavorazione del latte ma a volte senza la grande casera di stagionatura (dal momento che il principale prodotto era costituito dal burro che doveva essere portato a valle per la vendita e formaggi di minor valore).

L'uniformità dell'organizzazione imprime altrettanta uniformità al paesaggio della zona dei pascoli. Un'eccezione di notevole portata è causata nel settore occidentale del territorio (valli Cervia, Madre, Tartano e Bitto) dall'usanza di fabbricare esclusivamente formaggio grasso (nel settore orientale, cioè nelle valli Livrio, Venina, Arigna, Malgina, Bondone, Carbonella e Belviso, si fabbrica invece burro e formaggio

<sup>23</sup> . SOCIETÀ AGRARIA DI LOMBARDIA, 1907. Atti della commissione d'inchiesta sui pascoli alpini. Vol II, Fasc. III “I pascoli alpini della provincia di Bergamo” Milano, Premiata Tipografia Agraria

semigrasso)<sup>24</sup>.

Tab. 3 - Produzioni casearie degli alpeggi delle valli dell'alta Val Brembana agli inizi del '900

Nome alpeggio	Comune	Paghe	Prodotto
Ponteranica	S. Brigida	60	Formaggio grasso tipo Bitto
Parissolo*	S. Brigida	60	Formaggio grasso tipo Bitto
Valli	S. Brigida	37	Burro e formaggio magro
Avaro	Cusio	173	Formaggio grasso tipo Bitto
Foppa*	Cusio	100	Formaggio grasso tipo Bitto
Colle	Averara	100	Formaggio grasso tipo Bitto
Ancogno*	Averara e Mezzoldo	180	Formaggio grasso tipo Bitto
Gambetta	Averara e Mezzoldo	80	Formaggio grasso tipo Bitto
Cantedoldo	Averara e Mezzoldo	90	Formaggio grasso tipo Bitto
Azzarino/Fioraro/M.te Nuovo	Mezzoldo	172	Formaggio grasso tipo Bitto
Azzarino/Calvetti	Mezzoldo	90	Formaggio grasso tipo Bitto
Cavizzola*	Mezzoldo	82	Formaggio grasso tipo Bitto
Siltri	Mezzoldo	58	Formaggio grasso tipo Bitto
Terzera	Mezzoldo	107	Formaggio grasso tipo Bitto
Cavallo	Piazza Torre	97	Formaggio grasso tipo Bitto
Monte Secco	Piazza	45	Formaggio grasso tipo Bitto
Torcola vaga	Piazza	118	Formaggio grasso tipo Bitto
Torcola soliva	Piazza	94	Formaggio grasso tipo Bitto
Toragello	Mojo de' Calvi	58	Formaggio grasso tipo Bitto
Toracchio	Mojo de' Calvi	80	Formaggio grasso tipo Bitto
Vago	Valleve	30	?
Arale V. con Scessi	Valleve	300	Formaggio grasso tipo Bitto
Fontanini	Valleve	60	Stracchino
Saline	Valleve	70	Formaggio grasso tipo Bitto
Piazzoli	Foppolo	35	?
Arete	Foppolo	100	Formaggio grasso tipo Bitto
Rovera	Foppolo	28	?
Cadelli	Foppolo	20	?
Dordona	Foppolo	18	?
Carisole	Carona e Foppolo	700	Branzi
Val Sambuzza	Carona	133	Formaggini freschi
Sasso	Carona	191	Branzi
Armentagra	Carona	118	Branzi
Mersa	Carona	72	Branzi

Foppe	Carona	66	Branzi
Acquabianca	Carona	105	Stracchini di Gorgonzola
Sardignana	Carona	55	Branzi
Foppobone	Carona	33	?
Lago Gemello	Branzi	173	Branzi
Valle Oscura	Branzi	80	Branzi
Monte Colle	Branzi	133	Branzi
Mezzena	Roncobello	197	Branzi
Grumello	Roncobello	45	Branzi
Zoppo	Bordogna	30	?

\* alpeggi dove attualmente di produce Bitto storico

Sulla base dei dati riportati la produzione di Bitto, all'inizio del XX secolo deve essere valutata<sup>25</sup> in 2.300 q.li<sup>26</sup>. Al mercato di Branzi negli anni precedenti il primo conflitto mondiale la produzione di "Branzi" ivi esitata era valutata in 1.300 q.li. da Branzi il prodotto era inviato agli stagionatori di Bergamo da dove poi raggiungeva diverse piazze della Lombardia e del Veneto e anche le rivendite romane gestite da valtelinesi:

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. Quella fiera ne manteneva inoltre elevato il prezzo<sup>27</sup>.

A Morbegno è probabile pertanto che fossero venduti 1.000 q.li di formaggio Bitto (o "tipo Bitto" se si riserva la denominazione "Bitto" al prodotto della Val del Bitto). Dopo la prima guerra mondiale la piazza di Branzi conobbe, però una profonda crisi con la riduzione della quantità di formaggio grasso trattata a 830-850 q.li negli anni 30<sup>28</sup> e il rapporto tra le due piazze divenne sempre più favorevole a Morbegno. La crisi di Branzi era determinata da due ordini di fattori: 1) la concorrenza del grana prodotto a costi sempre più competitivi dai caseifici della Bassa metteva fuori mercato il prodotto di Branzi che i grossisti bergamaschi commercializzavano quale

<sup>25</sup> Tenuto conto di una durata media dell'alpeggio di 83 giorni, di una produzione media giornaliera per vacca di 4,2 kg, di una produzione media per capra di 1,3 kg, di una resa del 10,6% ed eseguite le opportune detrazioni per il consumo alimentare del latte da parte del personale e dell'utilizzo di una parte del latte di capra per la produzione della *mascherpa*.

<sup>26</sup> 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.

<sup>27</sup> G. BIANCHINI, op. cit., p. 104.

<sup>28</sup> 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.

formaggio da grattugia; 2) la riduzione del numero delle vacche da latte caricate dai *bergamini* transumanti (essi sempre più spesso, nel periodo tra le due guerre, tendevano a lasciare in pianura le vacche da latte più produttive monticando animale asciutto proprio o “preso a guardia” dagli affittuari della Bassa). A questi fattori, pur in un contesto di generale depressione dei mercati zootecnici e caseari legato alle vicende economiche internazionali e nazionali, faceva riscontro un maggior dinamismo di Morbegno che, negli anni precedenti la prima guerra mondiale aveva avuto modo di manifestarsi con importanti iniziative.

### *La mostra di Morbegno*

I primi anni del secolo sono anni d'oro per il Bitto. A Morbegno capiscono che investire in questo formaggio che da secoli ha una grande reputazione significa strappare a Branzi l'egemonia della sua commercializzazione e fare del Bitto un elemento di volano di un più ampio commercio caseario. Nel 1906 i produttori di Bitto che, sia pure con l'incoraggiamento del Comizio agrario, mostravano già allora di essere capaci di aggregarsi e di sapersi “promozionare” sono presenti all'Expo milanese e ottengono un importante riconoscimento. Nel 1907 viene organizzata a Morbegno la prima *Mostra casearia provinciale*. La Mostra casearia del 1907 viene considerata la prima edizione della *Mostra del Bitto* (tanto che a Morbegno ci si prepara all'edizione del centenario nel 2007) ma, in realtà prevedeva – secondo una prassi che verrà rinnovata nel tempo - un concorso anche per altre categorie di formaggi.

