

Nel futuro un centro polivalente che sarà casera, museo e spaccio di vendita

## Surclassa la Dop il Bitto della tradizione

Dopo aver disertato la 96esima Festa del Bitto di Morbegno, i produttori del Bitto "Valli del Bitto" si sono ritrovati per il loro primo concorso, che si è trasformato in una vera apoteosi del gusto e della consapevolezza. I "duri e puri" del formaggio più longevo d'Europa rifiutano insilati, integratori alimentari e fermenti lattici. E praticano le stesse tecniche casearie di mille anni fa

(segue dalla prima)

quindi il suo latte è maggiormente concentrato; lo stesso latte, venendo lavorato subito dopo la mungitura ha una carica batterica prossima allo zero.

Quando le essenze del pascolo sono prossime a finire, l'uomo riunisce i suoi averi, le vacche e le capre, riduce e sparge lo sterco per concimare, e si sposta in un altro prato, dove troverà un altro calècc. Le stesse azioni, le stesse operazioni, si ripetono per tutto il tempo della monticazione, e solo nelle due vallate originarie, in cui ancor oggi come in un tempo nasce il vero Bitto della tradizione, il Bitto

"Valli del Bitto". Una volta pronto, il formaggio viene trasferito dal calècc alla casera e salato a secco, poi viene riposto su assi di larice e ogni giorno formaggi e assi vengono girati per tutta la stagione d'alpeggio. A fine stagione le forme vengono trasferite in idonee cantine di stagionatura in cui, a partire dal terzo mese sono girate e curate due o tre volte a settimana. Al primo anno di stagionatura, quando le forme sono sufficientemente dure, vengono poste di taglio sulla scalera (una sorta di scala posta in orizzontale) e qui ruotate frequentemente per assicurare loro un'omogenea stagionatura. Il Bitto "Valli del Bitto", dolce e com-

plesso entro l'anno per la ricchezza delle aromatiche del pascolo, diventa più gustoso e appagante con la stagionatura, anche a causa della percentuale di latte caprino utilizzata. Di straordinaria qualità al terzo anno, questo Bitto ha una longevità-record, potendo essere stagionato sino a dieci e più anni.

Ma ogni bella storia ha un rovescio della medaglia. Al vero Bitto della tradizione (3.000 forme all'anno) si sovrappone dal 1996 (anno di nascita della Dop) il Bitto "generalista", prodotto (quasi ventimila forme) secondo il disciplinare in tutta la provincia di Sondrio, da vacche di razza Bruna Alpina al pascolo ma alimentate anche



La produzione del Bitto "Valli del Bitto" prevede un 10-20% di latte di capra Orobica. Il latte appena munto viene caseificato nei calècc, ripari in pietra presenti nei pascoli di Val Gerola e Valle di Albaredo

con trinciati, insilati e integratori; nella caseificazione di questo Bitto più "comune" vengono inoltre utilizzati fermenti lattici, a cui è imputata la "standardizzazione" del gusto. Da allora interferenze, equivoci e sovrapposizioni tra i due Bitto sono all'ordine del giorno, sia nella zona di produzione che altrove. Per tutelare il vero Bitto della tradizione nacque nel 1995

l'Associazione Produttori "Valli del Bitto", che pur facendo parete del Consorzio di Tutela, ha un proprio ferreo regolamento interno e raggruppa oggi sedici soci "caricatori d'alpe". Il suo fine istituzionale è quello di difendere, tutelare e promuovere il Bitto della tradizione e con lui l'economia e la vita delle montagne della Valgerola e della Valle di Albaredo.

Quello del Bitto Dop è un altro caso quindi in cui l'Istituto della Denominazione di Origine Protetta ha creato problemi alle vere tipicità, tradizione e cultura agroalimentare locale. Quel che sarebbe conveniente, oramai (e ancora una volta), è che le due realtà possano convivere ognuna nel settore di propria competenza: che il Bitto di qualità sia per la parte più consapevole, informata e preparata del mercato e che quello della maggior quantità - il Dop dall'etichetta rossa, per intenderci - vada pure per i suoi mille rivoli agli altri. Ancora una volta, ne siamo certi, sul mercato c'è spazio per tutti, ma l'importante, lo ribadiamo, è che ci sia una consapevolezza diffusa dei fatti. E che ognuno, dal rivenditore al ristorante, al consumatore finale, possa fare liberamente la sua scelta.



