



100 FORMAGGI IN CONCORSO ALLA 117^a EDIZIONE DELLA MOSTRA DEL BITTO

DEGHI (PRESIDENTE CTCB): ANNATA POSITIVA, PRODUZIONE BITTO STABILE, STIME IN CRESCITA PER VALTELLINA CASERA (+8%)

PRIMO PIANO SU INNOVAZIONE DELLA FILIERA NEL COVEGNO AMBROSETTI

(Sondrio, 16 ottobre 2024). Tutto pronto per la 117^a edizione della Mostra del Bitto (Morbegno, sabato 19 e domenica 20 ottobre), la kermesse dove scoprire le migliori forme di Bitto Dop, Valtellina Casera Dop, Scimudin e Latteria grazie al concorso organizzato dal **Consorzio di tutela formaggi Valtellina Casera e Bitto Dop – CTCB** – che vede anche quest'anno un **centinaio di produzioni in lizza**. Un'occasione unica per degustare le due Dop simbolo della Valtellina, ma anche per fare esperienza presso lo stand del CTCB del mondo del Bitto e degli alpeggi, in compagnia di produttori ed esperti.

Tra le novità di quest'anno, il convegno di apertura organizzato da **The European House - Ambrosetti** *"Il ruolo delle denominazioni di origine nello sviluppo del sistema lattiero-caseario nazionale: l'esperienza di una valle alpina"*, che vedrà protagonista anche il CTCB nella sessione dedicata all'intelligenza artigianale e all'innovazione. Alla tavola rotonda parteciperanno, infatti, Antonio Auricchio, presidente Afidop, Renato Zaghini, presidente Consorzio Tutela Grana Padano, Antonio Tirelli, presidente di Iperal, Gianfranco Comincioli presidente di Coldiretti Lombardia e Marco Deghi, presidente CTCB.

Per **Marco Deghi, presidente del CTCB**: *"La mostra del Bitto costituisce un momento chiave per scoprire le migliori produzioni casearie Dop dell'annata 2024 ma soprattutto un momento di confronto sempre più strategico per fare il punto sul comparto e tracciare gli scenari futuri, grazie ad un evento di alto profilo come quello di The European House che vuole gettare luce sul valore aggiunto portato delle Dop al sistema lattiero caseario e ai territori di montagna. Dal canto nostro possiamo dire di essere ottimisti per le nostre produzioni che, pur essendo di nicchia, rappresentano un asset economico importante per la Valtellina, con 13,8 milioni di euro alla produzione, sostenuto grazie al lavoro di 160 aziende agricole, 13 produttori di Valtellina Casera e circa 50 alpeggiatori"*.

Con l'occasione il presidente del CTCB ha tracciato anche un bilancio dell'estate e dato le stime per il 2024. *"Nonostante una partenza ritardata a causa del maltempo – ha detto Deghi - le condizioni del pascolo, e quindi dell'erba in alpeggio, si sono mantenute buone per tutta l'estate. I primi responsi sono pertanto positivi, in qualità e quantità, anche grazie ai percorsi di valorizzazione avviati sul Bitto che stanno portando i loro risultati. Prevediamo una produzione del Bitto in linea con il 2023 e un aumento di circa l'8% per il Valtellina Casera. Siamo fiduciosi: questo in generale è un momento favorevole per i nostri formaggi, che, pure per merito delle azioni di promozione, crescono in notorietà"*.

Ricco il programma della Mostra, realizzata in collaborazione con il CTCB, e numerosi gli appuntamenti previsti: si va dalle degustazioni in compagnia degli assaggiatori Onaf, come le **verticali di Bitto Dop e Vini delle Alpi** e la **"Degustazione Bendata di formaggi DOP in Cantina"**, alle degustazioni a lume di candela tra formaggi vini e giochi di luce **"Bitto Candle Light"** all'abbinamento **"Dolci e Formaggi"**. **Da non dimenticare le degustazioni a cura del Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina**. Domenica mattina di scena le **premiazioni del concorso alle ore 11.00**. All'interno del Chiostro, si terranno poi le **due masterclass** per degustare i formaggi vincitori del concorso: si comincia alle 13:00 con il Valtellina Casera; alle 14:30 sarà la

Questa azione è stata realizzata con il cofinanziamento del Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR)
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020 DELLA LOMBARDIA - GRUPPO DI AZIONE LOCALE VALTELLINA: VALLE DEI SAPORI 2014-2020 SCARL.

CONSORZIO PER LA TUTELA DEI FORMAGGI VALTELLINA CASERA E BITTO

Via Piazzini, 23, 23100 Sondrio // Tel. 0342.201.984 // E-mail: info@ctcb.it // P.IVA 00685420143

WWW.CTCB.IT



volta del Bitto (prenotazione obbligatoria); alle 16:00 quella del Latteria e dello Scimudin. Infine, alle ore 14.00 presso l'Auditorium, spazio a **"Stand Up Comedy Cheese Siamo"**, la degustazione comica curata da Marco Chiapparini, maestro assaggiatore Onaf e responsabile eventi CTCB.

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 - Giulia Pasquale - 347 639 97 58 – g.pasquale@inc-comunicazione.it