La manifestazione, negli intenti dei promotori, avrebbe dovuto costituire un punto di riferimento e di confronto per l'intera produzione casearia provinciale; erano previste anche le categorie del formaggio semigrasso e magro per le quali concorsero anche le latterie di Grosotto (Alta Valtellina) e di Monte Spluga (Valchiavenna). Per quanto riguarda il Bitto le categorie erano due: quella del prodotto d'annata, alla quale partecipavano i caricatori d'alpe e quella del prodotto oltre l'anno cui partecipavano gli stagionatori. A quest'ultima categoria erano riservate le medaglie d'oro.

L'ammissione di formaggi “Bitto” e “tipo Bitto” lasciava aperta la questione dell'estensione dell'area di produzione del “Bitto”. Quest'ultimo veniva identificato con la sola Valle del Bitto, ma l'ammissione ad un'unica categoria concorsuale equiparava di fatto le produzioni ottenute negli alpeggi delle valli limitrofe. La tendenza ad uniformare i caratteri merceologici della produzione emergeva nel consiglio di standardizzare il procedimento di lavorazione in un aspetto cruciale quale quello della temperatura di cottura. Mentre Melazzini aveva già identificato il “Bitto” destinato al mercato di Morbegno con un formaggio semicotto ora 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” che, sia pure innalzata di due ulteriori gradi diventerà quella a tutt'oggi ritenuta “canonica”. Il chiaro orientamento verso la convergenza verso un'unica tipologia in grado di fare della piazza di Morbegno l'unico mercato del Bitto emergeva anche nell'ammissione di formaggio “colorato o non” che apriva le porte alla produzione della Val Tartano.

La Giuria ha trovato che, per la maggior parte, i formaggi esposti a Morbegno sono buoni e ben fatti : tuttavia in essi si riscontrano ancora dei difetti, principali dei quali sono l' imperfetto spurgo della cagliata, e l'occhiatura non ben riuscita. 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 é 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. Raccomandò inoltre pulizia, pulizia e non troppa fretta!<sup>29</sup>

Al concorso per il “Bitto” e “tipo Bitto” d’annata parteciparono 19 caricatori di alpi pascolive: 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, Marde, Venina verso il mercato di Branzi.

#### ELENCO UFFICIALE DEI PREMIATI<sup>30</sup>

DIVISIONE I. Formaggio grasso dell'annata, Bitto e tipo Bitto, colorato o non.

Categoria I. - Per produttori che esercitano cooperativamente il caseificio in Alpe. Alpe Mezzana - Diploma d'onore, L. 60 e medaglia d'argento del Ministero di A. I. e C. al sig. Zecca Antonio e Soci, Regoledo di Cosio. Medaglia di bronzo al casaro Alpe Mezzana signor Mariana Giacinto.[VL]

Categoria II. - Per caricatori d'Alpe: Bomino Vago - Diploma d' onore e L. 60: Curtone Bartolomeo e soci, Gerola [VB]; Ferro - Bongio Domenico e soci, Morbegno [VM]; Luserna - Curti Attilio e soci, Delebio [VM]; Culino - Primo premio di L. 40: Piganzoli Natale e soci, Rasura [VB]; Stavello - Rabbiosi Lorenzo, Rasura [VB]; Legnone - Castelli G. B., Mantello [VL]; Cogola - Rizzalli Alessandro e C. [VL]; Lago - Secondo premio di L. 30 : Mazzoni Paolo e soci, Albaredo [VB]; Scala - Fratelli Bulanti, Tartano [VT]; Porcellizzo - Rodelli Felice e C., San Martino [VM] ; Comunello - Gusmeroli Amadeo, Tartano [VT] ; Pescegallo del Lago - Spandrio Massimo [VB]; Tirinzolo - Terzo premio di L. 20: Rapella Carlo Giuseppe, Morbegno [VT]; Vesenda Alta - Fognini Pietro, Tartano [VB]; Dosso Cavallo - Buzzetti Giovanni e C., Bema [VB]; Dordona - Mainetti Giovanni, Tartano [VT]; Piazza - Petrelli Silvio, Albaredo [VB]; Olano - Cornaggia Antonio e soci, Regoledo (Cosio) [VB]; Orta Soliva - Bertolini Pietro, Morbegno. [VB]; Porcellizzo - Menzione onorevole :

<sup>29</sup> “La Rezia agricola” -organo della cattedra ambulante di agricoltura, del comizio agrario e delle associazioni rurali- del 1° ottobre 1907, Anno I, n. 10.

<sup>30</sup> In parentesi quadre la valle dove risultava sito l'alpe: VB = Val del Bitto; VT = Val Tartano; VL = Val Lesina

Fiorelli Anselmo e soci, San Martino. [VM]

DIVISIONE II. Formaggio grasso di un anno e oltre l'anno, Bitto e tipo Bitto, colorato o non. Categoria unica

Medaglia d'oro grande : Del Nero Luigi, Morbegno ; Medaglia d'oro piccola: Ghislanzoni Carlo, Morbegno; Medaglia d'argento del Ministero di A. I. e C. : Pagani Paolo e Giuseppe, Morbegno.

L'iniziativa della Mostra non rappresentava 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 alla edificazione di una Casera sociale *caricatori* capace di 3.000 forme e nell'autunno di quello stesso anno ne vennero già riposte 1.200. Il Ministero dell'Agricoltura concede un finanziamento di 1.000 L.<sup>31</sup>

Miglior fortuna, e più rapida esplicazione, la casera sociale di Morbegno non poteva avere, se si pensa che "appena lo scorso anno in questa stagione, ancora si lavorava per raccogliere le adesioni. Ora buona parte del fabbricato è sorta e già è stato adibito all'uso pel quale fu costruito. 1200 forme di formaggio sono state raccolte nei locali di conservazione cito tutti giudicano riuscitissimi e adattatissimi allo scopo. Per un primo anno, senza che nessuna reclamo sia stata fatta. è un bel risultato. 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. Rinnoviamo intanto le nostre coaugratulazioni al Consiglio d'Aministrazione ed al solerte Segretario<sup>32</sup>.

Le osservazioni circa l'importanza della nuova casera per mantenere prezzi superiori a quelli praticati a Branzi e far convergere alla nuova struttura anche la produzione dei caricatori valtellinesi che continuavano a vendere la loro produzione su quella piazza sono indicative dello spirito di forte concorrenzialità tra i due mercati. Va comunque rilevato che il forte orientamento dei produttori della Val Tartano verso la Valbrenbana (alla quale per vari motivi si sentivano più legati che alla Valtellina) venne mantenuto anche dopo la crisi del mercato di Branzi. La Val Tartano e la Val del Bitto non riuscirono a trovare motivi di convergenza, tanto è vero che, nel 1970, il Consorzio del formaggio Bitto si costituì con soli produttori della Val del Bitto e, anche con il successivo allargamento operato dall'alto nel 1983 a tutta la bassa Valtellina della marchiatura del Bitto restava forte la tendenza a fare da sè tanto è vero che il Bianchini proponeva la realizzazione di una casera a Tartano per la

---

<sup>31</sup> *La Rezia Agricola*, anno 3, fascicolo 9, 1909.

<sup>32</sup> *Ivi*.



stagionatura della produzione di Bitto della valle<sup>33</sup>.

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 TCI<sup>34</sup>.

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. <sup>35</sup>

[...] 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”<sup>36</sup>.

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 locale che Il presidente del Consorzio volontario era il Sig. Plinio Curtoni, nato a Gerola Alta nel 1925<sup>37</sup>. 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, la gestione del marchio, in linea con una gestione basata sul volontariato, era, però, affidata in larga misura alla buona fede dei soci.

