

# UNA MONTAGNA DI FORMAGGI

Valtellina Casera e Bitto: storie di DOP

TOPIC



Finanziato  
dall'Unione europea



PSR LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTE RADICI



Regione  
Lombardia



UNA  
MONTAGNA  
DI FORMAGGI

A stylized graphic of a mountain range with three peaks, rendered in a dark blue color, positioned behind the word 'MONTAGNA'.

Valtellina Casera e Bitto: storie di DOP



da un'idea di

**INC – PR Agency – Content First**

**TESTI**

Eugenio Signoroni

**PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE**

Pier Paolo Puxeddu+Francesca Vitale

**FOTOGRAFIE**

Phil Gale/Nereal; Roberto Ganassa; Andrea Gherardi/Nereal

[www.topicedizioni.it](http://www.topicedizioni.it)

© 2026 Topic S.r.l.

Via Emanuele Gianturco, 6

00196 Roma

P.IVA e C.F. 17189501004

Prima edizione: maggio 2026

introduzione	4
<hr/>	
presentazione	6
capitolo 1 <b>La geografia</b>	8
<hr/>	
capitolo 2 <b>La storia</b>	26
<hr/>	
capitolo 3 <b>La produzione</b>	40
<hr/>	
capitolo 4 <b>Il presente</b>	58
<hr/>	
capitolo 5 <b>Il futuro</b>	76

## «Chi non è mai stato in Valtellina ci vada. E ci vada subito!»

A parlare così è quello straordinario narratore (anche di cose gastronomiche) che è stato Mario Soldati. Nel suo *Vino al vino*, un reportage di viaggio, pubblicato tra gli anni Sessanta e Settanta, in un'Italia contadina che oggi è in gran parte scomparsa, il grande scrittore e regista torinese dedica parole appassionate a questa porzione di Lombardia che ancora oggi in pochi conoscono a sufficienza. Ma tra i grandi personaggi del nostro Paese non è Soldati il solo a raccontare la Valtellina. Anche Leonardo da Vinci, nel suo *Codice Atlantico* scritto nei primi anni del '500, descrive queste montagne e lo fa evocando un territorio agricolo, fatto di persone oltre che di natura.

«In testa la Valtolina e la montagna di Bormi. Terribili, piene sempre di neve. Qui nasce Ermellini. A Bormi sono i bagni. Valtolina, come detto, valle circondata da alti terribili monti. Fa vini potentissimi assai, e fa tanto bestiame, che da paesagno è concluso nascervi più latte che vino. Questa è la valle dove passa Adda, la quale corre più che 40 miglia per la Magna».

Un territorio quasi immaginario, che fa pensare a fiumi di latte che scorrono tra queste valli, con i quali produrre montagne di formaggio, come quella del paese di Bengodi evocata duecento anni prima da Boccaccio, nel *Decameron*.

E così, grazie a Leonardo riusciamo a vedere una Valtellina che va al di là delle sue bellezze naturali. Un'immagine che è stata evocata in giro per il mondo anche dai giochi olimpici che si sono tenuti all'inizio del 2026. Le Olimpiadi Invernali di Milano Cortina 2026 hanno, infatti, fatto scoprire le montagne di Sondrio un po' a tutto il mondo e il *New York Times*, nel celebrare i paesaggi e il figurone fatto nelle due settimane olimpiche, ha scritto che questa terra è «molto più di neve e sci»: è la culla di una grande tradizione gastronomica, fatta in particolare di vino rosso, pizzoccheri e di due ottimi formaggi – il Bitto e il Valtellina Casera.

E non c'è modo migliore per provare a capire meglio questi due prodotti che andare lì dove vengono prodotti.

La Valtellina è, come infatti abbiamo detto, un territorio affascinante non solo perché offre alla vista cime innevate e stupende terrazze di vigna scavate nella roccia, ma anche perché, dietro a un'orgogliosa ritrosia montanara, custodisce storie di sapienza contadina. E sono proprio questi paesaggi, umani e geografici, che andremo a scoprire insieme nei prossimi cinque capitoli. Racconteremo i luoghi e chi li abita; conosceremo la storia dei formaggi e degli alpeggi in cui nascono; scopriremo le caratteristiche sensoriali e produttive del Bitto e del Valtellina Casera, per capire che cosa sono, oggi, questi due marchi, e che cosa potranno diventare.

In Valtellina del resto non c'è famiglia che non racconti di un nonno che faceva il casaro, di una mamma che impasta i pizzoccheri e li condisce con abbondante burro e formaggio di casera, e di estati passate in alpeggio a mangiare polenta e Bitto e a gestire una *caldera*, dove far cagliare il latte.

Insomma, come dice Mario Soldati, bisogna andare in Valtellina, e bisogna andarci subito.

Naturalmente, non saremo soli in questo viaggio: a farci da guida saranno coloro che qui ci vivono e ci lavorano, ogni giorno, compiendo sacrifici spesso eroici. ■

## Una terra, due formaggi, tante storie

*Marco Deghi*

Con grande orgoglio e senso di appartenenza presentiamo *Una montagna di Formaggi - Valtellina Casera e Bitto: storie di DOP*, un volume che raccoglie e restituisce il cuore autentico della nostra terra. Non è soltanto un libro dedicato alle due eccellenze casearie simbolo della Valtellina, ma un racconto corale fatto di persone, luoghi e gesti che si tramandano nel tempo, custodi di una memoria collettiva che continua a vivere e a rinnovarsi.

Le pagine che seguono ci conducono tra alpeggi e fondovalle, tra stagioni e fatiche quotidiane, dove le storie di allevatori e casari si intrecciano con l'identità stessa del territorio. Qui ogni gesto ha un significato antico: dalla mungitura alla trasformazione del latte, dalla cura degli animali alla stagionatura (lenta) delle forme. Pratiche, queste, che appartengono alla tradizione dei luoghi e che si rinnovano ogni giorno grazie alla dedizione di chi ha scelto di restare qui e di credere in questo mestiere.

Il Bitto e il Valtellina Casera rappresentano due anime complementari della Valtellina. Il primo, formaggio d'alpeggio per eccellenza, nasce nei mesi estivi, quando si "carica l'alpe" e le mandrie salgono in quota, nutrendosi di erbe ricche di profumi. È un prodotto unico, profondamente legato ai ritmi naturali del contesto in cui nasce: con il suo gusto racconta tutta la ricchezza della montagna. Il secondo, il Valtellina Casera, è il formaggio di latteria, storicamente legato alla stagione invernale e oggi prodotto durante tutto l'anno: conserva il sapore del latte e del lavoro a Valle.

Insieme, queste due DOP costituiscono una filiera solida e vitale, che coinvolge numerosi allevamenti, caseifici, alpeggi e stagionatori. Ma il loro valore non si esaurisce nell'economia che generano (16,3 milioni di euro di valore alla produzione nel 2025): essi rappresentano un presidio fondamentale per il territorio, contribuendo alla sua cura, alla sua manutenzio-



ne e alla sua sopravvivenza. Senza questo lavoro quotidiano, la Valtellina perderebbe una parte essenziale della propria identità.

Questi formaggi sono molto più di un prodotto: sono l'espressione concreta di un modo di vivere; il risultato di un equilibrio tra uomo e natura che si è costruito nei secoli; racchiudono la storia e la cultura della Valtellina. Sono il racconto di comunità, relazioni e saperi condivisi. In un tempo in cui il mercato ricerca autenticità e significato, attraverso questo volume, il Consorzio vuole offrire al lettore un'esperienza che va oltre il gusto, evidenziandone il legame profondo la terra d'origine.

La tradizione – come ricorda l'antropologo Marino Niola - non è mai immobile: è una forza dinamica, capace di reinterpretarsi e di rispondere alle sfide del presente senza perdere le proprie radici. Coniugare qualità, cultura, lavoro e innovazione è un percorso complesso, ma la storia di queste produzioni e il contributo che viene dato ogni giorno dai soci del consorzio, traccia la linea per costruire futuro, partendo dal passato.

Questo libro è, dunque, un omaggio a chi ogni giorno rende possibile tutto questo: uomini e donne che, con passione e competenza, custodiscono gli alpeggi, preservano i saperi e contribuiscono a mantenere viva la montagna. È anche un invito a scoprire, conoscere e apprezzare due eccellenze dal valore inestimabile, che rappresentano non solo un patrimonio gastronomico, ma un vero e proprio modello di sostenibilità e di comunità.

Sfogliando queste pagine, troverete storie di fatica e di orgoglio, di memoria e di futuro. Storie che parlano di appartenenza e di identità, che ci ricordano quanto sia importante continuare a prenderci cura di ciò che ci circonda, seguendo l'esempio silenzioso e prezioso dei nostri casari. ■

# Un territorio multiforme

**La Valtellina è una valle lunga e mutevole, che dalla Pianura Padana sale fino a oltre tremila metri di quota. Questa straordinaria varietà di paesaggi, climi ed ecosistemi ha plasmato nei secoli un territorio ricco di tradizioni casearie, dove uomini e montagna continuano a dialogare attraverso il lavoro degli alpeggi e delle latterie di fondovalle.**

Se si osserva una cartina geografica, di quelle di una volta, si può notare una sorta di grande sorriso verde, posto nella parte più settentrionale della Lombardia, al confine con la Svizzera – una valle che si snoda in orizzontale per circa 200 chilometri da ovest a est: è la porzione nota come Media e Bassa Valtellina, tra i 190 e i 500 metri di altitudine. Dalle estremità di questa sorta di sorriso partono, verso nord, due ulteriori valli: l'Alta Valtellina a sinistra e la Valchiavenna, a destra.

**«La Valtellina si trova in una posizione molto particolare. È una cerniera delle Alpi: si trova appena a nord del Lago di Como che influenza parte della temperatura e del clima della nostra terra».**

A parlare è Marco Chiapparini, coordinatore del Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto, ma soprattutto uno dei più profondi conoscitori di queste valli delle quali conosce storie, aneddoti, numeri e vicende umane.



«La Valtellina è un territorio molto eterogeneo: si parte da poche centinaia di metri e si arriva ad altitudini superiori ai tremila metri. Questo comporta una grande differenza in termini paesaggistici, oltre che di flora, fauna e, sicuramente, anche nelle produzioni agroalimentari».



**Una delle caratteristiche principali di questa valle, dunque, è il suo continuo cambiare. La conseguenza, come si può immaginare, è una grande variabilità anche nelle erbe e nei fiori degli alpeggi.**

«La Valtellina è un territorio molto eterogeneo: si parte da poche centinaia di metri e si arriva ad altitudini superiori ai 3000 metri. Questo comporta una grande differenza in termini paesaggistici, oltre che di flora, fauna e, sicuramente, anche nelle produzioni agroalimentari. Pensiamo anche al fatto che è una lunga valle trasversale per cui il lato nord, la parte retica, è particolarmente soleggiato mentre quello sud, la zona orobica, è notoriamente più in ombra, e questo aspetto, percorrendo la valle, è ben visibile, oltre che decisamente particolare: se, infatti, un lato è totalmente soleggiato, l'altro è di colore bianco, un bianco candore dato dalla brina».

Una delle caratteristiche principali di questa valle, dunque, è il suo continuo cambiare. La conseguenza, come si può immagi-



nare, è una grande variabilità anche nelle erbe e nei fiori degli alpeggi, i pascoli in quota per le mucche, che profumano il latte da cui poi si ricavano i formaggi.

«Sicuramente la diversità è influenzata molto dall'altitudine» specifica Chiapparini «gli alpeggi nella zona vicino al lago di Como sono più bassi rispetto a quelli dell'Alta Valle; Bormio è a quasi 1300 metri e altri alpeggi possono arrivare anche a 2000 metri. Va da sé che ambienti così diversi portano a un'alimentazione diversa: l'erba di un alpeggio oltre i 2000 metri è diversa da quella di uno che si trova a 1400-1500 metri. Ma non solo, più si va in alto, più il clima diventa rigido e più si accorciano le stagioni utilizzabili. E questo è un altro motivo per cui la produzione di formaggio

**La ricchezza della produzione valtellinese è stata storicamente influenzata anche dalla sua posizione, da quella funzione di cerniera delle Alpi che ha influito sulla presenza dei suoi formaggi e dei suoi vini nei principali mercati europei.**

in alta valle – diciamo quindi la zona di Bormio e Livigno – si concentra in pochi mesi e le aree interessate dalla produzione sono più ampie. Non è un caso che i comuni più ampi della provincia di Sondrio siano proprio quelli della zona tra Livigno e la Valdidentro».

Ma oltre che da questa diversità di ambienti e di climi, la ricchezza della produzione valtellinese è stata storicamente influenzata anche dalla sua posizione, da quella funzione di cerniera delle Alpi di cui parlava Chiapparini poco fa e che ha influito sulla presenza dei suoi formaggi e dei suoi vini nei principali mercati europei. Attraverso una serie di passi alpini era, infatti, possibile raggiungere tanto il Nord Europa quanto i centri più importanti della Pianura Padana.

«La vicinanza con il Südtirol, con l'Alto Adige e con il Trentino, ha permesso un passaggio costante di merci.» racconta Chiapparini «Il grano saraceno stesso sembrerebbe essere passato attraverso i valichi alpini. Ma poi abbiamo tutta la zona del Passo di San Marco che collegava direttamente la Valtellina con la Repubblica di Venezia che un tempo dominava la zona di Bergamo». Un collegamento importante per il contatto con l'Oriente, che a livello di prodotti significava per esempio spezie e sale. Una posizione strategica, quindi, che ha plasmato il territorio, definendo usi, costumi, tradizioni, ma non solo.

«Anche il linguaggio è stato influenzato da questi contatti.» dice Marco Chiapparini «Per non parlare dell'alimentazione, molto più nordica, con burro, formaggio e cacciagione sempre presenti sulle tavole. Ma pensiamo anche alle castagne o alle noci che venivano utilizzate per alimentarsi ma anche per fare l'olio o per fare le farine».





