

Ultim'ora - I produttori storici si dimettono a seguito delle divergenze col consorzio

Il Bitto si spezza in due: Valli del Bitto se ne va

Troppe le differenze tra le due realtà: una che punta alla naturalità e alla tradizione di sempre e l'altra che spinge per i mangimi in alpeggio, i fermenti lattici industriali e che è costretta a svendere il prodotto

(dalla prima) ricevuto un formale impegno della Provincia a soddisfare le nostre richieste, ad agire affinché il consorzio operi in maniera equa e collaborativa», come oramai ogni consorzio - con l'attuazione del recente decreto sanzionatorio - è tenuto a fare, pena altrimenti le severe sanzioni ministeriali.

Tra pochi giorni i malgheci delle Valli del Bitto caricheranno di nuovo i loro alpeggi sapendo che questa potrebbe essere l'ultima stagione all'interno del consorzio. Dal prossimo anno le loro dimissioni saranno cioè effettive, in quanto lo statuto stesso del consorzio prevede che il recesso del socio abbia effetto con la stagione casearia dell'anno seguente quello in cui le dimissioni vengono presentate. Di qui ad allora, e cioè



La lavorazione a caldo, possibile grazie ai calècc, consente al Bitto Valli del Bitto di vivere oltre i 10 anni di stagionatura. Il marchio a fuoco "Valli Bitto" distingue queste forme dal resto della produzione



entro il 31 maggio del 2006, solo l'associazione a cui i dimissionari sono iscritti, la "Valli del Bitto" potrà operare per un loro rientro. «Se tutte le nostre richieste verranno accolte», assicura Ciapparelli, «sarà l'associazione stessa a richiedere il rientro dei soci nel consorzio. È un'opzione prevista dallo statuto e praticabile sino alla fine del prossimo maggio». In caso contrario saremo davanti a un fenomeno che appena sei mesi fa è detonato in quel di Castelmagno

e che rischia di avere la sua cassa di risonanza (clamorosa per quanto il Bitto Valli del Bitto è apprezzato nel mondo) qui in Valtellina: la tradizione si ribella alle spezzature figlie della logica dei numeri, e mette a nudo le storture di una realtà - quella delle Dop in Italia - non sempre limpida come dovrebbe.

Castelmagno e Bitto storico

Quale futuro

(dalla prima)

ne hanno saputo costruire qualcosa di comune, associarsi, creare uno statuto, collaborare, intraprendere battaglie comuni; cose neanche tentate nella montagna di Castelmagno, dove si assiste alla silente e avvilente implorazione di una realtà composta ma in capace di trovare una comunanza d'intenti. Ognuno a casa propria a custodire "segreti", aggrappato al proprio microcosmo e incapace di unire le proprie forze, il proprio orgoglio, la propria rabbia in un progetto condiviso.

È già, un progetto. Forse manca proprio quello. E forse manca - ed è mancata in passato - la lucidità di intervenire da parte di chi avrebbe potuto. E dovuto. «Gli amici di qualche ingenuità», come ebbe a chiamarli il buon Giò Veronelli. Dove sono oggi quelli? Cosa fanno? Troppo impegnati sui terreni dei nuovi successi per infangarsi in quelli accidentati della Val Grana?

Dicevamo delle differenze tra i due "strappi", che poi, a ben guardare, appaiono emergere in un vero paradosso: quello di uomini e donne che - formalmente estranei alla produzione casearia (Laura, Giacomo, Paolo per Lagorai, Macagn e Bitto, e poi chissà quant'altri altrove, non hanno mai fatto i casari in vita loro!) - si sono battuti e si battono per creare coesione, spirito di gruppo, appartenenza.

Gente che ha saputo fare con e per i malgheci "giusti" tutto quello che essi non avrebbero mai potuto realizzare da "soli": superare le barriere dei personalismi e dei caratteri, mutare in vie e gelosie in progetti di coesione, diffidenze in apertura al dialogo, teardaggini in speranza. Creare qualcosa di nuovo e di comune da cui tutti i soggetti possano trarre soddisfazioni si ma anche benessere (oggi) e, cosa più importante ancora, un futuro per quelle realtà e quelle culture, per l'economia di una montagna che non sia costretta - per sopravvivere - a prostarsi al turismo "mordi e fuggi" voluto da qualche assessore rampante: il turismo delle cartacce, dell'invasione e dell'ignoranza urbana, del non rispetto. Ecco, il futuro del Castelmagno si specchia in quegli esempi. Serve "solo" un uomo, forse uno solo, che sappia - come altrove - lavorare per il bene comune. Per il bene di tutti.