---

<sup>33</sup> G. BIANCHINI, op. cit., p. 108.

<sup>34</sup> TOURING CLUB ITALIANO, *Guida gastronomica d'Italia*, Milano, 1931.

<sup>35</sup> *Ivi*, p. 54.

<sup>36</sup> *Ivi*, p. 92.

<sup>37</sup> 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.

Il Consorzio in qualche modo riceveva il testimone dalla vecchia *Società di caricatori d'alpi di Morbegno* che prima della seconda guerra mondiale si era sciolta, cedendo al Comune di Morbegno la gestione della Casera sociale, divenuta quindi Casera comunale. In parallelo con quanto era avvenuto negli anni 1907-8 (costituzione della Società dei caricatori e organizzazione della prima Mostra casearia provinciale) all'inizio anni '70, sempre per opera del Dr. Carretta viene rilanciata la Mostra casearia; ad essa, sulla base del regolamento stilato dal Comitato promotore, potevano *“concorrere tutti i caricatori d'Alpe che producono formaggio grasso d'Alpe tipico Bitto, iscritti 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 (in termini produttivi confrontabile con la Valle del Bitto) risultasse sottodimensionata e persino inferiore a quella della prima edizione del 1907.

Tabella 4. - 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
Valbrenbana (Bg)	-	1	-	2	-
Mandamento di Sondrio (versante retico)	-	-	-	1?	1

Nel 1975, però, essa, dopo una lunga sospensione della presenza di varie categorie, che durava dal 1962, a fianco di quella del “formaggio grasso d'alpe «Bitto»”, preve il concorso anche per le altre tipologie casearie.

a oltre due lustri dall'ultima edizione – 5 ottobre 1962- il Comitato Promotore, dopo i lusinghieri successi delle edizioni limitate al formaggio grasso d'alpe “Bitto”, ha inteso ripristinare e rilanciare la Mostra Casaria Provinciale aperta, come un tempo, a tutti i formaggi prodotti in provincia: dal grasso d'alpe Bitto” di annata e di oltre l'anno, al semigrasso d'alpe a quello di latteria[...]”<sup>38</sup>.

### *La svolta degli anni 'Ottanta*

<sup>38</sup> *Rezia Agricola*, n. 3-4, 1975.

Prima di esaminare le vicende relative alla trasformazione del Consorzio del Bitto è utile esaminare la situazione della produzione del Bitto all'epoca. Ciò è possibile limitatamente alla provincia di Sondrio per la quale, disponiamo non solo dell'indicazione circa il numero di alpi con produzione di Bitto, ma anche una stima relativa alla sua produzione alpe per alpe. I dati riportati dal Bianchini indicano il n. di 65 alpi con produzione di Bitto distribuite in 16 comuni della bassa Valtellina (tab. 4). La produzione complessiva è indicata 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%<sup>39</sup>. I dati – relativi alla medesima indagine -elaborati da Fausto Gusmeroli (tab. 5) relativamente alla tipologia delle produzioni d'alpe della provincia di Sondrio indicano 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, Cervia e Livrio) considerate a buona ragione dal Bianchini incluse nell'area storica del Bitto (anche se, sommandole si raggiungerebbe il totale di 72 superiore a quello di 65 indicato dal Bianchini).

In questa sede pare importante mettere in rilievo che avendo Gusmeroli nella sua statistica escluso dalla produzione del Bitto le 15 alpi delle valli Madre, Cervia e Livrio il numero di 33 alpi con produzione di “formaggio grasso” risulta fortemente ridimensionato dal momento che oltre alle 4 rimanenti nella Comunità Montana di Sondrio (Val Malenco) risultavano solo 3 nella Comunità montana di Tirano e 11 in quella dell'Alta Valtellina. Nell' 80% dei casi la produzione di formaggio grasso coincideva con quella del Bitto realizzata nello stesso areale storico attestato all'inizio del XX secolo e nel XIX secolo; inoltre, in nessuna alpe della Valchiavenna (un'area che oggi contribuisce in modo sostanziale alla produzione di Bitto dopo) all'inizio degli anni '80 si produceva formaggio grasso.

E' probabile che il declino della produzione di Bitto nell'area storica e la generale crisi degli alpeggi, un sistema produttivo messo fortemente alla prova negli anni '70 dai processi socioeconomici e culturali della “modernizzazione”, abbia rappresentato l'impulso all'allargamento dell'area di produzione.

Tabella 5. - Valli e comuni con alpi con produzione di Bitto al 1980.

Valle	n. alpi	bovini caricati		addetti	produzione in a.li	
		vacche in	manz e e		formaggio	gimascarp a
Val Lesina (Comuni: Delebio, Andalo, Rogolo)	6	220	150	31	100	70
Val del Bitto (Comuni: Gerola Alta, Pedesina, Bema)	18	1.123	828	96	490	340
Val Tartano (Comuni: Tartano, Forcola)	22	1.009	592	94	440	310
Val Madre/Val Cervia/Val Livrio (Comuni: Fusine)	15	665	472	81	305	195
Val Masino (Comuni: Val Masino, Buglio)	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 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.

<sup>39</sup> 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.

Tabella 6. – Distribuzione della produzione del Bitto

<i>Comunità montana</i>	<i>Formaggio Bitto</i>	<i>Formaggio grasso</i>	<i>Formaggio semigrasso e burro</i>
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; viene istituito il marchio di qualità e tutela “Valtellina” del quale avrebbero potuto di lì in avanti fregiarsi oltre al Bitto anche il Valtellina d’alpe (prodotto esclusivamente in alpeggio nelle varianti grasso e semigrasso), il Casera (formaggio grasso o semigrasso prodotto tutto l’anno) e lo Scimudin (formaggio molle)<sup>40</sup>. Ad eccezione dello Scimudin gli altri prodotti avrebbero dovuto riportare impresso sullo scalzo, mediante marchio a fuoco o a rilievo che identificava il produttore e sulla faccia superiore della forma un contrassegno cartaceo con la denominazione specifica della tipologia. 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, nella Comunità Montana di Sondrio i seguenti comuni orobici: Forcola (priva di alpeggi storici), Colorina, Fusine, Cedrasco e Caiolo (compresi nell’area storica del Bitto) e quelli retico: Buglio in Monte (con un alpe storica), Berbenno, Castione Andevenno e Postalesio (senza alpi storiche). L’area di produzione, rispetto a quella storica risultava solo marginalmente estesa; di fatto veniva identificata in un “blocco territoriale” che inglobava anche alcuni comuni (compresi alcuni della bassa Valtellina), dove non era storicamente attestata la produzione del Bitto. A fronte di questa operazione veniva, però, attestato con chiarezza che il formaggio grasso d’alpe prodotto al di fuori della zona riconosciuta per la produzione del Bitto doveva essere contrassegno di colore rosso (il verde era riservato al semigrasso) con la dicitura “Valtellina d’alpe”. Fausto Gusmeroli a proposito dei formaggi d’alpe prodotti al di fuori della zona del Bitto scriveva che:

I formaggi stagionati prodotti negli alpeggi siti fuori della zona del Bitto vengono genericamente denominati «Valtellina d’Alpe». Più che indicare un prodotto dalle caratteristiche ben definite, il termine comprende un insieme di tipi di formaggi [...]<sup>41</sup>

<sup>40</sup> 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.

<sup>41</sup> F. GUSMEROLI, «Tipicità e tecnologia dei prodotti caseari» in: *La Valtellina e i suoi formaggi*

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 tipica convessità del Bitto)<sup>42</sup>.

