

**Normative fatte per l'industria  
La tassa che uccide  
(le piccole aziende)**

**E** il macellar m'è caro in questa valle... Se ci fosse da sorridere questo sarebbe il titolo della lettera che Fabrizio Rovati ci ha inviato, sapendo Cheese Time è attento da sempre alla difesa della buona agricoltura. Invece da sorridere c'è poco perché è una questione di soldi, di pochi soldi, che però a Vendrogn, in Valsassina, sulle montagne lombarde, vogliono dire poter continuare a lavorare bene oppure no. Fabrizio Rovati è il titolare della gruturismo Gulliver, una vera azienda agricola di quelle che alleva bene gli animali per ottenere latte, formaggio e carni di qualità. Uno che crede all'ambiente, ai valori della montagna, al piacere di una gastronomia sana, alla popolarità di questi valori (produce buone carni, ma non ha prezzo da grand gourmet). Uno che alleva gli animali volendogli bene, li fa vivere felici e li macella, per scelta, in azienda. Potrebbe stressarli, portarli al macello, risparmiarsi oneri e problemi, ma non lo fa. Le regole, oggi scritte, ma ieri sapute, del benessere animale dicono "no" allo stress da macello, da ultimo viaggio.

Fino a poco tempo fa Rovati (nella foto con la moglie Grazia, i figli Nanni e Ariele e il fido Tex) pagava all'Asl di Lecco il contributo per la macellazione fissato per legge con un tariffario Cee: 6,31 Euro. Di punto in bianco, spunta in fattura una nuova voce: il costo del servizio, cioè il costo orario di 36,18 Euro del veterinario incaricato dei sopralluoghi, obbligatori, per visite ante-mortem e post-mortem.

«Questa settimana mi hanno chiesto una porchetta», scrive Rovati: «faccio



due conti. Per quel poco che ho capito via telefono con il veterinario di zona macellando un solo capo pagherei mezza zora di veterinario, cioè 18,08 euro. Il maialino a peso vivo costa 50 euro. E del tutto evidente che la macellazione rende il maialino invendibile». Anche perché a questi costi vanno aggiunti i controlli obbligatori, da fare anche quando non si macella, nelle aziende minuscule come nelle grandi, uguali.

Va avanti Rovati, a lungo, nella sua lettera. Aggiunge conti, burocrazia, tristezza a tristezza. È dura fare la gricoltore in Italia oggi, farlo bene, farlo davvero, campando del poco e buono - che serve. Saranno sempre meno i Rovati a resistere in queste condizioni. Vinceranno, come sempre, le industrie, i grandi allevamenti, quelli che ammortizzano i costi in serie. Poco importa se fanno carni mediocri, omologate, igienicamente perfette ed assolutamente insapori. Non si uccidono così anche i cavalli? Certo, ma col contributo per le visite obbligatorie del veterinario, ante e post mortem.

**Modifica del disciplinare: Alemanno è chiamato a decidere le sorti del Bitto storico  
Il ministro e la firma cambia la storia**

Lettera aperta al numero uno del MiPAF da parte di Paolo Ciapparelli in rappresentanza dei produttori "della tradizione". La ricostruzione di dieci anni di vera resistenza casearia



(segue dalla prima: Lettera aperta di Paolo Ciapparelli al Ministro delle Politiche Agricole e Forestali Gianni Alemanno)

Il "testo Lucchetti" fu conseguenza dei suggerimenti inoltrati da tutte le istituzioni preposte della Provincia di Sondrio coalizzate e concordi. Guarda caso, gli unici non contattati allora furono i produttori di Bitto della Val Gerola e Valle di Albaredo. Allora nessuno si mosse a difesa di più di duemila anni di storia. Non si mosse nessuna istituzione del mandato. Non si mossero nemmeno i comuni interessati, anzi...

Signor Ministro, l'unico che raccolse l'indignazione dei produttori storici delle "Valli del Bitto" fu il sottoscritto, l'unico che si oppose a un palese tentativo di speculazione dall'esito ancora incerto - nonostante i dieci anni passati - e che ha prodotto come unico risultato quello di ostacolare e forse vanificare l'ultima opportunità di sopravvivenza a disposizione di un piccolo territorio di montagna e della sua comunità.

La contestazione dei produttori storici non fu contro l'allargamento ad altri agricoltori della Provincia ma fu per i contadini poco chiari presenti nel disciplinare e in particolare su alcuni riferimenti relativi all'alimentazione del bestiame. Era scritto nel testo che si consentiva l'uso di fienagione in aggiunta all'erbaio spontaneo. Non veniva specificato bene da che altezza doveva cominciare l'alpeggio... In sostanza veniva cambiata una pratica di monticazione che si reggeva in modo perfetto da più di duemila anni.

Signor Ministro, nel 1994 la parola "fieno" contenuta nel decreto Lucchetti equivaleva ad una bestemmia per il Bitto storico, perché mai e poi mai era stata prodotta nella storia di quel formaggio una forma di Bitto con latte di vacche e di capre alimentate in quel modo.

