

FORMAGGI DOP BITTO E VALTELLINA CASERA, AL VIA LA PRODUZIONE ESTIVA 2022 CON LA PARTENZA DI 52 ALPEGGI

DEGHI (PRESIDENTE CTCB): IL FATTURATO 2021 DELLE DUE DOP 14,5 MLN (+11,1%) GRAZIE A PERCORSO DI VALORIZZAZIONE E PROGRAMMAZIONE PRODUTTIVA

(Milano, 21 giugno 2022). Tutto pronto per il carico degli alpeggi e l'avvio della stagione produttiva del **Bitto Dop**. Saranno 52 gli alpeggi (pari a 11531 ettari di superficie) con circa tremila bovine da latte e oltre 300 capre, e 10 gli stagionatori coinvolti nella produzione 2022 di uno dei formaggi a latte crudo intero tra i più antichi d'Italia, prodotto da giugno a fine settembre in piccoli caseifici tra i 1.400 e i 2.300 metri di altitudine nella provincia di Sondrio e di Lecco e in alcuni comuni limitrofi della Val Brembana.

Una produzione, quella del Bitto, che affonda le sue radici al tempo dei Celti e che si affianca a quella del **Valtellina Casera Dop**, formaggio semigrasso di latteria la cui produzione si concentra per il 60% nei nove mesi invernali in cui le mandrie restano a fondo valle. **Due formaggi unici** storicamente complementari, tutelati sotto l'egida del Consorzio di Tutela Valtellina Casera e Bitto Dop (CTCB) che rappresentano un volano fondamentale per l'economia della Valle: con un valore alla produzione di **14,5 milioni di euro** (+11,1% sul 2020), e circa 25,4 milioni di euro al consumo nel 2021 danno lavoro a 650 addetti. I dati sono stati diffusi oggi a Milano nel corso **dell'open day "Tempo al tempo" organizzato dal CTCB** in occasione del primo giorno dell'estate presso Cascina Cuccagna.

Un'occasione per scoprire **quanto il tempo influisce sui due formaggi e la capacità di invecchiamento del Bitto** (fino a 10 anni) e per fare il punto sulla produzione 2021. Ma anche sulla stagione turistica di un territorio a forte vocazione Dop e Igp e per ribadire il ruolo chiave dei casari nel mantenimento dei territori e del paesaggio, soprattutto durante i tre mesi la mandria è condotta attraverso un percorso a tappe, e vanno spostandosi da quote intermedie a quote più elevate per poi ritornare a fine estate a valle. "Bitto e Valtellina Casera – racconta il neo-presidente del CTCB, Marco Deghi - hanno un valore inestimabile sia per l'indotto che portano in valle ma anche sociale e ambientale per il ruolo che svolgono i casari nella custodia degli alpeggi, in linea con le richieste della Pac e del Green Deal".

Deghi ha approfittato anche per fornire un **bilancio dell'annata 2021** che ha visto una **produzione** di 17.990 quintali (15827 quintali per il Valtellina Casera e 2163 quintali per il Bitto) grazie a una filiera che conta 133 allevamenti, 13 caseifici (di cui 6 acquirenti primari/cooperative) e 16 stagionatori per il Valtellina Casera, che si sommano agli alpeggi produttori e agli stagionatori del Bitto. Sono state 211.029 le forme di **Valtellina Casera** (-7,04% sul 2020) e 17.307 **(+3,4%)** quelle di Bitto marchiate a fuoco dal Consorzio e quindi commercializzate come Dop.

"Il risultato sul Bitto – racconta il **presidente del CTCB** - è frutto di uno specifico percorso in atto di valorizzazione del formaggio che stiamo portando avanti dal 2019, con l'introduzione di misure più rigide sul controllo qualità richieste in autoregolamentazione dai produttori. Ora il prodotto è tornato a crescere in quantità e valore, raggiungendo un fatturato di 2,37 milioni di euro con un incremento del 10,4%. Discorso diverso per il Valtellina Casera, la cui contrazione quantitativa (-7%) è stata frutto del surplus produttivo (+20,5%) del 2020, anno in cui l'assenza del turismo, la mancata vendita diretta e l'azzeramento dell'Horeca hanno portato il Valtellina Casera a dover "assorbire" la quota latte destinata ai formaggi freschi. **Ciò ha comportato una riprogrammazione della produzione 2021 ma senza intaccare il fatturato** che oggi si attesta a 12,1 mln di euro (+11,2%). L'export è per il momento limitato a Svizzera e Germania, con qualche contatto promettente negli Stati Uniti, ma assorbe solo il 2% della produzione. Il nostro obiettivo continua ad essere l'espansione sul mercato nazionale nelle grandi città d'Italia, confidando anche nell'ottimo volano che daranno le Olimpiadi sul territorio, anche dal punto di vista del turismo".