Il Consorzio del Bitto, che era giunto a raggruppare 32 alpi nel 1982 con le nuove regole impresse dal Marchio “Valtellina” promosso dalla C.C.I.A.A. di Sondrio subì un nuovo impulso. Al Consorzio, promosso nel 1970, era subentrata una nuova gestione che mirava a superare i limiti di un organismo basato sull’impegno volontario del Dr. Carretta cui non corrispondeva una partecipazione attiva da parte dei produttori agricoli. Il Consorzio negli anni ’80 assunse pertanto con il sostegno della C.C.I.A.A. e attraverso il legame con il Colavev. (Consorzio latterie Valtellina e Valchiavenna) un carattere più istituzionale potendo disporre di una figura di segretario con profilo tecnico nella persona di Fausto Gusmeroli che ricoprì l’incarico fino al 1989 quando gli subentrò Luciano Borserini. Oltre ad introdurre la marchiatura a fuoco previa selezione delle forme il Consorzio produttori Bitto promosse anche 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 l’ambiente dei produttori d’alpeggio entrando nell’orbita delle istituzioni economiche, tecniche e sindacali del mondo agrozootecnico valtellinese. 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; l’idea del resto non rappresentava una novità. Il Lorenzini in un articolo del 1953 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”<sup>43</sup>.

Negli anni Cinquanta l’organizzazione dell’alpicoltura, espressione a sua volta di una realtà rurale ancora profondamente legata alla tradizionale economia di sussistenza, era strutturalmente lontanissima dalle condizioni tecnico-economiche in grado di consentire il passaggio dalla produzione del formaggio magro a quella del Bitto e l’auspicio del “tecnico” era destinato a cadere nel vuoto; dopo 35 anni, però, il contesto economico sociale entro cui l’attività alpestre si svolgeva stava rapidamente mutando: il numero di piccoli allevamenti si stava fortemente contraendo e con essi il numero di “ditte” che in alpe esercitavano l’attività casearia in forma individuale o turnaria. Il prezzo del burro – come conseguenza delle produzioni industriali e della margarina – subiva una flessione relativa rispetto agli altri latticini mentre le sempre più stringenti normative igienico-sanitarie tendevano a limitare le possibilità di mercato del burro d’alpe ottenuto mediante affioramento. Alla fine degli anni ’80

---

a cura di F. Gusmeroli e R. Sozzoni, Banca Popolare di Sondrio, Sondrio, 1984, p. 58.

<sup>42</sup> F. Gusmeroli, comunicazione personale, 2006.

<sup>43</sup> G. LORENZINI, *Rezia Agricola*, n. 6, 1953, p.8.

pertanto 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. E' significativo che ancora dopo l'inoltro, nel 1993, della richiesta di riconoscimento della D.O. per il Bitto in cui si sosteneva che la sua produzione era tradizionalmente realizzata nella generalità delle alpi della provincia, le agenzie tecnoburocratiche<sup>44</sup> provinciali promuovessero l'invio di casari delle Valli del Bitto, ma anche di tecnici, presso diverse alpi della provincia per "insegnare" a produrre 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 mostra 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.Maria<sup>45</sup>.

Ci si può chiedere se le conoscenze necessarie per realizzare una produzione tradizionale, realizzata in un contesto certamente meno controllato e standardizzabile quale un laboratorio di un'industria casearia, possano essere trasmesse mediante un "insegnamento", sia pure pratico. I saperi "taciti" – che caratterizzano la trasmissione delle conoscenze tradizionali - non sono acquisiti dagli apprendisti nell'ambito di occasioni particolari di insegnamento formale sono invece caratterizzati dall'essere inseriti –in modo continuativo- "in determinati contesti nei quali, alle prese con certi compiti, viene loro *mostrato* cosa fare e a cosa prestare attenzione, sotto tutela di

---

<sup>44</sup> 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.

<sup>45</sup> Il Coltivatore Valtellinese n. 15, 30 ottobre 2001, p. 4.

mani più esperte”<sup>46</sup>. I processi di apprendimento dei *casari* riflettono in modo esemplare il modello basato sul ruolo della percezione sensoriale e dell’azione contrapposto a quello della trasmissione di regole predefinite mediante spiegazioni *ad hoc*.

A prescindere da queste considerazioni è evidente che l’estensione della produzione di Bitto nelle aree che oggi forniscono la maggior parte delle forme marchiate dal Consorzio è stata attuata in forme che tutto hanno meno della spontaneità e che l’operazione di identificazione dell’area di produzione del Bitto con l’intera provincia di Sondrio abbia rappresentato una forzatura che, come tale, ha comportato inevitabili ripercussioni.

L’operazione che è culminata nel 1993 con la richiesta di una Dop estesa a tutta la provincia risulta tanto più discutibile quanto più le vedute in merito all’area di produzione del Bitto apparivano alla stessa epoca contraddittorie. Alcuni esempi abbastanza clamorosi confermano questa asserzione: nella pubblicazione promossa dal *Ministero dell’Agricoltura e Foreste* sui formaggi Doc edita nel 1992<sup>47</sup> Il Bitto è preso in considerazione nella parte relativa ad «Alcuni capolavori in dirittura d’arrivo»<sup>48</sup> e nelle tavole<sup>49</sup> si indicano chiaramente le sole valli orobiche quali areale di produzione del Bitto<sup>50</sup> mentre in Valchiavenna si colloca la produzione della *Magnuca* e nel *Bormiese* quella dello Scimudin. Probabilmente i funzionari ministeriali addetti alle Dop non leggono neppure le pubblicazioni editate dal Ministero stesso sul tema! Simile pigrizia ha probabilmente colpito i funzionari della Regione Lombardia. L’identificazione della zona di produzione del “Bitto della Valtellina”

---

<sup>46</sup> T. INGOLD, *Ecologia della cultura*, a cura di C. GRASSEN E F. RONZON, Meltemi, Roma, 2001, p. 69. L’antropologo inglese osserva anche come “Mostrare qualcosa a qualcuno significa rendere qualcosa presente a quella persona, di modo che essa lo apprenda direttamente attraverso lo sguardo o l’ascolto o il tatto. La responsabilità del tutore sta nel creare le condizioni in cui si fornisce all’apprendista la possibilità di tale esperienza immediata. Posto in una situazione di questo tipo, l’apprendista viene istruito a porgere attenzione a questo o a quest’altro aspetto di ciò che vede, sente o tocca, in modo da «sentire» da solo”, *Ibidem*. La svalutazione dei saperi “taciti” è riconducibile alla dicotomia cartesiana tra mente e corpo e nell’opposizione tra uomo soggetto e natura oggetto di rappresentazione da parte della mente umana stessa. La psicologia ecologica, al contrario, “prende come punto di partenza la condizione dell’intero organismo-persona, indivisibilmente corpo e mente, attivamente coinvolto nei compiti pratici della vita e alle prese con le componenti rilevanti del suo ambiente [...]. La conoscenza perciò, lungi dal risiedere nelle relazioni tra strutture del mondo e strutture della mente [...] è invece immanente nella vita del conoscente e si sviluppa nel contesto della pratica che si instaura grazie alla sua presenza in quanto essere-nel-mondo”, *Ibidem*.

<sup>47</sup> MINISTERO DELL’AGRICOLTURA E FORESTE, *L’Italia dei formaggi Doc. Un grande patrimonio*, a cura di Unalat in collaborazione con l’Inso, Franco Angeli, Milano, 1992.

<sup>48</sup> *Ivi*, pp 107-108.

