



## VALTELLINA CASERA E BITTO: UNA STORIA DI UNICITA' E GUSTO LUNGA 30 ANNI

**Deghi (presidente CTCB): "Produzione quadruplicata in 30 anni. Nostre Dop risorsa chiave per il territorio, con 15,9 milioni di euro di impatto sull'economia di Sondrio. Cresce il valore dei due formaggi Dop: +98% in 10 anni. Puntiamo all'export in Nord-Europa".**

(Sondrio 14 novembre 2025). Il Consorzio di Tutela dei formaggi Valtellina Casera e Bitto compie trent'anni di attività (1995-2025). Una tappa chiave per fare un bilancio del percorso di valorizzazione di due produzioni di nicchia diventate il simbolo della tradizione casearia valtellinese e un volano economico per il territorio: dalla nascita del Consorzio e delle Dop, la produzione è più che quadruplicata, passando dalle prime 58.457 forme marchiate del 1996 (5.709 per il Bitto e 52.748 per il Valtellina Casera) alle 236.741 del 2024. Oggi Bitto e Valtellina Casera sono tra i prodotti più identitari della Valtellina e la seconda voce dell'agroalimentare Dop del territorio dopo la Bresaola: impattano per 15,9 milioni di euro sull'agroalimentare della Provincia di Sondrio (+98% rispetto a 10 anni fa), con un valore al consumo di 29,3 milioni di euro. Due Dop solide, che hanno saputo tenere nel tempo alta la qualità e la tradizione della Valle, dando lavoro a 133 allevamenti, 13 caseifici (di cui 6 acquirenti primari/cooperative) e 16 stagionatori per il Valtellina Casera e a 50 alpeggi produttori e 10 stagionatori per il Bitto, a testimonianza delle ricadute positive sul territorio delle due Dop in termini di occupazione e di indotto. A renderlo noto il Consorzio di Tutela durante i festeggiamenti del suo trentennale a Sondrio, nell'ambito della tavola rotonda "DOP economy, fra tradizione e innovazione, un pilastro del settore agroalimentare italiano e dei flussi turistici", cui hanno partecipato, tra gli altri, Massimo Sertori, assessore Regione Lombardia con delega alla Montagna, Ettore Prandini, presidente Coldiretti, Giovanni Guarneri, vicepresidente Afidop, Cesare Baldighi, presidente di Origin, l'antropologo Marino Niola e Maurizio Folini, pioniere dell'elisoccorso sulle vette degli Ottomila sull'Himalaya.

«I passi in avanti compiuti in trent'anni dal Consorzio - commenta il presidente **Marco Deghi**, testimone dell'intero percorso che ha portato l'ente, unico in Italia a tutelare due denominazioni così strettamente connesse, fino ai risultati di oggi – ci rendono orgogliosi. Oggi le nostre due Dop sono sempre più note e stanno raccogliendo importanti riconoscimenti dal mercato: **il Bitto ha raddoppiato il proprio valore negli ultimi dieci anni, mentre il Valtellina Casera oggi viaggia su un prezzo medio di circa due euro al chilo in più rispetto al formaggio latteria (+33%)**. Segnali chiari di una crescita che premia qualità, tradizione e dedizione a un mestiere eroico, ma anche il lavoro di squadra realizzato in questi anni. Partendo da queste basi vogliamo guardare avanti. In vista di Milano Cortina 2026, di cui il Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina è partner, vogliamo **costruire sinergie forti con gli altri prodotti a denominazione del territorio**. Tra le sfide quella di ampliare l'offerta sulla grande distribuzione: nelle vaschette, dove salumi e formaggi si contendono lo spazio, dobbiamo farci trovare pronti, uniti e riconoscibili sotto il marchio Valtellina. Vogliamo crescere, e per farlo serve **rafforzare e ampliare la produzione del Valtellina Casera, gettando le basi per un nuovo disciplinare** che estenda l'areale (al Pian di Spagna e Colico) e risponda alle esigenze dei tempi moderni. Questo è il nostro impegno prioritario: garantire al Valtellina Casera regole moderne e coerenti con le esigenze attuali del mercato e dei consumatori. Infine, ci attende un'ulteriore sfida altrettanto stimolante: portare i nostri prodotti all'estero. **Puntando in primis all'export europeo, in crescita del 15% nel 2024**: perché è lì che risiede il nostro futuro. Dalla Germania e dalla Francia arrivano segnali molto positivi, grazie a un'intensa attività di promozione già avviata quest'anno nelle principali fiere. Siamo solo all'inizio, ma ci sono tutti i presupposti per costruire gradualmente un mercato che rappresenta il futuro di questa Valle».