**E**rano i primi dell'ottobre scorso quando, inaspettato come un fulmine, è giunto lo strappo: quelli del "vero Bitto della tradizione" disertano la 96esima Mostra del Bitto (ottava dall'introduzione della Dop) contestandone il metodo di valutazione, che a loro detta premerebbe un'appiattimento del gusto che è figlio dei fermenti lattici selezionati industrialmente, dei mangimi insilati e degli integratori, ovvero di quegli elementi una volta estranei alla produzione del Bitto e poi ammessi dal disciplinare di produzione.

Ognuno per la sua strada, quindi, almeno nel valutare i "propri" Bitto. E così, il 20 novembre scorso, è arrivata la giornata della verifica per il Bitto vero della tradizione, ed è stata l'apoteosi del gusto e della consapevolezza per i sedici produttori presenti. Il primo concorso

### Piero Sardo: «Valli del Bitto esempio per tutti»

del Bitto "Valli del Bitto" (Valgerola e Valle di Albaredo), formaggio prodotto come mille anni fa nei "calècc" (arcaici ripari presenti negli alpeggi, che con la buona stagione permettono di caseificare il latte appena munto) e con gli attrezzi in legno (la microflora batterica di cui sono vettori ne caratterizza il gusto), ha visto trionfare le ragioni degli "integralisti" della tradizione, i "duri e puri del Bitto autentico", come ha scritto Francesco Arrigoni sul Corriere della Sera. E a proposito di giornalisti, non si può non sottolineare che la manifestazione ha fatto "scomodare" anche la BBC, che con Justine Mills era qui per testimoniare «uno dei più autentici fenomeni della tradizione gastronomica italiana».

Che dire del concorso?: una giuria composta da quattro casari non più in attività (nella foto), si è impegnata nel giudicare il lavoro dei colleghi più giovani, attraverso un metodo di valutazione "insolito" ma funzionale, che ha visto assegnare sino a dieci punti per l'aspetto esteriore di ogni forma (aspetto e stato della crosta), sino a trenta per l'interno (colore e compattezza della pasta, dimensione e regolarità dell'occhiatura, ma anche un'annusata...) e a sessanta per il gusto. La classifica

finale ha visto tra i primi tre classificati un ventunenne, «simbolo della continuità» e «certezza di un futuro» come ha sottolineato entusiasta il patron della Brace di Forcola Gino Cattaneo, che dell'Associazione Valli del Bitto è consigliere di amministrazione e grande e appassionato supporter.

La giornata si è conclusa con un ideale abbraccio tra i principali protagonisti di questa bella realtà: Paolo Ciapparelli, presidente, e fondatore dell'Associazione Valli del Bitto, i due sindaci di Gerola e Albaredo per San Marco e Piero Sardo, vicepresidente di Slow Food e storico esperto di formaggi. «Il lavoro compiuto dall'Associazione "Valli del Bitto" all'interno di questa Dop», ha sottolineato Sardo, «è e sarà sempre un valido esempio da seguire per molte altre realtà italiane». La nascita di un Presidio Slow Food "Bitto delle Valli del Bitto", ufficializzata per l'occasione, darà nuovo impulso e maggior legittimità all'Associazione Valli del Bitto, che per il prossimo futuro ha un progetto ambizioso: la creazione a Gerola di un centro polivalente che sia allo stesso tempo casera, museo della tradizione locale, centro convegni e spaccio di vendita. Non vediamo l'ora.

