

IL BITTO DOP

CENNI STORICI

Il Bitto è il formaggio più importante della Valtellina.

L'allevamento del bestiame in Valtellina ebbe inizio, secondo alcuni storici, dagli antichi Celti che, cacciati dai romani dalla Pianura Padana, trovarono qui sicuro rifugio dedicandosi all'attività pastorale, la sola che potesse consentire lo sfruttamento dei fertili pascoli naturali donati dalle vallate valtellinesi.

La parola Bitto sembra derivare dal celtico "Bitu", ovvero perenne, forse perché la lavorazione del latte permetteva alle popolazioni dell'epoca di andare oltre la pura sussistenza quotidiana, grazie alla possibilità di conservare il formaggio per lungo tempo e di utilizzarlo come "scorta" alimentare; altre interpretazioni invece fanno derivare il termine Bitto dal tedesco *bett*, ovvero dal "letto" del fiume Bitto che scorre in Val Gerola e nella Valle d'Albaredo, sfociando nell'Adda, come affluente di sinistra, a Morbegno.

Essendo quindi impensabile che tutta la popolazione seguisse il bestiame ad alte quote ed essendo precarie le condizioni delle vie di comunicazione, i primi mandriani dovettero per forza di cose escogitare qualche sistema che permettesse loro di conservare nel tempo e di trasferire nello spazio il latte, il principale prodotto.

La soluzione più logica fu naturalmente quella di trasformarlo in formaggio e per i Celti, esperti conoscitori dell'uso del caglio, fu relativamente semplice indirizzare le tecnologie verso la produzione dei formaggi a lunga conservazione.

Documenti notarili evidenziano come tali prodotti costituirono una "moneta" piuttosto comune nel pagamento delle tasse feudali. Verso la fine del 1500, il Governatore Grigione della Valtellina, Giovanni Guler, riferì che: "...nella valle del Bitto gli abitanti godono una grande agiatezza perché traggono grossi guadagni dall'allevamento del bestiame...".

Sino a prima della grande guerra il mercato del Bitto si concentrava nella fiera del formaggio di Branzi per poi affluire sulle numerose piazze della Lombardia, del Veneto e a Roma, esportato dai valtellinesi della costiera del Cèch e della Valmasino. Da molti decenni, invece, il maggior centro di commercio per il Bitto è Morbegno, che ogni anno è anche sede di una mostra dove i formaggi della Valtellina vengono esibiti come gioielli, osservati, degustati, giudicati e premiati.

Fig. 1 – Forma di Bitto DOP



AMBIENETE DI PRODUZIONE

La tradizione, o meglio l'antica tecnica di lavorazione e produzione, continua ancor oggi tramandata con sapienza e lungimiranza da generazione in generazione, di secolo in secolo. È proprio il forte legame con quella tradizione e con quei luoghi che da secoli hanno visto il succedersi delle mandrie sui pascoli estivi d'alta quota che permette, non senza sacrifici da parte di chi "carica i monti", che il Bitto venga prodotto con una tecnologia praticamente immutata rispetto a quella originaria.

La zona di provenienza del latte destinato alla produzione di formaggio Bitto DOP comprende l'intero territorio della Provincia di Sondrio ed i territori limitrofi dei seguenti comuni dell'Alta Valle Brembana in Provincia

Fig. 2 – La provincia di Sondrio



di Bergamo: Averara, Carona, Cusio, Foppolo, Mezzoldo, Piazzatorre, Santa Brigida e Valleve.

I pastori e i malgari locali, in decenni di lavoro, hanno modellato il terreno sugli alpeggi secondo le necessità della produzione, disboscando, elevando muretti e tracciando sentieri, creando così un ambiente unico che oggi è in fase di riconoscimento quale patrimonio dell'umanità. Nel fondovalle, con la bonifica dei terreni si sono ottenuti fertili prati a disposizione del bestiame. Ancora oggi, gli allevatori, all'inizio dell'estate, salgono sugli alpeggi con il bestiame e vi rimangono fino a settembre. Durante il resto dell'anno il latte viene lavorato nelle piccole latterie turnarie di paese ma, soprattutto, nei grandi caseifici che sono sorti negli ultimi anni gestiti da cooperative di allevatori. La tradizione dei maestri casari, tramandata di generazione in generazione, è viva e viene esaltata dall'innovazione che garantisce ai consumatori prodotti tradizionali e genuini.

La produzione del Bitto DOP avviene solo ed esclusivamente durante l'alpeggio estivo nelle malghe dove viene prodotto dai cosiddetti "caricatori d'alpe", i quali alla fine della primavera risalgono i monti dal fondovalle, per farvi pascolare le mandrie fino all'inizio dell'autunno, quando ritornano a valle per passarci l'inverno.

Fig. 3 – Pascolo in Val Gerola (SO)



Fig. 4 – Tipico calecc



Nelle malghe il lavoro dei caricatori si svolge in condizioni diverse secondo le zone; infatti, mentre in alcuni alpeggi le condizioni negli ultimi anni sono andate via via migliorando, in altri, si hanno ancora condizioni precarie e disagiate.