Il trentennale è stata l'occasione per fare il punto anche sulla stagione positiva del Bitto 2025, con 45 alpeggi coinvolti nel 2025 e una produzione sostanzialmente in linea con quella del 2024. Bene anche il Valtellina Casera: dopo un ottimo 2024 che ha registrato un +8,9% a volume (oltre 221mila forme prodotte) +10,3% a valore alla produzione (13,2 milioni di euro), nei primi 9 mesi ci attestiamo a 174.320 forme con un +2,89% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Debuttano inoltre nuove pelure celebrative



**del trentennale, in commercio con il nuovo logo** dove il numero 30 si fonde visivamente con il territorio e con il marchio Valtellina Casera e Bitto, a rappresentare un legame profondo e duraturo tra prodotto e origine.

*"Il lavoro trentennale del Consorzio Valtellina Casera e Bitto è la prova concreta di come un sodalizio che nasce dall'unione di produttori al servizio del territorio possa generare valore, qualità e riconoscibilità ben oltre i confini della Valle – ha dichiarato l'assessore all'Agricoltura Regione Lombardia, **Alessandro Beduschi** in un messaggio al Consorzio -. I numeri in crescita raccontano una storia di successo, ma soprattutto testimoniano la forza della DOP economy: un sistema che valorizza le radici locali e al tempo stesso si apre ai mercati internazionali, difendendo il reddito degli allevatori e l'identità dei territori. Da assessore regionale all'agricoltura, ma anche in qualità di presidente di AREPO, l'associazione europea delle Regioni con Denominazioni d'Origine, vedo in esempi come questo l'essenza di un modello che vogliamo sempre più valorizzare: una rete capace di coniugare tradizione, sostenibilità e competitività. La Lombardia è orgogliosa di realtà che sanno guardare avanti senza perdere la propria autenticità. Bitto e Valtellina Casera sono molto più che due formaggi: sono il simbolo di un'economia che cresce partendo dalla montagna, dal lavoro e dal saper fare delle nostre comunità."*

Per l'assessore con delega a Enti Locali, Montagna, Risorse Energetiche e Utilizzo Risorsa Idrica, **Massimo Sertori**: *"Oggi celebriamo trent'anni dalla nascita del Consorzio Valtellina Casera e Bitto, protagonisti nella scrittura dei disciplinari e dell'ottenimento della DOP. Possiamo dire a consuntivo, certificato dai numeri, che tale progetto ha preservato e qualificato prodotti di grande qualità nati dalla storia e dalla tradizione delle genti valtellinesi, che hanno fatto di necessità virtù. Tali prodotti non sono solo buoni, riconosciuti e ricercati in tutta Italia, ma ti portano immediatamente verso un vissuto che inesorabilmente si amalgama con un territorio, un paesaggio straordinario, ma allo stesso tempo anche faticoso. Penso al lavoro in alpeggio, penso ai sacrifici, alla fatica e alla dedizione che tutte le persone coinvolte nell'attività hanno fatto e continuano ad esercitare. Bitto e Casera, infatti, sono un eccellente prodotto enogastronomico e l'intera filiera che li produce genera economia e concorre al mantenimento di un territorio straordinario come quello delle nostre Valli. Coniugare storia, cultura, identità, qualità, lavoro, essendo sempre aggiornati rispetto alle esigenze dei tempi, preservando la tradizione, è una sfida molto difficile ma questa storia ha dimostrato di essere possibile".*

