

IL BITTO STORICO: UNA QUESTIONE ANCORA APERTA

IL BITTO

Il Bitto si può considerare il formaggio più importante della Valtellina. La sua origine si fa risalire a quando le popolazioni celtiche, cacciate dalla Pianura Padana ad opera dell'Impero Romano intorno al 300 a.C., si insediarono nelle vallate delle Alpi Orobiche ed iniziarono a trasformare il latte in un prodotto che potesse venire stagionato e quindi conservato a lungo. In ogni caso, se non da tempi così remoti, l'allevamento bovino e la trasformazione casearia sono da sempre alla base della struttura sociale ed economica di queste zone alpine. Del Bitto, in particolare, diversi illustri scrittori, già nel XVI secolo e poi in quelli successivi, hanno scritto lodandone le qualità.

Il Bitto è un formaggio grasso a pasta semi cotta, la cui tecnologia di produzione, proprio per la sua storia antichissima, racchiude in sé alcune peculiarità riconducibili alla zona di produzione, confinata ai soli pascoli valtellinesi, e al fatto che viene prodotto solo ed esclusivamente in alpeggio durante i mesi estivi. Il latte usato per la caseificazione deve essere crudo, appena munto, al quale viene generalmente aggiunto del latte caprino; la stagionatura, che inizia nelle casere di monte, si conclude a valle e deve durare minimo 70 giorni.

Sul Bitto vedi anche l'articolo [Il Bitto DOP](#).

LA 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*".

Il *Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto (CTCB)* appone un ulteriore marchio di qualità, impresso a fuoco su quattro punti dello scalzo della forma, dopo verifica della rispondenza del prodotto alle caratteristiche del disciplinare di produzione. Le forme vengono poi inserite nel circuito commerciale, corredate dall'apposito disco cartaceo rilasciato dal *Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto*.

UNA FERITA ANCORA APERTA

Da alcuni anni, di fatto da quando nel 1993 è stata depositata la domanda di riconoscimento della denominazione di origine (D.O.), concessa nel 1995, il *Bitto* è al centro di discussioni anche accese tra i sostenitori di opposte visioni della tipicità e, concretamente, della gestione dello strumento-opportunità offerto dalla D.O.P.

Da una parte vi sono le maggiori strutture economiche (le grosse latterie del fondo valle), dall'altra un'aggregazione su base localista, di piccoli produttori agricoli, amministrazioni di piccoli comuni, operatori economici locali.

Per questi ultimi, le novità introdotte con la D.O.P. erano troppo profonde per non suscitare una reazione di coloro che appunto si ritenevano depositari della tecnica tradizionale di produzione del Bitto e che, sulla base di una documentazione storica inoppugnabile, facevano rilevare il nesso inscindibile tra questo formaggio e il territorio della valle del Bitto.

Già nel 1994 si era costituito un *Comitato Bitto*, che verrà poi formalizzato nella *Associazione Produttori Valli del Bitto*. Animatori del *Comitato* erano Carlo Ruffoni e Paolo Ciapparelli, attuale Presidente dell'Associazione. Il pensiero di tale associazione era, e permane tuttora, che gli orientamenti delle istituzioni agricole ed allevatoriali locali concretizzatisi nell'approvazione della D.O.P. e del relativo Disciplinare di Produzione, mettano 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). Gli aderenti

all'Associazione Produttori *Valli del Bitto* hanno da sempre tenuta viva la questione della conformità della politica del *Consorzio di Tutela* con il rispetto di una tradizione storica e produttiva di innegabile rilievo, tanto che nel 2003 ottennero il premesso di effettuare una doppia marchiatura sul Bitto in modo che ciascuna forma prodotta secondo i metodi più tradizionali fosse riconoscibile.

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 *CTCB* nel 2002 approva queste modifiche del Disciplinare di Produzione da sottoporre al Ministero.