Nella Valle del Bitto, ad esempio, sono ancora diffusi e tutt'ora usati i "calecc", ossia costruzioni in muratura a secco costituite da soli muri perimetrali, adibite sia a ricovero del personale sia a locale di lavorazione del latte.

Quando i pastori e i casari decidono di cambiare stazione di pascolamento (pascolo itinerante), smontano la copertura costituita da un telo impermeabile sorretto da pali di legno e la rimontano su un altro "calecc"; il "trasloco" da un "calecc" ad un altro implica anche il trasferimento, a mano o con l'aiuto di muli, di tutta l'attrezzatura necessaria per la caseificazione, compresa la pesante caldaia e l'argano che sorregge la stessa.

Il "calecc" aveva e conserva tutt'ora un'importanza strategica nella produzione di Bitto. Infatti, visto l'utilizzo di latte crudo durante la caseificazione, risulta fondamentale poter mungere il più vicino possibile al luogo dove avverrà la trasformazione del latte, per due motivi fondamentali:

- il trasporto del latte attraverso un tragitto troppo lungo potrebbe comportarne un'alterazione dal punto di vista chimico-fisico (ad esempio la rottura dei globuli di grasso);

Fig. 5 – Ingresso di un calecc



- visto che il latte non viene sottoposto a trattamenti termici, né refrigerato, per evitare che si sviluppi una microflora indesiderata anticasaria, è necessario trasferirlo, appena effettuata la mungitura, in caldaia alla giusta temperatura.

Fig. 6 – Interno di un calecc



La relativa vicinanza tra un “calecc” e l’altro ci fa capire come queste strutture rustiche e semplici siano fondamentali all’interno della filiera produttiva.

In questi alpeggi il formaggio prodotto nel “calecc” viene poi trasferito nella “casera”, locale spesso seminterrato per avere temperatura costante e giusta umidità, dove il formaggio viene riposto giornalmente per la salatura e la stagionatura fino a settembre. Il trasporto del formaggio e delle ricotte dal “calecc” alla “casera” avviene una volta al giorno, di solito con un mulo o con un cavallo.

Fig. 7 – Mulo adibito al trasporto di formaggio

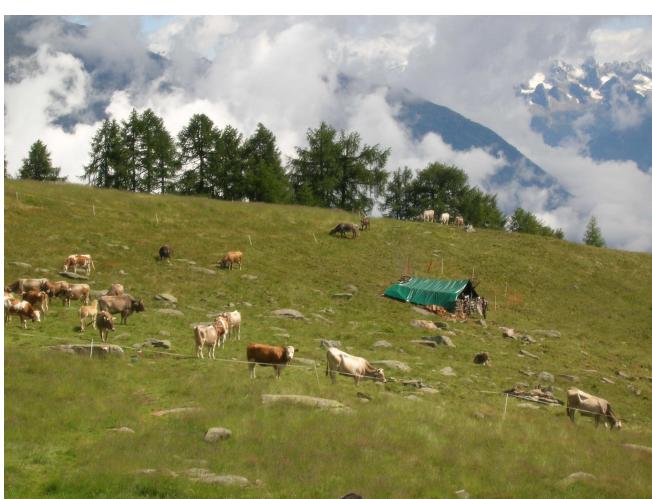


Il collegamento tra gli alpeggi ed il fondovalle è frequentemente costituito da mulattiere e la viabilità interna all’alpeggio è assicurata solamente da sentieri.

Alle tipiche baite con un solo locale, si affiancano costruzioni più grandi e moderne, composte da più locali, in cui l’alloggio, più confortevole, è separato dalla zona di caseificazione.

Il numero di fabbricati per pascolo varia in funzione all’estensione del pascolo e dalla sua escursione altimetrica, che ne stabilisce la suddivisione in stazioni.

Fig. 8 – Alpeggio della Val Gerola con tipico calecc



Gli animali che si ritrovano d'estate a brucare l'erba dei pascoli valtellinesi sono per la maggior parte bovini da razza Bruna Italiana. Questa vacca, da sempre presente negli allevamenti delle vallate alpine, è caratterizzata da buone produzioni, che possono avere picchi di oltre 9000 kg di latte per lattazione (305 giorni), anche se il livello medio si attesta su valori compresi tra i 5000 e i 6000 kg a lattazione; ad un buon livello produttivo è correlata un'ottima qualità del latte, con indici di grasso e proteine rispettivamente di circa 3,8% e 3,4%. Inoltre la frazione k-caseina è caratterizzata dalla variante genetica BB di notevole rilevanza nelle rese alla caseificazione. Si capisce

come tali parametri facciano del latte prodotto da questi animali una materia prima particolarmente indicata alla trasformazione casearia. Le bovine di razza Bruna, grazie alle loro caratteristiche di rusticità, si sono sempre ben adattate all’ambiente pascolivo anche di

versanti più impervi, tuttavia, negli ultimi decenni, la selezione genetica che ha spinto verso il miglioramento delle attitudini produttive, ha fatto sì che i nuovi individui fossero meno adatti al pascolo d'alta quota e si presentassero più come animali da allevamento intensivo di fondovalle.