Per il vicepresidente di Afidop, **Giovanni Guarneri**: *"Celebrare i trent'anni di Valtellina Casera e Bitto DOP significa rendere omaggio a un'eredità italiana che affonda le radici nella tradizione degli alpeggi e che è parte dell'importante patrimonio caseario a denominazione di origine lombardo e nazionale, un pilastro per l'economia agroalimentare lombarda. L'evento 'DOP Economy, fra tradizione e innovazione' coglie perfettamente il punto: la tutela della nostra unicità territoriale è il nostro vantaggio a livello mondiale".*

Per il presidente della Coldiretti, **Ettore Prandini**: *"I prodotti a Denominazione di Origine rappresentano un patrimonio del Paese e la punta più avanzata di una filiera agroalimentare allargata che ha raggiunto il valore di 707 miliardi, con specialità che hanno conquistato tutti i principali mercati mondiali. Non dobbiamo però dimenticare che le produzioni Dop e Igp potrebbero dare un impulso ancora più forte alle esportazioni e alla crescita del Paese, se gli accordi internazionali riuscissero finalmente a fermare la contraffazione alimentare che danneggia il Made in Italy".*

Per il presidente di Origin Italia, **Cesare Baldighi**: *"Gli oltre 20 miliardi di valore della produzione italiana della DOP Economy, che coinvolge quasi 200.000 imprese, non rappresentano solo la forza dell'economia reale del vero e autentico Made in Italy, ma raccontano anche la straordinaria capacità dei Consorzi di tutela. Sono loro che, in questi anni, hanno saputo organizzare le filiere nei territori, mantenendo un dialogo costante con le comunità locali, come dimostrano i 30 anni di attività del Consorzio di tutela Valtellina Casera e Bitto".*

Per l'antropologo **Marino Niola**: *"Bitto e Valtellina Casera sono due straordinari emblemi del Made in Italy alimentare, che, prima ancora di essere una semplice economia produttiva, è una sintesi della storia e della geografia di un territorio. La Dop consacra processi sociali ed economici che hanno origine nelle comunità di montagna e nel loro modo di produrre: ciò aggiunge all'eccellenza gastronomica un plus fatto di umanità*



e di identità. Oggi il mercato ricerca soprattutto le tipicità capaci di evocare un particolare modo di vivere, un sentimento, un modo di abitare poeticamente la terra. Non a caso il miglior modo di conoscere un territorio è mangiarlo, in particolar modo se il territorio genera come nel caso del Bitto e Valtellina Casera, un modello di sostenibilità, rivelando il doppio legame esistente fra tradizioni locali, vocazioni produttive e forme di vita in comune. La tradizione non è quindi intesa come un deposito inerte di forma del passato ma come un motore di ricerca che rielabora continuamente i materiali del passato per trasformarli in ipotesi di futuro. Questo è, in sintesi, il volto umano del consorzio e il suo legame con i sogni e i bisogni della collettività e insieme il suo ruolo nel fare comunità”.

Il trentennale è stata l'occasione per ribadire anche il ruolo centrale delle Dop per il turismo e nell'economia di montagna. Secondo l'Osservatorio Italiano del Turismo Montano Jfc nel 2024, il **turismo montano italiano** ha generato un giro d'affari di 24 miliardi di euro, con prospettive di ulteriore crescita grazie alle Olimpiadi del 2026 con previsioni del +7,5% dei visitatori internazionali. In questo scenario la **Valtellina** conquista le posizioni di testa nella classifica, con Livigno e Bormio per la prima volta sedi delle gare di sci alpino a Milano Cortina 2026. Un contesto unico per promuovere i prodotti locali, complice la passione degli italiani per l'enogastronomia locale e per la montagna. Se da un lato, tra i motivi della passione in crescita per la montagna compare la grande offerta di sport e attività (52,73%), per il 64,3% la montagna è l'ideale per provare i piatti tipici locali tra malghe, rifugi e baite. Seguono, quasi a pari merito, la possibilità di fare escursioni (63,7%) o la ricerca di benessere e relax (63%). (Fonte “**Gli italiani, la montagna, e il suo cibo**” – indagine da AstraRicerche per CTBV).