### **La diversità come risorsa**

La grande varietà di paesaggi ha un forte impatto anche sulle tipologie di aziende che in questa valle coesistono. Tra le tante, una delle più significative è certamente la Latteria Sociale Valtellina di Delebio. Se ci si pensa un attimo, si capisce che il modo di allevare mucche in alta montagna, sia pure solo in estate, è per forza di cose diverso da quello del fondovalle. Questa diversità nell'allevamento rappresenta certamente un altro fattore di ricchezza, ma allo stesso tempo potrebbe anche rendere più problematica una realtà da cui, in passato, sono partiti migliaia di migranti verso Svizzera, Australia e Argentina. Ma è davvero così?



**Se ci si pensa un attimo, si capisce che il modo di allevare mucche in alta montagna, sia pure solo in estate, è per forza di cose diverso da quello del fondovalle. Questa diversità nell'allevamento rappresenta certamente un altro fattore di ricchezza.**

**«In realtà non è problematica, è proprio una caratteristica della Valle».** A rispondere è Enrico Martinelli, uno dei tanti giovani che hanno deciso di restare in Valle e di dedicarsi alla produzione del formaggio. **«Nel fondovalle»** continua Martinelli **«infatti, possono esistere aziende molto grosse e molto piccole. Noi, per esempio, ritirando il latte fino alla zona di Bormio e in Valdidentro, entriamo in contatto con zone di montagna, poste a 1500 metri di quota dove le aziende, ovviamente, non possono essere enormi».**

Enrico ha 35 anni, è originario della Valdidentro ed è il casaro della Latteria Sociale Valtellina di Delebio. Figlio e nipote di

agricoltori, ha scoperto la passione per il latte e per la sua trasformazione negli anni della scuola, quando in estate ha lavorato come stagionale per diversi piccoli allevatori e, soprattutto, ha cominciato ad andare in alpeggio, un'attività che gli ha cambiato la vita.

«La vita in alpeggio, per la mia esperienza personale, la farei tutto l'anno.» racconta «È la mia passione, resti isolato in montagna e nonostante il lavoro sia molto, molto duro e molto faticoso, soprattutto per via degli orari estremi ai quali sei costretto, lavori all'aria aperta, sei libero, ti senti libero. Questi sono gli aspetti più belli dell'alpeggio. Poi, purtroppo, alla fine della stagione bisogna scendere a valle e tornare alla vita normale che nel mio caso significava tornare a scuola».

Nella Latteria Sociale Valtellina di Delebio, una cooperativa agricola costituita nel 1979, Enrico si trova ad avere a che fare, appunto, con aziende molto diverse tra loro. Quelle che si trovano in alta montagna, a 1500 metri o anche più su, ad esempio, hanno caratteristiche ben precise che lui stesso sa descrivere con grande dettaglio e passione.

«Sono molto piccole e fanno agricoltura molto povera. Non hai lo sfalcio, che puoi fare solo due volte all'anno, mentre nel fondovalle si riesce a fare quattro o cinque volte. Nel fondovalle i prati sono piani, mentre nell'alta valle il piano è molto limitato e quindi si va a lavorare fino sui pendii per ottenere il foraggio da dare ai propri animali. In alta valle oltretutto c'è una lunga tradizione di allevamento e le aziende rimangono molto piccole. Tutti partecipano alla cura dell'ambiente e l'ambiente purtroppo è molto limitato. Questa ristrettezza di spazi fa sì che a essere limitata sia anche la possibilità di avviare grossi allevamenti, a meno che non






**Se non ci fossero cooperative come questa, attrezzate per la trasformazione, forse gli allevatori non avrebbero nessuno a cui consegnare il latte, se non ai grandi marchi industriali, e finirebbero per abbandonare l'attività e la montagna.**

**si vadano a comprare i foraggi, i mangimi e tutto ciò che è necessario all'esterno».**

Ecco, qui, a mio avviso, Enrico Martinelli tocca un argomento fondamentale: quello della sostenibilità. In Valtellina, le aziende agricole non forniscono solo il latte ma «partecipano alla cura dell'ambiente», e le latterie, anche se fisicamente si trovano a fondovalle, influenzano quello che succede più in alto, contribuendo a valorizzare le risorse naturali e a conservare il paesaggio e la biodiversità, mantenendo le tradizioni casearie. Se non ci fossero cooperative come questa, attrezzate per la trasformazione, forse gli allevatori non avrebbero nessuno a cui consegnare il latte, se non ai grandi marchi industriali, e finirebbero per abbandonare l'attività e la montagna, con tutte le conseguenze del caso.





**«Ricordo il momento della mungitura o quello in cui le persone arrivavano alla stalla con il proprio secchiello per prendersi il latte. Ma non solo, ricordo anche quando il nonno lavorava il latte e lo trasformava in formaggio, burro e ricotta».**

### **La Valtellina: un paesaggio umano**

La natura, insomma. Ma prima ancora le persone, quelle che plasmano questo territorio con il proprio lavoro. Come Selene Erini, tecnica del Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto che con la trasformazione del latte ha a che fare sin da quando era bambina.

**«Ricordo, quando ero piccola, il nonno paterno, che allora come tanti altri valtelinesi allevava pochi capi e produceva il latte in una piccola stalla del paese. E ricordo il momento della mungitura o**

**quello in cui le persone arrivavano alla stalla con il proprio secchiello per prendersi il latte. Ma non solo, ricordo anche quando il nonno lavorava il latte e lo trasformava in formaggio, burro e ricotta. Si tratta quindi di un mondo che, in qualche modo, mi è sempre appartenuto».**

Selene è la responsabile tecnica del Consorzio, conosce nomi, numeri e caratteristiche della produzione del Bitto e del Valtellina Casera. Come si scoprirà più avanti, è lei ad occuparsi anche di tutti i lavori di ricerca che riguardano in particolare il Valtellina Casera. È, inoltre, la persona più adatta per conoscere i numeri e la composizione del Consorzio, oltre che per capire quale possa essere il futuro di questi formaggi e in che modo la ricerca scientifica possa aiutare anche le produzioni più tradizionali.

**«Il Consorzio attualmente comprende circa tredici produttori di Valtellina Casera e una cinquantina di produttori di Bitto»** spiega Selene **«oltre naturalmente agli allevatori e agli stagionatori. Parlando di produttori, per esempio, per quanto riguarda il Bitto, la maggior parte sono aziende di piccole di-**



Selene Erini è la persona più adatta per conoscere i numeri e la composizione del Consorzio, oltre che per capire quale possa essere il futuro di questi formaggi e in che modo la ricerca scientifica possa aiutare anche le produzioni più tradizionali.

mensioni, allevatori di fondovalle che durante l'estate si spostano in alpeggio con i propri capi ed eventualmente con alcuni capi provenienti da altre aziende. Il latte, in questo caso, viene trasformato direttamente in alpeggio e per forza di cose la produzione deve essere limitata». E questo per quel che riguarda il Bitto. «Nel caso

del Valtellina Casera, invece» continua Selene «abbiamo realtà più differenziate: abbiamo alcune latterie cooperative che lavorano quantitativi di latte importante, poiché lo raccolgono da più stalle conferenti e poi abbiamo ancora un buon numero di caseifici aziendali, di medie dimensioni che trasformano il latte prodotto nella propria stalla. È facile capire che si ha a che fare con molte realtà molto diversificate tra loro».



Questa diversità sarà un po' una costante di questo racconto. Una diversità che non è solo territoriale e di sistema, ma è anche aromatica. Ogni alpeggio, infatti, a seconda del momento della stagione estiva, è ricoperto da erbe diverse che donano al latte innumerevoli fragranze, e queste possono cambiare nel giro di poche ore in base a dove la mucca bruca, al clima, alla stanchezza dell'animale... Se tutti gli alpeggi e tutte le valli sono importanti, due vanno citate subito: la Val Gerola e la Valle Albaredo, conosciute anche come le Valli del Bitto, perché qui scorre il torrente che dà il nome al formaggio nato in queste valli e poi diffusosi in altre zone della provincia di Sondrio, della bergamasca Val Brembana e della lecchese Valvarrone.

Resta ancora una cosa da capire. Tutta questa diversità riguarda anche i valtellinesi? Chi sono e quante sono le persone che abitano queste montagne e queste valli, e che continuano a dedicarsi alla loro tutela con una devozione che ha qualcosa di antico e di contemporaneo insieme? Per rispondere a queste domande la persona migliore è Marco Deghi che dal 2022 presiede il Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto, dopo aver diretto per trent'anni la Latteria Sociale Valtellina di Delebio.



«In provincia di Sondrio oggi vivono centottantamila persone» risponde Deghi «altri valtellinesi nel corso degli anni hanno preferito stabilirsi altrove, in particolare in Brianza o nel Varesotto. Una scelta dettata dalla difficoltà di continuare a vivere nelle valli laterali che sono effettivamente luoghi diffi-



Ogni alpeggio, infatti, a seconda del momento della stagione estiva, è ricoperto da erbe diverse che donano al latte innumerevoli fragranze, e queste possono cambiare nel giro di poche ore in base a dove la mucca bruca, al clima, alla stanchezza dell'animale...

cili. Ecco, nonostante alcuni valtelinesi non siano più fisicamente su queste montagne – poi le cose possono sempre cambiare – ma quello che posso dire è che dappertutto han fatto sempre bella figura. Perché sono molto tenaci, molto laboriosi, preferiscono far parlare i fatti rispetto alle parole».



**«Se ci si riflette bene si tratta di territorio che viene sottratto al sistema intensivo del fondovalle, che impedisce la cementificazione eccessiva e quindi contribuisce a preservare un ambiente che anche io frequento da sempre».**

Marco Deghi interpreta molto bene lo spirito di questi luoghi: ha occhi chiari e riflessivi, e un tono di voce tranquillo eppure sicuro, come il passo che serve per affrontare le lunghe camminate in queste valli. È un ottimo esempio della tenacia della quale parlava e che si ritrova anche nel fatto che in Valtellina l'alpeggio continui a essere un ambiente centrale e vivo: non è solo una risorsa per la montagna, ma come lo stesso Deghi sottolinea, lo è un po' per tutti.

**«Io porto l'esempio anche in questo caso degli alpeggi: un'agricoltura che può contare ancora su migliaia di persone e su moltissimi ettari di pascolo di media e alta montagna. Questa è una risorsa importantissima perché se ci si riflette bene si tratta di territorio che viene sottratto al sistema intensivo del fondovalle, che impedisce la cementificazione eccessiva e quindi contribuisce a preservare un ambiente che anche io frequento da sempre e che è senza dubbio uno degli aspetti che anche il turismo apprezza di più».**

Alpeggi e fondovalle: sono questi i territori nei quali ci si muoverà. È in questi ambienti che si andranno a incontrare e a conoscere le storie di chi ha contribuito a tramandare il sapere e i gesti dei due formaggi protagonisti di questo racconto. ■



# Produrre Bitto in modo tradizionale


Per conoscere la storia del Bitto non si può non iniziare con colui che, presso la Latteria di Delebio, ci è stato presentato come l'incarnazione stessa di questo formaggio così prezioso e importante per il territorio.

Felice Codega oggi è in pensione, ma ha alle spalle una carriera lunghissima: ha lavorato come casaro per 25 anni alla Latteria Sociale di Sirta, nel comune di Forcola, e in seguito alla Latteria di Delebio. Felice ha occhi piccoli, scuri e profondi, e mani grandi e forti che a lungo sono state i suoi principali strumenti di lavoro. Con quelle mani ha prodotto formaggio per oltre mezzo secolo. Non un formaggio qualsiasi, però, ma il Bitto, che quando lui ha iniziato, veniva chiamato Grasso d'Alpe.

«La mia famiglia ha sempre avuto un'azienda agricola. Mio papà era "caricatore d'alpe" e casaro tutto l'anno nella latteria di Colorina. Io sono nato nell'ambiente, però da giovane questo lavoro non mi piaceva poi tanto. Lo facevo perché ero obbligato: a 14-15 anni mio papà mi aveva già messo a lavorare alle caldaie per fare il Bitto».

Ne parleremo meglio nei prossimi capitoli, ma cominciamo col dire che il Bitto è un formaggio unico: può essere prodotto



A man with a focused expression, wearing a blue and white plaid jacket, is shown in a rustic setting, likely a cheese cellar or workshop. He is using a large, sharp knife to slice a wedge of bright yellow Bitto cheese on a thick wooden cutting board. To his right, a large wheel of Bitto cheese is visible, resting on wooden supports. The wheel's label is red and yellow, featuring the word 'BITTO' in a stylized font and a small illustration of a mountain landscape. The background is dark and filled with wooden beams and other cheese wheels, creating a warm, traditional atmosphere.

«Il Bitto è un formaggio unico: può essere prodotto solo in alpeggio ed esclusivamente nel periodo estivo, quando le mucche vengono portate in alta montagna per godere di un clima più mite e di un'erba più fresca, profumata e dai sapori variabili. "Caricare l'alpe", si dice da queste parti.



«A quel tempo la produzione, in particolare quella del Bitto,» racconta Felice Codega «era molto tradizionale. Ci si spostava da una baita all'altra con il cavallo o il mulo. Di strade comode non ce n'erano. Insomma, eravamo un po' più selvatici».

solo in alpeggio ed esclusivamente nel periodo estivo (indicativamente dal primo giugno al 30 settembre), quando le mucche vengono portate in alta montagna per godere di un clima più mite e di un'erba più fresca, profumata e dai sapori variabili. “Caricare l'alpe”, si dice da queste parti; “transumanza verticale”, la chiamano altrove.