TURISMO IN LOMBARDIA IN CRESCITA (+30%), ANCHE GRAZIE AI PRODOTTI AGROALIMENTARI. MONTAGNA 2^ DESTINAZIONE PER GLI ITALIANI, CHE CERCANO UN'ESTATE ALL'INSEGNA DEL TEMPO RITROVATO E SCOPRIRE LUOGHI FUORI DAI SOLITI CIRCUITI (40%)

UN ITALIANO SU 3 IN MONTAGNA VUOLE SCOPRIRE SPECIALITA' INEDITE, IL 27% PERCORSI SU FORMAGGI DOP E IL 17% E' DISPOSTO A FARE VACANZA IN MALGA

In crescita il turismo in Lombardia per l'estate 2022: secondo le stime predittive di Regione Lombardia e Polis le presenze turistiche attese per il 2022 in regione saranno superiori del 30% rispetto al 2021, **con il 10% delle prenotazioni nazionali dirette verso mete di montagna** e il 4% verso i laghi. Anche grazie ai prodotti enogastronomici.

“I prodotti agroalimentari di montagna possono essere elemento straordinario di attrattività turistica e volano economico dei territori. La Valtellina ne è l'esempio più eclatante. - ha dichiarato in un messaggio al Consorzio dei formaggi Dop Bitto e del Valtellina Casera (CTCB) **l'assessore all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi della Regione Lombardia, Fabio Rolfi** - Serve una promozione di alto profilo anche sfruttando quella vetrina sul mondo che è la città di Milano. Ormai **8 alpeggi su 10 in Lombardia accolgono turisti e uno su quattro registra più di duemila passaggi durante la stagione estiva**. Far conoscere la storia delle nostre eccellenze e delle tecniche di produzione significa dare valore al lavoro di tutta la filiera”.

“L'estate 2022 – ha dichiarato il presidente del CTCB, Marco Deghi – può essere un'occasione per scoprire tutto il meglio che la Valtellina ha da offrire: un territorio incastonato tra le Alpi, caratterizzato da paesaggi vivi, boschi, alpeggi e praterie d'alta quota, dove le nostre produzioni casearie Dop sono frutto di tradizioni antiche e centenarie con un know how specifico e profondamente legate al territorio. Ma anche di una lavorazione lenta ed è totalmente in linea con i valori della montagna e del dare il giusto tempo alle cose. Un valore ricercato a tutte le età: dal 28% dei giovani, che vorrebbero vivere una vacanza in malga, al 32% dei 45-50enni che cercano percorsi inediti legati ai formaggi”.

“Tutto ruota intorno al termine qualità – ha detto in evento **l'assessore della Regione Lombardia a Enti locali, Montagna e Risorse energetiche, Massimo Sertori** -. Anche a seguito della pandemia abbiamo riscoperto quanto sia indispensabile spendere bene il nostro tempo nella ricerca della qualità di vita. I prodotti e il formaggio Valtellina Casera Dop sono di indubbia eccellenza e vengono valorizzati ancora di più rappresentando e raccontando il processo di filiera che arriva fino al prodotto. Ecco che allora si potranno scoprire anche gli alpeggi, la natura e i paesaggi straordinari che immergono l'uomo in un contesto di vita di qualità”.

L'estate è il momento ideale per **“ritrovare il proprio tempo”** e un po' di leggerezza dopo due anni di pandemia che hanno appesantito gli italiani ma anche fatto riscoprire il valore del tempo. Tempo che secondo il 39,5% degli italiani non può essere sprecato e con il 25,9% che si sente defraudato degli ultimi 2 anni. A rivelarlo un'indagine AstraRicerche presentata per l'occasione. **In vista dell'estate il 40% degli italiani sogna di staccarsi dal flusso della vita di tutti i giorni** e scoprire luoghi fuori dai soliti circuiti, dove ricaricare le batterie e riconnettersi con una vita più autentica, **mentre il 21,3% cerca esperienze all'insegna del benessere, fisico e psicologico, valorizzando alimentazione sana e vita attiva all'aria aperta**. Solo il **14,8%** si dedicherà al totale relax, mentre il 16,1% si riprende il proprio tempo con una vacanza avventurosa, cercando di fare più cose possibili (in particolare i giovani 18-24enni 26%).

