



**Perché e per chi** questo giornale? **Cheese Time** nasce per l'intero comparto caseario italiano, con un occhio di riguardo alle produzioni realmente tipiche e ai prodotti alimentari di qualità. Si rivolge a rivenditori specializzati, ristoranti, enoteche, produttori e affinatori, per divulgare la cultura e l'attualità del settore, facendo luce tanto sul buono quanto sul meno buono, per consentire a ogni lettore di orientare le proprie scelte nel migliore dei modi. **Cheese Time: riservato ai protagonisti.**

Euro 3,50 novembre dicembre 2003 n.2

# Cheesetime

Bimestrale di attualità e cultura del mondo caseario italiano e mondiale  
Bimonthly news and cultural updates from the world of Italian cheeses

**Abbonati ora!**

leggi come a pagina 8

**Subscribe now!**

to keep yourself updated on the Italian cheese market!  
see on page 8

Tradizione, nicchia e...  
**Parole violente**

Il potere mediatico e la disinformazione alimentare

Le hanno prese sotto i nostri occhi, violentate e ridotte in schiavitù, senza che nessuno professasse verbo. Ogni volta che gli fa comodo le usano anzi, ne abusano per riportarle poi di nuovo, per quando faranno ancora comodo. Sono tre o quattro termini, neanche dieci parole, «nulla di importante», dirà qualcuno: "tradizione", "prodotti di nicchia", "tipicità locali", "giacimenti gastronomici" e così via. Ogni tanto avremmo voluto usarle anche noi quelle parole: ad esempio quando ci imbattiamo in un vero "casaro-artista" o in un autentico "campione della stagionatura".

Le parole svuotate suonano male ormai alle orecchie dei più, e le si pronuncia sempre meno. Grazie al cielo, al di là dei termini, quel che conta sono i fatti, e quando un formaggio nasce dalla competenza, dalla capacità e dal cuore di chi lo produce deve incontrare i sensi, il palato e il cuore di chi sa apprezzarlo. E per questo che oggi più che mai è fondamentale sapere di questo mercato. Conoscere per riconoscere: ancora una volta, l'importanza della consapevolezza.

**in evidenza**

dall'Italia

**Sale in cattedra il Nostrano Valtronia**  
Formaggio vaccino semi-grasso di grande longevità



a pagina 4



english text page 4

**Vacche come esseri viventi o come "macchine da latte"?**

Carlo Andrea Carloni a pagina 4

**Paestum festeggia l'arte bufalina**

Giunto alla quarta edizione l'appuntamento annuale di Galaxia Via Lattea



a pagina 5

dall'estero

**Gli Usa voltano le spalle alla Kraft**

Consistenti le perdite alla chiusura del terzo trimestre a pag.8



Stesso nome per due formaggi "diversi". Le incongruenze di una Dop  
**Ecco il vero Bitto della tradizione**

Il Bitto "Valli del Bitto" è prodotto ancor oggi sugli alpeggi della Valgerola e della Valle di Albaredo: appena munto il latte viene caseificato nei "calècc", ripari in muratura presenti in ogni pascolo. Grandi le differenze rispetto al Bitto "generico" fatto nelle altre vallate



english text page 2

Il "Bitto delle Valli del Bitto" ha una storia più unica che rara, essendo prodotto direttamente in alpeggio, subito dopo la mungitura; per farlo - la produzione è estiva, e va da giugno a settembre - il casaro e i suoi collaboratori utilizzano gli attrezzi delle tradizioni (caldera in rame, spino e lira in legno, etc.) e si avvalgono di una struttura presente in ogni alpeggio: il "calècc", una sorta di riparo fatto di pietre a secco (immaginate il basamento di una stanza di pochi metri quadrati) e alto poco più di un metro, che viene coperto con un tendone impermeabile sorretto da pali. Quella del calècc è una pratica antica, che varie e attendibili fonti fanno risalire all'esodo delle popolazioni celtiche ricacciate quassù dalla Pianura Padana ad opera degli Antichi Romani. Da allora sino ad oggi, anno dopo anno, e solo sugli alpeggi della Valgerola e della Valle di Albaredo, in provincia di Sondrio, la scena si ripete immutata: i "caricatori d'alpe" salgono



in alpeggi tra i millecinquecento e i duemiladuecento metri di quota, con le vacche (razza Bruna Alpina) e le capre (razza Orobica o della Val Gerola, a rischio d'estinzione), ma anche con tutti gli attrezzi per caseificare e con un tendone che darà riparo dal sole e dalla pioggia.