A ben vedere assomiglia più a un trasloco – anzi a due, uno per andare e uno per tornare – che coinvolge gli animali e l'intera famiglia. Se oggi il processo è facilitato da camion e strade in buone condizioni, una volta rappresentava un'autentica avventura.

«A quel tempo la produzione, in particolare quella del Bitto,» racconta Felice Codega «era molto tradizionale. Ci si spostava



da una baita all'altra con il cavallo o il mulo. Di strade comode non ce n'erano. Insomma, eravamo un po' più selvatici».

Fare il casaro non era un lavoro semplice e andare in alpeggio non sembrava nemmeno lontanamente una vacanza, nonostante il periodo estivo.

«In alpeggio» continua Felice «bisogna lavorare mattino e sera, per tre mesi filati. Ogni giornata può durare anche tredici o quattordici ore e spesso si finisce alle undici di sera... questo perché il conferimento del latte avviene tra le sette e le otto; le caldaie a disposizione non sono più di due o tre e va lasciato un intervallo di tempo tra una produzione e l'altra. E così le ore passano e si finisce tardi».



Forse anche per questo, per qualche anno, Felice non sembrava intenzionato a seguire le orme del padre Candido, che nel mondo del Bitto era una vera istituzione.

«Mio papà era molto conosciuto nell'ambiente» confessa Felice. «Praticamente tutti i premi del Bitto, i primi premi e i super premi, li prendeva lui. Per questo il nostro formaggio era richiestissimo. Questo, ovviamente, mi dava soddisfazione».

Proprio grazie a questo prestigio, a vent'anni Felice cambia idea. Capisce che quel lavoro, per quanto duro, è ciò che gli riesce meglio e decide di dedicare la propria vita alla produzione casearia. Un lavoro fatto perlopiù all'aria aperta, nelle stalle, nelle baite o nei *calécc*, che nell'economia di queste montagne sono stati, e sono tuttora, un elemento fondamentale.



I *calécc* sono strutture estremamente semplici: quattro muretti bassi di pietra, organizzati come una piccola stanza quadrata. Al centro, o più spesso in un angolo, si trova lo spazio per il fuoco su cui appoggiare il paiolo. Sopra la testa non c'è un tetto, ma un telo che serve a ripararsi dal sole e dalla pioggia.

Per lungo tempo il Bitto è nato in queste costruzioni essenziali, che Felice però non ha mai utilizzato. Lui e il padre, infatti, sono sempre andati in alpeggio in Val Madre, una valle di 9 chilometri che comunica con la Val Brembana attraverso il Passo Dordona (2.061 metri). Lì il formaggio si produce nelle baite che, come tiene a sottolineare Felice, **«non erano nient'altro che calécc con il tetto»**.

Spiega Felice **«i calécc venivano costruiti ogni 50-100 metri. Erano diffusi perché permettevano di non spostare le mucche troppo lontano dal luogo di lavorazione. Le condizioni di vita non erano delle migliori ma, se ci limitiamo alla produzione, era un sistema piuttosto comodo. Noi che lavoravamo in baita eravamo più penalizzati, perché bisognava trasportare il latte a spalla con le brente. Ogni volta bisognava raccogliere il latte, andarlo a svuotare, tornare a mungere le altre mucche e rientrare al locale di produzione. Nei calécc, invece, era tutto a portata di mano»**.

**«I calécc venivano costruiti ogni 50-100 metri. Erano diffusi perché permettevano di non spostare le mucche troppo lontano dal luogo di lavorazione. Le condizioni di vita non erano delle migliori ma, se ci limitiamo alla produzione, era un sistema piuttosto comodo.»**

### **Il ruolo del Bitto nella società**

Per la famiglia Codega produrre formaggio era un mestiere. Tuttavia, la Valtellina è stata a lungo punteggiata da famiglie che lo producevano come forma di sostentamento: un modo per impiegare il latte delle poche mucche tenute nella stalla dietro casa e ricavare qualcosa dalla vendita delle forme in eccedenza, come racconta Marco Chiapparini, coordinatore del Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto.

«Il Bitto era già noto come formaggio di scambio. Se ne trova menzione spesso nei libri contabili dell'11 novembre, giorno della chiusura dell'anno agricolo. Il Valtellina Casera, invece, era il formaggio “di casa” e veniva prodotto in inverno, princi-



**La Valtellina è stata a lungo punteggiata da famiglie che lo producevano come forma di sostentamento: un modo per impiegare il latte delle poche mucche tenute nella stalla dietro casa e ricavare qualcosa dalla vendita delle forme in eccedenza.**



palmente nelle casere comunali o di paese. Queste ricevevano il latte dalle famiglie e ne restituivano una parte sotto forma di formaggio. Era una tradizione tipica delle zone alpine che, non avendo grandi estensioni di terre, puntavano sul riutilizzo essenziale per la sopravvivenza della comunità».

Ancora una volta, la geografia è fondamentale per capire l'evoluzione di popoli e comunità. Visualizzando questa lingua di valli tra la Lombardia e la Svizzera, si comprende perché sia stata una via di passaggio cruciale tra il Sud e il Nord Europa. Una posizione strategica che portò vantaggi economici ma anche complicazioni: i continui cambi di dominazione ebbero ricadute persino sulla religione. Risale al luglio del 1620 l'eccidio di circa 400 protestanti da parte di ribelli cattolici, passato alla storia come il "Sacro Macello della Valtellina", l'unica vera guerra di religione in Italia.

## **La nascita del Consorzio**

Dopo la Seconda Guerra Mondiale le cose cambiano: i capi di bestiame si concentrano in un numero minore di allevamenti e latterie. Anche in Valtellina si registra una trasformazione che porta i formaggi locali a essere commerciati fuori dal territorio. Un'evoluzione che andava governata: per questo, come racconta il presidente Marco Deghi, nasce il Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto.

# Valtellina Casera & Bitto

Il logo del Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto.



«Abbiamo iniziato nel 1985 su iniziativa della Camera di Commercio. Erano state individuate tre o quattro tipologie di formaggio, poi ridotte a due: il Bitto e il Valtellina Casera. Bisogna pensare che la storia di questo territorio è fatta da 140-150 latterie di paese, dove si produceva un formaggio da latte parzialmente scremato per affioramento, cotto a temperature blande (42-44 °C). Sono le stesse procedure riportate ancora oggi nel disciplinare, che ricalca una ricetta di oltre un secolo fa».

Deghi sottolinea che, mentre per il Valtellina Casera è stato necessario uniformare processi che variavano da latteria a latteria, per il Bitto la produzione è rimasta pressoché identica: un formaggio unico fatto in estate, in alpeggio, con latte caldo appena munto. Nel 1995, con l'ottenimento della DOP, il Consorzio ha assunto il compito di proteggere questi prodotti dalle imitazioni, diffusissime per un formaggio di prestigio come il Bitto.



## La storia del Valtellina Casera Dop

Se il Bitto è il prodotto dell'estate, il Valtellina Casera è il formaggio delle altre stagioni e del fondovalle. Per capirne l'evoluzione, abbiamo parlato con Marta Donadoni, responsabile di produzione alla Latteria Sociale Valtellina di Delebio, dove lavora dal 2001.

«Ho fatto qui la mia tesi di laurea e mi sono fermata perché mi è piaciuto l'ambiente. Il lavoro era quello per cui avevo studiato e mi sono trovata subito bene. Ormai sono qui da 25 anni: ho iniziato nel controllo qualità e oggi coordino la produzione».

«Ho fatto qui la mia tesi di laurea e mi sono fermata perché mi è piaciuto l'ambiente. Il lavoro era quello per cui avevo studiato e mi sono trovata subito bene. Ormai sono qui da 25 anni: ho iniziato nel controllo qualità e oggi coordino la produzione».

Marta, originaria di Lecco, ha dedicato i suoi studi allo *scimudin*, un formaggio molle valtellinese. Entrata in contatto con la Latteria di Delebio, ne è rimasta affascinata al punto da trasferirsi in valle.



«Se d'estate le vacche erano in alpeggio per il Bitto, il Valtellina Casera era il formaggio dell'autunno, dell'inverno e della primavera. Era il sostentamento prodotto fino alla stagione successiva».

«La “casera” è il locale dove veniva prodotto il formaggio» spiega Marta. «Era la produzione tipica del fondovalle: se d'estate le vacche erano in alpeggio per il Bitto, il Valtellina Casera era il formaggio dell'autunno, dell'inverno e della primavera. Era il sostentamento prodotto fino alla stagione successiva».

La Latteria Sociale Valtellina di Delebio, fondata nel 1979, oggi trasforma circa 37 milioni di litri di latte all'anno (oltre 100.000 litri al giorno). È cresciuta costantemente: dai 35 dipendenti dell'epoca in cui iniziò Marta ai 155 attuali, raccogliendo il latte di circa 100 allevamenti distribuiti dalla Valchiavenna fino a Bormio.

## Bitto, il formaggio perenne

C'è un ultimo aspetto fondamentale: il nome. L'origine del termine "Bitto" sembrerebbe risalire al vocabolo celtico *bitu*, che significa perenne. Riferito al torrente, indica la costanza dell'acqua; riferito al formaggio, indica la sua straordinaria capacità di durare nel tempo. Ma, come racconta Paolo Ciapponi, non è sempre stato così.

«Un tempo il Bitto era un prodotto alimentare classico, alla portata di tutti: si produceva e si consumava entro l'anno».





Paolo gestisce con il cugino Alberto una bottega storica a Morbegno, uno scrigno di sapori con cantine sotterranee che sembrano labirinti. L'intuizione che il Bitto potesse migliorare con una stagionatura di dieci anni o più fu proprio del padre e dello zio di Paolo.

«La famiglia media un tempo consumava il Bitto rapidamente» spiega Paolo. «Noi, acquistandone grandi quantità, abbiamo avuto la possibilità di conservarlo più a lungo. Ci siamo accorti che la gente apprezzava sempre più il prodotto invecchiato. Così siamo passati dal conservarlo per necessità al farlo di proposito. Questo ha trasformato il mercato: se prima si vendevano dieci forme in un anno, oggi la stagionatura ci permette di gestirne venti su un arco di dieci anni, raggiungendo un pubblico molto più vasto». ■



Paolo gestisce con il cugino Alberto una bottega storica a Morbegno, uno scrigno di sapori con cantine sotterranee che sembrano labirinti. L'intuizione che il Bitto potesse migliorare con una stagionatura di dieci anni o più fu proprio del padre e dello zio di Paolo.

# La vita in alpeggio

**Piuro è un comune di poco meno di 2000 abitanti, posto a 400 metri di altitudine, qualche chilometro di curve a nord di Chiavenna, quasi al confine con la Svizzera. Qui vive la famiglia Grassi: Claudio, sua moglie Loretta Giacomini e il figlio Dante. I Grassi sono allevatori di vacche di razza bruna alpina e produttori di Bitto, in una valle qualche chilometro più a nord di Piuro, la Val di Lei, dove ogni estate si spostano per l'alpeggio.**

I Grassi allevano circa 130 mucche, delle quali 60 in lattazione, con le quali producono circa 25 forme di formaggio ogni giorno, trasformando il latte tutte le mattine e tutte le sere. Il caseificio annesso alla stalla che si trova a Piuro è quello dedicato ai formaggi autunnali, invernali e primaverili, mentre il Bitto, il formaggio estivo per eccellenza di questi luoghi, è prodotto in un caseificio posto in corrispondenza dell'alpeggio. La diversa struttura produttiva non è però l'unica differenza tra la vita a fondovalle e quella in alta montagna: le vacche, per esempio, quando sono in alpeggio, possono stare all'aperto ogni giorno e tutto il giorno – tornano solo il mattino e la sera per essere munte – mentre a Piuro sono all'interno di una stalla moderna a stabulazione libera.

Per quanto si possa averla vista in documentari o letta in articoli e libri, la vita in alpeggio è molto difficile da immaginare e lontanissima dalla quotidianità di chi vive in città o in pianura. Ma dalle parole delle tante persone che si incontrano in Valtellina sembra di cogliere che, anche per chi è abituato a vive-

**I Grassi allevano circa 130 mucche, delle quali 60 in lattazione, con le quali producono circa 25 forme di formaggio ogni giorno, trasformando il latte tutte le mattine e tutte le sere.**





«Su in alpeggio si sta proprio bene. Sarà anche per via della fatica, ma in montagna sembra che le persone apprezzino di più quello che prepari per loro. E poi, al di là del cibo, è come tornare a fare un'altra vita, una vita che sembra appartenere al passato, una vita al rallentatore.

re in montagna, l'alpeggio rappresenti qualcosa di eccezionale.

«Noi più o meno partiamo a metà giugno» racconta Claudio Grassi «e stiamo su fino a metà settembre, circa. Poi, a settembre tutti i giorni sono buoni per tornare, perché, se arriva la neve presto, si scende».

E dal momento che si resta in alpeggio per circa tre mesi, a trasferirsi non è solo chi deve lavorare, ma tutta la famiglia...

«A trasferirsi siamo in tanti» continua Claudio «perché ci siamo io, mio figlio che lavora insieme a me, un operaio... e poi ancora c'è mia moglie, la moglie di mio figlio coi suoi figli, che sono tre... Insomma, finisce che siamo sempre in dieci o dodici a mangiare a mezzogiorno».

«Su in alpeggio si sta proprio bene» aggiunge Loretta Giaco-



mini, la moglie di Claudio – è lei ad aver ereditato dal padre l'azienda agricola e ad averle dato un futuro – «è bello vedere mangiare la gente. Sarà anche per via della fatica, ma in montagna sembra che le persone apprezzino di più quello che prepari per loro. E poi, al di là del cibo, è come tornare a fare un'altra vita, una vita che sembra appartenere al passato, una vita al rallentatore. Quando siamo qui a Piuro, al contrario, è tutto un andare e venire, andare e venire... ci sono da fare le consegne, gestire la burocrazia, cucinare... è sempre tutto troppo veloce, invece in alpeggio è come se si calmasse tutto ed è veramente bello».