In relazione al valore del tempo ritrovato, in crescita le preferenze per la montagna, ormai seconda destinazione dagli italiani per l'estate (19,4%), dopo il mare (41,5%).

Per un italiano su tre vacanza e tempo ritrovato in montagna vogliono dire **visitare botteghe e negozi tipici per scoprire specialità inedite** (33,2% ma la percentuale arriva al 40% tra i 45-54enni); per il **27,0%** è conoscere nuovi posti fuori dai circuiti tradizionali e **scoprire percorsi inediti legati ai formaggi Dop** e sperimentare direttamente in loco il fascino di una produzione lenta, frutto dei pascoli (in special modo per i 45-54enni che salgono al 32% e nel Triveneto dove la percentuale sale 43%). Tanto che il 17,7% sarebbe disposto a vivere una vacanza in una malga imparando l'arte casearia (28% tra i 18-24enni).

Tra i prodotti conosciuti e identificati come legati alla zona di produzione, il Gorgonzola (correttamente indicato dal 63,2%; 82% nel Nord-Ovest) e l'Asiago (dal 58,8%; 87% nel Triveneto). Seguono il Puzzone di Moena, localizzato dal 38,1% (specie nel Triveneto), il Valtellina Casera dal 37,4% (nel Nord-Ovest la percentuale sale a 57%), la Fontina dal 36,6%, il Castelmagno dal 24,0%, il Montasio dal 22,1% e per finire il Bitto dal 20,7% (questi ultimi – ad eccezione del Montasio - associati correttamente soprattutto nel Nord-Ovest).

Valtellina Casera	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	%2021 vs 2020
Produzione (quintali)	12.000	13.400	13.440	13.890	13.530	13.820	14.130	17.030	15827	-7,06%
N° forme	159.715	179.083	179.234	185.139	180.351	184.286	188.523	227.004	211.029	-7,04%

Peso medio di una forma = 7,5 kg

Resa media = 9 %

I dati si riferiscono alle forme marchiate a fuoco e quindi commercializzate come Dop.

Bitto	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	%2021 vs 2020
Produzione (quintali)	2.260	2.400	2.500	2.440	2.450	2.540	2.300	2.100	2163	+3%
N° forme	17.426	18.429	19.527	18.798	19.580	20.358	18.455	16.739	17307	+3,39%

Peso medio di una forma = 13 kg

Resa media = 10 %

I dati si riferiscono alle forme marchiate a fuoco e quindi commercializzate come Dop.

FATTURATO BITTO E VALTELLINA CASERA DOP

	FATTURATO 2020	FATTURATO 2021	% 2021 su 2020
VALTELLINA CASERA	10.896.192 €	12.120.288 €	+11,2%
BITTO	2.155.146 €	2.379.712 €	+10,4%
TOTALE	13.051.338 €	14.500.000 €	+11,1%

Il **Consorzio per la Tutela dei Formaggi Bitto e Valtellina Casera** opera dal 1995 in provincia di Sondrio per difendere l'unicità dei due formaggi Dop valtellinesi, tutelarli da qualsiasi imitazione e promuoverli sul mercato nazionale ed internazionale. E lo fa grazie ad una serie di scrupolosi controlli sull'intera filiera. I soci del Consorzio, che appartengono alle due filiere produttive sono 165 tra allevatori, produttori e stagionatori, piccole e grandi aziende zootecniche, latterie di paese e moderni caseifici. Dal 1996 Valtellina Casera e Bitto hanno conseguito la Dop: la loro produzione segue ritmi, saperi e regole ben precise dettate dai disciplinari di produzione, a garanzia dell'origine e dell'unicità di questi formaggi. L'ente certificatore a garanzia del consumatore è dal 1998 il CSQA di Thiene. **#Followus su #formaggidopdivaltellina e su www.ctcb.it**

Per contatto: INC – ufficio stampa CTCB:

Ilaria Koeppen 3420773826 - i.koeppen@inc-comunicazione.it

Francesca Parravicini 3456518331 – f.parravicini@inc-comunicazione.it