<sup>49</sup> *Ivi*, «Insero 2. Aree di produzione dei formaggi doc e degli altri di grande tradizione», pp.149 ssg.

<sup>50</sup> La mappa merita, in ogni caso un breve commento: a parte l’eliminazione della Val Lesina, che registra la regressione delle attività alpicolturali in questa valle storica per la produzione del Bitto, la definizione è basata sull’equivalenza Bitto = versante orobico senza curarsi del fatto che le valli più orientali non hanno mai conosciuto la produzione di Bitto e di formaggio grasso. Nella stessa Val Ambra (Venina) solo l’alpe Venina per condizioni socio-economiche particolari che si distaccavano da quelle del resto delle alpi della valle registrava la produzione “storica” del Bitto.

(così indicato per la prima volta) 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<sup>51</sup> (2a Ed. 1990).

Il riconoscimento della D.O. venne ufficializzato con Decreto del M.I.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.

Meritano un commento anche alcuni aspetti delle norme di produzione: innanzitutto colpisce l'assenza di riferimenti espliciti all'alpeggio ovvero alla limitazione della produzione in termini temporali (periodo estivo) e spaziali. Da questo punto di vista è rilevabile un elemento di ambiguità, che probabilmente rifletteva le riserve mentali di coloro che all'interno del Consorzio auspicavano l'estensione della produzione del Bitto al di fuori del preciso contesto d'alpeggio. È noto che in alpeggio è possibile affienare parte della produzione, ma si tratta anche in questo caso di prati-pascoli permanenti, non di erbai, un tipo di coltivazione temporanea realizzabile in pianura e nei fondovalle non nelle condizioni agroclimatiche dell'alpeggio!

[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 non solo nei termini dell'estensione geografica l'ambito di produzione emerge palesemente in altri due punti dell'Art. 3 del disciplinare: uno riguarda l'aspetto cruciale dell'aggiunta del latte di capra.

Il pregiudizio sociale contrario alla capra diffuso dalle *élites* e dei tecnici agricoli, forestali e caseari, sin dal XIX secolo, unito ad errate previsioni circa l'evoluzione dei gusti dei consumatori destinate nel giro di pochi anni ad essere smentite, fissarono arbitrariamente nel 10% la quota massima "ammissibile" di latte caprino (che solo 90 anni prima era in media pari al 30%<sup>52</sup>).

[Art. 3] b) il latte di una mungitura, con l'eventuale aggiunta di latte caprino, in misura non

---

<sup>51</sup> *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. (2<sup>a</sup> Ed. 1990) pp. 36-37.

<sup>52</sup> 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.



superiore al 10% viene coagulato immediatamente in loco sfruttando lo sviluppo spontaneo della microflora casearia.

Si tratta di un aspetto che incideva profondamente sull'identità storica del Bitto che si era venuta costituendo e consolidando attraverso un lungo processo storico di cui è parte integrante la fiera resistenza dei caricatori d'alpe delle Valli del Bitto, della Val Tartano e delle altre valli storiche<sup>53</sup> alle prescrizioni delle autorità forestali. Mentre il tecnico Melazzini<sup>54</sup> sin dall'inizio del '900 manifestava scarso apprezzamento per l'aggiunta di latte caprino (considerata idonea solo al prodotto da grattugia) il Bianchini, studioso e dirigente scolastico che era rimasto profondamente legato alla cultura dell'alpeggio trasmessagli dal padre caricatore d'alpe e assorbita nel corso di anni 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<sup>55</sup>.

Lo stesso *Atlante dei prodotti tipici* edito dalla Regione Lombardia<sup>56</sup> 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 e dove il latte di capra non veniva utilizzato; si evitavano le "complicazioni" legate alla gestione dei greggi caprini e il lavoro aggiuntivo di mungitura delle capre. Ad onor del vero, va menzionato come alcuni "neofiti" del Bitto introdussero diligentemente dei greggi caprini più o meno ridotti nelle loro alpi a conferma della percezione diffusa che il "vero Bitto" dovesse essere prodotto miscelando i due lattini.

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 disciplinare inopinatamente "tagliava" il peso minimo da 15 a 8 kg.

---

<sup>53</sup> 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. )

<sup>54</sup> 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.

<sup>55</sup> G. BIANCHINI, op. cit., p. 33.

<sup>56</sup> *Atlante dei prodotti tipici*, cit.

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

Tale modifica (non certo lieve) mirava a facilitare la trasformazione *ex lege* di quello che sino allora era stato classificato nella eterogenea tipologia *Valtellina grasso d'alpe* in Bitto.

### *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 del Bitto e che, sulla base di una documentazione storica inoppugnabile, facevano rilevare il nesso tra questo formaggio e il territorio della Valle del Bitto. Già nel 1994 si era costituito un *Comitato Bitto*, che verrà poi formalizzato quale *Associazione produttori Valli del Bitto*. Animatori del Comitato erano Carlo Ruffoni e Paolo Chiapparelli, attuale Presidente dell'Associazione. Gli orientamenti delle istituzioni agricole ed allevatorie locali concretizzatisi nell'approvazione della D.O. e del relativo disciplinare di produzione, mettevano in discussione 90 anni di una paziente strategia di costruzione di una tipicità casearia e di un mercato focalizzati su Morbegno e sulle valli del territorio (in primo luogo la Valle del Bitto). Al di là delle inevitabili tendenze alla “patrimonializzazione” di ciò che era rappresentato dal Bitto, le proteste dei caricatori della Valle del Bitto avevano un serio fondamento. La capacità di rappresentanza degli interessi territoriali della “Valtellina di Morbegno” (questo il nome che nel frattempo aveva assunto la Comunità Montana), e l'efficacia dell'azione di “accompagnamento” da parte dell'ente territoriale dei produttori furono, però neutralizzate dalla realtà degli equilibri politici del tempo (il “sistema di potere democristiano” era in crisi, ma ancora in piedi in Valtellina) e dalla politica di delega alle espressioni corporative del “settore agricolo” da parte di amministratori e politici locali sempre meno sensibili ai problemi di un mondo agricolo che veniva sempre più percepito come marginale. In realtà i produttori che già utilizzavano il marchio Bitto e gli amministratori di Morbegno vennero sottoposti alla pressione del Consorzio e, con esso della C.C.I.A.A. e di tutta la “cupola” delle istituzioni agricole (Coldiretti, Colavev, Apa, Apl, Spafa) che sosteneva che in assenza di 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 e chiavennasco che, in attesa della formale costituzione del Consorzio di tutela fungeva da coordinatore del costituendo organismo, si esprimeva nei seguenti termini richiesto 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 estendere la produzione all'intera

provincia piuttosto che magari lasciare che altri lo producano in tutte altre parti d'Italia"<sup>57</sup>.

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”. La protesta dei produttori storici, in effetti, rischiava di fare il gioco del Consorzio in quanto si prestava a rilievi di campanilismo attestata com’era in una difesa dell’identificazione tra area di produzione del Bitto e Valli del Bitto che era stata superata dall’ammissione alla marchiatura e alla Mostra del Bitto di produzioni dell’area storica “vasta”. 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. La loro protesta negli anni di riconoscimento della D.O. e di avvio del Consorzio di tutela, a dispetto delle asserzioni di Tartarini, era tutt’altro che “rientrata” tanto è vero che nel 1996 la Comunità Montana di Morbegno si fece promotrice di un protocollo d’intesa tra la Col diretti, il Consorzio di tutela, il Comitato Bitto e la stessa Comunità Montana. Il protocollo, siglato a Morbegno l’11 giugno 1996, 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.