Proprio per questo motivo, negli ultimi anni, si ritrovano negli alpeggi valtellinesi diversi capi bovini di razza Pezzata Rossa Italiana. Questo animale, originario delle Alpi Cernes, ha riscosso un certo successo in tutto l'arco alpino proprio grazie a quelle caratteristiche di rusticità (ottima pascolatrice) e di fertilità (razza precoce) che, correlate a buoni livelli produttivi ed ottimi parametri qualitativi, ne fanno un animale particolarmente adatto all'alpeggio.

Fig. 9 – Capra Orobica



Per quanto riguarda le razze caprine la più diffusa è la capra Orobica. Originaria della Val Gerola, sita a sud di Morbegno, è diffusa su tutto il versante orobico e nel fondovalle della bassa Valtellina. In provincia di Como la ritroviamo nella limitrofa area dell'Alto Lario orientale da Colico a Varenna, in Valsassina, Valvarrone e sporadicamente sulla sponda occidentale dell'Alto Lario; si trova anche nell'Alta Valle Brembana, in provincia di Bergamo. La capra Orobica viene allevata in piccoli e medi allevamenti semiestensivi con stabulazione invernale, pascolo primaverile e autunnale ed alpeggio estivo. Da questo tipo d'allevamento deriva la sua elevata rusticità, essendo un'ottima pascolatrice anche in zone arbustive e negli alti pascoli alpini.

È una razza di media taglia con un mantello molto vario, da uniforme grigio-cenere, beige-violaceo (detto "farinel"), più raramente bianco crema, nero focato e pezzato. Il pelo è di notevole lunghezza su tutto il corpo. Le corna sono lunghe e di sezione appiattita (specie nei maschi), con lieve torsione elicoidale, incurvate lateralmente alla base e verso l'alto. Considerato il tipo d'allevamento, la produzione del latte può essere considerata soddisfacente; si hanno produzioni medie di 200-300 litri di latte, con punte di oltre 500 litri in 250 giorni e più di lattazione.

I tenori percentuali medi di grasso e proteine sono tendenzialmente bassi: la % media di grasso è di 2,78, quella di proteine è di 2,65.

La risorsa foraggera consiste prevalentemente da essenze spontanee del pascolo ed erbai, eventualmente affienati, dell'area di produzione prima delimitata. La tecnica di pascolamento adottata consiste nel pascolo turnato o a rotazione: l'intera superficie viene divisa in un certo numero di sezioni che vengono pascolate in sequenza, ritornando sulla prima quando l'erba ha adeguatamente ricacciato. Alle essenze vegetative è permesso un periodo di crescita indisturbato.

Negli ultimi anni è usanza sempre più diffusa tra gli alpeghiatori quella di somministrare agli animali una minima quantità di mangime con lo scopo di bilanciare la dieta e fornire un po' di energia in più alla razione.

A tale riguardo il Disciplinare "in protezione nazionale transitoria" consente per le lattifere una integrazione alimentare al pascolo, in misura non superiore a 3 Kg di sostanza secca per capo per giorno, con presenza di mais, orzo, frumento, soia e melasso. Il Consorzio Tutela del Formaggio DOP Bitto (CTCB) indirizza verso formulazioni che "permettano di apprezzare visivamente le materie prime". Inoltre il mangime non deve essere sotto forma di pellettato, ma di semi integrali, schiacciati o fioccati.

Se da una parte il pascolo offre agli animali una vegetazione molto composita ed è l'unico alimento in grado di arricchire il latte ed i suoi derivati di molecole importanti per la salute ed il palato del consumatore, dall'altra l'erba non sempre garantisce ottimali condizioni nutritive agli animali anzi, molto spesso la "razione" d'alpeggio comporta una perdita di produzione in quanto non riesce a soddisfare i fabbisogni energetici delle bovine.

Nonostante la produzione di latte degli animali monticati faccia registrare una sensibile contrazione, un ambiente eccezionale come quello dell'alpeggio estivo permette di ottenere un prodotto con caratteristiche organolettiche e nutrizionali uniche. Questo grazie alla particolare composizione floristica del pascolo e alla microflora batterica che si è selezionata nell'ambiente di produzione e trasformazione, che arricchisce latte e formaggio di aromi particolari.

I pascoli sono quindi una delle componenti fondamentali e tradizionali del paesaggio delle Alpi. Essi possono assolvere pienamente a molteplici funzioni di carattere ambientale, paesaggistico, ecologico, protettivo ma soprattutto produttivo, in quanto i pascoli montani sono un'importante risorsa alimentare per gli animali che praticano l'alpeggio. Inoltre i prodotti ottenuti in questi sistemi sono generalmente caratterizzati da particolari qualità organolettiche e sensoriali ed è fondamentale conservare tali realtà per preservare una biodiversità ambientale.