Il padre di Loretta Giacomini ha *caricato l'alpe* per oltre 50 anni, poi, quando non è più riuscito a continuare con il lavoro ha chiesto ai fratelli e a Loretta se volessero prendere loro in mano l'azienda. Claudio a quel tempo lavorava in Svizzera come muratore ma continuava ad avere qualche mucca, per hobby. Gestire gli animali non era quindi qualcosa di nuovo e abbandonare l'azienda della famiglia di sua moglie gli sembrava un vero peccato. Così, dopo qualche veloce pensiero, la



**«Ci alziamo alle cinque e andiamo a prendere le mucche, iniziamo a mungerele. Finito quello, mio padre lavora il latte e noi andiamo a portare le altre mucche sul pascolo. E così tutti i giorni». Una caratteristica del Bitto è che il latte deve essere lavorato immediatamente dopo la mungitura.**

scelta era presa: sarebbero andati avanti loro. E oggi eccoli qui, giunti quasi alla trentesima stagione di alpeggio.

Claudio si occupa della produzione del formaggio, Dante, il figlio, degli animali e Loretta delle questioni amministrative; quando è in alpeggio, però, alla gestione delle carte si aggiunge anche quella delle padelle. Ogni giorno prepara da mangiare per almeno 10 persone, piatti che devono essere sostanziosi, ma – così dice lei – anche facili da fare.

**«In alpeggio»** racconta Loretta **«si mangiano le pietanze tipiche di queste zone: la polenta, i pizzoccheri, gli gnocchetti... piatti nutrienti e pratici da fare».**

**«La giornata, in alpeggio, è scandita dalle esigenze degli animali»** racconta Dante, che ha iniziato ad andare in alpeggio con il nonno, quando era ancora molto piccolo e oggi si occupa soprattutto di seguire il bestiame **«ci alziamo alle cinque e andiamo a prendere le mucche, iniziamo a mungerele. Finito quello, mio padre lavora il latte e noi andiamo a portare le altre mucche sul pascolo. E così tutti i giorni».**

Mattina e sera. Perché un'altra caratteristica del Bitto è che il latte deve essere lavorato immediatamente dopo la mungitura, allungando di molto la giornata lavorativa: si finisce intorno alle otto di sera, ma in mezzo ci sono molti spazi vuoti, che possono essere riempiti con piccoli lavori di mantenimento dell'alpeggio o che restano preziosi momenti di riposo.

**«Dalle dieci, quando abbiamo finito di fare il formaggio fino alle quattro del pomeriggio si può dire che siamo liberi»**





precisa Loretta Giacomini «a meno che non ci siano delle esigenze particolari, come rifare i recinti o seguire altri lavori straordinari, quello è tempo libero. Si tratta di uno spazio prezioso che qui a fondovalle non abbiamo: qui, non appena abbiamo finito con le attività pratiche, infatti, dobbiamo occuparci della burocrazia o di altro... che ne so, andare in banca. Su in montagna, invece, anche volendo non c'è nulla da fare. Anche perché non ci sono alberghi, non ci sono ristoranti, non c'è niente di niente... siamo proprio fuori. Per il corpo e per la mente sono due mesi e mezzo molto utili».

Un altro aspetto interessante della gestione dell'alpeggio è che le mucche, a differenza di quello che si potrebbe pensare, durante i mesi estivi, non sono libere di pascolare dove vogliono, ma vengono indirizzate in spazi ben precisi. In questo modo si riesce a preservare l'alpeggio e a seguire il naturale sviluppo dell'erba.



«All'inizio facciamo mangiare l'erba che si trova più in basso» spiega Claudio «poi, quando in quella zona hanno finito, diciamo più o meno a fine luglio, cominciano a camminare e ad andare più in alto. Ecco, da questo momento in avanti la nostra vita si complica un po' e quella delle mucche si fa più movimentata, perché ogni giorno dobbiamo portarle su e giù due volte al giorno, perché la sala di mungitura è più in basso, all'altezza del primo prato. Però in qualche modo ci adattiamo».

A differenza di quello che si potrebbe pensare, durante i mesi estivi, le mucche non sono libere di pascolare dove vogliono, ma vengono indirizzate in spazi ben precisi. In questo modo si riesce a preservare l'alpeggio e a seguire il naturale sviluppo dell'erba.

Una volta che anche tutta l'erba fresca di questa seconda zona è stata brucata, le mucche vengono spostate nelle zone ancora più alte...

«A settembre arriviamo proprio in alta quota» interviene Dante Grassi «e anche qui, tutti i giorni le mucche vanno avanti e indietro tra il pascolo e la mungitura. La notte le teniamo vicine alla baita e il mattino le riportiamo in altura, fino a quando non finisce la stagione».

Questo continuo spostamento degli animali consente, da un lato, di tenere pulito l'alpeggio e di prepararlo un anno per l'altro. Dall'altro, influenza la qualità e i profumi del formaggio, che cambiano a seconda del momento della stagione.

Loretta spiega che «il formaggio più buono è quello di fine stagione, perché prende tutte le erbe e tutti i profumi della zona più alta dell'alpeggio. Non che quello prima non sia buono, ma questo resta senza dubbio più saporito».

**Felice Codega è il casaro addetto al Bitto della Latteria di Delebio, e ha imparato i trucchi del mestiere da suo padre Candido, che era un fuoriclasse in questo campo. «Il momento più delicato sicuramente è la cagliata, all'inizio del processo».**

## **I segreti del Bitto**

Ora che è più chiaro come si vive e si lavora in alpeggio, è necessario approfondire quali sono i passaggi fondamentali della produzione del Bitto e quali sono le fasi più delicate. Per questo, può essere utile tornare da Felice Codega, che abbiamo già incontrato nel capitolo precedente.

Felice è il casaro addetto al Bitto della Latteria di Delebio, e ha imparato i trucchi del mestiere da suo padre Candido, che era un fuoriclasse in questo campo.

**«Il momento più delicato sicuramente è la cagliata, all'inizio del processo»** afferma Felice.

La cagliata è un prodotto intermedio della produzione del formaggio. Si ottiene aggiungendo al latte caldo il caglio, enzima naturale di origine animale in grado di modificare la struttura delle proteine del latte. L'aspetto della cagliata, per intenderci, è quello di un gel.

**«La cagliata non deve essere stressata»** continua Felice **«si tratta di una fase che dura 30-35 minuti e questo tempo deve essere rispettato. Perché se si interviene con troppo anticipo non si ottiene una cagliata sufficientemente omogenea, se si ritarda troppo, invece, è peggio ancora: la cagliata rimane troppo molle e il formaggio ne risente. È necessario rispettare questi tempi».**

Nelle parole di Felice Codega torna un ingrediente fittizio, che non si considera mai, ma che è talmente fondamentale per la produzione di cose buone, che andrebbe messo in etichetta: il tempo.



«Quando si taglia la cagliata» aggiunge Felice «bisogna essere delicati, perché la dimensione deve essere tutta uguale, a grano di riso. Se si ottengono alcuni grani di mais per dire, quindi più grossi, non va bene».

Anche qui forse è necessaria una breve spiegazione tecnica. Nel momento in cui si aggiunge il caglio, il latte coagula e si divide in due prodotti: la cagliata, che, come si diceva, sembra un mega budino, e il siero, che è invece la parte liquida e viene eliminato (si può usare per preparare il burro, la ricotta o come alimento per i maiali). A seconda del formaggio che si vuole produrre, la quantità di siero da eliminare può essere maggiore o minore. In generale, si può dire che per i formaggi morbidi e da consumare freschi si elimina meno siero che per quelli più duri e destinati a una lunga stagionatura. Per eliminare il siero, la prima mossa da fare è scegliere in quale dimensione si vuole rompere la cagliata: più piccoli sono i pezzi, maggiore è la quantità di siero da eliminare. Poi si può scegliere di cuocere o di scaldare la cagliata per facilitare ulteriormente questo processo.



La cagliata, una volta formata, riposa circa venti minuti e viene quindi rotta nella dimensione di un chicco di mais e cotta fino a che non si elimina la percentuale di siero desiderata. A questo punto viene messa in forma e si trasforma, e da semplice formaggio diventa il Valtellina Casera Dop.

### La produzione del Valtellina Casera Dop

Fin qui si è parlato di Bitto. Per il Valtellina Casera le principali fasi di produzione sono le medesime: a cambiare, sono i dettagli. Innanzitutto legati alla provenienza del latte.

«Il 100% deve provenire dalla provincia di Sondrio. E le stalle possono essere ubicate solo in provincia di Sondrio, il latte può essere trasformato solo qui, e questo lo rende molto radicato al territorio».

Questa è Marta Donadoni. Anche lei è già intervenuta nel secondo capitolo e ci aiuta a cogliere i segreti del Valtellina Casera. E se per il Bitto il latte deve essere lavorato immediatamente dopo la mungitura, per il Valtellina Casera non è così.

«Una volta che il latte arriva» spiega, infatti, Marta «a seconda del momento della giornata subisce trattamenti diversi: se è quello della sera, durante la notte viene stoccato e la-



**sciato a sedimentare così da poter essere scremato** (la panna, che rappresenta la parte più grassa e quindi più leggera, affiora nella parte alta della vasca, facilitando il processo di scrematura, ndr), **se, al contrario, è quello della mattina, senza subire particolari trattamenti, è aggiunto a quello immagazzinato la sera precedente, mescolato e lavorato».**

La cagliata, una volta formata, dunque, riposa circa venti minuti e viene quindi rotta nella dimensione di un chicco di mais e cotta fino a che non si elimina la percentuale di siero desiderata. A questo punto viene messa in forma e, come spiega Marta Donadoni, si trasforma e da semplice formaggio diventa il Valtellina Casera Dop.

**«Quello che identifica il Valtellina Casera, già al momento dello scarico»** continua Marta **«è una scritta che corre intorno allo scalzo del formaggio e che viene impressa dalla fascera impiegata per formare il formaggio che, a questo punto deve essere salato, operazione che può essere fatta a secco o in salamoia, e che dura circa 36 ore. Da qui in poi**

viene sottoposto a stagionatura. Il disciplinare prevede che questa fase, per i primi settanta giorni, avvenga in provincia di Sondrio, in celle o presso stagionatori autorizzati dal Consorzio. Trascorso questo periodo, il formaggio può essere venduto come Valtellina Casera Dop oppure andare avanti con la maturazione».

Questo, secondo il disciplinare. Ma poi ognuno ha i suoi gusti, ed è la stessa Marta a ricordarlo: «Allora, a me piace di più il

formaggio un po' più stagionato e quindi quando ha 6 mesi è il mio preferito. Però a casa mia devo portare anche quello più giovane, che ha giusto i 70 giorni necessari, perché è il preferito delle mie figlie. In questo modo non scontento nessuno. Capita però che, durante la Mostra del Bitto (l'evento annuale durante il quale si assaggiano e si premiano i formaggi migliori dell'anno, ndr), si taglino forme che hanno due o tre anni, e capita di scoprire formaggi meravigliosi, dei quali però se ne mangiano poche scaglie, magari con un bicchiere di vino... e bon, sei a posto!»





## Come si stagiona il Bitto?

Questo per quel che riguarda il Valtellina Casera Dop. Ma quali caratteristiche deve avere, invece, il Bitto, per poter reggere maturazioni che possono arrivare anche a dieci anni? È una domanda che si pongono in molti. Per avere una risposta è necessario tornare da Paolo Ciapponi – nella bottega di famiglia, in centro a Morbegno – che come nessuno ha contribuito alla valorizzazione di questo formaggio.

«Allora, noi cerchiamo le forme da scartare» chiarisce Paolo Ciapponi «possono essere segnate da micro buchi formati dagli enzimi che noi, in dialetto, chiamiamo *lavarola*. È facile identificarle, perché hanno la crosta tutta segnata e non bella liscia. Se le si mangia subito sono buonissime, ma se si fanno stagionare questo difetto si estende, penetra nel formaggio e lo fa diventare amaro. Un altro problema può essere la presenza di rotture: magari la forma è stata vicino a una fonte d'aria corrente, e si possono essere formate delle crepe; anche in quel caso la forma va tagliata».

«Noi cerchiamo le forme da scartare» chiarisce Paolo Ciapponi «possono essere segnate da micro buchi formati dagli enzimi che noi, in dialetto, chiamiamo *lavarola*. È facile identificarle, perché hanno la crosta tutta segnata e non bella liscia».

«Là i formaggi li mettiamo sulle assi, appoggiati orizzontalmente. Ogni settimana dobbiamo salire a raschiare le due facce del Bitto con un pezzo di falce affilata, le raschiamo da un lato o dall'altro, puliamo l'asse, giriamo l'asse e giriamo la forma. Questo tutte le settimane».

Per capire ancora meglio come la stagionatura influenzi il formaggio è necessario assaggiarlo. Si può iniziare dal Bitto fresco...

«Questo è dell'Alpe Cul, che è sul passo San Marco, nella valle di Albaredo» descrive Ciapponi, tagliando una grande forma «resta più delicato, impasta di più la bocca, è più cremoso e anche il profumo è più delicato. I buchi che ha dovrebbero essere a occhio di pernice».

Si passa quindi a una forma di tre anni e il gioco si fa interessante. Anche se è molto buona al palato, infatti, presenta un piccolo difetto che non le avrebbe consentito di andare oltre.

«Questo piccolo segno» dice Paolo Ciapponi mentre sta indicando un piccolo taglio «non avrebbe consentito al formaggio di maturare. Con il passare del tempo l'avrebbe fatto diventare amaro. A qualcuno può piacere, ma è a tutti gli effetti un difetto».

L'ultimo assaggio è un Bitto di dieci anni, che Ciapponi taglia cambiando anche la forma del coltello impiegato.