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 Produttori *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 *MIPAF*: il marchio "Valli del Bitto" è incompatibile con la D.O.P. 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 di Gerola Alta, cogliendo un obiettivo storico dei caricatori della zona, dopo che era stata smantellata la Casera Comunale di Morbegno. *Slow Food*, di fronte alla posizioni ministeriali, ribadisce l'appoggio al *Presidio* e all'Associazione Produttori *Valli del Bitto* concedendo, in via del tutto eccezionale, la marchiatura del *formaggio-che-non-si-può-chiamare-Bitto* con il suo marchio.

Riporto di seguito il comunicato stampa dell'Associazione Produttori *Valli del Bitto*.

COMUNICATO STAMPA DEL 10/10/2005

In data 10 ottobre 2005 è stata sospesa dal Ministero delle Politiche Agrarie e Forestali la marchiatura a fuoco "Valli Bitto". Essendosi l'Associazione opposta alla modifica del disciplinare presentato dal *CTCB* (Consorzio Tutela Casera e Bitto) che prevede l'uso di mangimi ed integratori in alpeggio. I produttori storici sono altresì usciti dal Consorzio di Tutela. Il Bitto in commercio dal 2006 non sarà quindi quello legato alla produzione storica garantita dal 1994 dall'Associazione Produttori *Valli del Bitto*. Pertanto fino a successiva comunicazione i depositari storici del Bitto classico non marchieranno. Il **Bitto Ufficiale** spetterà a tutti i produttori aderenti al Consorzio (*CTCB*) ma non ai produttori delle *Valli del Bitto* aderenti al Presidio *SlowFood*. L'Associazione garantirà comunque la storica produzione con la dicitura (fino a nuova disposizione): "**Presidio SlowFood + nome alpeggio impresso sullo scalzo**".

Inoltre nel "Comunicato ufficiale inizio stagione 2007" del 3/7/07 viene dichiarato che "Qualsiasi formaggio marchiato o nominato Bitto non avvallato dall'Associazione Produttori, non è Bitto "Valli del Bitto" del Presidio Slow Food" inoltre "in attesa della definizione in sede nazionale (MIPAF) ed europea (UE) del contenzioso in atto da 12 anni fra produzione storica e Bitto generico del Consorzio *CTCB*, anche per la stagione d'alpeggio 2007 come già successo per la stagione 2006, la produzione storica di Bitto Classico non marchierà Bitto ma solo col nome dell'alpeggio, bollo CEE e data di produzione".

La storia del Bitto rimane pertanto aperta ad esiti diversi. Intorno ad essa continuerà a svilupparsi il conflitto tra una visione ruralista-territorialista ed una corporativa-agroindustrialista. 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.

I PRODUTTORI DEL "BITTO STORICO"

L'Associazione Produttori *Valli del Bitto* comprende i 15 caricatori d'alpe rilevatari degli alpeggi storici delle valli di Gerola e Albaredo per S.Marco (Valtellina-Lombardia). Questi sono gli attuali produttori di quello che è considerato fra i migliori formaggi d'alpe conosciuti e sicuramente l'unico al mondo in grado di essere invecchiato perfettamente oltre i 10 anni, possibilità questa che si verifica quando si fondono e si ottimizzano tutte le condizioni naturali che generano questo formaggio, legate a:

- abilità del "casaro",
- condizioni fisiche della vacca,
- qualità dell'erba determinata dalle condizioni climatiche e dal particolare sistema di pascolo (pascolo turnato),
- obbligo del 10-20% di latte di capra Orobica o della Valgerola (razza autoctona a rischio di estinzione).

Questo dunque è un formaggio che può variare secondo mutazioni naturali (proprio per questo è unico); i "casari" delle Valli del Bitto lo sanno e possono quindi pilotare l'invecchiamento delle forme più adatte. Questi produttori sono dotati di un marchio a fuoco distintivo "*Valli del Bitto*" (marchio che, come già detto, è stato momentaneamente sospeso) e di uno statuto differente rispetto agli altri produttori di Bitto (che si attengono al Disciplinare di Produzione del Bitto DOP).

Nell'ottobre 2003 SlowFood ha ufficializzato il Presidio Bitto "*Valli del Bitto*": il presidio nasce per tentare di salvare un grande formaggio a rischio estinzione.