A confermare la centralità dell'enogastronomia anche la recente indagine realizzata da SWG “**Valtellina Taste of Emotion Indagine di mercato sul percepito e il posizionamento del brand**” per conto della CCIAA di Sondrio, che evidenzia come un italiano su 3 sia fan della montagna e come le escursioni naturalistiche (71%, in particolare dai Baby Boomers 81%), e le degustazioni enogastronomiche (51%) siano tra le attività più apprezzate. Un trend ancora più forte in Valtellina: il territorio si posiziona a metà classifica tra le località montane più note, grazie a Livigno e Bormio visitate dalla metà dei fan della montagna nazionali.

Il Consorzio di Tutela dei Formaggi Dop Valtellina Casera e Bitto 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 circa 160 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. Seguici su #formaggidopvaltellina

Per contatto: INC – ufficio stampa CTCB:

Ilaria Koeppen - 3420773826 - [i.koeppen@inc-comunicazione.it](mailto:i.koeppen@inc-comunicazione.it)

Giulia Pasquale – 3476399758 – [g.pasquale@inc-comunicazione.it](mailto:g.pasquale@inc-comunicazione.it)



Finanziato  
dall'Unione europea



PSR L'INNOVAZIONE  
METTE RADIO



Regione  
Lombardia

Iniziativa finanziata dal Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR) attraverso il Complemento di Sviluppo Rurale del Piano Strategico della PAC della Regione Lombardia 2023-2027. Info e bandi: <https://psr.regione.lombardia.it>

Consorzio di Tutela dei formaggi Dop Valtellina Casera e Bitto (CTCB)

Via Piazzi, 23 • 23100 Sondrio • p. iva 00685420143 • info@ctcb.it • [www.ctcb.it](http://www.ctcb.it)



## FOCUS 1 - I PRESIDENTI DEL CTCB

- 1995-1999: Luciana Rumo
- 1999-2007: Adriano Zamboni
- 2007-2010: Maurizio Quadrio
- 2010-2022: Vincenzo Cornaggia
- 2022 - oggi: Marco Deghi

## FOCUS 2 - LE TAPPE STORICHE DEL CONSORZIO RACCONTATE DAI PRESIDENTI DAL 1995 AD OGGI

Il percorso verso il riconoscimento delle Dop ha inizio nel 1995 sotto la guida della prima presidente, Luciana Rumo, con la **stesura del primo disciplinare dei formaggi**, atto fondativo di una filiera che mette al centro la qualità e l'identità territoriale. La fondazione del Consorzio parte con 35 soci. “*La nascita del Consorzio ha rappresentato un vero cambiamento epocale per il comparto agricolo della Valtellina – racconta Luciana Rumo, presidente negli anni 1995 -1999 -. Eravamo giovani e pieni di entusiasmo, pronti ad affrontare nuove sfide. Grazie alla creazione del Consorzio, abbiamo compreso l’importanza di seguire direttamente i nostri interessi e di essere protagonisti attivi nello sviluppo del settore*”.

Nel **1996** viene introdotta **la pelure**, elemento distintivo che conferisce ai due prodotti una riconoscibilità unica; nello stesso anno, il disciplinare riceve il riconoscimento ufficiale dal Ministero delle Politiche Agricole, sancendo l'avvio di una nuova fase per la tutela dei formaggi locali.

Il **2002** segna un ulteriore passo avanti con l'introduzione della **fascera marchiante** per il Bitto e il Valtellina Casera, strumenti fondamentali per garantire l'autenticità e la tracciabilità dei prodotti.

Nel **2004** a seguito dello scioglimento dell'Associazione Provinciale Produttori Latte nel Consorzio, tutti gli allevatori sono confluiti nella compagine consortile, accorpando così l'intera filiera.

Data storica è anche il **18 agosto 2006**, quando il Ministero riconosce ufficialmente il Consorzio di Tutela come ente preposto alla salvaguardia e alla promozione dei formaggi DOP della Valtellina.