Giunti dalla Nuova Zelanda al Bio-agriturismo La Porta dei Parchi

Primo Maggio di festa coi tosatori maori

Giornata memorabile per l'azienda di Anversa degli Abruzzi: i tosatori hanno dato prova di grande maestria liberando dal vello una pecora al minuto



Un momento della magistrale opera di tosatura Maori avvenuta lo scorso 1° Maggio presso l'Agriturismo La Porta dei Parchi di Anversa degli Abruzzi

re un po' del loro sapere ricevendo in cambio nuove esperienze e conoscenze.

Qui, il Primo Maggio scorso è stato un giorno di festa speciale: i tosatori Maori, giunti dalla lontana Nuova Zelanda, hanno dato sfoggio delle loro impareggiabili doti, tosando centinaia di pecore, una al minuto, aiutati sia dall'inseparabile musica blues, ma soprattutto grazie alla loro sovrannaturale tecnica di "barbieria": poche energie ben amministrata e la capacità, straordinaria di tenere ferme le pecore con la sola pressione delle mani sul corpo delle compiaciute bestie.

Ci sono luoghi, allevamenti nella fattispecie, in cui la tosatura delle pecore è diventata un ricordo, o una necessità costosa, male o per nulla ripagata per gli alti costi della mano d'opera e per il deperimento che la materia prima ha subito in questi ultimi anni di fuga dalla ruralità, di benessere presunto. E sono tanti, troppi.

Poi ci sono altri luoghi, rari come mosche bianche, ma che lasciano la speranza ancora viva, in cui la resistenza oltre che casearia è umana. In cui ogni gesto, ogni attimo speso nella giornata è dedicato al mantenimento, alla conservazione di una cultura che ha ancora grande dignità e umanità, oltre che profonde radici.

Uno di questi luoghi si trova ad Anversa degli Abruzzi, in provincia dell'Aquila, ed esiste per la strenua volontà di Manuela e Marcello, e dei loro collaboratori. Ogni stagione in questa terra dolce e selvaggia al tempo stesso, si avvicendano uomini e donne di ogni angolo del mondo, che giungono qui per da-

La Latteria Sociale ha optato per la certificazione Uni 11020

Branzi si qualifica con Dnv Italia

La verifica della tracciabilità riguarda il latte crudo, il caglio, i fermenti lattici, la caseificazione e la stagionatura da 2 a 12 mesi

Nata nel 1953 per iniziativa del casaro Giacomo Midali, la Latteria Sociale di Branzi produce ancor oggi con metodi tradizionali, e per garantire gli elevati standard qualitativi ai propri clienti, ha deciso recentemente di adottare un sistema di tracciabilità e di autocontrollo conformi alle recenti normative, decidendo di certificarsi volontariamente.

L'impegno costante verso il miglioramento, ha portato la Latteria Sociale di Branzi a conseguire sia la certificazione del sistema di tracciabilità secondo la UNI 11020:2002, sia la certificazione di prodotto. «Il riconoscimento del marchio FTB (Formaggio Tipico Branzi) come marchio di qualità», assicurano i responsabili della latteria, «non è che una tappa in un per-

corso di valorizzazione del territorio, al fine di favorire il rilancio dell'agricoltura e degli allevamenti di montagna».

Il certificato Uni è stato consegnato il 18 aprile dai responsabili dell'ente di certificazione Dnv Italia (Det Norske Veritas) ai responsabili dell'azienda.

In particolare la verifica della tracciabilità ha riguardato il latte, il caglio e i fermenti e ha coinvolto i processi di raccolta del latte, lavorazione e stagionatura. Le caratteristiche specifiche oggetto di certificazione sono: il latte crudo proveniente dalle valli Brembana, Imagna e Serina; il formaggio prodotto e stagionato nel comune di Branzi; la stagionatura minima garantita (60 giorni il fresco, 180 lo stagionato, 12 mesi il riserva).

Sei ristoratori della Grande Mela ne fanno ora un uso regolare

Volta a New York lo stracchino di Masone

L'attività del Consorzio della Valle Stura di Masone garantisce alla montagna genovese il necessario presidio zootecnico del territorio

Il formaggio locale per antonomasia, qui in Valle Stura è "a firmaggetta", prodotta secondo una centeneria ricetta contadina con latte di vacche allevate in quest'angolo alto della provincia genovese. Ma qui, da tempo immemorabile si produce anche un apprezzatissimo stracchino che sebbene abbia origini padane (era prodotto in autunno, quando le vacche stanche - "stracche" - facevano il loro stagionale rientro dagli alpeggi) ha trovato in questo angolo di Liguria una delle sue massime espressioni.