Sino al 1994 non era mai esistita al di fuori delle Valli Storiche una sola forma di Bitto. Per fortuna intuì la necessità di conservarne diverse prodotte in quell'ambiente storico 1993, per ricordarlo in caso di bisogno. Eravamo dei veggenti, noi dell'associazione. I produttori storici si fidano di me (e di chi sennò? ero il solo della loro parte!) e non bastando il solo mio aiuto, riscoprono le pratiche magiche dei loro antichi antenati, i Celti, affidando proprio al sottoscritto l'"investitura" di presidente, quale novello druido<sup>1</sup> dei nostri tempi. E, come i druidi che - si dice - inventarono il caglio nei "Calècc"<sup>2</sup>, io e i diciotto produttori superstiti della "ridotta Val Gerola" inventammo il nostro "caglio del 2000", l'elemento di distinzione che ci avrebbe permesso di essere riconosciuti di lì in avanti: il marchio a fuoco "Valli Bitto", che nel 1997, riuscimmo a imporre al Consorzio minacciando altrimenti l'abbandono dello stesso "orga-

no di tutela."

Signor Ministro, sono certo che Lei sa che alle poche grandi produzioni è dovuto di diritto anche qualche divagazione leggendaria. A maggior ragione questo spettava a noi in quanto costretti a difenderci da istituzioni locali che non raccontavano la Storia bensì "storie" sul Bitto. E non è un gioco di parole.

Perché si voleva cambiare una produzione che in termini qualitativi non ne aveva bisogno dato che era già il massimo?

Vede Signor Ministro, per qualcuno la qualità è una grande cosa ma la quantità è il massimo. Allargare una zona di produzione non è un delitto se questa viene accompagnata dal metodo di lavorazione tradizionale. Il problema è tutto qui. Il sistema di lavorazione a caldo (mungere e immediatamente caseificare) non è esportabile se non si ha la cultura e la tradizione storica, anche se la distanza è pochi chilometri. I "calècc", le strutture che permettono questa lavorazione, non sono mai esistiti al di fuori delle Valli del Bitto. Il sistema di pascolo nelle altre zone della provincia era sempre stato diverso: nessuno praticava quello turnato a stazioni, in uso nelle Valli del Bitto, tanto che da sempre fuori delle nostre due vallate veniva prodotto un eccellente semigrasso (vedi documentazioni storiche).

Signor Ministro, cosa si è ottenuto dopo dieci anni? Nel resto della provincia di Sondrio gli ottimi semigrassi sono scomparsi. Oggi si produce tutti un simil-Bitto dall'etichetta rossa che nulla ha a che vedere con il grande Bitto che, unico al mondo, riesce a stagionare sino a dieci anni. Forse penserà "ma non siete contenti lo stesso dato che il vostro formaggio è quotato e pagato il doppio?" No, non siamo contenti. Ci preoccupa il futuro. In altre parti quando dai fastidio ti eliminano subito, scusi la metafora. Da noi non si usano metodi così cruenti. Si ricatano i produttori delle Valli del Bitto dicendo "non ti ritiro il latte invernale se non mi consegna la produzione d'alpeggio", "non ti faccio la pratica se segui quei disfattisti", etc., tutto per indebolire l'Associazione.

Signor Ministro, non si muore subito ma si muore lo stesso lentamente. Temevamo allora nel 1996 che dal fieno si sa-



rebbe passato poi all'introduzione nella produzione d'alpeggio di mangiami, integratori, fermenti. Siamo al 2005, e si è arrivati anche a quello. Recita il testo del nuovo disciplinare "...considerato che il

Consorzio è l'unico soggetto legittimato a presentare l'istanza di modifica del disciplinare..."

Le rispondo in maniera cruda ma è necessario esserlo su questo punto. Per l'Associazione dei Produttori storici, il Consorzio così come oggi è strutturato è l'organo istituzionale più pericoloso per la sopravvivenza del Bitto "Valli del Bitto", tant'è vero che in data 5 maggio 2005 sedici dei nostri produttori su diciotto hanno inviato una lettera raccomandata di recesso al Consorzio. Due hanno temuto a farlo per i timori sopra espressi. Questo dovrebbe da solo bastare per sospendere qualsiasi decisione inerente al Bitto. Scusi la pre-sunzione ma la storia e il futuro del vero Bitto non può prescindere da noi.

Proseguo il testo del nuovo disciplinare "Ritenuto che le modifiche apportate risultano non alterare le caratteristiche del prodotto e non alterare il legame con l'ambiente...". Sarò crudo e chiaro anche su quest'altro punto: queste modifiche se imposte nelle Valli del Bitto stravolgerebbero completamente il metodo di produ-



Mani oneste firmano - nel 2003 - l'atto costitutivo del Presidio Bitto Valli del Bitto. In alto, il calècc, elemento indispensabile per produrre il Bitto della vera tradizione

zione millenario. Dal punto di vista ambientale mangiami e integratori distruggerebbero il sistema di pascolo delle Valli del Bitto basato sul pascolo turnato razionato a stazioni. L'assuefazione a queste sostanze abitua le bestie a stazionare dove questi mangiami sono distribuiti mettendo a rischio l'equilibrio ambientale che, fino ad oggi grazie al rispetto di questo percorso guidato, ha permesso per secoli il riprodursi in maniera esemplare della cotica erbosa (in sostanza solamente guidando la mandria dal calècc più basso a quello più alto si ferma l'infestante e si comincia perfettamente favorendo il riciclo dell'erba). Sembrano piccoli particolari ma sono una straordinaria lezione ambientale che ha generato una delle massime espressioni del lavoro contadino in montagna. I mangiami fungono da esca per le bestie anche se somministrati in piccole dosi come prevede il nuovo disciplinare. A quel punto vale tenere le vacche in stalla!