“*«In quegli anni – spiega Adriano Zamboni, presidente dal 1999 al 2007 - è stato necessario strutturare in modo organico tutte le attività del Consorzio: dai disciplinari alle procedure di controllo, fino alla definizione delle pelure, che hanno contribuito a rendere i nostri formaggi immediatamente riconoscibili. L'introduzione della Dop ha rappresentato un passaggio fondamentale, perché ha permesso ai produttori di proseguire in un mestiere complesso e impegnativo, sostenendo la permanenza sugli alpeggi e garantendo benefici concreti agli allevatori e ai produttori di latte della nostra provincia».*

Dal 2007 subentra **Maurizio Quadrio** alla presidenza.

“*Sono stati anni complessi – ricorda Quadrio - ma caratterizzati da grande partecipazione e fiducia da parte dei produttori, che hanno saputo affrontare insieme al Consorzio le sfide del settore. Gli anni successivi hanno portato risultati significativi per i nostri formaggi, segnando un periodo di crescita e consolidamento. Sono stati anche anni fondamentali, che hanno visto la nascita del multiconsorzio Valtellina Che Gusto (oggi DAQ - Valtellina Taste of Emotion) e ci hanno insegnato il valore del fare squadra, del dialogo e della collaborazione tra realtà diverse, tutte unite da un profondo legame con il territorio».*



Nel 2008 viene approvato la modifica del disciplinare del Bitto Dop. Dal 2010 inizia la presidenza di **Vincenzo Cornaggia**: 12 anni all'insegna di una forte continuità e comunione di intenti. Un momento di forte maturazione per il Consorzio: sotto la sua guida la produzione certificata dei due formaggi Dop simbolo della Valtellina più autentica registrano incrementi a doppia cifra e l'azione promozionale si spinge ben oltre i confini regionali. Cornaggia punta sul rafforzamento della filiera, sulla tutela del territorio alpino e valorizza i formaggi come asset strategico per l'economia di montagna.

Negli anni successivi, il Consorzio si distingue anche per le attività sperimentali, tra cui gli studi riguardanti i fermenti lattici, aprendo nuove prospettive di sviluppo tecnico e qualitativo, con la collaborazione scientifica dell'Università degli studi di Milano e del CNR e di altri importanti centri di ricerca.

Ad aprile 2022 gli succede l'attuale presidente, **Marco Deghi**, riconfermato nel 2025 per un nuovo triennio. Manager con profonda conoscenza del mercato e del prodotto, Deghi mette al centro del mandato la **valorizzazione qualitativa** delle due Dop, con progetti concreti volti al miglioramento della produzione e della rete distributiva. Sotto la sua guida prende il via il **progetto SIMCA** (2024-2025), dedicato allo sviluppo tecnico e tecnologico del Valtellina Casera, con l'obiettivo di coniugare innovazione e tradizione in un'ottica di sostenibilità. Al contempo il presidente avvia il **piano per la valorizzazione del Bitto**, con l'assistenza ai soci in alpeggio. Tra i suoi obiettivi anche l'**internazionalizzazione**: nel 2025 prende il via il progetto di promozione su mercati nordeuropei come Francia e Germania, con la partecipazione a fiere internazionali come Anuga, a cui seguirà il Salon du Fromage nel 2026.

*«Ho avuto il privilegio di vivere la storia del nostro Consorzio sin dalle sue origini – racconta Deghi, presidente del CTCB e tra i fondatori del Consorzio -. Al principio sono stati dieci anni intensi, abbiamo lavorato con determinazione per arrivare alla creazione della denominazione, un traguardo fondamentale per la tutela dei nostri prodotti. Prima della denominazione, non esisteva alcun livello di protezione o di garanzia di qualità o autenticità. Oggi per fortuna non è più così: abbiamo due formaggi immediatamente riconoscibili. La nostra attenzione è ora concentrata su una nuova sfida cruciale: l'aggiornamento del disciplinare del Valtellina Casera, che risale a ben trent'anni fa. Il mondo è cambiato profondamente in questo tempo e il nostro prodotto merita una normativa che ne tuteli al meglio qualità, autenticità e tradizione. Questo è il nostro impegno prioritario: garantire al Valtellina Casera regole moderne e coerenti con le esigenze attuali del mercato e dei consumatori. Infine, ci attende un'ulteriore sfida altrettanto stimolante: portare i nostri prodotti all'estero, facendo conoscere l'eccellenza della Valtellina nel mondo».*



## FOCUS 3 BITTO E VALTELLINA CASERA DOP – SCHEDA

Legati dalla tradizione dell'allevamento del bestiame nell'arco alpino, **Bitto Dop e Valtellina Casera Dop** sono due formaggi espressione della Valtellina più autentica e delle sue tradizioni.