Fig. 10 –Pascolo erbaceo

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE E QUALITA' DEL BITTO

La tecnica di produzione del Bitto è rimasta praticamente immutata nei secoli. Questo formaggio si ottiene, da sempre, nei mesi della monticazione estiva, dal latte appena munto delle vacche alpeggiate e da latte caprino della capra Orobica in quantità non superiore al 10%. Tale aggiunta, anche se conferisce al formaggio il tipico sapore piccante, non risulta obbligatoria dai dettami del Disciplinare di produzione del Bitto DOP.

L'utilizzo durante la caseificazione esclusivamente di latte crudo appena munto, se anticamente era una condizione necessaria viste le difficoltà di conservazione di tale materia prima in alpeggio, oggi è rimasto uno dei passaggi della filiera che più caratterizza questo prodotto di qualità in quanto:

- rimangono inalterate le caratteristiche chimico-fisiche del latte;
- si conserva la microflora casearia autoctona che assume un ruolo fondamentale nei processi di maturazione durante la stagionatura;
- il latte stesso non perde l'aroma propria conferitagli da un'alimentazione sostanzialmente basata su particolari essenze pascolive.

D'altro canto tutto ciò comporta una doppia fatica per il casaro che, se già si trova a dover operare in condizioni spesso disagiate, è costretto a lavorare il latte sia dopo la mungitura mattutina che quella serale.

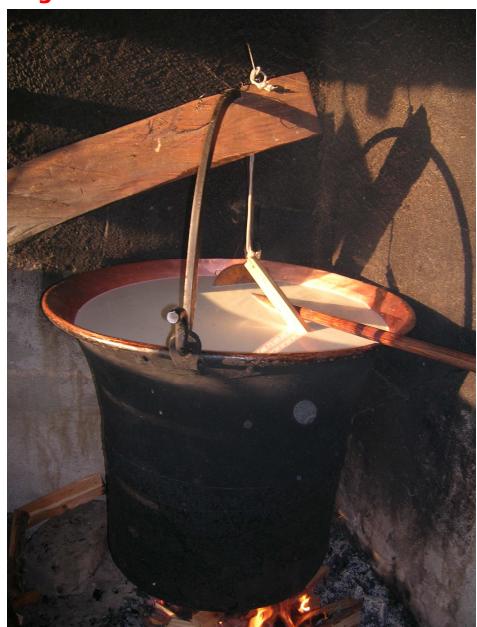
COAGULAZIONE E ROTTURA

Il latte intero particolarmente aromatico e ricco di grassi viene versato, attraverso una tela per allontanare le impurità, in caldaie di rame (che possono arrivare a contenere anche 500 l di latte) a campana rovesciata ("culdérè") poste sul fuoco a legna (di solito di larice), per portare il latte a una temperatura di circa 37-40°C, mentre il casaro con la *rotella* lo mantiene in agitazione.

Per la produzione del Bitto è consentito l'utilizzo di *starter* micobici per l'avvio delle fermentazioni lattiche. Una volta raggiunti i 40°C la caldaia viene rimossa dal fuoco e ivi aggiunto caglio di vitello liquido o in polvere; il caglio liquido ha un titolo di 1:10.000 e viene impiegato in dosi variabili fra 15-20 ml/100 kg di latte, mentre il caglio in polvere ha un titolo di 1:100.000 e viene aggiunto in misura di 1,5-2 g/100 kg di latte.

Dopo circa 30-40 minuti in cui il latte è stato lasciato a riposo, esso presenta un coagulo compatto. Successivamente, quando questo avrà raggiunto la consistenza ideale (il casaro

Fig. 11 – Latte nella caldaia di rame



giudica il momento immergendo un dito nel coagulo ed estraendolo in modo da creare una piccola frattura che indica la consistenza), si procederà al rivoltamento superficiale del coagulo con una scodella metallica detta *spannarola*.

Dopo una breve sosta, il casaro con un lungo coltello, detto *spada*, taglia in pezzi ortogonali parallelepipedici di grosse dimensioni il coagulo che a questo punto prende il nome di cagliata. Questa operazione serve per favorire la prima fuoriuscita del siero ed esalta la struttura del reticolo caseinico. Poi agendo con lo *spino* o con la *lira*, il casaro sminuzza la cagliata in piccoli pezzi di dimensioni comprese fra il chicco di riso e la cariosside di mais.

Fig. 12 – Rivoltamento del coagulo con la spannarola



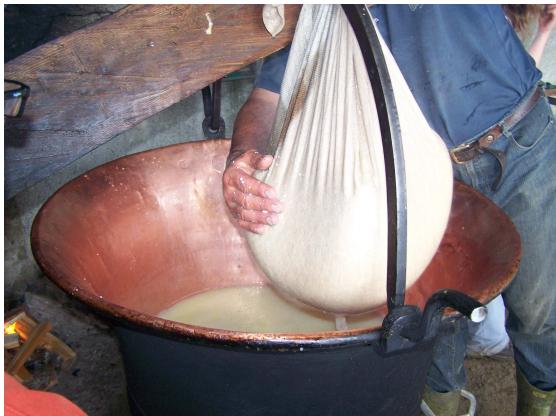
maturazione.