Al punto più importante del Protocollo, quello sulla doppia marchiatura, si darà attuazione solo nel 2003. Nel frattempo era sorto un nuovo elemento di contenzioso tra il Consorzio di tutela e i produttori storici: la richiesta da parte dei neo-produttori di utilizzare fermenti selezionati liofilizzati nella lavorazione del Bitto e quella di alimenti concentrati nell’alimentazione delle vacche da latte al pascolo. L’assemblea del Consorzio nel 2002 approva queste modifiche del disciplinare di produzione da sottoporre al Ministero. Prima di esaminare la vicenda della “guerra del Bitto” scatenata dalla legittimazione dell’integrazione alimentare al pascolo e dei fermenti selezionati, è opportuno richiamare alcuni elementi utili a chiarire il carattere assunto

dall'organismo di tutela. Innanzitutto va ricordato che esso assunse i compiti di tutela oltre che per il Bitto Dop anche per il Casera (anch'esso divenuto nel frattempo Dop) prendendo la denominazione di CTCB (Consorzio di Tutela Casera e Bitto). La convivenza tra i due prodotti ha confinato in un ruolo di minoranza dei rappresentanti dei produttori del Bitto a fronte da una maggioranza costituita dalle cooperative produttrici di Casera (Colavev, Latteria sociale Valtellina di Delebio, Latteria di Chiuro), e dal rappresentante degli stagionatori e da quello dell'APL. L'estensione della partecipazione al CTCB in qualità di soci anche dei produttori di latte conferenti alle latterie cooperative ha comportato la diluizione "omeopatica" del centinaio di soci produttori di Bitto all'interno di una compagine sociale di 1.300 soci; una situazione in cui l'Assemblea, ancor più del Consiglio appare oggettivamente poco propensa a prestare la dovuta attenzione alle esigenze di tutela della qualità e della specificità del Bitto. Il Bitto è risultato funzionale alle strategie commerciali delle grosse latterie produttrici di Casera interessate a commercializzare presso la grande distribuzione alcune partite di Bitto al fine di facilitare l'acquisto del Casera (che rappresenta una produzione dieci volte superiore e non può fare a meno dei canali di commercializzazione "di massa"). Le grosse latterie hanno puntato a controllare il mercato del Bitto operando (in concorrenza con la ditta Carnini di Como), quali stagionatori del prodotto ancora fresco che, i caricatori d'alpe, in sono costretti – non disponendo di magazzini di stagionatura - a vendere prima dei 70 giorni previsti per la marchiatura. Da questo punto di vista la cessione, alla ASL della Casera comunale di Morbegno (dove per tante edizioni si è svolta la Mostra del Bitto) è apparsa come una decisione molto discutibile. L'evoluzione del CTBC quale ingranaggio della filiera zoocasearia valtellinese, elemento di spinta commerciale delle "produzioni casearie tipiche" in generale finalizzato alle più ampie strategie industriali del settore, si è confermata tra 2005 e 2006 con l'estensione allo Scimudin (in "dirittura d'arrivo" per la Dop) dei prodotti tutelati dal Consorzio e con l'entrata del CTBC nell'orbita dell'APA testimoniata dal trasferimento della sede del CTCB presso quella dell'APA e dalla pubblicazione di un notiziario in comune. Abbiamo già avuto modo di sottolineare come la "sinergia" tra Consorzio di tutela e l'APA sollevi più di una perplessità considerato che la "missione" dell'organizzazione allevatoriale appare a tutt'oggi coincidente con la promozione e la diffusione di un "miglioramento genetico" che corrisponde ad un aumento della capacità produttiva coinvolgendo in modo preferenziale lo strato degli allevatori di *élite*. In un recente articolo su quest'ultimo i presidenti dell'APA, Plinio Vanini e del CTBC, Adriano Zamboni delineano nei seguenti termini il ruolo del Consorzio sottolineandone il ruolo di "spinta commerciale".

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 lavorazione e di

migliorare la qualità dei nostri formaggi<sup>58</sup>.

In questo contesto la marchiatura del Bitto è passata dalle 5.700 forme del '96, alle 8mila del '98, 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 in aggiunta all'alimentazione a base di pascolo (nonostante il disciplinare non lo consentisse). La questione degli alimenti concentrati da utilizzare in alpeggio, spesso costituiti da prodotti "finiti" dell'industria mangimistica, è divenuta un terreno di scontro di opposte visioni sociali della politica agricola e territoriale<sup>59</sup>. 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"<sup>60</sup>. 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 non viene rapportato al livello produttivo.

Al fine di mantenere il corretto livello di benessere animale<sup>61</sup>, 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%<sup>62</sup>

Con questa norma è possibile somministrare concentrati anche a vacche con produzioni modeste consentendo di ottenere un discreto livello produttivo anche in

---

<sup>58</sup> P. VANINI E A. ZAMBONI, « Il futuro è nelle nostre mani » in: *Agrivalentellina, bimestrale di informazione tecnica dell'A.P.A. e C.T.C.B.*, anno due, n. 1 feb/mar 2006.

<sup>59</sup> cfr. M. CORTI, «Formaggi in alpeggio: dilemmi tecnici e discorsi sociali», in: *Caseus*, VIII, n.6, 2003, 36-43.

<sup>60</sup> «(...) 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.

<sup>61</sup> 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.

<sup>62</sup> Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione d'origine protetta «Bitto». *Publicato su: GU n.168 del 21-07-2005.*

caso di ridotta utilizzazione del pascolamento; in questo modo non solo non viene stimolata una miglior gestione del pascolamento (mediante idonei piani), ma si rischia di portare il livello di energia proveniente dall'alimento extra-pascolo al 40% con conseguenze potenzialmente gravi per la conservazione dei pascoli soggetti ad eccesso di fertilizzazione nelle aree più "comode" ed una riduzione di fertilità (con progresso della vegetazione legnosa e/o di piante erbacee di scarso valore tabulare) nelle aree sottoutilizzate. Resta aperta la questione dell'alterazione delle caratteristiche organolettiche del latte e del formaggio per la quale le indicazioni delle prove sperimentali sono contraddittorie, ma che comunque appare legata al livello di "diluizione" degli alimenti extra-pascolo.

Non vi è molto da dire, invece, sulla legittimazione dei fermenti selezionati sotto l'ambigua formula "È consentito l'uso di fermenti che valorizzino la microflora casearia spontanea" dal momento che da anni l'uso dei fermenti selezionati di produzione industriale è imposto dagli stagionatori ai caricatori (tranne quelli delle Valli del Bitto che si sono sottratti al controllo commerciale del "sistema") pena il mancato ritiro delle forme.

La tendenza del Consorzio – che tende a sottovalutare le argomentazioni di cui sopra – è stata quella di attribuire alle posizioni dei "dissidenti" un carattere ideologico e irrazionale autolegittimando, le proprie in nome di considerazioni "tecniche" neutrali suggellate dall'autorità di presunte prove "scientifiche". Nelle parole di Zamboni, presidente del CTCB emerge chiaramente il senso dell'auspicata "modernizzazione" della produzione di "formaggi di qualità". Data per conseguita la "pulizia etnica" – dei piccoli produttori rurali (che, però, per quanto penalizzati dalle scelte di politica agraria comunitaria e locale, resistono ancora) restano solo i grandi allevamenti intensivi del fondovalle con bestiame altamente "selezionato"; se si vuole mantenere gli alpeggi si deve "adattare" l'alpeggio (variabile dipendente) alle esigenze di un sistema zootecnico intensivo che non si può rimettere in discussione (variabile indipendente).