Caseificare sul posto assicura a questo grande formaggio diversi vantaggi: il latte non subisce il



Qui sopra, un casaro delle "Valli del Bitto" in uno dei "suoi" calècc. A sinistra, il marchio a fuoco presente sullo scalzo, che permette di distinguere questo straordinario formaggio dai Bitto più comuni

trauma dello squotimento (come accade nel trasporto dalle stalle verso i caseifici) né un grande stress termico (non ha materialmente il tempo di raffreddare), la vacca non si stanca come altrove nel percorso pascolo-stalla e

(continua a pag. 2)

Un formaggio salva una razza a rischio d'estinzione  
**Nasce il Monaco a prova di falso**

Presentata al MiPAF in ottobre la documentazione tecnica integrativa alla richiesta per l'ottenimento della Dop

Dopo anni di impegno encomiabile, gestito con rara capacità e con il necessario approccio scientifico e documentario, l'Associazione "Comitato per la registrazione della Dop del Provolone del Monaco" ha consegnato al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali la necessaria documentazione tesa a garantire

al leggendario formaggio prodotto nell'area dei Monti Lattari (penisola sorrentina) la Denominazione di Origine Protetta.

L'iter burocratico sarà lungo in quanto analoghe richieste sono piovute a grappoli sui tavoli della Commissione Ministeriale negli ultimi mesi, ma l'importante è che finalmente si siano definite una volta per tutte le metodologie produttive di uno dei prodotti caseari più falsificati del nostro Meridione.

Nel Disciplinare presentato è stato stabilito che almeno il 20% del latte utilizzato per la-

(continua a pag. 3)



Il "frascame", determinante nell'alimentazione delle vacche Agerolesi

**I caseifici produttori in assemblea per la Qualità Assoluta**

Il Consorzio di Tutela si avvia a modificare di nuovo il Disciplinare di Produzione

**Qualità senza limiti: il Parmigiano vuol migliorare**

Le assemblee provinciali dei produttori si susseguono incalzanti. Dopo quelle di Parma e di Mantova è la volta di Bologna, il 6 dicembre, e poi di Reggio Emilia e Modena. Servono a preparare l'assemblea generale che il Consorzio del Parmigiano-Reggiano ha indetto per il 19 dicembre e in cui, proprio a Reggio Emilia, si dibatterà di un'ulteriore modifica del Disciplinare di produzione. Tre gli obiettivi: estendere l'esclusione dei foraggi fermentati anche alle vitelle non ancora in lattazione, per evitare che tali alimenti - spesso vettori dei clostridi butirrici (spore dannose alla maturazione del formaggio) -

possano contaminare indirettamente il latte prodotto in ciascuna azienda; radicalizzare il forte legame esistente tra produzione e territorio, elevando dal 35% al 50% il limite di foraggi provenienti dai terreni aziendali su un totale del 75% che deve comunque essere coltivato localmente e, in ultimo, attuare l'obbligo di imbustamento all'interno della zona d'origine, non solo per il grattugiato ma anche per il porzionato, come previsto dalla regolamentazione CEE sulle Dop emanata nello scorso aprile.

Troverete sul sito [www.cheesetime.com](http://www.cheesetime.com) maggiori dettagli e le cronache, a partire dal 9 dicembre.

**Cibo e media**

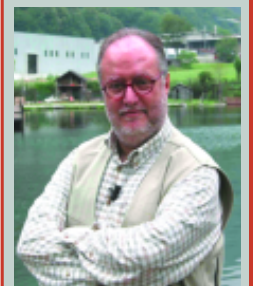
**La verità di Edoardo**

Il Bitto in tv è di Albosaggia". Titolava così, indignato, il quotidiano "La Provincia di Sondrio" del 7 ottobre scorso, raccontando di come Edoardo Raspelli aveva ritratto la realtà di quel formaggio appena due giorni prima su "Mela Verde", il format televisivo che da anni promuove l'enogastronomia italiana su Rete Quattro. "Nella trasmissione", aggiungeva il giornale, neanche "un'immagine del Morbegnese".

Dal canto suo, intervistato, l'assessore all'agricoltura del "comune del Bitto", Valter Sterlocchi, non perdeva l'occasione per gridare "allo scippo": «Assurdo toglierci la paternità del prodotto».

Ma come sono andate realmente le cose?

(continua a pag. 3)



Sorride soddisfatto Edoardo Raspelli: il suo documentario "Mela Verde" su Rete Quattro veleggiava verso i due milioni di spettatori e il venti per cento di share

Con le news quotidiane  
**Cheesetime.com: il mondo dei formaggi è in rete**

Cheese Time cresce e va online. Ogni giorno, dal lunedì al venerdì il nostro sito pubblica, a partire dal 20 ottobre scorso, una notizia o un articolo sul mondo caseario, con particolare attenzione al mercato italiano.

Le notizie più interessanti, sotto forma di approfondimento, vengono pubblicate su questo bimestrale. Il servizio delle news quotidiane verrà offerto agli abbonati sotto forma di newsletter cartacea (mensile) o e-mail (settimanale).

(continua a pag.6)

naviga in un mare di cacio  
[www.cheesetime.com](http://www.cheesetime.com)  
aggiornamenti news giornalieri e non solo