



FORMAGGI DOP BITTO E VALTELLINA CASERA, NEL 2024 CRESCE VALORE ALLA PRODUZIONE (+5,7%)

DEGHI: ORGOGLIOSI DEL PERCORSO DI QUALITÀ INTRAPRESO, DOP SEMPRE PIÙ CONOSCIUTE, ORA LAVORO DI SQUADRA IN VISTA OLIMPIADI INVERNALI 2026

(Sondrio, 19 febbraio 2025). Continuano a correre **Valtellina Casera e Bitto: con 14,6 milioni di euro di valore alla produzione i due formaggi Dop simbolo della Valtellina** mettono a segno un **+5,7% sul 2023**. A trainare la crescita è sempre il Valtellina Casera: con oltre 221mila forme marchiate e 16.598 quintali prodotti (+8,9% su 2023) il formaggio espressione del know-how secolare delle latterie del territorio si conferma il motore della tradizione casearia valtellinese. Oggi il semigrasso di latteria esprime infatti oltre il 90,3% del valore delle due Dop, grazie a 13,2 milioni di fatturato (+10,3% sul 2023).

Rimonta il Bitto Dop: dopo la contrazione della produzione degli scorsi anni (-39% dal 2019 al 2023 per fattori climatici, difficoltà produttive insite nella lavorazione in alpeggio e passaggi generazionali), nel 2024 si risale a 15.431 forme marchiate (+24%), con un fatturato a 2,6 milioni di euro.

“Siamo orgogliosi dei risultati delle nostre due Dop – commenta il **presidente del Consorzio di Tutela Valtellina Casera e Bitto (CTCB), Marco Deghi** –. La crescita progressiva ma costante del valore alla produzione, pari al 10,8% dal 2020 al 2024, mostra un’affezione progressiva da parte dei consumatori a due formaggi fortemente identitari, sempre più apprezzati per la loro peculiarità, il fascino della loro produzione e le loro storie, tra quota e valle. Storie che puntiamo a far conoscere sempre di più ad un pubblico vasto, in occasione delle Olimpiadi e Paralimpiadi Invernali Milano Cortina 2026, in sinergia con il Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina - Taste of Emotion e gli attori del territorio”.

“Ora guardiamo all’annata 2025, con l’obiettivo di portare ancora più valore aggiunto ai nostri prodotti. La campagna di valorizzazione del Bitto – ha continuato Deghi - a cui hanno aderito all’unanimità tutti i soci, ha portato a una crescente qualità, che è andata di pari passo con la remuneratività del prodotto, aumentata del 15% nell’ultimo anno. Continueremo a perseguire questa strada, per valorizzare ancor di più la tradizione e l’eccellenza di questo formaggio di montagna unico, punta di diamante della nostra produzione. Parallelamente, con l’ampliamento della produzione e della distribuzione e le campagne sul Valtellina Casera, punteremo ad arrivare sulle principali città del Nord e centro Italia”.

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 #formaggidopdivaltellina

Per contatto: INC – ufficio stampa CTCB:

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

Giulia Pasquale – 3476399758 – g.pasquale@inc-comunicazione.it

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>