Lo statuto dell'Associazione Produttori *Valli del Bitto* impone un disciplinare ligo alla tradizione secolare che ha fatto la storia del Bitto.

LO STATUTO "VALLI DEL BITTO"

Regolamento per l'attribuzione del marchio a fuoco "**Valli del Bitto**" spettante esclusivamente agli alpeggi inclusi nella zona storica di produzione.

ART. 1 - È istituito il marchio "**VALLI DEL BITTO**", integrativi dei contrassegni già in uso, a cui potranno accedere, previa richiesta annuale all'Associazione Produttori *Valli del Bitto*, i caricatori dei seguenti alpeggi:

Alpeggi aderenti all'Associazione Produttori *Valli del Bitto*:

- Comune di GEROLA ALTA: BOMINO SOLIVA, PESCEGALLO FOPPE, TRONA SOLIVA, TRONA VAGA, TRONELLA, TRONELLINA, VAL VEDRANO.
- Comune di PESEDINA: COMBANA.
- Comune di ALBAREDO-S.MARCO: ORTA SOLIVA, ORTA VAGA.
- Provincia di BERGAMO: ALPE FOPPA, PARISCIOLI, ANCONE SOLIVO, CAVIZZOLA.
- Provincia di LECCO: VARRONE.

Alpeggi non più caricati:

- Comune di PESEDINA: STAVELLO.
 - Comune di BEMA: VESENDA ALTA, VESENDA BASSA, GARZINO.
 - Comune di ALBAREDO-S.MARCO: PEDENA.
 - Comune di ROGOLO: PIAZZA, MEZZANA.
 - Provincia di BERGAMO: FOPPA BONA (AVARO), CASERA, VAL MONCUCCO, PONTERANICA, ANCONE VAGO
 - Provincia di LECCO: LAREC, ARTINO.
- Alpeggi che non rispettano i regolamenti dell'Associazione e del Presidio SlowFood:
Comune di GEROLA ALTA: BOMINO VAGA, PESCEGALLO LAGO.
- Comune di Rasura: CULINO.
 - Comune di BEMA: DOSSO CAVALLO.

- Comune di ALBAREDO-S.MARCO: LAGO, PIAZZO.
- Comune di COSIO VALTELLINO: OLANO, TAGLIATE.
- Provincia di BERGAMO: CULLO, AZZAREDO.

ART. 2 - L'attribuzione del marchio è regolata dalle seguenti norme:

- 1) Le forme di Bitto dovranno recare ben visibile il logo come riportato dall'allegato A del D. M. 19/4/95 di attribuzione alla denominazione di origine nonché il numero distintivo assegnato ad ogni caricator (questo marchio è stato momentaneamente sospeso).
- 2) Sugli alpeggi, accanto alle bovine, dovrà essere presente un adeguato numero di caprini di razza Orobica o della Val Gerola (razza a rischio d'estinzione) il cui latte sarà utilizzato nella produzione del formaggio.
- 3) L'alimentazione degli animali dovrà derivare esclusivamente da sole essenze spontanee d'alpeggio. L'utilizzo di altra alimentazione potrà essere permesso solo in caso di ricovero di animali malati in stalla. **È vietato l'uso di integratori nell'alimentazione del bestiame. È vietato l'uso di fermenti industriali tesi a pilotare la produzione.**
- 4) La marchiatura a fuoco del prodotto avverrà intorno ai settanta giorni di maturazione o, comunque, a maturazione avvenuta. Le forme esitate prima della marchiatura dovranno essere catalogate genericamente come "Bitto giovane".
- 5) Per quanto non menzionato nel presente regolamento si fa comunque riferimento al D.M. di attribuzione della D.O.P. (i produttori storici sono momentaneamente usciti dalla D.O.P.).

ART. 3 - Il controllo della produzione, il rispetto del presente regolamento, la marchiatura a fuoco, la gestione del marchio "Valli del Bitto" sono demandati all'Associazione Produttori "Valli del Bitto" quale organo ufficiale autorizzato dai produttori di formaggio Bitto della zona storica di produzione.

Morbegno, 7 aprile 2002.

