



114^MOSTRA DEL BITTO, SI CELEBRANO I 25 ANNI DELLA DOP

CIRCA 100 I FORMAGGI AL CONCORSO

IL PRESIDENTE CORNAGGIA: IN 25 ANNI CRESCIUTI I SOCI E LA PRODUZIONE

**PREVISIONI 2021: LEGGERA CONTRAZIONE DEI QUANTITATIVI
MA QUALITA' DAVVERO STRAORDINARIA. PRESTO PIU' PRESENTI NEL NORD
OVEST E NELLE GRANDI CITTA' ITALIANE**

(Milano, 8 ottobre 2021). Il Consorzio di Tutela dei formaggi Valtellina Casera e Bitto Dop (CTCB) sarà protagonista alla **114^ edizione della mostra del Bitto** (www.mostradelbitto.it), la kermesse che celebra il re dei formaggi di alpeggio simbolo della Valtellina, **in programma il 16 e 17 ottobre** a Morbegno (SO). **Un'occasione unica per festeggiare in grande stile i 25 anni delle due Dop** e scoprire le migliori produzioni casearie in lizza al concorso organizzato dal CTCB, che premia i migliori formaggi Bitto Dop (anno 2021 e 2020), Valtellina Casera Dop (in tre stagionature), Scimudin e Latteria del 2021. Saranno un centinaio i formaggi Bitto e Valtellina Casera in gara, giudicati da una commissione di 25 giurati ONAF. I vincitori saranno svelati il 16 ottobre alle ore 20.30.

Riflettori puntati quest'anno sui 25 anni delle Dop. Durante la premiazione, i quattro presidenti del CTCB ripercorreranno un quarto di secolo di storia del Consorzio e i momenti salienti per lo sviluppo di due produzioni di centrali per l'economia territoriale, cresciute esponenzialmente grazie alla costante azione di tutela e promozione del Consorzio. A seguire, **una speciale degustazione dei formaggi vincitori del concorso per celebrare il traguardo dei 25 anni della Dop assegnata ai due formaggi** (evento a numero chiuso, riservato alla stampa).

"I 25 anni - dichiara il presidente **del CTCB, Vincenzo Cornaggia** — sono una tappa importante per fare i primi bilanci. Stando ai dati delle prime marchiature del 1996, data di conseguimento delle Dop, la produzione di Bitto e Valtellina Casera è cresciuta ad oggi rispettivamente del 193% e del 330%*. E sono cresciuti anche i soci, da 35 a 165. La filiera oggi vale 13 milioni di euro di fatturato, l'85% rappresentato dal Valtellina Casera, con 11 milioni di euro, e il 15% dal Bitto. Due Dop solide, che hanno saputo tenere nel tempo alta la qualità e la tradizione della nostra Valle, dando lavoro a 133 allevamenti, 13 caseifici (di cui 6 acquirenti primari/cooperative) e 16 stagionatori per il Valtellina Casera e a 54 alpeggi produttori (di cui 1 cooperativa) e 10 stagionatori per il Bitto. Numeri, questi, che dimostrano le ricadute positive delle due Dop sul territorio in termini di occupazione e di indotto".

Numerose sono le attività organizzate all'interno della Mostra del Bitto e aperte al pubblico per la due giorni (solo su prenotazione), tra degustazioni e postazioni "didattiche" per esperienze immersive di narrazione dei metodi di produzione, delle caratteristiche dei prodotti DOP e dei luoghi di produzione. All'interno dell'auditorium del Convento di Sant'Antonio, di scena la Casera con le forme di Bitto, Valtellina Casera e Scimudin partecipanti al concorso. In piazza si potrà vedere il tradizionale "*calecc*" - storica "baita itinerante" del Bitto, usata per lavorare il latte subito dopo la mungitura in modo da non disperderne le proprietà organolettiche - ma anche ascoltare i racconti

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

CONSORZIO PER LA TUTELA DEI FORMAGGI VALTELLINA CASERA E BITTO

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

WWW.CTCB.IT

Valtellina Casera & Bitto

sull'alpeggio dei soci del consorzio e assistere a attività didattiche come si produce il Bitto. A Palazzo Malacrida, infine, si potrà partecipare alle degustazioni "5 sensi" a base di prodotti tipici e di qualità.

Nata come occasione di incontro tra gli alpeggiatori che si riunivano per eleggere il miglior formaggio prodotto nell'estate precedente, la mostra oggi è diventata per il Consorzio un appuntamento per fare il punto sulla stagione estiva appena conclusa.