COTTURA DELLA CAGLIATA

A questo punto, la caldaia contenente la cagliata a grumi, viene rimessa sul fuoco e tenuta in continuo movimento con la *rotella* dal casaro (in dialetto casér), finché, raggiunti i 50°C di temperatura, i grumi perdono siero, si rassodano e iniziano a raccogliersi sul fondo.

La fase del riscaldamento, che dura mediamente 30 minuti è molto delicata in quanto cotture troppo rapide, a sbalzi, o troppo lunghe, spurgano i grani di cagliata in modo irregolare e rendono scorretta l'acidificazione del coagulo con conseguenze gravi sulla struttura e sul sapore della pasta durante la maturazione.

Fig. 13 – Estrazione della cagliata con l'utilizzo delle tela



Trascorsi i 30 minuti circa, si toglie la caldaia dal fuoco e per una decina di minuti si mantiene in agitazione la cagliata per favorire l'ulteriore spурgo del siero, quindi si sospende l'agitazione e si lasciano depositare sul fondo della caldaia, dove si riuniranno in una unica massa, i grani di cagliata che resteranno coperti di siero caldo per circa 20 minuti. La cagliata è ora pronta per essere modellata e sistemata nelle *fascere* di legno.

ESTRAZIONE E MESSA IN FORMA

L'estrazione della cagliata avviene con teli a maglie sottili (*pate*), per permettere lo sgrondo del siero e

poi si dispone in giusta dose nelle *fascere* di legno di forma cilindrica e con il caratteristico scalzo concavo dove, plasmata dalle mani del casaro, la cagliata viene sottoposta a pressione con l'ausilio di un coperchio sulla *fascera* e su di esso una grossa pietra; dopo pochi minuti dalla messa in *fascera*, la *pata* bagnata viene sostituita per facilitare lo spурgo e impedire l'eccessiva acidificazione superficiale della forma che potrebbe dare origine a difetti della crosta; tutte queste operazioni sono eseguite sui tavoli *spessori*, i quali presentano delle scanalature per la raccolta del siero, che unitamente al siero rimasto in caldaia viene utilizzato per produrre la ricotta.

Per far assumere al formaggio la forma e la consistenza desiderata e per far perdere il siero trattenuto, le forme vengono sottoposte a pressione ininterrotta per 10-12 ore, provvedendo anche al rivoltamento per circa 4-5 volte.

Dopo la fase di pressatura, le forme vengono alloggiate nelle "casere", dove si prosegue con le fasi successive.

Fig. 14 – Forme di Bitto in fascere pressate



SALATURA E STAGIONATURA

Secondo il metodo tradizionale, la salatura s'inizia dopo due o tre giorni, e consiste nel distribuire il sale da cucina sulle facce e sullo scalzo del formaggio, ad intervalli di 3 giorni per 2 o 3 settimane; oppure può essere fatta in salamoia per 48 ore.

La stagionatura avviene nei freschi locali della "casera" con temperatura costante di 12-15°C e con un'umidità dell'85%. Le forme sono disposte sulle *scalere* e vi rimangono fino a fine settembre, quando le forme saranno trasportate a valle dove terminerà la stagionatura, che dura da un minimo di 70 giorni a 8 mesi se il formaggio è destinato al consumo da tavola, mentre come formaggio da grattugia può durare anche 3 anni; dopo 70 giorni le forme vengono marchiate dal CTCB.

