



**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, ristoratori, 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.**

### Arrivederci a Bra!

L'appuntamento con il numero 10 di Cheese Time sarà a ridosso del Cheese di Bra per garantire ai lettori la più stringente attualità d'informazione.

# Cheesetime

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

### Abbonati!

Cheese Time aggiunge regolarmente i soli abbonati paganti. A pagina 8 le informazioni per abbonarsi.

## Castelmagno e Bitto storico Quale futuro

Differenze di natura e di prospettive nei due gruppi usciti dai consorzi di tutela



**Q**uelli del Castelmagno nel dicembre scorso, e adesso quelli delle Valli del Bitto. La montagna dice "basta": i produttori storici se ne vanno, indignati, dai consorzi.

Due "strappi" che muovono certo da situazioni simili, in cui i produttori di montagna non si sentono né rappresentati dai consorzi di tutela né (è paradossale ma vero e sacrosanto) tutelati da essi. Due casi certo con molte affinità ma sostanzie ben dissimili.

Da una parte i sedici produttori storici del vero Bitto della tradizione (continua a pagina 3)

## Ultim'ora - I produttori storici lasciano il consorzio Il Bitto si spezza in due

Le dimissioni, condizionate all'accettazione di legittime richieste, potrebbero rientrare già nel mese di settembre. Paolo Ciapparelli: «una situazione oramai insostenibile»

**4** giugno - Lo strappo era nell'aria, ma ora che è arrivato si rimane di stucco: cosa accadrà domani?

Quelli del Bitto della vera tradizione se ne vanno, lasciano il consorzio, il consorzio di tutela. E perché mai? Perché al di là del nome, il consorzio non li tutela affatto, anzi, li usa - dicono i diretti interessati - se gli fa comodo, facendosi lustro dei loro requisiti unici (la caseificazione immediata nei calce, la storia millenaria che solo quel prodotto può rivendicare), come se quelli fossero di tutti i produttori. Come se ciò non bastasse (ecco l'altra rivendicazione), non gli fa vedere il becco d'un quattrino da nove anni, data in cui il consorzio di tutela nasce. Neanche un centesimo, per nessuna ragione al mondo.

I soldi ci sono, arrivano, ma vengono distribuiti tutt'altro che equamente, a quanto pare.

«I sedici produttori storici del Bitto, che aderiscono all'Associazione Bitto Valli del Bitto», spiega Paolo Ciapparelli, che dell'associazione è presidente e fondatore, «stanno lavorando da anni per la qualità assoluta, con l'esclusione dei mangimi e dei fermenti lattici industriali, e con la concessione della marchiatura "Valli del Bitto" alle sole forme - quest'anno meno di 900 - che passano i severissimi test qualitativi della nostra commissione interna. Una scelta che è stata premiata dal mercato, visto che negli ultimi cinque anni i nostri malghesi sono passati da un prezzo di vendita di 14 mila lire al chilo agli attuali 16,00 Euro (+121%), segno evidente che la qualità, quando c'è davvero, paga!»

E allora, perché l'uscita dal consorzio, se le cose vanno bene?

«Basta andare nei supermercati della Valtellina per accorgersi che il Bitto, quello comune, viene venduto a 16,00 Euro ma al dettaglio», spiega Ciapparelli. «Un evidente segno di flessione, una situazione di "svenedita" di cui tutti - noi compresi - rischiamo di pagare le conseguenze. Con un Bitto così in picchiata e un consorzio che non ci tutela affatto, perché dovremmo rimanerci?»

«Il 26 maggio scorso», dice Ciapparelli, «abbiamo incontrato il nuovo assessore all'agricoltura della Provincia di Sondrio, Severino De Stefani, e abbiamo presentato a lui le richieste già portate ai suoi predecessori: un finanziamento adeguato e propor-



La culdera di rame viene trasferita da un calce all'altro, oggi come duecento anni fa. Solo con la lavorazione a caldo il latte mantiene integre le proprietà originarie

zionato alla nostra realtà, il mantenimento di due consorzi distinti del Bitto, non essendo paragonabili formaggi che alla loro base hanno o meno mangimi e fermenti industriali, dei controlli severi sull'operato del consorzio, e infine che la marchiatura "Bitto Valli del Bitto" possa essere effettuata in alleggio senza dover attendere quella della "V" di Valtellina, che spetta al consorzio. Bene: per la prima volta, finalmente, abbiamo (continua a pagina 3)

## Punterà al mercato locale e a incentivare il turismo La Sicilia avrà il suo "grana"

Una prima forma prodotta nella zona dei Monti Iblei verrà testata tra sei mesi per valutarne le potenzialità. L'interessante iniziativa forse osteggiata a livello regionale

**N**ovità a sensazione, dalla provincia di Siracusa. Arriva improvvisa, nel bel mezzo di maggio, come un temporale estivo: il locale Consorzio Allevatori ha avviato un progetto tanto inatteso quanto sorprendente: con il latte delle aziende della zona montana iblea, nella Sicilia orientale, si produrrà un formaggio di tipo "grana", nato e prodotto interamente nell'isola. Il Consorzio punta sul nuovo prodotto per «rivoluzionare il mercato agricolo della zona». Il formaggio, affermano i responsabili del progetto, sarà «a pasta molle con bassissima percentuale di grassi, e - cosa assai importante - servirà a promuovere il turismo locale, non certo ad invadere altre piazze dove la presenza di formaggi della stessa tipologia è radicata e più che sufficiente».