Questo statuto ci fa capire come l'intenzione dell'Associazione Produttori *Valli del Bitto* sia quello di conservare inalterata la più tradizionale tecnologia di produzione di questo formaggio. Il territorio di produzione rimane confinato alle sole valli storiche della provincia di Sondrio e alcuni alpeggi delle province di Bergamo e Lecco.

Inoltre ai caricatori che appartengono a tale Associazione è richiesto di impegnarsi a mantenere tutta una serie di pratiche tradizionali le quali, oltre ad essere necessarie per ottenere un prodotto di qualità, ricoprono un ruolo basilare nella conservazione dell'ambiente e della biodiversità alpina. Tra queste ricordiamo il praticare il pascolo turnato (nei tre mesi di alpeggio, la mandria è condotta attraverso un percorso a tappe, che va dalla stazione più bassa a quella più alta), che favorisce il mantenimento degli alpeggi e della cotica erbosa, e il praticare la rottura manuale dello sterco di vacca per favorirne l'assorbimento dal terreno.

L'alimentazione del bestiame deve consistere solamente nelle essenze spontanee del pascolo dall'alpeggio, è vietato l'uso di integratori alimentari e mangimi complementari.

Insieme alla mandria bovina, si deve mantenere in alpeggio un numero di capi di capra Orobica, tali da ottenere una produzione di latte sufficiente ad assicurare un'integrazione del 10-20% di latte caprino (che conferisce al formaggio una particolare aromaticità e persistenza) alla massa totale che si lavora ad ogni caseificazione. Per assicurare il massimo controllo delle condizioni sanitarie del bestiame, gli allevatori mungono solo a mano.

La caseificazione deve avvenire nel *calecc*, in modo da lavorare sempre il latte ancora caldo e non stancare le vacche facendole camminare più del necessario, si deve favorire l'uso del fuoco a legna che conferisce un particolare aroma al formaggio, inoltre è consigliabile utilizzare i vari attrezzi in legno (rotella, fascere, ecc...) che contribuiscono a mantenere e sviluppare la microflora spontanea. È severamente bandito l'uso di additivi, conservanti o fermenti selezionati nella produzione del formaggio. La salatura delle forme avviene a secco in fascere di legno che lasciano respirare anche lo scalzo del Bitto, per cui si forma una crosta più delicata che in salamoia, ottenendo quindi una migliore maturazione.

Portare alla marchiatura solo le forme che effettivamente lo meritano avendo i requisiti del miglior Bitto.

SPUNTI DI RIFLESSIONE

Vorrei, nelle pagine seguenti, prendere in esame alcuni punti, a mio parere focali, sui quali si è dibattuto e si discute ancora molto, ed esprimere sulla base di mie modeste riflessioni (che sono più frutto dell'esperienza che di raffinati ragionamenti) un giudizio personale su questa intricata vicenda.

Senza dubbio gli aspetti sui quali è più evidente la rottura tra l'*Associazione Produttori Valli del Bitto* e *CTCB* sono:

- **Territorio di produzione:** prima della D.O.P. la zona di produzione del Bitto comprendeva la sola Comunità Montana di Morbegno più alcuni comuni del terziere di mezzo (Comunità Montana di Sondrio), nel resto della Valtellina. Il formaggio grasso che veniva prodotto in alpeggio era denominato e contrassegnato Valtellina Grasso d'Alpe, mentre in alcune aree della Valchiavenna e della Valmalenco venivano prodotti formaggi magri o semigrassi ed il burro.