«Per tagliare i formaggi stagionati usiamo un altro coltello» precisa; quindi passa all'assaggio, dichiarando «questo è proprio un concentrato dei sapori del formaggio. Cambia proprio, è un gusto molto forte, più forte del Grana Padano, per avere un'idea. Bisogna calcolare che il Grana è un formaggio semigrasso e non viene fatto in alta montagna, questo, invece, è molto più impegnativo. Di questo formaggio se ne mangia un pezzettino a fine pranzo, magari con un bicchiere di Sforzato... non sarebbe male».



Dunque solo le forme senza difetti sono quelle che possono arrivare a stagionature così estreme. Ma come avviene, nei fatti, questo lunghissimo affinamento?

«Noi lo teniamo a stagionare in Val Gerola» precisa Ciapponi «che è la sua zona di produzione. Ci troviamo a 1000, 1100 metri. Là i formaggi li mettiamo sulle assi, appoggiati orizzontalmente. Ogni settimana dobbiamo salire a raschiare le due facce del Bitto con un pezzo di falce affilata, le raschiamo da un lato o dall'altro, puliamo l'asse, giriamo l'asse e giriamo la forma. Questo tutte le settimane».

Questo “raschiare le due facce del Bitto”, “pulire l'asse e girare la forma di Bitto” serve a limitare l'umidità, per un motivo molto semplice: se penetrasse nel formaggio, lo renderebbe



La falce non è però l'unica tradizione di questa bottega storica nel centro della Valtellina, anzi. Ce n'è anche un'altra, decisamente più visibile e affascinante. Ogni forma di Bitto, infatti, è coperta da scritte che indicano la data di produzione, la zona di provenienza...

amaro. L'uso della falce, invece, è una tradizione della famiglia Ciapponi.

«È una tradizione che abbiamo da anni» racconta con una punta di orgoglio Ciapponi «Noi abbiamo sempre usato questa... sono pezzi di falce che vengono tagliate e affilate. Abbiamo provato anche con quelle d'acciaio, ma non vanno bene, e poi... vanno affilate con strumenti meccanici. Questa io, invece, la affilo su un sasso, la faccio scorrere in senso contrario rispetto al verso in cui raspo il formaggio e così prende la forma:

deve raschiare solo da un lato. E quando sento che non raschia più, esco, cerco uno scalino di pietra e faccio lo stesso movimento di sempre, per ridarle il filo».

La falce non è però l'unica tradizione di questa bottega storica nel centro della Valtellina, anzi. Ce n'è anche un'altra, decisamente più visibile e affascinante. Ogni forma di Bitto, infatti, è coperta da scritte che indicano la data di produzione, la zona di provenienza o più semplicemente da righe che non sono semplici segni decorativi, ma una sorta di "Codice Morse" che serve a gestire la comunicazione all'interno del negozio.



«Queste righe che facciamo noi sono per sapere la stagionatura, perché io qua taglio i formaggi e poi fuori fanno il conto in cassa. Guardando le righe i miei colleghi sanno che questo è un semigrasso, questo con due righe è di cinque anni, questo con una riga è stagionato tre anni, con una riga sullo spigolo è quello dell'anno scorso, senza righe di quest'anno, e poi abbiamo il dieci anni che ha – non ce l'ho qua da farvi vedere – ma ha la riga in mezzo alla costa».

Scritte e righe sulle forme di Bitto non sono però l'unica maniera in cui Paolo Ciapponi esprime la propria passione per il disegno. Ogni tanto si dedica anche a dipingere su tela, per raccontare la realtà che lo circonda. ■

# La complessità del presente della montagna

**Per chi non ci vive o non ci lavora la montagna evoca un'atmosfera ovattata, fatta di tempi lenti, baite col camino acceso e grandi prati fioriti dove correre a piedi nudi. Le cose, però, sono molto più complesse di così.**

La vita in montagna, per quanto affascinante e immersa nella natura, con ritmi lontani dalla frenesia cittadina, per chi ci lavora è fatta anche di grande fatica, tanto lavoro, burocrazia infinita e poche vacanze. A me, che vivo da sempre in città, solo a pensarci, sembra un sacrificio enorme, quasi eroico...

«... Per una persona che vive qua è normale» mi corregge invece Erica Cossi «o meglio... Quando mi sento dire che è qualcosa di eroico, in quel momento uno pensa... mah, eroico è un po' eccessivo, in fondo l'abbiamo sempre fatto. Però poi se penso che effettivamente siamo nel 2026 e andiamo ancora a falciare i prati a mano, che curiamo i muretti a secco e molte altre cose, penso... che sì, in un certo senso potrei dire che è una cosa eroica. Ma anche un po' anacronistica. Siamo tutti così abituati alla modernità, alla comodità che quando ci si scontra con queste azioni la domanda che sorge spontanea è 'Ma a me, chi me lo fa fare?'».

Erica Cossi ha solo 27 anni ed è l'addetta alla qualità del Ca-



**Erica Cossi è la persona giusta per spiegare in che modo una giovane generazione di produttrici e produttori si stia facendo largo, portando nuove energie in un mondo che fino a qualche tempo fa, nella testa di molti, sembrava fermo a un passato quasi da film.**

seificio Pedranzini di Bormio. Erica simboleggia il presente della produzione del Bitto Dop e del Valtellina Casera Dop ed è la persona giusta per descrivere tanto gli aspetti affascinanti della produzione e dell'allevamento quanto la fatica che richiede portarli avanti. Ma anche per spiegare in che modo una giovane generazione di produttrici e produttori si stia facendo largo, portando nuove energie in un mondo che fino a qualche tempo fa, nella testa di molti, sembrava fermo a un passato quasi da film. E invece è una realtà più viva che mai.

## Un caleidoscopio di aziende

C'è un aspetto che colpisce della Valtellina: la sua grande variabilità nelle produzioni, nei profumi delle diverse stagionature, nelle erbe presenti negli alpeggi, ma anche (direi soprattutto) nelle tipologie di persone e di aziende che ne fanno parte. A fianco di realtà strutturate ne esistono altre, infatti, anche minuscole, che vengono tenute in vita più per passione che per necessità.



Marta Donadoni, è la responsabile di produzione della Latteria Sociale Valtellina di Delebio. È lei a raccontare la grande diversità del tessuto produttivo valtellinese: **«Mi viene in mente una persona con una stalla piccolissima che lo fa per passione, perché sono tantissimi anni anche che è in pensione. Prima faceva un altro lavoro. Ogni anno ci domandiamo se sarà l'ultimo e ogni volta che deve venire qui da noi per fare dei controlli o altro e magari succede qualcosa per lui è la fine del mondo. E stiamo parlando magari di uno che non ha più di un paio di vacche. Poi c'è un'altra stalla dove ho conosciuto il papà, e ora vedo la figlia accompagnata da lui. Una ragazza con una passione grandissima. Questa continuità non è solo importante per il territorio ma dà grande serenità anche a noi, perché è importante per tutto il sistema della nostra cooperativa che le stalle vadano avanti e che non chiudano. Quindi ogni volta che vedo che una ragione sociale cambia e le nuove generazioni si fanno strada sorrido: è una buona notizia per tutto il sistema».**

Molte ragazze e molti ragazzi, quindi, decidono di continuare il lavoro dei propri genitori quando non di iniziare da zero, e la



loro scelta è molto importante per il presente di questo territorio e dei formaggi che vi si producono.

«Stiamo vedendo che tante aziende stanno avendo un cambio generazionale» continua Marta Donadoni «e che chi subentra, spesso, ha anche una formazione diversa. Una formazione che i genitori non avevano, perché facevano gli allevatori sulla base dell'esperienza e di quello che gli era stato tramandato. Tanti giovani, oggi, invece, sono andati a scuola e all'università e quindi hanno un approccio diverso anche verso la gestione della stalla. Un approccio che è certamente migliore rispetto a quello che avevano i loro genitori».

«Tanti giovani, oggi, sono andati a scuola e all'università e quindi hanno un approccio diverso anche verso la gestione della stalla. Un approccio che è certamente migliore rispetto a quello che avevano i loro genitori».

## La passione senza sosta di Cristina Gusmeroli

Uno degli esempi più emblematici della situazione che ha appena descritto Marta Donadoni si trova a Dazio, un comune di 520 abitanti, sette chilometri a nord-ovest di Morbegno.

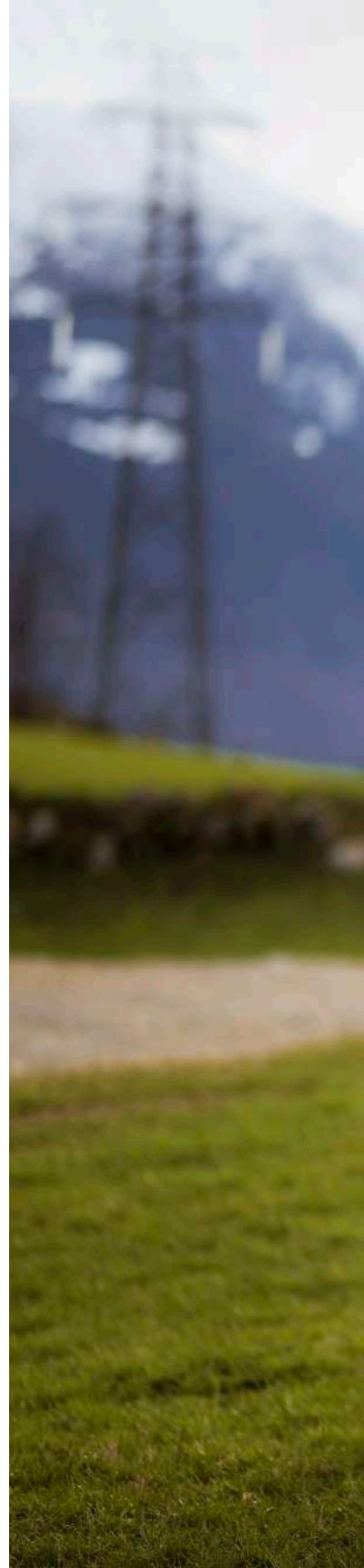
**«Mi chiamo Cristina Gusmeroli. Ho trentadue anni e fin da piccola ho sempre avuto la passione per gli animali».**

Cristina ha un bel sorriso ampio, gli occhi luminosi e i capelli rasati sui lati e raccolti in cima in una treccia che cambia colore anche a seconda delle stagioni: in questo momento è blu. È timida, ma molto determinata: sin da quando era una bambina aveva le idee chiarissime.

**«Mio papà avendo l'azienda agricola nel periodo estivo mi ha coinvolto nel lavoro sin da quando ero piccola. Forse a quei tempi ero più d'intralcio che altro, però già allora ero proprio appassionata e quando sono cresciuta la mia volontà è stata quella di andare avanti con l'azienda di famiglia insieme ai miei fratelli».**

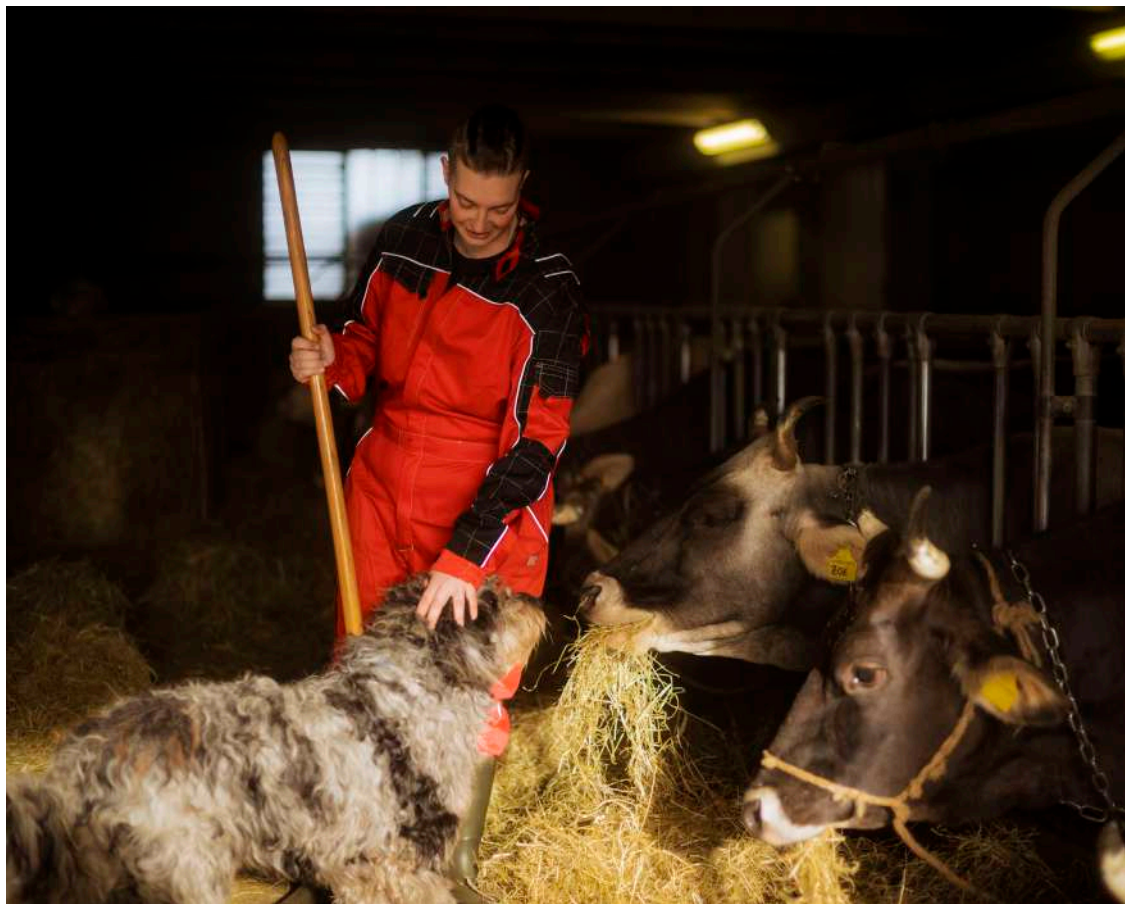
Nel 2024 Cristina ha vinto il primo premio nella categoria più importante dell'annuale Mostra del Bitto. In questo modo si è fatta conoscere anche al di fuori del paesino nel quale ha sede la Grigio Alpina, l'azienda che gestisce insieme ai fratelli Mirco e Martino. Ogni volta che parla di quel momento, il suo viso si riempie di soddisfazione, anche perché confessa che proprio non se l'aspettava.