Fig. 15 – Forme di Bitto in salamoia

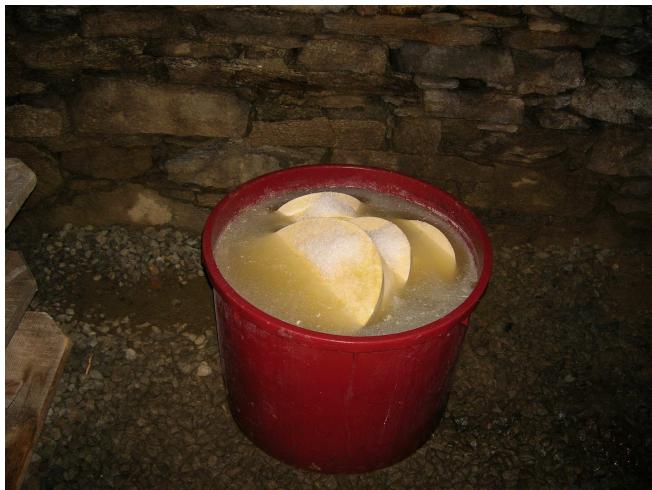


Fig. 16 – in stagionatura in una casera



Fig. 17 – Forma di Bitto



CARATTERISTICHE GENERALI

Tab. 1 – Caratteristiche generali del formaggio Bitto

Formaggio	grasso, a pasta cotta e semidura, prodotto con latte vaccino intero, con eventuale aggiunta di latte caprino in misura non superiore al 10%	
Stagionatura	almeno 70 giorni	
Forma	cilindrica, regolare, con superfici piane e scalzo concavo, a spigoli vivi	
Dimensioni	diametro 30-50 cm altezza 8-10 cm	
Peso	8-25 kg	
Aspetto esterno	crosta compatta, di colore giallo paglierino più intenso con la stagionatura	
Pasta	struttura compatta, con occhiatura rada ad occhio di pernice, di colore variabile dal bianco al giallo paglierino secondo la stagionatura	
Sapore	dolce, più intenso con il procedere della maturazione; l'eventuale aggiunta di latte caprino accentua il caratteristico aroma	
Grasso (su sostanza secca)	non inferiore al 45%	
Umidità media a 70 giorni	38%	
Caratteristiche chimiche e nutrizionali	umidità 32,00% grasso sul tal quale 31,00% proteine 26,00%	
(valori medi per 100 g)	calcio 1.000-1.200 mg kcal 410	

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Tab. 2 – Caratteristiche nutrizionali del formaggio Bitto

100 grammi di prodotto contengono:			
Umidità (g)	32	Ferro (mg)	-
Proteine (g)	26	Calcio (mg)	1200
Lipidi (g)	31	Fosforo (mg)	-
Colesterolo (mg)	-	Magnesio (mg)	-
Carboidrati disponibili (g)	-	Zinco (mg)	-
Amido (g)	-	Rame (mg)	-
Zuccheri solubili (g)	-	Selenio (µg)	-
Fibra totale (g)	-	Tiamina (mg)	-
Fibra insolubile (g)	-	Riboflavina (mg)	-
Fibra solubile (g)	-	Niacina (mg)	-
Alcool (g)	-	Vitamina A retinolo eq. (µg)	-
Energia (kcal)	410	Vitamina C (mg)	-
Sodio (mg)	-	Vitamina E (mg)	-
Potassio (mg)	-		

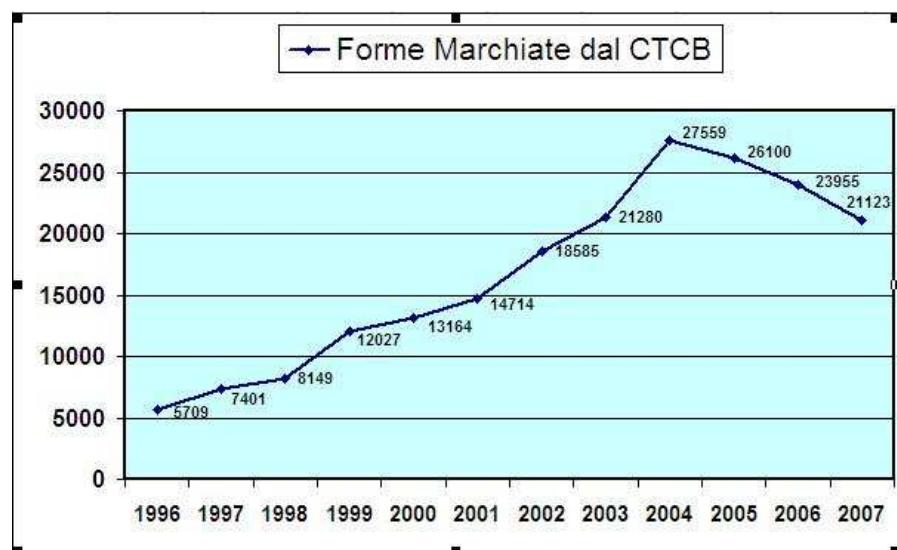
Fonte: Consorzio di Tutela Formaggi Valtellina Casera e Bitto.

IL TREND PRODUTTIVO

La produzione di Bitto si può considerare di nicchia sia per un fatto geografico che temporale, in quanto interessa un periodo di tempo limitato nell'arco di un anno. Per questo motivo tale formaggio, di indiscusse qualità, ma che viene prodotto in quantità modeste e il cui prezzo di vendita non invita ad un largo consumo, purtroppo non gode di eccessiva popolarità all'infuori del territorio lombardo, tranne per una cerchia, in realtà non troppo ristretta di estimatori, buon gustai ed affezionati.

In realtà, dal 1996, in seguito al conferimento del marchio DOP e all'approvazione del disciplinare di produzione che ha consentito di fatto un allargamento della zona di produzione a tutta la provincia di Sondrio e alcuni territori limitrofi, si è visto un aumento della produzione di questo formaggio.

Grafico 1 - Marchiature di qualità del Bitto monitorate dal CTCB espresse in numero di forme



I dati aggiornati all'anno 2007 mostrano come il numero di forme marchiate a fuoco è andato gradualmente aumentando fino al 2004, trend che si è invertito a partire dal 2005. Nella tabella seguente sono riportati altri dati riguardanti una stima delle tonnellate di formaggio prodotte e di latte trasformato nell'anno 2007.