Queste differenziazioni sono dovute ad un orientamento produttivo che cambia a seconda della zona della Valtellina (che va dalla produzione finalizzata all'autoconsumo alla commercializzazione); a loro volta gli orientamenti produttivi dipendevano da alcuni fattori come l'estensione dell'alpeggio e la modalità di gestione dello stesso. Risulta chiaro che un formaggio come il Bitto non può essere prodotto ovunque, in quanto le caratteristiche di questo formaggio sono legate, più che alle norme di produzione, ad un sistema pastorale, in grado di consentire l'ottenimento di un prodotto di altissima qualità commerciale, suscettibile di trasporto a lunga distanza e di lunga stagionatura. Questo sistema comprendeva la qualità del pascolo (mantenuta mediante un attento sistema di gestione del pascolamento e della ridistribuzione della fertilità), la disponibilità di una buona quantità di latte caprino, la lavorazione del latte a caldo senza fargli subire i danni del trasporto, l'attenta opera di un professionista esperto e ben pagato (assistito da un aiutante, un tirapiedi, cui erano demandate le operazioni accessorie), che poteva dedicare parecchie ore al giorno alla sola lavorazione e alla cura del prodotto nella *casera*. Si trattava di un sistema che alla "primordialità" delle strutture per la prima lavorazione del latte e per il ricovero dei pastori contrapponeva la presenza (da secoli) di *casere* relativamente sofisticate e che richiedevano importanti investimenti. Il Bitto era pertanto realizzato nell'ambito di un sistema culturale che si era sedimentato nel tempo raggiungendo una sua perfezione che non trova corrispondenza altrove.

Per questo l'allargamento della produzione del Bitto (che attualmente coincide con l'intera Provincia di Sondrio) ad aree dove solo da pochissimi anni si era iniziato a produrre formaggio grasso è stata considerata dai produttori storici una forzatura che ha poi avuto conseguenze significative, tanto che la maggior parte della produzione marchiata Bitto proviene delle nuove zone di produzione.

Se da una parte è successo (per altro in modo inevitabile) che, in seguito all'estensione dell'area di caseificazione del Bitto a tutta la Valtellina, si sia avuta una certa standardizzazione del prodotto (e a questo contribuisce anche il Disciplinare di Produzione DOP che impone un protocollo produttivo ben definito), a mio avviso non si può fare (come potrebbe capitare ad alcuni) un discorso generalizzato e del tipo "più quantità a discapito della qualità".

- **Tipologia di allevamento:** nel Disciplinare di Produzione del Bitto DOP si legge che per la caseificazione si utilizza "*il latte di una mungitura, con l'eventuale aggiunta di latte caprino, in misura non superiore al 10%*". L'"eventuale" fa intendere in modo chiaro che i produttori associati al *CTCB* non sono vincolati ad aggiungere latte caprino a quello vaccino destinato alla lavorazione. Al contrario, le linee guida dell'*Associazione Produttori Valli del Bitto*, indicano che, in alpeggio, oltre i capi bovini, devono essere presenti un numero di capre sufficienti a garantire un'integrazione del 10-20% di latte caprino a quello vaccino.

In effetti l'allevamento della capra (tradizionalmente di razza Orobica) è storicamente legato alla produzione di Bitto:

- le capre (specialmente della razza sopra citata) sono animali molto rustici che bene si adattano all'ambiente dell'alpeggio, anche alle quote più elevate. Esse permettono uno sfruttamento completo di tutta la superficie del pascolo in quanto riescono a

- nutrirsi di quelle essenze che crescono nelle zone più impervie e scoscese dei versanti montani dove, per ovvi motivi, un bovino non può accedervi;
- aggiungere latte caprino (seppur in una percentuale limitata) al latte di massa destinato alla caseificazione ha delle conseguenze significative sulle qualità organolettiche del prodotto finito: il formaggio (soprattutto con il trascorrere dei mesi di stagionatura) acquista particolari ed inconfondibili caratteristiche di sapidità per la presenza rilevante nel profilo acidico del grasso del latte caprino di acidi grassi a corta e media catena (da C10 a C14, capronico, caprilico, caprinico), responsabili di un odore e sapore leggermente piccante. Si capisce quindi che tralasciare un'aggiunta, seppur minima, di latte caprino nella produzione di Bitto comporta inevitabilmente l'ottenimento di un prodotto con una minor personalità e un gusto meno spiccatò e che "scade" leggermente nella standardizzazione.
- C'è da dire che anche negli alpeggi dove è presente la capra non sempre vengono rispettate le proporzioni tra latte vaccino e caprino indicate come ottimali per la caseificazione del Bitto. Infatti può capitare che la produzione di latte delle capre non sia costante, mostrando evidenti oscillazioni da un giorno all'altro. Questo è imputabile a fattori legati sia agli animali stessi che all'ambiente di allevamento; inoltre spesso succede che le capre un giorno vengano munte il giorno dopo no, oppure si salti una delle mungiture giornaliere.
- la capra Orobica è una delle razze caprine meno diffuse in Italia, in quanto allevata in un territorio limitato, quello delle Orobie Valtellinesi. Il Libro Genealogico è stato istituito abbastanza recentemente in quanto attivato solamente nel 1993. Che questa razza non abbia rischiato l'estinzione è soprattutto merito degli allevatori di queste valli che non hanno mai abbandonato la capra Orobica, che, come già detto, si adatta egregiamente al pascolo in alpeggio, per sostituirla con altre razze caprine, magari più produttive, ma sicuramente meno rustiche.
- le capre alpeggiate non sono seguite dall'allevatore come i bovini, vengono lasciate indipendenti e libere di vagare nel pascolo. Questo, se da una parte richiede una minor attenzione e preoccupazione da parte dei caricatori d'alpe che durante la giornata sono già impegnati in altre numerose ed impegnative attività, dall'altra, al momento della mungitura è facile che si presenti difficoltà nel radunare ed ordinare gli animali con grande fatica da parte degli uomini.