"L'estate 2021 è stata molto positiva. – ha dichiarato il presidente del Consorzio CTCB, Vincenzo Cornaggia - L'Italia è stato il Paese con la crescita della domanda più rapida nel mondo con un +75% secondo l'analisi "Destination insights" di Google. Molti i turisti che quest'estate hanno scelto la Valtellina per le loro vacanze, anche grazie al traino di manifestazioni come Malghe aperte che hanno fatto da volano all'acquisto di souvenir gastronomici come il Bitto. Oggi secondo una ricerca Coldiretti Ixe' sull'estate 2021 un italiano su 2 (53%) in vacanza acquista prodotti tipici come souvenir e tra i preferiti, in testa, ci sono proprio i formaggi. Segno di una grande vitalità di questo prodotto che dobbiamo cavalcare, anche con la stagione autunnale che è un periodo chiave, sia per la produzione del Bitto che per gli arrivi in montagna. I dati Enit 2020 ci dicono il 58% degli italiani ha programmato almeno un soggiorno in autunno e il 48% sceglie la montagna, con i tour enogastronomici in testa tra le modalità di soggiorno".

"Al di là dei dati economici e turistici, va infine evidenziata – ha concluso Cornaggia - l'importantissima funzione sociale delle produzioni Bitto e Valtellina Casera. Gli alpeggi valtellinesi sono infatti sistemi sostenibili, che conciliano obiettivi economici, conservazione del paesaggio e tutela della biodiversità alpina. Il lavoro dell'allevatore rappresenta un tassello sociale importante per la sicurezza e la qualità della vita nel delicato ambiente alpino, dove solo la presenza costante dell'uomo svolge l'insostituibile funzione di presidio ambientale e una tradizione fondata su una rete di strade mulattiere e sentieri che si perde tra gli alpeggi. In questi ultimi l'agricoltore valtellinese ha costruito il suo terreno di lavoro e la sua stabilità economica, fungendo da custode di un territorio e di antiche tradizioni, che altrimenti scomparirebbero".

BITTO E VALTELLINA CASERA: IL PUNTO SULLA PRODUZIONE 2021

*"Dalle prime verifiche sulle forme di Bitto marchiate e già a maturazione - dichiara il **presidente del consorzio, Vincenzo Cornaggia** - la qualità del latte prodotto in alpeggio, e conseguentemente del formaggio è stata buona. Anche quest'anno assistiamo una leggera contrazione in termini quantitativi della produzione, stimata attorno al 4% per via del ritardo generalizzato nel carico degli alpeggi e della sospensione anticipata dell'attività casearia causata da eventi climatici avversi. Il dato effettivo potrà essere quantificato solo a dicembre. Quest'anno la produzione sarà più limitata, ma di alta qualità."*

Diverso il discorso per il Valtellina Casera Dop. *"Dopo l'impennata del 20,5% dello scorso anno, con 17.030 quintali prodotti – ha continuato **Cornaggia** - siamo di fronte a un fisiologico assestamento della produzione, con una leggera flessione attorno al 3,5%. Un assestamento indispensabile per preservare qualità e valore ed assicurare una maggiore remuneratività. È nostra intenzione comunque ampliare gradualmente i volumi produttivi nei prossimi anni, usando il latte destinato ad altre produzioni. L'obiettivo rimane ampliare nel medio periodo la distribuzione, sia al Nord-Ovest, che rimane il nostro target primario, sia nel resto d'Italia, a partire dalle grandi città".*

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

CONSORZIO PER LA TUTELA DEI FORMAGGI VALTELLINA CASERA E BITTO

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

WWW.CTCB.IT

Valtellina Casera & Bitto

CONSORZIO PER LA TUTELA DEI FORMAGGI BITTO E VALTELLINA CASERA

Consorzio per la Tutela dei Formaggi Bitto e Valtellina Casera opera dal 1995 in provincia di Sondrio per difendere l'unicità dei due formaggi DOP valtellinesi, tutelarli da qualsiasi imitazione e promuoverli sul mercato nazionale ed internazionale. E lo fa grazie ad una serie di scrupolosi controlli sull'intera filiera. I soci del Consorzio, che appartengono alle due filiere produttive sono 165 tra allevatori, produttori e stagionatori, piccole e grandi aziende zootecniche, latterie di paese e moderni caseifici. Dal 1996 Valtellina Casera e Bitto hanno conseguito la DOP: la loro produzione segue ritmi, saperi e regole ben precise dettate dai disciplinari di produzione, a garanzia dell'origine e dell'unicità di questi formaggi. L'ente certificatore a garanzia del consumatore è dal 1998 il CSQA di Thiene.