Il Consorzio ha già attivato corsi di specializzazione con la collaborazione di tecnici dell'Ispettorato provinciale all'agricoltura, con lezioni pratiche presso i caseifici. La zona montana del Siracusano (a cavallo con i comuni montani della provincia di Ragusa) ospita circa 300 caseifici e, a detta del Consorzio, dispone del miglior latte della Sicilia: dovrebbe essere quindi in grado di affrontare la lavorazione di un formaggio di tipo grana, fondato quasi esclusivamente sulla qua-



Il fautore e il tecnico che hanno dato vita al nuovo formaggio siciliano: l'avvocato Carlo Giuliano e il casaro Santo La Pira, del Caseificio Aurora di Palazzolo Acreide

lità originale del prodotto. «Siamo all'abc di un prodotto di nicchia e di alta qualità», ci ha dichiarato l'avvocato Carlo Giuliano, presidente del consorzio. «Produciamo già a latte crudo vari tipi di formaggio di pecora, vacca e capra, e del nuovo prodotto abbiamo realizzato una prima forma di 37 chili, che verrà testata nei prossimi mesi. Abbiamo dato al (continua a pagina 6)

## in evidenza

### dall'Italia

#### Alemanno e le De.Co. Il ministro si ricrede

Con un messaggio di buon auspicio a pagina 5



#### Ricotta Romana: ennesima Dop italiana

Publicata in Gazzetta Ufficiale a pagina 5



#### Si parla di Dop agli Stati Generali dei Presidi

«Un sistema oneroso» a pagina 5



### dall'Estero

#### Feta Cheese solo se è fatta in Grecia

La Corte di Giustizia Europea respinge le opposizioni a pagina 6

## Storica Nota Pastorale a più di trent'anni dalla precedente I vescovi per la dignità della terra

Il documento auspica un nuovo modello di sviluppo che rivaluti la tipicità e le tradizioni e che rifiuti globalizzazione del gusto e Ogm

**“S**erve un'agricoltura buona che rispetta l'ambiente». A ribadirlo con forza non sono stavolta le associazioni ambientaliste e neppure Slow Food, ma i vescovi italiani nella nota pastorale dal titolo "Frutto della terra e del lavoro dell'uomo. Mondo rurale che cambia e Chiesa in Italia". Il documento, pubblicato quest'anno, arriva dopo più di trent'anni dalla nota pastorale "La Chiesa e il mondo rurale italiano" (1973). Redatto dalla Commissione Epi-



scopale per i problemi sociali e il lavoro, la giustizia e la pace, presieduta dal vescovo di Locri, Giancarlo Maria Bregantini, il documento è rivolto in particolare alle Chiese in Italia, ai sacerdoti e parroci, ma è anche "un appello al mondo sociale e politico, perché non valuti gli interventi solo in chiave quantitativa, ma qualitativa: chi custodisce il territorio va accompagnato con intelligenti misure politiche ed economiche che favoriscano la permanenza soprat-

## Culatello di Zibello: chi tutela la tradizione vera?

### Due realtà per uno stesso nome

**S**i sentono sulla pelle, penetrano nel naso, l'umidità, la nebbia, il caldo afoso estivo e il freddo bagnato invernale della riva emiliana del Po. L'ambiente giusto, l'unico ambiente giusto, per la maturazione ottimale del Culatello di Zibello, il più pregiato e "ignoto" dei salumi italiani.

Lungo il Grande Fiume matura il Culatello vero, quello che stagiona in cantina e non nelle celle frigorifere, in un profumo umido, unico, inimmaginabile. Ci vogliono case fluviali e cantine per stagionare: è così ovunque nei paesi del Culatello, a Polesine Parmense, a Zibello, a Roccabianca, a Soragna, a Busseto...

Paesini ricchi di passato, di campagna e di silenzi. Luoghi dove nasce il mito del Culatello, salume amato da Giuseppe Verdi e da sempre "censurato" nei dotti libelli di cucina per il nome inpronunciabile... Una meraviglia gastronomica che ha saputo conquistarsi un posto nell'immaginario collettivo, ma che rischia di scomparire, di venire sopraffatto dall'industria e dal cambiamento del modo di allevare i maiali. Per i culatelli ci vogliono suini "grassi", di razze quasi scomparse come la Mora Romagnola, la Nera Parmigiana, la Borghigiana... Maiali (continua a pagina 2)

(continua a pagina 6)