Tab. 3– Dati riguardanti la produzione di Bitto DOP nel 2007

	N° FORME MARCHIATE	t DI FORMAGGIO (STIMA)	t DI LATTE TRASFORMATO (STIMA)
Bitto	21.123	275	2.750

Sono 83 gli alpeggi in cui è stato prodotto Bitto durante l'estate 2007, per un totale di circa 4.700-4.800 bovini in lattazione.

I canali di vendita di questo formaggio sono molteplici: dalla vendita diretta da produttore a consumatore, dai mercati, dai piccoli negozi di gastronomia, alle latterie, ai supermercati.

Il prezzo d'acquisto è chiaramente variabile, dipende da dove si compra il prodotto: è ovviamente più economico presso gli stessi produttori (16,00 euro al kg) piuttosto che nei supermercati (dove può arrivare a 25,00 euro al kg); inoltre il prezzo è strettamente correlato ai mesi di stagionatura che il Bitto accumula: una forma stagionata un anno può costare anche 50,00 euro al kg.

La tabella sotto riportata fornisce ulteriori dati rispetto al valore economico ed al giro di affari che sta attorno alla sua produzione e commercializzazione.

Tab. 4 – Alcuni dati di vendita del formaggio Bitto DOP

Commercializzazione	Prezzi	2005	2006		
	Prezzo prevalente alla produzione nella confezione più diffusa franco partenza dall'azienda di produzione IVA compresa				
	al kg (forma 70 gg)	9,00 €	8,50 €		
	Prezzo prevalente al consumo sul canale prevalente e nella confezione più diffusa				
	al kg	18,50 €	18,00 €		
	Prezzo prevalente alla vendita diretta nella confezione più diffusa				
	al kg	N.D.	N.D.		
	Incidenza % dei differenti canali di vendita sulla produzione certificata				
	Il Mercato Interno	2005	2006		
Vendita Diretta + Dettaglio Tradizionale	60%	50%	Unione Europea	N.D.	N.D.
Distribuzione Moderna	40%	50%	Paesi extra-UE	N.D.	N.D.
Tot. Mercato Interno	99%	99%	Tot. Mercato Estero	1%	1%
Giro d'affari		2005	2006		
Volume di affari della DOP/IGP alla produzione		circa 3.000.000,00 €	circa 2.600.000,00 €		
Volume di affari della DOP/IGP al consumo		circa 6.000.000,00 €	circa 5.500.000,00 €		
Comunicazione		2005	2006		
Pubblicità e Comunicazione		N.D.	N.D.		
Incidenza economica del prodotto sul territorio					
VAP - Valore Aggiunto del Prodotto riferito alla produzione certificata (2005)	VAT - Valore Aggiunto agroalimentare del Territorio in cui ricade la denominazione (2005)	IEPT - Incidenza % di VAP/VAT			
960.000,00 €	886.700.000,00 €	0,11%			

IDENTIFICAZIONE DEL BITTO DOP

Il 19 aprile 1995 il Bitto ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata con approvazione del Disciplinare di produzione con decreto del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali.

Al riconoscimento della DOC ha fatto seguito la DOP con regolamento n. 1263 del 01/07/1996. La Denominazione di Origine Protetta viene riconosciuta ad un "prodotto agricolo o alimentare la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata".

I tratti salienti del disciplinare di produzione del Bitto DOP (che non riporto in questo articolo) riguardano la zona di produzione che, come già precedentemente detto, interessa l'intera Provincia di Sondrio ed alcuni comuni delle vicine valli bergamasche, il periodo di produzione che coincide esclusivamente con quello dell'alpeggio estivo (dal 1° giugno al 30 settembre) e l'alimentazione degli animali che consiste nella sola erba d'alpeggio più eventualmente erbai affienati (sempre ricadenti nella zona di produzione).

Inoltre, dal punto di vista tecnologico sono caratterizzanti soprattutto due aspetti:

- per la caseificazione viene utilizzato latte vaccino crudo appena munto al quale si può aggiungere in via facoltativa un 10% massimo di latte caprino (ciò comporta due caseificazioni giornaliere dopo ciascuna mungitura del mattino e serale),
- la cagliata, ottenuta con caglio di vitello, viene cotta tra i 48 e i 52°C.

Per quanto riguarda la stagionatura essa deve protrarsi per un minimo di 70 giorni.

Infine per le caratteristiche "commerciali" ci si può rifare benissimo alla tabella "Caratteristiche generali" sopra riportata, che riassume le stesse riportate ne Disciplinare di produzione.

Nel 2005 il Consorzio di Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto "*l'unico soggetto legittimato a presentare l'istanza di modifica del disciplinare*" ha proposto al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali l'istanza intesa ad ottenere la modifica del Disciplinare di produzione della Denominazione d'Origine Protetta «Bitto».

Attualmente la proposta avanzata, accolta favorevolmente dal Ministero, è all'esame della Commissione Europea competente.