Proseguendo, dalla Gazzetta Ufficiale: "Visto il parere favorevole della Regione



Lombardia..." La Regione Lombardia ha sempre trattato esclusivamente con il Consorzio, e di conseguenza non conosce i problemi del vero Bitto. Le istituzioni responsabili preposte a queste decisioni dovrebbero invece ascoltare tutte le campagne, e in primo luogo la più importante: quella dei produttori storici!

Continuando, ancora dal testo del nuovo disciplinare: "...considerato che l'attuale disciplinare si basa su documentazione trasmessa alla Commissione Europea...". Sarò anche qui chiaro: non esiste documentazione storica prima del 1904 che attesti produzione di Bitto fuori dalle Valli del Bitto. Non solo lo possiamo giurare ma lo possiamo provare.

Signor Ministro, vorrei ricordarle, semmai Le servisse, che il "Valli del Bitto" è un Presidio Slow Food di cui il Ministero che Lei presiede è il principale garante e "sponsor". Caso più unico che raro, per il Valli del Bitto è stato necessario un Presidio all'interno di un prodotto DOP. Questo attesta che non si tutelava a sufficienza questa grande produzione. Il Valli del Bitto è un Presidio proprio perché vieta tassativamente l'uso di integrazioni e questo dimostra il fallimento della politica del Consorzio.

Signor Ministro, il Valli del Bitto è stato scelto da Slow Food per rappresentare nel Mondo tutti i Presidi italiani quale esempio di difesa della biodiversità.

Signor Ministro, se un disciplinare siffatto, con i poteri che vengono concessi al Consorzio C.T.C.B., fosse applicato ai produttori storici per loro sarebbe l'inizio della fine e probabilmente non avremmo più l'unico formaggio al mondo che s'inceppa oltre i dieci anni.

Signor Ministro, forte di questa investimento storica, Le chiedo che venga inserito nel disciplinare una clausola che deroghi i produttori storici aderenti al presidio Slow Food.

Noi abbiamo già un nostro disciplinare restrittivo che è considerato un modello tanto da essere adottato ad esempio anche per le nuove richieste di D.O.P. presentate da altri prodotti.

Signor Ministro, concludo con una piccola battuta: quando seppi della Sua nomina mi colpì molto il Suo cognome, che mi ricordava tanti avvenimenti storici che avevano toccato anche il mio piccolo territorio.

Quando dalla Val Gerola si guarda verso quella di Albaredo compare nitida l'antica via Prula. Era la via più importante per il commercio verso il nord Europa, prima di Napoleone. Di contro era anche la via degli Alemanni, i Lanzichenecchi di Manzoniana memoria. Lei ben sa quanta distruzione portarono: pensi il destino, e scusi l'irriverenza. Anche oggi 21 luglio 2005 la sorte di una grande storia è condizionata da un'azione di un Alemanno: in questo caso dalla Sua firma.

Certo, il mondo come sempre andrà avanti lo stesso anche senza il Bitto (perenne) dei Celti, sostituito da un Bitto più solido, più aperto, più disponibile.

È inevitabile che la Sua - che arrivi o non arrivi - sarà ricordata comunque come una firma storica.

Ossequi.  
Paolo Ciapparelli, presidente dell'Associazione Produttori Valli del Bitto Gerola Alta, 09/08/2005

**EFFEGI**  
nel cuore della gastronomia  
specialisti del buon gusto

Alberoro - Monte S. Savino - (Ar)  
Tel.: 0575 848091 - Fax: 0575 846900  
info@effegi-gastronomia.it  
www.effegi-gastronomia.it

La nostra, è una storia di piccoli "tesori" che tutti i giorni cerchiamo di proteggere e valorizzare. Facciamo questo perché riteniamo importante che il nostro patrimonio culturale ed agroalimentare tradizionale venga conservato e tramandato, ma soprattutto perché questi prodotti sono BUONI e SALUTARI!

Cerchiamo agenti di vendita per zone libere.



<sup>1</sup> I druidi erano i sacerdoti dei Celti, popolazione insediatisi in queste vallate oltre duemila anni fa

<sup>2</sup> Le costruzioni in pietra (taluni autori ritengono che siano stati templi) che caratterizzano i soli alpeggi delle Valli del Bitto e che permettono la trasformazione a caldo del formaggio da latte puro appena munto (prima che la carica batterica abbia modo di proliferare)!