**«Non me l'aspettavo perché era la prima volta che partecipavo alla mostra con un Bitto prodotto principalmente da me.»** racconta Cristina **«Diciamo che non mi era mai capitato che una forma di Bitto avesse i settanta giorni necessari per**



**«Mio papà nel periodo estivo mi ha coinvolto nel lavoro sin da quando ero piccola. Forse a quei tempi ero più d'intralcio che altro, però già allora ero proprio appassionata e quando sono cresciuta la mia volontà è stata di andare avanti con l'azienda di famiglia insieme ai miei fratelli».**





poter essere portata alla Mostra del Bitto. Quell'anno invece le cose erano andate in modo diverso perché ero riuscita a farne alcune forme prima del solito e così ho pensato che potesse essere una buona idea provare a partecipare, visto che avevo il prodotto. Non avevo idea di come fosse davvero questo formaggio: da fuori la forma mi sembrava bella, però non avevo aspettative, né altro».

Cristina Gusmeroli ha iniziato a produrre quando era ancora piccolina e andava in alpeggio con il padre e i fratelli sull'Alpe Cul. Per molto tempo, il suo compito principale è stato quello di aiutare i maschi di famiglia in alcuni semplici passaggi, di occuparsi degli animali (attività che la impegna ancora oggi) e di fare la ricotta. Poi nel 2009, compiuti quindici anni, è arrivato il momento in cui è toccato a lei fare il Bitto. Quel giorno è ancora impresso nel calendario della sua memoria.



**Nel 2024 Cristina ha vinto il primo premio nella categoria più importante dell'annuale Mostra del Bitto. In questo modo si è fatta conoscere anche al di fuori del paesino nel quale ha sede la Grigio Alpina, l'azienda che gestisce insieme ai fratelli Mirco e Martino.**

«Era il 4 di giugno del 2009» racconta «quel giorno la responsabilità era grande, ma anche la soddisfazione. Bisogna considerare che ero piccola perché non avevo ancora nemmeno 18 anni. Se ci penso mi agito ancora adesso... In fondo quel formaggio è il guadagno della stagione... e quindi affidarmi questo compito era la prova che mio papà si fidava di me e delle scelte».

Oggi, Cristina divide con i fratelli l'intera gestione dell'azienda agricola: 45 mucche, che diventano 60 nel periodo estivo dell'alpeggio, e 60 maiali per la produzione di salumi. Un tempo, dover produrre formaggio la metteva un po' in ansia, oggi invece è diventato quasi automatico, anche se continua a essere sempre molto attenta e meticolosa in ogni passaggio. Quando era piccola, racconta, immaginava una vita a contat-



«In questo lavoro l'impegno è 24 ore al giorno, perché c'è sempre qualcosa che ti fa pensare, magari solo per una questione burocratica. E poi quando si ha una passione per gli animali se uno non sta bene non si può stare tranquilli... il pensiero ce l'hai sempre».

to con gli animali e con la natura ma certo non si aspettava di dover essere così impegnata ogni giorno...

«Quello che non capivo quando ero bambina e che capisco adesso è l'impegno che ci devi mettere sia di testa sia fisicamente» confessa Cristina «e poi il fatto che non si ha mai un momento di pausa. Io faccio sempre questo esempio: se una persona ha un negozio è certamente impegnativo, però hai un giorno di chiusura... in questo lavoro, invece, l'impegno è 24 ore al giorno, perché c'è sempre qualcosa che ti fa pensare, magari solo per una questione burocratica. E poi quando si ha una passione per gli animali se uno non sta bene non si può stare tranquilli... il pensiero ce l'hai sempre».

E quando dice "sempre", Cristina, intende sempre. Il suo lavoro la tiene occupata sette giorni su sette, con brevissime interruzioni, ma solo quando qualcuno la può sostituire.

«Quest'anno sono riuscita ad andar via quattro giorni a Capodanno ed è stato un lusso» racconta con un sorriso amaro «però ho dovuto chiedere a mio papà se se la sentisse di fare il formaggio per quei quattro giorni... Le mucche hanno sempre bisogno che ci sia qualcuno, non si può andare via e lasciarle da sole».

Per provare a evadere un po' da questa routine, Cristina è appassionata di videogiochi e legge romanzi fantasy o distopici – ma a condizione “che abbiano un lieto fine”, confessa –. Per migliorare la qualità del suo lavoro, invece, ha dato più spazio a qualche macchina che oggi la aiuta nella mungitura e nel taglio dell'erba. Strumenti meccanici, concreti, ai quali lei aggiunge una formazione continua.

«Mi piace, per dire, essere dentro i gruppi degli allevatori su Facebook o anche magari quelli che parlano proprio anche solo di formaggio» spiega Cristina «credo infatti che non si smetta mai di imparare. E così ho fatto anche alcuni corsi con l'ASL che mi sono stati molto utili. Questo è certamente un lavoro che si impara molto facendolo però imparare e informarsi aiuta».



## Il ruolo della Scuola di Agraria

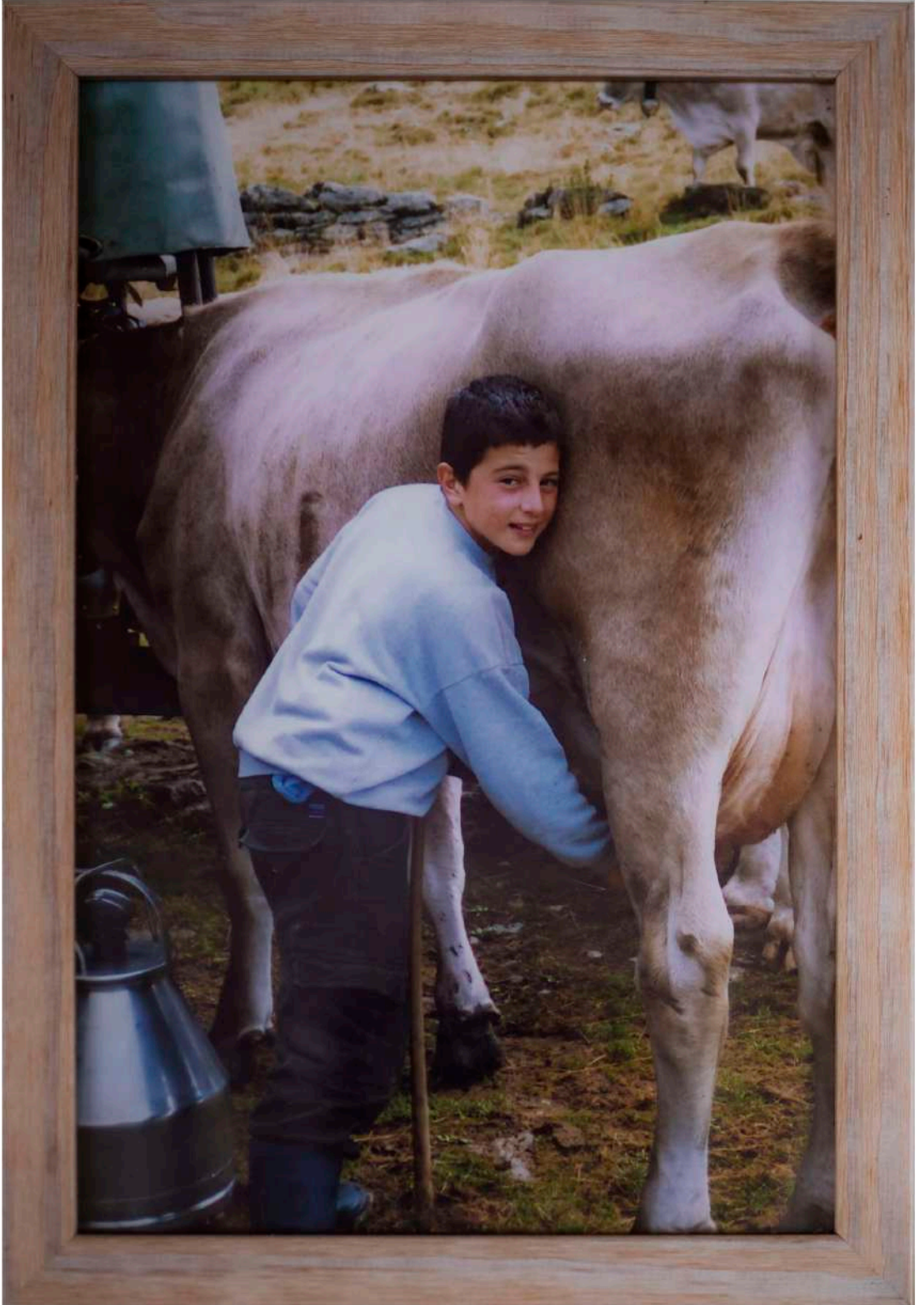
Cristina Gusmeroli può sembrare un tipo originale, ma certo non per la scelta di dedicarsi alla produzione di formaggio di qualità. Anzi, negli ultimi venti anni sono stati molti i ragazzi e le ragazze che hanno fatto come lei, pur non avendo tradizioni famigliari da seguire. Marco Deghi, presidente del Consorzio per la Tutela del Valtellina Casera e Bitto, ne fa risalire l'inizio a un momento preciso.

«È nata una Scuola di Agraria a Sondrio che probabilmente all'inizio ci si poteva chiedere per chi sarebbe stata. In realtà è molto frequentata e buona parte dei ragazzi che studiano lì per cinque anni poi si fermano a lavorare in azienda. Altri, addirittura, mettono su delle realtà nuove sia nel campo zootecnico sia in quello della viticoltura, altri ancora nella frutticoltura. Non conosco i dati di altri territori, però posso ben dire che nel sistema zootecnico-lattiero-caseario qui da noi in Valtellina è già pronto il ricambio generazionale per il futuro».

«I giovani hanno bisogno di qualcosa di diverso, devono vivere come gli altri loro coetanei. Mentre in passato chi faceva l'agricoltore passava senza troppi problemi sette giorni su sette e dodici ore al giorno in azienda, oggi la situazione è cambiata».

Deghi non si accontenta però di osservare questo rinnovato interesse, ma si pone anche la questione centrale dell'approccio al lavoro che hanno le nuove generazioni e di come anche un'attività come quella del pastore o del casaro debba tenerne conto.

«I giovani» spiega «hanno bisogno di qualcosa di diverso, devono vivere come gli altri loro coetanei. Mentre in passato chi faceva l'agricoltore passava senza troppi problemi sette giorni su sette e dodici ore al giorno in azienda, oggi la situazione è cambiata. Si desiderano stalle belle e comode, per chi lavora ma anche per gli animali. E chi lavora vuole poter essere trattato al pari dei suoi coetanei».





## Nuove forme di allevamento

Erica Cossi, l'addetta ventisettenne alla qualità che abbiamo incontrato all'inizio del capitolo è il simbolo di questa nuova generazione e di un approccio scientifico all'allevamento e alla produzione, pur nel rispetto della tradizione.

**«Io ho studiato, ho fatto il liceo»** racconta Erica **«e poi ho preso una laurea magistrale all'Università degli Studi di Milano in Allevamento e Benessere Animale e poi in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali. Sono sempre stata appassionata di animali e di allevamento, e nello specifico di bovini. Visto che qui le possibilità non sono tantissime ed ero abbastanza brava a scuola, mi sono detta che poteva avere un senso provare a fare l'università».**

Una volta laureata, Erica ha trovato quasi subito lavoro presso un allevatore e trasformatore di latte, il Caseificio Pedranzini di Bormio, che oltre a essere uno dei migliori produttori di formaggio della Valle aveva anche il vantaggio di trovarsi molto vicino a



dove lei vive, il che le ha consentito di avviare un piccolo allevamento, al momento composto da sole tre mucche. Un impegno non da poco, visto che Erica deve andare nella sua piccola stalla la mattina e la sera e poi, durante il giorno, recarsi regolarmente al lavoro; che però le ha consentito di toccare con mano le difficoltà di un settore che la montagna rende ancora più complicato di quanto già non sia.

«**Tutto qui è più complesso rispetto alla pianura**» spiega Erica «**per esempio, adesso il prezzo del latte si sta abbassando dappertutto e noi abbiamo tantissimi clienti che ci chiedono se, dal momento che si sta abbassando il prezzo del latte, si abbasserà anche il prezzo dei prodotti... Ma così non può essere... gli allevatori che abbiamo qua, infatti, stanno facendo la stessa identica fatica che facevano l'anno scorso o che facevano due anni fa e hanno gli stessi identici costi, se non di più. E quindi non è possibile abbassare il prezzo**».

**«Io ho studiato, ho fatto il liceo e poi ho preso una laurea magistrale all'Università degli Studi di Milano in Allevamento e Benessere Animale e poi in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali. Sono sempre stata appassionata di animali e di allevamento, e nello specifico di bovini».**



**«Un animale che sta bene produce sicuramente di più e meglio. Questo può anche essere visto dal punto di vista del consumatore che si immagina di trovare delle vacche al pascolo, immerse nel verde: desiderare per gli animali una vita migliore è utile anche a livello di comunicazione del territorio».**

Oltre alle difficoltà, però, Erica riesce a vedere anche delle possibili soluzioni, che riguardano anche il rapporto con i consumatori che non vivono sul territorio o che arrivano per visitarlo.