A dimostrazione di quanto sia apprezzato nel mondo, arriva oggi una significativa ordinazione da parte di sei grandi ristoratori newyorkesi, che hanno firmato un accordo con il Consorzio Cooperativo della Valle Stura di Masone (comune montano in provincia di Genova) per ricevere, ogni settimana, duecentocinquanta chili di gustosissimo stracchino, appunto.

Il perché di questa scelta l'abbiamo chiesto a Massimo Fognani direttore del Consorzio Cooperativo della Valle Stura, che con il marchio "Valli Genovesi" produce formaggi da latte vaccino munto in provincia di Genova.

«Ancora una volta il mercato premia



l'attenzione alla qualità che da sempre è la prerogativa principale della nostra produzione. Essendo un'azienda di medie dimensioni riusciamo a mantenere un tipo di lavorazione artigianale. Tutti le fasi di preparazione dello stracchino sono rigorosamente fatte a mano, senza utilizzare né conservanti né additivi; per mantenere il prodotto integro utilizziamo solo la catena del freddo: lo stracchino viene messo a maturare in celle frigorifere per sette giorni alla temperatura di quattro gradi centigradi e con umidità dell'80%.

«Servire la ristorazione della Grande Mela rappresenta per noi un vero onore e nessun problema: grazie alla spedizione aerea lo stracchino arriva spesso prima a New York che a Milano o a Brescia».

Superato un periodo di crisi grazie anche agli aiuti delle istituzioni, il Consorzio è arrivato ora a lavorare una media di trentasei quintali di latte al giorno, e prevede di raggiungere il pareggio di bilancio entro il prossimo anno. L'obiettivo è di grande importanza qui, perché il Consorzio raggruppa ben otto cooperative e quarantatré imprese agricole, con più di quattrocento addetti e un indotto che permette a centinaia di famiglie residenti nel territorio della Comunità Montana Valli Stura ed Orba (Masone, Campo Ligure, Rossiglione e Tiglieto) di poter vivere in un'area poco turistica e fortemente depressa.

«Il Consorzio», ha proseguito Fognani, «ha un ruolo strategico per il sostentamento della nostra popolazione: non bisogna dimenticare che senza di esso la zootecnia locale non esisterebbe e quindi verrebbe a mancare il necessario presidio del territorio montano».

La località comasca da sempre legata alla produzione caprina

Casolino punta al marketing del territorio

Il Caprino di Casolino farà parte del paniere di prodotti locali

Fin dall'antichità, come dimostra il ritrovamento di utensili legati alla pastorizia, Casolino d'Erba ebbe come predominante attività l'allevamento delle capre. Il formaggio tipico di questa zona non poteva quindi che essere un caprino. Grazie alla volontà della giunta provinciale di Como questo formaggio, con il nome ufficiale di "Caprino di Casolino d'Erba", è entrato a far parte del Consorzio per la tutela dei prodotti tradizionali del comasco.

Sinora la tradizione della lavorazione del caprino veniva portata avanti da pochi casari, ognuno in base ai costumi della propria famiglia. Uno su tutti Gesuino Osvaldi, promotore della "Mostra caprina di Casolino", che non ha mai interrotto la produzione casalinga del suo caprino. Vista l'entrata nel Consorzio il "Caprino di Casolino" dovrà essere prodotto solo in base alle norme disciplinare e verrà proposto con il marchio Como "Sapori di terra - Sapori di lago".

La promozione del "Caprino di Casolino" rientra all'interno di un'operazione di marketing territoriale di più ampio respiro voluta dalla Provincia di Como per valorizzare i prodotti tipici della tradizione: il Masigott (dolce), il pan de me (pane al sambuco), e gli altri formaggi tipici, dallo Zincarlin, al Semuda, dal Lariano alla Casoretta.



Così, da sempre. Gli aromi dei prati di montagna, vacche e capre al pascolo d'estate.

Due mungiture al giorno e subito il formaggio, col fuoco a legna, all'aria aperta, nei calècc. Nasce così da secoli il nostro Bitto, in Valle d'Albaredo e in Val Geròla. Così da sempre. Così marchiato.

Associazione Valli del Bitto Morbegno (SO) tel 0342 635665 www.formaggiobitto.com