- Per quanto riguarda l'alimentazione degli animali alpeggiati, nella proposta di modifica al Disciplinare di Produzione di Bitto DOP ora sotto esame della Commissione Europea, si legge che: "*Al fine di mantenere il corretto livello di benessere animale, 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%*". Al contrario, per i produttori delle "Valli del Bitto" l'alimentazione degli animali deve consistere esclusivamente nelle essenze spontanee dei pascoli, è vietato l'utilizzo di qualsiasi tipo di integrazione alimentare.

Questa scelta è dettata dal fatto che somministrare alla mandria alimenti che esulano da quello che offre il prato alpino può comportare delle alterazioni fisico-chimiche del latte e di conseguenza organolettiche del formaggio, che non risponderebbe più ai requisiti del vero Bitto. È risaputo infatti che il latte è profondamente influenzato dal tipo di alimenti che vengono destinati agli animali, soprattutto per quanto riguarda il tenore di grasso del latte ed il profilo acidico dello stesso, che varia sensibilmente a seconda della razione. Sappiamo inoltre che sono gli acidi grassi del latte ad essere per buona parte responsabili delle qualità organolettiche del formaggio (sapidità, consistenza della pasta ecc...); di conseguenza è lecito aspettarsi che introdurre nella dieta di animali alpeggiati materie prime come soia, mais (di per sé molto più ricche di acidi grassi dei foraggi), possa comportare un'alterazione nella qualità del latte e quindi del prodotto finito.

Questo rischio è ulteriormente aggravato dal fatto che un'integrazione troppo spinta e forzata potrebbe portare a quel fenomeno definito come tasso di sostituzione per il quale gli animali tendono a ingerire più mangime a discapito dell'erba del pascolo. In realtà sono stati eseguite diverse ricerche e studi che hanno investigato su tali aspetti e che hanno dimostrato che, se l'integrazione viene attuata con raziocinio, senza esagerare, il latte non subisce alcuna sensibile alterazione.

Inoltre l'integrazione alimentare risponde a delle esigenze reali alle quali non far fronte vorrebbe dire precludere la buona efficienza produttiva della mandria. Il problema vero infatti non risiede nella preoccupazione di ottenere qualche chilo di latte in più al giorno, ma dello stato di salute degli animali. Purtroppo le vacche che vengono oggi giorno alpeggiate sono per la stragrande maggioranza dei casi soggetti più adatti alla stabulazione di fondo valle che la pascolo d'alta quota. Infatti, il processo di miglioramento genetico al quale anche le razze alpine sono state sottoposte, ha avuto come risultato quello di avere degli individui da una parte molto più produttivi ed efficienti, ma dall'altra molto meno rustici e più esigenti in termini alimentari ed ambientali. Ecco quindi che qualche chilo di mangime al giorno, a mio avviso, non può che giovare ad animali che sono già abituati a quel tipo di alimentazione (in quanto mais, soia, orzo ecc... vengono normalmente somministrati loro nelle stalle dei fondo valle) e che hanno certe pretese alimentari che, se non soddisfatte, potrebbero portare ad un deficit nutrizionale, che si manifesta nell'animale con un eccessivo dimagrimento e con l'innescarsi di gravi scompensi metabolici ai quali poi diventa difficile porre rimedio.