## The two faces of Bitto cheese

The history of the 'Bitto Valleys' Bitto is quite unique, as it is produced right in the mountain pasture, immediately after milking. To make it - it is produced only in summer, from June to September, the cheesemaker and his assistants use all the traditional tools (copper cauldron, wooden curd knives etc) and they use a structure present in every mountain pasture: the 'calecc', a sort of shelter made of dry stone walls (imagine the foundations of a small room) little over a metre high, which is covered with a waterproof sheet held up by wooden poles. The calecc is an ancient tradition, which several different reliable sources date back to the time when the Celtic peoples who lived in the Po valley were beaten back up there by the ancient Romans. From then until now, year after year, and only in the pastures of the Valgerola and the Albaredo valley, in the province of Sondrio, the scene has been repeated: the

'caricatori d'alpe' (mountain pasture tenants) go up to the pastures between 1500 and 2000 metres above sea level, taking with them cows (Bruna Alpina), goats (Orobica or Val Gerola goats, which are in danger of extinction), but also all their tools for cheese-making and a waterproof sheet to protect them from sun and rain.

There are several advantages to making cheese on the spot: the milk is not shaken around as it is when transported from dairies to cheese factories, nor does it suffer much thermal stress (it doesn't have time to get cold), the cows don't get tired, as they do elsewhere, by the journey from the field to the dairy, so their milk is more concentrated; the milk itself, being used straight after milking, has a near-zero level of bacteria.

When the grass in the pasture is almost finished, our man gets his things together, rounds up his cows and goats, breaks up and spreads out the manure to fertilize the field, and moves on to another pasture, where he will find another 'calecc'. The same actions, the same opera-

tions, are repeated again and again for the whole 'mountain' season, and only in the two valleys originally used; today as then, the true traditional Bitto, the 'Valli del Bitto' Bitto is produced. Once it is ready, the cheese is transferred from the calecc to the 'casera' (mountain cellar), dry salted and placed on larch boards. The cheeses and the boards are turned every day for the whole summer season. At the end of the season, the cheeses are transferred to special cheese cellars where, from the third month on, they are turned and cured every three or four days. In the first year of ageing, once the cheeses are hard enough, they are put on their sides on a 'scalera' (a sort of horizontal staircase), where they are frequently turned to ensure even ageing. The 'Valli del Bitto' Bitto, which is sweet but complex after a year thanks to the richness of the aromatic grasses in the pasture, becomes tastier and more satisfying as it ages, partly because of the goat's milk content. In the third year, the quality is really exceptional, and this Bitto has an incredibly

long life, as it can be aged for ten years and more.

But, as in every good story, there is a downside. Since 1996, when the Protected Designation of Origin was introduced, the true traditional Bitto (3,000 cheeses a year), has been joined by a 'generalist' Bitto (nearly 20,000 cheeses a year), which according to the regulations can be produced anywhere in the province of Sondrio, from cows out to grass, but which are also fed chopped maize, feed from silos and food supplements; milk enzymes are also used in the cheese-making process, which probably account for the 'standardized' taste. And ever since that date misunderstandings, interferences and overlapping between the two Bittos have been a regular occurrence, both in the area where they are produced and elsewhere. In order to defend the true, traditional Bitto, the 'Valli del Bitto' Producers' Association was set up in 1995 and, although it belongs to the Protection of Bitto Consortium, it has its own very strict internal regulations. At present there are 16 'caricatori d'alpe' members. The

declared objective of this association is to defend, protect and promote traditional Bitto, and with it the economy and the mountain way of life in Valgerola and the Albaredo Valley.

So in Bitto's case too, the Protected Designation of Origin has created problems for really genuine products and for the traditions and culture behind them. The most appropriate solution, yet again, would be for both types to exist, each in their appropriate segment: the higher quality Bitto should be kept for the connoisseur end of the market and the higher quality Bitto, the PDO with a red label, to say it clearly, should go to the others, through its myriad of distribution channels. Again, we are quite sure that there is room on the market for everybody, but the important thing we want to stress once again, is that information and awareness should be widespread. So that everyone, from the shopkeeper to the restaurant owner to the end-consumer, can make a free and informed choice.



english text