Se il Bitto deriva dalla tradizione celtica di sfruttare i pascoli naturali d'estate e di trasformare il latte vaccino appena munto in formaggi a lunga conservazione con la tradizionale lavorazione nelle calecc' - piccole capanne casearie distribuite sui pascoli - l'origine del Valtellina Casera è invece legata alle prime latterie della provincia di Sondrio che raccoglievano il latte delle vacche discese a fondo valle per lavorarlo durante l'inverno.

Fu proprio quest'alternanza del sistema di allevamento tipico delle regioni alpine - pascoli d'alta quota d'estate e discesa nei prati a fondo valle d'inverno - a dare origine alla produzione alternata di queste due diverse tipologie di prodotto: un formaggio grasso da alpeggio estivo, il Bitto, e un formaggio semigrasso di latteria prodotto una volta solo in inverno e oggi tutto l'anno, il Valtellina Casera.

### L'etimologia non è un caso

Questa stretta connessione è dimostrata anche dalle radici etimologiche dei due prodotti: Bitu in celtico vuol dire "perenne", e si riferisce quindi a un formaggio di lunga conservazione (ma può indicare anche due valli e un torrente, quello del Bitto che ha scavato la Valgerola), mentre il termine Casèra in dialetto valtellinese indica la latteria dove si lavorano i formaggi e il burro, oltre al luogo di stagionatura.

### Le peculiarità climatiche e vegetazionali della provincia di Sondrio sono profondamente diverse da quelle delle altre valli alpine

La Valtellina è disposta in **senso trasversale** (da Est a Ovest fra le Alpi retiche e le Prealpi orobiche) mentre tutte le altre vallate delle Alpi sono disposte longitudinalmente, in direzione Nord-Sud.

La corona dei monti che circonda il territorio, inoltre, consente una prolungata esposizione al sole durante l'arco della giornata ed evita le incursioni dei venti caldi e umidi dalla pianura padana (fermati dalle Prealpi) e di quelli freddi provenienti dal Nord Europa (fermati dalle Alpi).

Il risultato è un clima **più mite e meno continentale**, che assieme alla costante ventilazione, l'escursione termica (anche per la vicinanza con il lago di Como) la scarsità di precipitazioni, **influenza moltissimo la vegetazione**, compresa quella utilizzata per l'alimentazione degli animali – dalle vacche alle capre orobiche – e il loro latte utilizzato per i formaggi. **Nascono così sentori nel formaggio irriproducibili altrove.**

Per il Bitto la **mungitura**, effettuata direttamente nei pascoli di **alta quota** influisce fortemente sulle caratteristiche organolettiche del formaggio. Queste ultime, che dipendono dalla qualità delle erbe consumate dalle mucche, possono variare quindi da alpeggio ad alpeggio.

### La componente sociale: l'isolamento geografico ha garantito il mantenimento di tradizioni consolidate e rimaste intatte nei secoli

Alle caratteristiche organolettiche, conferite dai pascoli, si abbina poi la **componente antropologica** che ha "contaminato" e integrato il paesaggio: la preparazione del latte nelle tipiche **calecc'**. Queste milenarie strutture in pietra, a pianta quadrata o rettangolare, avevano l'obiettivo di proteggere la zona di caseificazione e fungere da baita di lavorazione itinerante, in modo che il latte non dovesse viaggiare, se non per pochi metri, e potesse essere lavorato **subito dopo la mungitura** prima che il suo calore naturale svanisse e mantenendone proprietà organolettiche.