Il Consorzio ha cercato il dialogo con la frangia dissidente per approfondire «una questione che deve rimanere prettamente tecnica e non politica» sono le parole di Zamboni [...] «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». I tecnici sono convinti del fatto che l'inserimento dei mangimi non produce effetti negativi. Tecnologie avanzate e razionale gestione delle singole realtà produttive sono indispensabili per la sopravvivenza del settore: questo è il pensiero del Consorzio di tutela.<sup>63</sup>

Il fastidio procurato dalla "dissidenza" delle Valli del Bitto è legato al carattere di una

---

<sup>63</sup> *Centro Valle*, 10 febbraio 2002, p. 6.

inaspettata “resistenza contadina”, che assume un carattere tanto più insidioso quanto più l’appello alla tradizione e al legame con il territorio invece di essere giocato sulla chiusura e la nostalgia, si proietta attraverso le nuove reti di comunicazione in una dimensione allargata, entrando in contatto diretto con i protagonisti di nuove esperienze culturali e di consumo urbane.

Non solo l’*Associazione produttori Valli del Bitto* già nel 2001 riservava 200 forme per il “mercato globale” prenotabili via Internet, ma nel 2002 al Salone del Gusto di Torino si registrava la presenza del *Bitto Valli del Bitto*, preludio alla costituzione ufficiale di un *Presidio del Bitto Valli del Bitto* nel 2003. Attraverso la creazione di “reti lunghe” i produttori storici non solo hanno potuto stabilire canali commerciali alternativi, ma hanno stretto vere e proprie alleanze sociali in grado di rompere l’accerchiamento cui erano sottoposti da parte del “blocco” corporativo delle istituzioni agricole locali.

Questa saldatura tra i sistemi di produzione rurale “residui” e le opportunità di valorizzazione economica legate alla domanda “postindustriale” di beni e servizi rappresenta un’alternativa al “modello unico” dell’agricoltura intensiva (integrata nei sistemi industriali, e slegata dai sistemi territoriali) che pretende di non essere suscettibile di messa in discussione. Ai grossi allevatori del fondovalle che per poter “sopravvivere” “devono” (anche in alpeggio) produrre sempre di più, ma che non vogliono rinunciare a vendere il loro prodotto come Bitto, un casaro delle Valli del Bitto, Giuseppe Giovannoni, nel corso della discussione svoltasi in Assemblea sulle nuove norme sull’impiego degli alimenti concentrati, si rivolgeva 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”.

La possibilità di operare scelte diverse e di riservare a chi produce secondo regole di rispetto dell’ambiente e della tradizione specifici riconoscimenti di qualità evidentemente non è gradita a coloro che operano con costi più bassi spingendo oltretutto su un allargamento della produzione. La flessione dei prezzi del Bitto nel 2005, le giacenze di magazzino della produzione 2004 e il mercato depresso del Casera (tanto che ai piccoli produttori viene riconosciuto dalle latterie che ritirano il prodotto fresco un prezzo di poco superiore a 4 € al kg e le piccole latterie, per spuntare prezzi più elvati sui mercati locali, “fuggono” dal marchio Dop ripristinando denominazioni locali) non testimoniano a favore del trionfalismo del Consorzio e delle istituzioni “ufficiali” che hanno intrapreso una “politica della tipicità” di ispirazione produttivistica.

*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 accordo 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 la doccia fredda da parte del MIPA: 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 escono dal CTCB e boicottano la Mostra del Bitto; nel mentre, però, viene realizzata la Casera di stagionatura dei Gerola Alta realizzando un obiettivo storico dei caricatori della zona dopo che era stata smantellata la Casera comunale di Morbegno. 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-chè-non-si-può-chiamare-Bitto con il suo marchio. La grande stampa (Corriere della Sera, Giornale, Repubblica), seguendo nette prese di posizione di organi specializzati, prende posizione contro un sistema in cui la realtà giuridica delle Dop e il ruolo dei "Consorzi di tutela" a volte in aperto contrasto con le finalità di tutela di produzioni di qualità specifica legate a determinati territori e con l'incentivazione di sistemi agrozootecnici sostenibili sotto il profilo ecosociale. Dopo Veronelli, che prima di morire scrisse parole molto forti a favore del "vero" Bitto, furono penne come quelle di Francesco Arrigoni, Paolo Marchi e Lucia Granello a screditare il diritto d'opera e a difendere a spada tratta i "duri e puri del Bitto". Restano famose le boutade di Paolo Marchi che per confrontare i "due bitti" usò il paragone della Ferrari e della Duna.

Nel 2007 una tregua fragile e di brevissima durata si concretizzò con la partecipazione del vitto del presidio alla mostra di Morbegno, la mostra del centenario. La situazione era paradossale: ha una voce ufficiale partecipavo formaggio che è riuscito dalla doppia pur mantenendone il nome. In questa condizione surreale qualcuno pensava di poter riagganciare i ribelli. Altri, più saggiamente, che fosse necessario investire la politica di tale nodo potenzialmente esplosivo, frutto del campo libero lasciato alla burocrazia, che aveva applicato in modo ortodosso ottuso una politica di gestione delle doppie ispirata alla strumentalizzazione dei valori di tipicità.

Nel 2008, passato il clima del centenario, i ribelli non tornarono a Morbegno ma, insieme al Comune di Gerola e a Slow Food, organizzavano un convegno in occasione della sagra del vitto, presenziava, prendendo chiara posizione a favore del formaggio della tradizione, vari esponenti politici. Nella primavera successiva l'assessore regionale all'agricoltura Ferrazzi aprì un tavolo. Alle sue successive dichiarazioni ottimistiche di aver conseguito un accordo tra i contendenti, non corrispondeva però la realtà nessun passo avanti. Le posizioni rimanevano rigide. Da una parte, il consorzio e la provincia chiedevano perentoriamente il rientro dei ribelli nel consorzio stesso, dall'altra parte si restava fermi sul punto che, qualunque fosse il riconoscimento distintivo per il Bitto della tradizione, esso dovesse essere gestito dall'Associazione produttori Valli del Bitto. Di fronte alla sua irremovibilità, l'assessore provinciale De Stefani invocò la Repressione frodi. Che non tardò ad arrivare.

A novembre il Centro del Bitto fu infatti visitato dagli ispettori ministeriali che combinarono due maxi sanzioni. Una petizione sul web a favore del Bitto storico copito dalle sanzioni dei "gendarmi del gusto" raccolte quasi quattromila firme.

In seguito a questo episodio di irreparabile rottura ci fu un'accelerazione:



l'associazione si trasformò nel *Consorzio salvaguardia Bitto storico* in modo da chiarire il carattere del tutto alternativo a quello ufficiale dando vita con i produttori di formaggi bergamaschi all'unione dei formaggi orobici, (oggi definita associazione formaggi Principi delle Orobie), lasciando chiaramente intendere di voler far tornare il Bitto storico a gravitare sull'alta Val Brembana, come era stato per secoli.