«Sicuramente il consumatore andrebbe reso più consapevole, soprattutto quello che non vive su questi territori» afferma con sicurezza Erica «e la stessa cosa vale per il turista, che quando arriva qui vede tutto bello. E va bene, eh! Però avrebbe senso anche spiegargli che dietro tutto questo, dietro tutta questa bellezza c'è tanto lavoro e tanta

fatica. E farglielo capire, secondo me, è una sfida molto importante. Sicuramente le tecnologie che ci sono oggi possono essere di grande aiuto. Grazie ai social, infatti, un messaggio può arrivare veramente molto velocemente a tantissime persone; ed è per questo che andrebbero sfruttati di più e meglio».

La comunicazione potrebbe poi essere usata anche per ribadire al consumatore un concetto che per Erica Cossi è quasi superfluo da evidenziare, ma che invece, è ancora poco noto al grande pubblico. E cioè che la connessione tra il benessere animale e la qualità del prodotto è innegabile: «Un animale che sta bene» spiega Erica «produce sicuramente di più e meglio. Ovviamente questo può anche essere visto dal punto di vista del consumatore che si immagina di trovare delle vacche al pascolo, immerse nel verde. Quindi, desiderare per gli animali una vita migliore è utile anche a livello di comunicazione del territorio».



## **Benessere e territorio**

L'attenzione verso il benessere animale è senza dubbio uno degli aspetti più visibili del cambiamento che è avvenuto tra queste montagne negli ultimi anni. Ne parla anche Franco Marantelli, che alleva vacche di razza bruna alpina e da ventun'anni presiede la Latteria Sociale di Chiuro, un'altra realtà importante nel cuore delle Orobie valtelinesi. Nel marchio è indicato l'anno di fondazione – il 1957 – ma nel frattempo la Latteria ha saputo andare oltre la tradizione, ampliando la produzione e creando un grosso punto vendita, sempre molto frequentato.

Marantelli racconta che dopo aver finito la terza media, ha seguito le orme del padre, che però, “giustamente”, lo spingeva a provare lavori diversi da quello che aveva visto da sempre fare in famiglia. Così Franco lavora un po' come macellaio. Poi, alla fine degli anni Novanta, il richiamo di quella vita che aveva conosciuto da bambino e da ragazzo si fa sentire in maniera prepotente, e quindi decide di tornare a fare l'allevatore.



«L'allevamento è una risorsa importante perché, indirettamente, consente di tenere pulito tutto il territorio, dalla montagna fino alla pianura. Grazie a questa cura, i turisti quando ci passano, la notano e in qualche modo la scoprono anche come possibile meta».

«Nel 2011 abbiamo acquisito un'altra azienda più avanzata.» racconta Marantelli «In quella di mio padre, infatti, avevo ancora la stalla con le vacche legate, che era tradizionale di queste zone. Insomma... nel 2011 ho acquisito un'azienda che era in disuso. Era un notevole passo avanti per me perché c'era la stabulazione libera e la sala di mungitura che fino allora non avevo mai utilizzato».

Nel passare dal sistema di allevamento tradizionale con gli animali legati, a quello moderno, nel quale le mucche possono muoversi liberamente, Franco si accorge di una grande differenza: «**gli animali hanno cambiato radicalmente il loro atteggiamento**» spiega «quando noi entriamo in stalla, adesso si avvicinano e non hanno più paura nemmeno durante la mungitura. Prima, invece, quando si doveva andare in sala di mungitura bisognava entrare in stalla, prendere gli animali, ammucciarli in una sala pre-mungitura e, insomma, era più macchinoso ma anche più stressante per loro...»

Il cambiamento, però, non ha riguardato solo gli animali. Franco Marantelli, infatti, sottolinea come tutto questo abbia reso più sereni gli animali e più liberi gli allevatori che possono, ogni tanto, prendersi qualche momento.



Oltre a essere il presidente di una delle più importanti cooperative del territorio, Franco Marantelli è anche il sindaco di Villa di Tirano, e ha quindi ben chiaro qual è il ruolo che l'allevamento può avere anche per il turismo. Le Olimpiadi Invernali di Milano Cortina 2026 hanno dato a questi territori una grande visibilità, che ora si dovrebbe cercare di capitalizzare.

**«L'allevamento è una risorsa importante perché, indirettamente, consente di tenere pulito tutto il territorio, dalla montagna fino alla pianura, che normalmente non è troppo considerata dai turisti e che invece, grazie a questa cura, quando ci passano, la notano e in qualche modo la scoprono anche come possibile meta».**

Consapevolezza, passione, attenzione al benessere animale e cura di un territorio da promuovere anche oltre i confini: questo è il presente. Che, come si nota leggendo le vicende di Erica, Marta e Cristina, è sempre più a trazione femminile: un dettaglio per nulla scontato in un mondo che fino a qualche anno fa relegava le donne in posizioni marginali, e un bel segnale per il futuro. ■

# La montagna che verrà

**Secondo molti studi, nel 2050 i grandi ghiacciai del Nord Italia saranno spariti per sempre, e le Alpi, per come le abbiamo conosciute finora, con inverni rigidi e piste innevate, non ci saranno più. Per chi nel 2050 avrà trent'anni, andare in montagna con gli amici avrà un significato completamente diverso da quello che ha avuto per le generazioni precedenti o che ha oggi. Magari si andrà in montagna un po' come si festeggia il Natale in Australia, in costume da bagno e col cappello di lana: una situazione un po' straniante soprattutto perché molto nuova.**

Percorrendo le strade della Valtellina e osservando le splendide vette che fanno da cornice a borghi e città altrettanto affascinanti, è facile chiedersi come sarà il futuro di un territorio così fragile, e che ne sarà di due prodotti, in particolare, due formaggi di qualità, che a questo territorio e alle sue dinami-

che sono strettamente legati. È ovvio chiederselo con una punta di preoccupazione, ma anche con curiosità: questa lunga valle di 200 chilometri è, infatti, profondamente diversa da quella che Mario Soldati aveva conosciuto oltre cinquant'anni fa, ma non per questo meno bella, interessante e viva di allora. Forse i cambiamenti futuri saranno più impattanti di così, o forse saranno gli stessi, a cambiare sarà solo la prospettiva dai quali li guardiamo.





## **Il sogno di un bambino, la concretezza di una figlia**

«Florida è il sogno di un bambino, è il sogno di mio papà che da piccolo desiderava di poter avere un posto in cui produrre la materia prima e poi venderla alle persone che volevano conoscere un po' la storia di un territorio che ovviamente è la provincia di Sondrio e la Valtellina».

A parlare così è Viola Vanini, dal 2020 l'amministratrice della Florida, un'azienda agricola complessa e decisamente fuori dall'ordinario, che suo padre Plinio, imprenditore nel settore delle automobili, ha sognato e costruito nel 2000.

«Lui ha sempre avuto una passione sfegatata per le vacche, per i bovini...» racconta Viola «poi, sebbene per una serie di vicissitudini, abbia dovuto prendere in mano l'altra azienda di famiglia, perché mio nonno è morto giovane, questa pas-

**«Quando sono nata io, mio padre ha comprato tre vacche che tenevamo in una piccola stalla in Val Gerola, a Sacco, in una stalla piccolina. Lui si alzava la mattina alle quattro, le mungeva, poi si faceva la doccia, andava nell'altra attività di famiglia, alla sera rientrava, mungeva le vacche e faceva il formaggio».**



sione per le vacche gli è rimasta dentro. Così quando sono nata io, 37 anni fa ormai, mio padre ha comprato tre vacche che tenevamo in una piccola stalla in Val Gerola, a Sacco, in una stalla piccolina. Lui si alzava la mattina alle quattro, mungeva queste tre vacche, poi si faceva la doccia, andava nell'altra attività di famiglia, alla sera rientrava, mungeva le vacche e faceva il formaggio».

Nel giro di qualche tempo, però, coltivare quell'hobby era diventato via via più impegnativo, e così Plinio Vanini decide di creare una piccola azienda e di trasferirla altrove.

«Lo spazio non era più sufficiente» continua Viola Vanini «e così abbiamo preso in affitto una stalla in un paese qua vicino, a Traona, in una zona che si chiama appunto la Fiorida».

Il numero di vacche, insieme alla passione che evidentemente ha nel sangue, continua a crescere, e Plinio fa di necessità virtù:



**«Gli agriturismi trent'anni fa non si sapeva nemmeno cosa fossero: avere le coltivazioni, gli animali, la produzione di una materia prima, la sua trasformazione e l'utilizzo in una cucina, dove i clienti vengono per mangiare i tuoi prodotti ma possono fermarsi a dormire, era qualcosa di estremamente nuovo».**



sposta di nuovo la stalla. Stavolta però – siamo nel 2000 – non in una struttura già esistente, dove limitarsi ad allevare e produrre formaggio, ma in un posto nel quale dar vita al sogno che aveva sin da bambino: uno spazio in cui allevare vacche, produrre formaggi e farli degustare agli ospiti che avrebbero dormito a pochi metri dalla stalla e avrebbero anche potuto assistere al processo produttivo, senza trucchi né segreti. Oggi qualcosa di simile esiste in varie forme, ma a quei tempi era una formula innovativa. D’altro canto, la nonna Olesia aveva già condotto un agriturismo a Catenio (SO).

**«Gli agriturismi trent’anni fa non si sapeva nemmeno cosa fossero»** precisa Viola **«e quindi quest’idea di avere le coltivazioni, gli animali, la produzione di una materia prima, la sua trasformazione e l’utilizzo in una cucina, dove i clienti vengono per mangiare i tuoi prodotti ma possono fermarsi a dormire, era qualcosa di estremamente nuovo. Era un approccio molto diverso sia all’agricoltura che all’ospitalità rispetto a quello che poteva esserci prima. E nuovo era anche il voler**



far vedere alle persone come nasce il prodotto, i gesti quotidiani di chi alleva, di chi trasforma, di chi lo realizza. Coinvolgere l'ospite in tutte le fasi quotidiane di un'azienda agricola è una forma di ospitalità che si trova sviluppata in molte forme e in molte strutture, ma venticinque-trent'anni fa non era così comune. Se vogliamo era un po' visionaria. E visionario era tutto questo progetto: pensate cosa significava raccontare a qualcuno a quei tempi che avremmo costruito una stalla in cui le vacche vivono a 50 metri da dove dorme l'ospite o che a 60 metri dalla piscina ci sono una stalla e una caseificio, e il latte passa sottoterra... si veniva presi per folli...»

**«Pensate cosa significava raccontare a qualcuno a quei tempi che avremmo costruito una stalla in cui le vacche vivono a 50 metri da dove dorme l'ospite o che a 60 metri dalla piscina ci sono una stalla e una caseificio, e il latte passa sottoterra... si veniva presi per folli...».**

Ma l'innovazione, alla Florida, una struttura perfettamente integrata dal punto di vista paesaggistico, sulla sponda dell'Ad-da, non si è mai fermata. Soprattutto su spinta di Viola – che, dopo aver studiato Biotecnologie veterinarie e poi Veterinaria,



**«Abbiamo due robot di mungitura aperti ventiquattro ore al giorno, una macchina che in automatico distribuisce l'alimento e lo dosa a seconda delle necessità del singolo animale, una lettiera in sabbia che simula la terra sulla quale gli animali sono soliti camminare».**

nel 2020 è entrata in azienda come amministratrice –, è stata costruita una delle stalle più all'avanguardia in Europa per il benessere animale.

**«I nostri clienti quando vengono qui ci prendono in giro: dicono che stanno meglio le vacche di loro» dice sorridendo Viola «È una battuta ma che però nasconde una piccola verità: ogni vacca qui ha 21 metri quadrati a disposizione, più del monolocale dove dormivo quando studiavo a Milano. Il capannone dove le vacche possono muoversi liberamente è grande 6000 metri quadrati, più o meno. Anche nella sua costruzione abbiamo voluto utilizzare un po' quelli che sono i materiali della natura, quindi il legno e ovviamente la pietra. Abbiamo collaborato con questa azienda che ormai ci segue da quando siamo nati e che utilizza il legno che arriva da foreste sostenibili».**

Gli spazi dei quali parla Viola Vanini sono enormi, ma perché enormi sono i numeri...

**«In azienda abbiamo 120 vacche in produzione» spiega Viola «per un totale di circa 230 animali con la rimonta. Sono tutte di razza bruna, quindi siamo un'azienda mono razza e come**



dicevo abbiamo due robot di mungitura aperti ventiquattro ore al giorno, una macchina che in automatico distribuisce l'alimento e lo dosa a seconda delle necessità del singolo animale, una lettiera in sabbia che simula la terra sulla quale gli animali sono soliti camminare».

Viola però è convinta che, oltre ai numeri e a un approccio rigorosamente scientifico all'allevamento, per il successo futuro del Valtellina Casera Dop (e più in generale dei formaggi valtellinesi) sia altrettanto importante l'informazione dei consumatori: «Io credo che però nel 2026 sia fondamentale aprirsi. Sia fondamentale che l'Italia, e non solo, conosca



**«Credo che sia fondamentale aprirsi e informare, far conoscere il più possibile. Perché la gente è curiosa, vuole sapere, ma non la storiella finta... vuole la verità, quella che poi trova quando viene qui in Valtellina, in provincia di Sondrio, in Florida».**

quello che qua abbiamo da proporre. Noi dobbiamo puntare sul turismo enogastronomico perché è una delle basi per poter crescere, per poter andare a migliorarci tutti i giorni. Ma questo cosa vuol dire? Che più persone conoscono la nostra provincia, più viene sponsorizzata, più prodotti noi vendiamo, più ricchezza si porta qui e più le istituzioni avranno anche un occhio di riguardo per il territorio. Per questo credo che sia fondamentale aprirsi e informare, far conoscere il più possibile. Perché la gente è curiosa, la gente vuole sapere, ma non la storiella finta che poi quando

arriva qua non è quello che si aspettava di trovare. La gente vuole sapere la verità. E vuole che la verità sia quella che poi trova quando viene qui in Valtellina, in provincia di Sondrio, in Florida».