Ancora oggi il Bitto è prodotto esclusivamente con latte **vaccino crudo intero** proveniente da razze tradizionali della zona, la cui alimentazione è costituita **prevalentemente da pascolo**. Da disciplinare di produzione, il latte della mungitura, con l'eventuale aggiunta di latte caprino crudo (non superiore al 10%) "viene lavorato *in loco entro un'ora dal termine della mungitura*", secondo le procedure previste dalla normativa Ue ed italiana e nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

Il latte crudo si lavora, in molti casi e in alcune zone, come si faceva una volta: in stazioni circondate da recinzioni mobili, al cui interno si trovano i calécc. Al partire della stagione estiva – che in genere va da giugno a settembre –, il bestiame viene condotto nella prima stazione del pascolo a circa 1400 m di altitudine,



dove si provvede a coprire provvisoriamente la zona del calécc con teloni impermeabili e travi di legno (fino agli inizi del Novecento venivano usate coperte di lana): una zona viene adibita a ricovero dei pastori e una destinata alla lavorazione, in modo da caseificare il latte immediatamente dopo la mungitura. Il pascolo in questi casi è itinerante: i calécc si utilizzano finché gli animali pascolano la zona; poi ci si sposta nelle successive stazioni dell'alpeggio ad un'altitudine maggiore, e così via fino a raggiungere la cima. Per il Valtellina Casera Dop l'alimentazione delle bovine da cui deriva il latte è costituita prevalentemente da essenze spontanee ed erba, eventualmente affienati, dell'area di produzione. A ciò si aggiunge la tradizionale lavorazione tipica delle latterie turnarie di Sondrio.

## Due aspetti: il sociale e l'economico

Il legame profondo di queste due produzioni con il territorio abbraccia quindi più ambiti: quello lavorativo – che vede una profonda connessione tra uomo e natura -, sociale economico. Gli alpeggi valtellinesi sono infatti sistemi sostenibili ed ecocompatibili, che conciliano obiettivi economici, conservazione del paesaggio e tutela della biodiversità alpina.

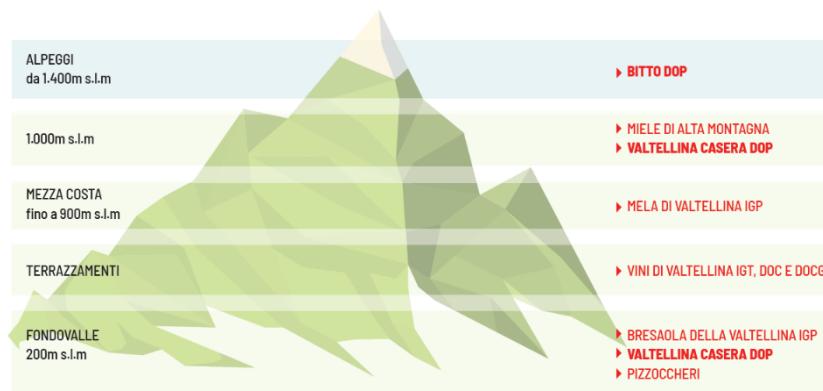
**Il lavoro dell'allevatore rappresenta un tassello sociale importante per la sicurezza e la qualità della vita nel delicato ambiente alpino, dove solo la presenza costante dell'uomo può svolgere l'insostituibile funzione di presidio ambientale.**

L'attività casearia è indispensabile per preservare il sistema alpino e una tradizione fondata su una rete di strade mulattiere e sentieri che si perde tra gli alpeggi. In questi ultimi l'agricoltore valtellinese ha costruito il suo terreno di lavoro e la sua stabilità economica, ma funge anche da custode di un territorio e di antiche tradizioni, che altrimenti scomparirebbero.

Lontano dalla realtà degli alpeggi, durante il resto dell'anno, il latte viene lavorato nelle piccole latterie tradizionali sempre più attrezzate e in moderne strutture cooperative.

Questa alternanza è l'espressione della cultura casearia del nuovo millennio, tra tradizione e innovazione, con maggiori garanzie per i consumatori.

### VALTELLINA: UNA MONTAGNA DI SAPORI AUTENTICI



Finanziato  
dall'Unione europea



PSR LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTERE IN MARCA



Regione  
Lombardia

Iniziativa finanziata dal Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR) attraverso il Complemento di Sviluppo Rurale del Piano Strategico della PAC della Regione Lombardia 2023-2027. Info e bandi: <https://psr.regione.lombardia.it>