- Infine, un altro punto caldo e di forte contrasto tra le due correnti di pensiero riguarda ancora una volta una delle recenti modifiche che si sono apportate al Disciplinare di Produzione, dove si legge che il latte "viene coagulato immediatamente *in loco* valorizzando la microflora casearia spontanea". Questo significa che viene concesso l'utilizzo degli starter microbici da inoculare nelle massa di latte destinato alla caseificazione.

I batteri lattici sono responsabili sia dell'acidificazione del latte e della cagliata in caldaia sia della maturazione del formaggio. Riguardo a quest'ultimo aspetto, bisogna sapere che nelle forme, durante la stagionatura, si assiste ad attività metaboliche per cui grazie alle fermentazioni microbiche e all'attività di alcuni particolari enzimi, la pasta del formaggio acquista un proprio particolare aroma, una certa sapidità, un odore caratteristico piuttosto che una consistenza ed elasticità determinate.

Perché la stagionatura abbia un buon esito deve essere assente la così detta microflora anticasearia, ma soprattutto risulta fondamentale l'azione dei batteri lattici, che con le loro fermentazioni devono portare ad un rapido abbassamento del pH. Tale condizione è necessaria perché non si sviluppino batteri antagonisti che causerebbero al formaggio dei difetti tali da comprometterne irrimediabilmente la qualità.

Il Bitto è un formaggio che tradizionalmente veniva prodotto senza l'utilizzo di alcun tipo di innesto, tanto meno di fermenti liofilizzati industriali. Questo tuttavia non è del tutto esatto; infatti, se è pur vero che il casaro non faceva espressamente ricorso ad uno starter, in realtà l'inoculo avveniva comunque, ma come? Fonte di inoculo erano quegli attrezzi che venivano utilizzati quotidianamente per la caseificazione, soprattutto utensili in legno che grazie alla porosità dello stesso potevano trattenere, dopo ogni lavorazione, residui di latte e di cagliata che davano la possibilità ai batteri lattici di svilupparsi. Si può dire quindi che l'innesto avveniva quando gli attrezzi "contaminati" da batteri lattici venivano in contatto con la massa di latte destinata alla caseificazione.

Di fatto, per imposizione delle recenti norme igieniche, gli attrezzi in legno sono stati e si stanno man mano sostituendo con quelli in acciaio e plastica. Di conseguenza la forma di inoculo sopra descritta si è notevolmente ridotta; inoltre la mungitura meccanica, che si sta diffondendo anche negli alpeggi contribuisce in modo determinante ad avere un latte a volte eccessivamente "pulito".

L'utilizzo di starter microbici (di solito batteri lattici termofili), quindi, non rappresenta un'assoluta novità nella produzione di Bitto; certo, si tratta di inoculi liofilizzati di origine industriale, ma si spera che col tempo vengano selezionati ceppi "autoctoni" proprio dell'ambiente pascolivo in modo da mantenere anche in tal senso una certa tipicità.

Inoltre è doveroso ricordare che l'attività dell'innesto è determinata soprattutto per avere una rapida acidificazione del latte e della cagliata in caldaia e nel formaggio durante i primi giorni di stagionatura, mentre, col passare del tempo gli attori principali nella maturazione della forma sono i batteri propri del latte e quelli presenti nell'ambiente.

FONTI BIBLIOGRAFICHE

- Michele Corti, "Bitto: una storia esemplare, una questione aperta" su Caseus. Arte e cultura del formaggio, anno XI (2006), n. 3, pp. 19-30.
- <http://www.formaggiobitto.com/> sito ufficiale Associazione Produttori Valli del Bitto.
- www.politicheagricole.it/ProdottiQualita - Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg. CE 509/2006 e 510/2006-)