## Raccontare la verità sui social

Informare e raccontare quello che avviene ogni giorno, diceva Viola Vanini, magari facendolo anche diventare un piccolo show sui social, con le inquadrature giuste e gli sfondi naturali più suggestivi. È su questo che ha puntato un altro giovane produttore di queste valli. Il suo nome è Davide Codazzi, ma è più noto con lo pseudonimo di Moda Vegia: questo è il suo nickname su Instagram, dove ha più di 260mila follower.

Davide lavora in alpeggio e nell'azienda di Buglio in Monte, ai piedi della Val Masino e da quei luoghi racconta la sua vita quotidiana con semplicità e spontaneità, e forse è proprio quello che funziona.

La montagna, l'alpeggio in Val Gerola, la vita con le vacche, per lui sono aspetti quasi banali. Per chi lo segue, invece, trovan-



dosi a diversi chilometri di distanza ed immerso in una realtà totalmente diversa, le sue giornate sono piene di storie interessanti, magari piccole, ma piene di umanità: parti di un paesaggio assolutamente da scoprire e valorizzare.

«Essendoci nato e avendole sempre fatte, certe fatiche sono normali, sono la quotidianità» confessa Davide «invece per tante persone che mi seguono non lo sono. Per esempio ho notato che la grandine è un evento che le persone soffrono molto. Sembra mettere in difficoltà. Io ho trentadue anni, sono sempre andato in alpeggio, e di grandine ne ho vista tantissima, non è bella, ma so che passa. Non è una cosa che mi mette preoccupazione. Poi certo, facendo vedere tutto della mia vita in montagna, ci sono anche tanti momenti belli da raccontare e da far vedere. Penso alle vacche al pascolo coi campanacci, che quando le guardi ti senti un po' Peter di Heidi o suo nonno. Penso alla montagna e ai suoi colori. Colori così accesi e netti da sembrare finti: c'è l'azzurro del cielo, c'è il verde delle piante che è stupendo, poi c'è un verdino del pascolo, ci sono le rocce, c'è tanto legno, ci sono gli animali.. È un paesaggio fotonico, che se uno si ferma a guardarlo non può che restare affascinato. Poi è ovvio, io parlo per dove sono io, perché ogni montagna è diversa... io ho la fortuna di avere una vista veramente grande, ampia sulla valle e quan-





do sono qua a fondovalle riesco a vedere l'alpeggio, e quando sono in alpeggio riesco a vedere dov'è la stalla».

Ma accanto alle luci e ai colori incantevoli della natura ci sono le ombre della fatica quotidiana: anche quelle fanno parte del gioco e, se si vuole apparire autentici sui social network, sarebbe sbagliato tenerle fuori dalla narrazione.

«Eh, la parte difficile è che gli impegni vanno rispettati» dice Davide «ci sono delle cose che vanno fatte, quindi gli orari sono importantissimi, quindi se la mattina bisogna svegliarsi alle cinque, bisogna svegliarsi alle cinque. Se una vacca vedi che non sta bene, non devi aspettare domani, va curata subito se vuoi che guarisca».

La vita in montagna è fatta di perseveranza, continuità e coerenza. Coerenza a ogni costo. Ed è questo che si trova in qual-

**Davide lavora in alpeggio e nell'azienda di Buglio in Monte, ai piedi della Val Masino e da quei luoghi racconta la sua vita quotidiana con semplicità e spontaneità, e forse è proprio quello che funziona. La montagna, l'alpeggio, la vita con le vacche, per lui sono aspetti quasi banali.**



**«L'estate la passavo sempre in alpeggio, quindi in alta montagna. La cosa che aspettavo della settimana era mia mamma che il martedì e il venerdì scendeva nei negozi a valle per consegnare i prodotti freschi, le ricotte d'alpe, la mascarpa, e tornava con la Gazzetta dello Sport».**

siasi donna o uomo che qui in Valtellina abbia deciso di seguire una tradizione familiare o una passione sostenuta dagli studi. Tutte e tutti hanno superato momenti di difficoltà e di scoramento, indecisioni iniziali e fasi nelle quali guardandosi indietro l'unico pensiero possibile era "ma chi me lo ha fatto fare"... E così è stato per Davide Codazzi, anzi di più, perché dopo aver ceduto al richiamo di una vita più comoda, ha deciso di tornare alle origini.

**«Adesso sono cambiati completamente i tempi»** confessa **«però una volta mi ricordo andavo alle medie c'erano tanti ragazzi che mi prendevano in giro perché mungevo le mucche o così, mi ricordo questa cosa ai tempi ha inciso nel non riuscire a farmi vedere questo tipo di lavoro e di vita bella».**

Ma non era solo questa sorta di vergogna a tenerlo lontano, c'era anche un altro motivo, che vedendo la sua passione odierna per la montagna è difficile da immaginare: **«L'estate la passavo sempre in alpeggio»** racconta Davide Codazzi **«quindi in alta montagna. Negli anni abbiamo cambiato pochi alpeggi, però tre cambi li abbiamo fatti e due di quelli dove siamo capitati erano proprio tristi. Tristi nel senso che non passava nessuno. Per un ragazzo giovane, immagino si possa capire, era molto difficile: quando tornavo a scuola sentivo gli amici che mi dicevano che erano andati lì, erano andati là, alla sagra e al mare... e mentre loro avevano fatto tutto questo, io ero stato tutta l'estate a mungere le mucche, a fare il formaggio e a non vedere nessuno. Io lo dico sempre»** continua **«la cosa che aspettavo della settimana era mia mamma che il martedì e il venerdì scendeva nei negozi a valle per consegnare i prodotti freschi, le ri-**



cotte d'alpe, la mascarpa, e tornava con la Gazzetta dello Sport. Io aspettavo la Gazzetta dello Sport perché come la maggior parte dei ragazzi ero appassionato di calcio, tifoso juventino e quando magari leggevo che la Juve voleva comprare Cristiano Ronaldo e questo mi bastava per rendermi felice. Però... ecco, la mia gioia a quei tempi finiva lì».

La montagna insomma, per Davide era più una gabbia che non un prato di possibilità. E così prova la carriera di assicuratore, che dura però solo qualche anno. A un certo punto si accorge di due cose: che a differenza della sua famiglia che ogni anno faceva un piccolo passo avanti, lui era fermo e poi, soprattutto, si accorge che fare il pastore gli riesce bene. Ancora oggi, gli piace stare con gli animali, e pensa a loro anche dopo averli lasciati sui pascoli in alta montagna. Quando poi torna a valle, ha imparato a gestirli con la stessa sicurezza dei suoi genitori, se non di più.

«**Ho trovato la mia strada**» dice soddisfatto e con una punta di orgoglio «**e ho un'idea piuttosto chiara di quello che farò tra vent'anni. Continuerò a fare questo, magari in modo diverso, magari nel posto che amo, perché mi piacerebbe tantissimo**



fare una stalla in alta montagna e vivere lì. Magari con un numero anche più piccolo di animali se ci saranno la possibilità e la sostenibilità per farlo. So dove sto andando e cosa voglio ed è molto bello. Forse è qualcosa che altri giovani non riescono a fare, in fondo non riuscivo nemmeno io a capirlo, ma adesso lo so, ed è bello perché vivi più tranquillo e più sereno».

Davide Codazzi, come si diceva all'inizio, è molto popolare sui social, eppure questa popolarità continua a sorprenderlo e sa che deve essere gestita con grande attenzione. Evidentemente, anche questo, fa parte di un modo molto contemporaneo di concepire il suo lavoro. Un atteggiamento che prevede anche la possibilità di soddisfare le esigenze di chi è ancora giovane e curioso di vita: «Io sono già un pastore molto moderno, perché la mia famiglia è molto aggiornata. Per esempio, da qualche tempo io e mio fratello ci riusciamo a prendere un giorno a settimana per fare quello che vogliamo... non è per niente scontato, ma è molto bello».



## Il futuro della ricerca e di un nuovo clima

Guardare al futuro, qui in Valtellina, vuol dire soprattutto dover fare i conti con i danni causati all'ambiente dal presente e dal recente passato. La montagna è un ambiente fragile, per via della carenza di neve, dello scioglimento dei ghiacciai, ma anche per una serie di problemi magari meno visibili e roboanti, ma non per questo meno importanti, come racconta Selene Erini, insostituibile tecnica del Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto, che ha già accompagnato questa riflessione nei precedenti capitoli: «In questi ultimi anni abbiamo avuto difficoltà legate al cambiamento climatico, sia per quanto riguarda la produzione in alpeggio che per quanto riguarda la produzione di fondovalle. Estati troppo calde e siccitose riducono la permanenza degli allevatori in alpeggio perché l'erba matura più velocemente, il pascolo invecchia più rapidamente. In alcuni alpeggi manca l'acqua, in

«Estati troppo calde e siccitose riducono la permanenza degli allevatori in alpeggio perché l'erba matura più velocemente, il pascolo invecchia più rapidamente. In alcuni alpeggi manca l'acqua, in altri la temperatura nelle casere in cui viene conservato il formaggio aumenta».

«Oggi, per come sono le temperature, le casere a 1700 metri sono troppo basse. Ho notato questa cosa. Ci sono stati due anni fa che non riuscivo a capire perché il formaggio mi presentasse sempre un difetto che poteva essere risolto solo con una cottura a temperature più elevate e più prolungata».

altri la temperatura nelle casere in cui viene conservato il formaggio aumenta. Quindi sono tutti fattori che condizionano sensibilmente la produzione di Bitto che, ricordo, è una produzione molto artigianale, che viene effettuata negli alpeggi in alta quota, dove le condizioni possono essere difficilmente controllate».

Un problema questo che sottolinea anche Davide Codazzi: «In Valgerola le casere sono tutte a 1700 metri, altri alpeggi non so darvi il dato, però in Valgerola, se si fa il giro sono tutte a 1700. Quindi cosa vuol dire? Che sono state costruite, diciamo cent'anni fa, pensando che quella fosse l'altezza migliore. Oggi, però, per come sono le temperature, le casere a 1700 metri sono troppo basse. Ho notato questa cosa. Ci sono stati due anni fa che non riuscivo a capire perché il formaggio mi presentasse sempre un difetto che poteva essere risolto solo con una cottura a temperature più elevate e più prolungata. Un difetto che però non avrei avuto se le temperature fossero state nella norma. Quando l'estate è troppo calda, le casere ormai, secondo me, non riescono più a tamponare quello che è un calore eccessivo».

E se questi sono i problemi in alta montagna, il fondovalle non è esente. Qui il problema, come spiega, di nuovo, Selene Erini riguarda soprattutto la produzione di foraggio destinato all'alimentazione dei bovini: «Sicuramente nei prossimi anni la resilienza» spiega Selene «che secondo me è un po' intrinseca nel mondo contadino, deve aiutarci in tal senso, dobbiamo avere la forza, la capacità di adeguarci a questo cambiamento che è purtroppo inevitabile, magari anche ripensando agli obiettivi, facendo qualche passo indietro, però sicuramente è una delle sfide più difficili da affrontare».



Adeguarsi al nuovo presente e prepararsi al futuro: sembra questa la sfida principale che chi lavora sulla qualità del Bitto Dop e del Valtellina Casera Dop, anche con il contributo di università e istituzioni di ricerca, deve affrontare in questo momento. Una sfida che riguarda innanzitutto le conseguenze del cambiamento climatico, ma non solo quelle.

«Le ricerche che stiamo portando avanti hanno l'obiettivo principale di caratterizzare il prodotto» espone Selene Erini «In secondo luogo consentono alle due produzioni di restare al passo coi tempi, perché come mi piace ricordare spesso, i due formaggi Dop sono dei prodotti vivi, non sono dei pezzi da museo e vivono quindi in un contesto sociale ed economico che è in continua evoluzione, in continuo cambiamento oggi

**Il Consorzio sta lavorando, in particolare sul Valtellina Casera Dop, per identificare e selezionare i fermenti lattici autoctoni che consentano di preservare costanza qualitativa e caratterizzazione aromatica. Ma anche per cercare di migliorare la conservabilità del formaggio.**

**più che mai del resto, e quindi c'è bisogno costantemente di adeguare anche le tecnologie di produzione in modo sempre di mantenere però quel legame col territorio, quegli elementi di tipicità che contraddistinguono i prodotti Dop».**

Per questo, il Consorzio di tutela dei due formaggi sta lavorando, in particolare sul Valtellina Casera Dop, per identificare e selezionare i fermenti lattici autoctoni che consentano di preservare costanza qualitativa e caratterizzazione aromatica. Ma anche per cercare di migliorare la conservabilità del formaggio e per verificare se forme diverse da quelle tradizionali – una forma parallelepipedica, ad esempio – possa contribuire a limitare gli sprechi quando il Valtellina Casera viene utilizzato nelle preparazioni in cucina.

Ad esempio per un piatto iconico come i pizzoccheri, che persino il New York Times ha definito un prezioso strumento di promozione turistica e culturale del territorio, accanto alla neve e alle attività all'aperto.

E così finisce questo viaggio in Valtellina durante il quale sono state narrate storie di orgoglio e passione, di fatica e dedizione. Abbiamo incontrato giovani produttrici e storici casari, conosciuto i segreti di due prodotti tradizionali come il Bitto Dop e il Valtellina Casera Dop che potrebbero diventare il cuore del futuro di questo territorio e il motivo principale per visitarlo. ■









31110

10825

31110

31110

10825

31110