### *La storia recente*

Il 2010 viene ricordato nella storia del Bitto anche per la clamorosa protesta dei casari “storici” che in occasione della Sagra del Bitto di Gerola si rifiutarono di ricevere i premi dalle mani del presidente della Provincia per contestare quello che era stato annunciato come “l'accordo del Bitto” sancito dalla presenza sul palco di amministratori e di casari di Albaredo, già sostenitori i primi e membri i secondi dell'Associazione Valli del Bitto passati poi nel campo del Bitto “ufficiale” in relazione ai passaggi politici che portarono l'ex sindaco di Albaredo, Patrizio Del Nero alle poltrone (occupate per un certo tempo contemporaneamente) di Presidente del consiglio provinciale e di Diretto del multiconsorzio (l'organismo che raggruppava del Dop provinciali). Qualche giorno prima della Sagra del Bitto Patrizio Del Nero aveva annunciato la “pace del Bitto” con Gerola. Nonostante le smentite del sindaco di Gerola, Fabio Acquistapace, la presenza degli amministratori di Albaredo alla Sagra e il recente cambio di maggioranza in Comunità Montana (che aveva portato il comune di Gerola in maggioranza sotto l'egida del Del Nero) il sospetto che il comune di Gerola stesse operando operazioni politiche sulla pelle del Bitto storico era forte. Non contribuì a rasserenare gli animi il tentativo di Fabio Acquistapace di chiedere le dimissioni di Paolo Ciapparelli da presidente della Società Valli del Bitto. La Società confermò in quella occasione la fiducia in Ciapparelli. Fiducia che consentì negli anni successivi di ampliare il capitale sociale e di arrivare a 40 soci con trecento mila euro versati.

Negli anni recenti il Bitto storico ha conosciuto un crescendo di riconoscimenti internazionali (anche in termini commerciali e non solo di immagine). Nel frattempo è stato circondato da un sostegno sempre più caldo dai suoi sostenitori. Il rapporto con le istituzioni ha conosciuto alti e bassi. La Regione Lombardia nel 2011 sulla la rivista della presidenza della regione pubblicava un articolo apertamente a sostegno del Bitto storico. L'anno successivo, però, al Salone del Gusto, la Direzione Generale agricoltura fece pressioni per allontanare lo stand del Bitto storico originariamente collocato dirimpetto a quello istituzionale. Nel 2013 mentre lo stesso direttore generale della DG agricoltura veniva in visita al Centro del Bitto manifestando interesse i funzionari che lo accompagnavano anche in quella occasione non mancarono di manifestare la loro ostilità (che risaliva alla vicenda delle modifiche del disciplinare di produzione che introdussero mangimi e fermenti nel Bitto dop). Paolo Baccolo, l'allora direttore generale, non mancò di osservare con grande interesse il certificato originale che riconosceva ai produttori del Bitto un premio rilasciato nel 1906 in occasione della prima Expo milanese.

Ed è stato proprio Expo ad accelerare una alpeo parziale ricomposizione della “guerra del Bitto”. Di fronte alla constatazione che il Bitto storico non solo era in

grado di resistere ma si rafforzava (costituendo un problema crescente per chi si rifiutava di legittimarlo) e in vista della scadenza dell'Expo - dove il Bitto storico si è già prenotato un posto di rilievo, grazie a Slow Food - ha prevalso nelle istituzioni il senso di responsabilità (meglio tardi che mai). Ma anche la considerazione che il Bitto storico poteva essere una risorsa ancora più preziosa all'interno di un quadro di collaborazione. E sono partite delle trattative. Che si sono rivelate meno difficili di quanto una storia di vent'anni di schermaglie avrebbe potuto lasciare supporre. Perché? Perché il terreno d'intesa, se si fosse voluto ricercarlo, era già a portata di mano. Il Bitto storico ha sempre sostenuto di rappresentare un modello ma senza la pretesa di considerarlo infallibile e tanto meno di applicarlo a tutti. Una volta che le istituzioni hanno compreso che il riconoscimento della specificità del Bitto storico, all'interno del 'sistema Bitto Dop', non era più una bestemmia non è stato difficile certificare con un accordo quello che avveniva già nella realtà: il Bitto storico (di quelli già qualificati 'trogloditi') trascina con la sua immagine di prodotto eroico, senza compromessi, rispettoso al massimo del pascolo e delle tradizioni, anche quello prodotto in quantità maggiori, con un metodo 'facilitato' (ammissibile quando si opera in aree non storiche dove non c'è una tradizione da tutelare).

Che esista un Bitto anche in tutti gli altri alpeggi della Valtellina (e della Valchiavenna) a questo punto viene pacificamente accettato dai produttori storici che hanno ormai ottenuto un riconoscimento della specificità del loro Bitto dal mercato, da autorevoli esperti e ora... anche dalle istituzioni. Del resto, come ha ribadito anche oggi Ciapparelli, bastava prendere esempio dai cugini francesi. Per anni in Italia (con qualche eccezione, specie nel settore enologico) la 'compattezza' di un prodotto e di un territorio si è misurata sulla negazione delle differenze. In Francia, dove le denominazioni di origine risalgono al XIX secolo, i grandi vini prestigiosi hanno adattato le Doc a sistemi di classificazione che valorizzano le eccellenze sancite dalla storia, corrispondenti ad aree limitate ed elevatissimi livelli qualitativi. Esse, però, trascinano a cascata aree produttive più vaste. Le decine di migliaia di bottiglie trascinano i milioni. Il modello Bitto (su scala ridotta) può funzionare nello stesso modo con vantaggio reciproco. In realtà se si è arrivati all'accordo è perché, rispetto a venti anni, fa il mondo è cambiato. Vent'anni fa si parlava solo di standardizzazione, entrata nella Gdo, economie di scala. Chi avesse osato parlare di prodotti alimentari come beni pubblici, come beni culturali era considerato matto. Il problema di due modelli di agricoltura non c'è solo in Valtellina o in Lombardia ma in tutto il mondo. Il modello industriale convive/compete con un modello di agricoltura che si fa carico di tutelare e riprodurre valori che non sono solo economici, ma sociali, ambientali, culturali.

La 'nicchia' Bitto storico, oggi passa dalla fase di 'resistenza' ad una fase nuova in cui si troverà ad interagire all'interno di un sistema più ampio insieme ad altre 'nicchie' anche per modificare dall'interno il modello complessivo. Riconoscimenti al ruolo che uno/più prodotti di prestigio possono avere in una strategia di promozione territoriale e turistica sono venuti anche dall'assessore regionale Fava presente alla conferenza stampa di presentazione dell'accordo. L'Expo può essere di stimolo anche se si deve guardare anche oltre. Ora si tratterà di mettere in pratica i principi sanciti nell'accordo. La cornice c'è, il quadro va riempito. Per tutti è una sfida importante.

È ancora presto per poter valutare gli effetti dell'accordo siglato a Gerola il 10 novembre. Di certo a quell'accordo sono seguiti riconoscimenti ancora più impegnativi da parte delle istituzioni. Venti anni di “Guerra del Bitto”, però, non si cancellano con la bacchetta magica e forse non tutte le istituzioni e gli ambienti dell'establishment sono disposti a dare reale seguito all'accordo. Certe affermazioni, ascoltate anche il 10 novembre inducono a pensare che forse non si è ancora del tutto compresa la diversità tra le due realtà incarnate dal Bitto storico e da quello che ha deciso di seguire un'altra strada. Con diversi interlocutori istituzionali, però, si è avviato un dialogo. Un dialogo che poggia sui solidi fatti della capacità del “modello storico” di essere indifferente ai contraccolpi della cessazione del regime delle quote latte in quanto si è collocato in una dimensione economica del tutto diversa da quella dei mercati agroalimentari ovvero in un piano di economia territoriale che è regolata da ben altri meccanismi e poggia fundamentalmente su capitali umani e immateriali.

La storia del Bitto rimane aperta ad esiti diversi. 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 da e per pensare e che le trasformazioni sociali e politiche a volte possono venire anche da un formaggio in grado di catalizzare passioni, idee, storie.