

BITTO E VALTELLINA CASERA DOP: CRESCONO VALORE AL CONSUMO (+5,5%) E NOTORIETA' GRAZIE A PERCORSO DI VALORIZZAZIONE BITTO E CAMPAGNE

(Sondrio, 9 marzo 2023). Prosegue la corsa dei formaggi **Valtellina Casera e Bitto**: nel 2022 le due Dop simbolo della Valtellina raggiungono un **valore al consumo di 26,8 milioni di euro**, mettendo a segno un **+5,5% sull'anno precedente**. A fare da traino è il Valtellina Casera che con 21,5 milioni (+9%), rappresenta l'80,4% del valore delle due Dop, mentre il Bitto si attesta a 5,2 milioni.

“La crescita in valore del 2022 ci rende orgogliosi – commenta il presidente del Consorzio di Tutela Valtellina Casera e Bitto (CTCB), **Marco Deghi** – soprattutto perché conseguita in un anno difficile per tutto il comparto lattiero-caseario in Italia, caratterizzato da una siccità mai vista, che ha comportato una fortissima carenza di foraggi, nell'ordine del 35%, e di latte, con picchi del -25% nella sola provincia di Sondrio. Criticità che hanno portato a una produzione complessiva di 16.747 quintali (14.891 per il Valtellina Casera e 1.856 per il Bitto), con cali produttivi nell'ordine del 5,9% per il Valtellina Casera e addirittura del 14% sul Bitto. Nonostante le avversità, il mercato ha tenuto, grazie alla crescente notorietà del prodotto e per aver potuto attingere alle scorte del precedente anno del Valtellina Casera, anche a fronte di una rimodulazione del peso medio per forma del Bitto Dop, passato da 12,5 a 11,5 kg. Azioni, queste che hanno portato a un incremento del prezzo medio per forma nell'ordine del 8% per il Bitto e del 16% per il Valtellina Casera e che hanno permesso di mantenere il fatturato alla produzione a 14 milioni di euro. Un risultato reso possibile anche grazie al lavoro sulla qualità fatto con il piano di valorizzazione del Bitto, alla cresciuta notorietà delle Dop e alle campagne di comunicazione effettuate che hanno portato di riflesso i frutti sperati, con un aumento della remuneratività del prodotto nel biennio 2021-2022”.

Secondo la nuova indagine di SG Marketing “**Conoscenza e percepito dei formaggi Bitto e Valtellina Casera DOP nel consumatore nazionale**”, è infatti cresciuta anche la notorietà dei due formaggi presso il pubblico nazionale rispetto al 2021: +5 punti percentuali per il Bitto e +2 punti percentuali per il Valtellina Casera. Oggi Bitto e Valtellina Casera sono conosciuti dal 27% degli italiani, con una penetrazione al consumo rispettivamente del 16% e del 17% (+3 e +2 punti percentuali sul 2021). Una conoscenza che aumenta tanto più ci si avvicina al Nord, con picchi del 57% in Lombardia e del 47,5% al Nord Ovest e con una penetrazione al consumo del 42% e del 34%. L'analisi identifica inoltre per entrambi i formaggi una propensione media di consumo incrementale (ovvero il saldo tra chi dichiara di voler ridurre il consumo e chi ammette di volerlo aumentare) pari al 10% per il Bitto e al 14% per il Valtellina Casera).

Chi li degusta infatti se ne innamora: dopo il primo assaggio, che in genere avviene fuori casa (al ristorante o dal produttore), la maggior parte dei consumatori dichiara infatti di aver continuato ad acquistarli (Bitto 65%; Valtellina Casera 69%) presso la GDO e nei negozi specializzati.

Tra questi, più di uno su tre è “gourmand” (acquista nei negozi specializzati, presta attenzione alla Dop come espressione di storia e territorio, tiene alla filiera e al km0 e consuma spesso il formaggio fuori casa), con una quota del 36% per il Bitto e 38% per il Valtellina Casera. Non a caso i conoscitori e i consumatori delle due Dop sono più sensibili alla qualità che al prezzo e alle promozioni, rispetto alla media: quelli del Bitto sono più attenti alle caratteristiche del prodotto (48%), alle certificazioni (41%), alla provenienza del latte italiano (40%); i conoscitori e consumatori di Valtellina Casera sono più sensibili alla provenienza del latte da allevamenti di montagna (20%).

Le modalità preferite di assaggio? Vince il formaggio in purezza (57% Bitto e 58% Valtellina Casera), nelle ricette (45% e 50%), all'interno di taglieri (41% e 42%). Un'occasione per ribadire il legame imprescindibile con il territorio e i pascoli della Valtellina. Il Bitto infatti è fortemente influenzato dai pascoli, che forniscono ogni anno profumi e sentori diversi in base all'alpeggio e alle condizioni climatiche, perfetto da degustare in purezza, sia “da giovane” quando il suo sapore è dolce, delicato e racchiude in sé i profumi dell'alpeggio; sia con il procedere della maturazione, possibile sino a dieci

anni, con il suo sapore intenso; mentre il Valtellina Casera è l'ingrediente ideale per insalate e ricette locali, a partire dai pizzoccheri agli Sciatt.

PRODUZIONE

Valtellina Casera	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	% 2022 Vs 2021
Produzione (quintali)	12.000	13.400	13.440	13.890	13.530	13.820	14.130	17.030	15.827	14.891	-5,9%
N° forme	159.715	179.083	179.234	185.139	180.351	184.286	188.523	227.004	211.029	198.552	-5,9%

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	2022	% 2022 Vs 2021
Produzione (quintali)	2.260	2.400	2.500	2.440	2.450	2.540	2.300	2.100	2163	1856	-14,19%
N° forme	17.426	18.429	19.527	18.798	19.580	20.358	18.455	16.739	17307	16.141	-6,74%

Peso medio di una forma = 11,5 kg

Resa media = 10 %

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

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

Valentina Spaziani - 3495743907 - v.spaziani@inc-comunicazione.it