Tra le modifiche richieste sicuramente le più rilevanti riguardano la possibilità di ricorrere ad una integrazione dell'alimentazione da pascolo fissata nei limiti massimi di 3 kg di sostanza secca al giorno. Tale integrazione non può essere costituita da un mangime generico ma sono ammessi solo alcuni alimenti: mais, orzo, frumento, soia, melasso nella quantità non superiore al 3%. L'altro aspetto rilevante dal punto di vista tecnologico è sicuramente il consenso ad utilizzare fermenti, ma nei tipi e nei modi che «valorizzino la microflora casearia spontanea» presente nel latte crudo.

IL CONSORZIO PER LA TUTELA DEI FORMAGGI VALTELLINA CASERA E BITTO (CTCB)

Il Consorzio di Tutela dei formaggi Valtellina Casera e Bitto, con sede a Sondrio, è stato costituito il 2 ottobre 1995.

Fig. 18 – Logo CTCB



Il compito più importante del Consorzio è controllare che il formaggio per cui si richiede la marchiatura corrisponda ai requisiti di produzione e di stagionatura previsti dal Disciplinare di produzione e quindi dal Regolamento con cui è istituita la DOP.

Oltre al marchio d'origine è stato istituito un altro marchio di qualità.

Il marchio d'origine è obbligatorio, riporta il nome del formaggio e sono gli stessi produttori ad imprimerlo sullo scalzo di ogni forma, utilizzando le matrici di proprietà del Consorzio, che vengono loro date all'inizio della stagione d'alpeggio e ritirate al termine della stessa.

Il marchio di qualità viene apposto a fuoco dal Consorzio dopo la stagionatura su tutte le forme aventi i requisiti previsti dal Disciplinare di produzione. Le forme marchiate a fuoco dovranno essere stagionate almeno 70 giorni, essere esenti da difetti di gusto e di maturazione e avere ben visibile il marchio di origine. Sullo scalzo della forma è anche indicato il numero del produttore, il quale identifica ciascun associato e garantisce la rintracciabilità del prodotto.

Uno dei meriti del Consorzio è quello di aver sensibilizzato i suoi soci sull'importanza di mantenere un elevato standard qualitativo su tutta la filiera latte e di aver ottenuto la certificazione di prodotto da parte dell'Organismo di Controllo. Dal 14-12-1998, infatti, il CSQA di Thiene è ufficialmente riconosciuto quale Organismo di Controllo del CTCB.

Il CTCB e l'Organismo di Controllo, seguendo appositi piani, verificano il prodotto e il suo intero processo produttivo.

I controlli possono essere suddivisi in due tipologie:

- controlli interni: attività di verifica, misura e analisi svolte dal produttore di formaggio e attività di verifica effettuate dal Consorzio;
- controlli esterni: attività di controllo effettuate dal CSQA tramite verifiche ispettive e prove sul prodotto (materie prime, ingredienti, prodotto finito).

Per il formaggio Bitto, data la particolare tipologia produttiva (alpeggio transumante), i controlli del CSQA sono quasi esclusivamente basati sui riscontri delle verifiche attuate dal Consorzio.

LA SAGRA DEL BITTO

Questo è un tradizionale appuntamento che si svolge tutti gli anni nel mese d'ottobre a Morbegno, situato in bassa Valtellina, per celebrare e diffondere la cultura del formaggio Bitto, tipico della zona.

Nei giorni della manifestazione, che comprende un fine settimana, vengono premiati i pastori e i casari di ogni alpeggio, vengono organizzate visite guidate al centro storico di Gerola, alla "casera", all'antico telaio e al mulino, vengono allestite mostre fotografiche sul passato della valle e sui suoi prodotti tradizionali, si eseguono dimostrazioni della mungitura e della produzione dei formaggi e naturalmente degustazione a volontà del prezioso formaggio Bitto.

A cura del Dott. Matteo Guerci, dottore in Scienze Agrarie.

FONTI DELLE FOTOGRAFIE PUBBLICATE

- Fig. 1 e 2: Oldani Erica - *LA VALTELLINA E I SUOI FORMAGGI Sapori, colori e tradizioni di immense vallate immerse nel gusto della natura, nel piacere di assaporare la storia e nella gioia di rivivere il tempo.* Tesi di laurea, 2006.
- Fig. 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 e 17: Matteo Guerci.
- Fig. 9: <http://flickr.com/photos/supersky77/482430587/>
- Fig. 18: www.ctcb.it
- Tab. 1: Oldani Erica - *LA VALTELLINA E I SUOI FORMAGGI Sapori, colori e tradizioni di immense vallate immerse nel gusto della natura, nel piacere di assaporare la storia e nella gioia di rivivere il tempo.* Tesi di laurea, 2006.
- Tab. 2 e 4: www.qualivita.it/GALLERY/PRODOTTI/69/ATLANTE.pdf
- Tab. 3: Agrivaltellina, anno 4 numero 1 – feb/mar 08.
- Grafico 1: Matteo Guerci.