#Followus su #formaggidopdivaltellina e su www.ctcb.it

Per contatto:INC – ufficio stampa

Valentina Spaziani - +39 3495743907 -v.spaziani@inc-comunicazione.it

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

SCHEDA PRODUZIONE VALTELLINA CASERA E BITTO (GEN.-AGO2021 VS GEN.-AGO 2020)

VALTELLINA CASERA	2020 *31.08	2021*31.08	%
Produzione (tonnellate)	1.222	1.180	-3,44%
n° forme	162.947	159.970	-1,83%
latte utilizzato per la produzione (tonnellate)	13.578	13.112	-3,43%

BITTO	2020 *31.08	2021*31.08	%
Produzione (tonnellate)	23	22	-4,35%
n° forme	1.878	1.735	-7,61%
latte utilizzato per la produzione (tonnellate)	230	220	-4,35%

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

CONSORZIO PER LA TUTELA DEI FORMAGGI VALTELLINA CASERA E BITTO

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

WWW.CTCB.IT

FOCUS 1

LA MOSTRA DEL BITTO, L'EVENTO PIÙ ATTESO DELLA VALTELLINA

La mostra del Bitto (www.mostradelbitto.com) rappresenta un pezzo di storia di Morbegno: da oltre cento anni la kermesse raduna nella piccola cittadina le migliori produzioni casearie della provincia di Sondrio, con assaggi, degustazioni e il premio per i migliori formaggi valtellinesi dell'anno. Diverse le tipologie ospitate in concorso: Bitto, Valtellina Casera Dop (in tre stagionature), Scimudin e Latteria.

Per l'occasione ogni anno viene istituita una commissione di assaggio ad hoc, composta in genere da 25 giurati, tutti formati attraverso i corsi dell'ONAF (Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggi) che giudica attraverso un panel di degustazione i prodotti in base a specifiche caratteristiche produttive e organolettiche. Questi parametri assegnano il 60% del punteggio alle caratteristiche gustative, il 30% all'aspetto visivo ed il rimanente 10 % alle caratteristiche tattili. Ciò comporta che un formaggio pur visivamente non perfetto, che ad esempio è caratterizzato da un'assenza di occhiatura, possa comunque essere premiato se ha un punteggio eccellente per l'aspetto gustativo.

La commissione valuta:

ESAME ESTERNO DELLA FORMA (MASSIMO DI 10 PUNTI)

La commissione esamina la partita presentata, composta da due forme, una delle quali scelta dal produttore per il taglio successivo, e valuta:

- **la cura** prestata al formaggio durante la stagionatura
- **lo scalzo**, che deve essere concavo con spigoli vivi.
- **la crosta**, che deve essere liscia, omogenea, non presentare screpolature, macchie, muffe.

ESAME DELLE CARATTERISTICHE DELLA PASTA (MASSIMO 30 PUNTI)

Per valutare le caratteristiche della pasta, la forma viene tagliata lungo la diagonale e si giudicano le seguenti peculiarità:

- **il colore** (da 4 a 10 punti) deve presentarsi omogeneo dal bianco al giallo paglierino, senza sfoglie, strappi, lacrime
- **l'occhiatura** (da 4 a 10 punti), deve essere non eccessiva, piccola e rada
- **la consistenza** (da 4 a 10 punti), viene valutata al tatto, con una leggera pressione delle dita

Per un bitto giovane la barretta di formaggio, tagliata verticalmente in modo di lasciare sia la crosta superiore che inferiore, deve mostrarsi al tatto morbida e leggermente elastica.

ESAME OLFATTIVO E GUSTATIVO (TOTALE DI 60 PUNTI)

In questa fase si esprime un giudizio sull'odore e l'aroma percepiti al naso e in bocca, utilizzando anche la retro-olfazione dopo una lenta masticazione (massimo 20 punti). In particolar modo si cercano gli odori tipici, escludendo ogni tipo di sensazione sgradevole o odore eccessivo di stalla di animale.

Si passa poi alla vera e propria degustazione valutando la percezione gustativa (dolce, salato, acido e amaro) sminuzzando il formaggio in piccoli pezzi attraverso la masticazione e distribuendolo in tutta la bocca, in modo da percepire la sapidità in punti diversi (massimo 20 punti).

Si valutano poi le caratteristiche strutturali che il formaggio presenta durante la masticazione: friabilità, durezza, plasticità, solubilità, adesività, granulosità (massimo 20 punti). La struttura deve essere morbida, solubile, non adesiva e granulosa.

Gli odori devono essere piacevoli, tipici e creare sensazioni armoniche, così come il sapore, che deve dare piacevolezza in bocca e dare una sensazione di equilibrata sapidità. L'amaro, l'eccesso di salinità o di acidità penalizzano notevolmente il punteggio.

Valtellina Casera & Bitto

La sommatoria del punteggio delle sette caratteristiche determina il punteggio finale.

Curiosità

- La commissione ha anche la facoltà di proclamare il “Bitto Super” nell’eventualità che un formaggio abbia raggiunto un punteggio molto alto, **ALMENTO 85**.
- I parametri di valutazione sono rimasti immutati negli anni. Guardando ad un verbale del 1910 si noterà che sono sostanzialmente gli stessi, sono stati sostituiti da giudizi più analitici e dettagliati, ma anche la valutazione attuale premia i formaggi che hanno un sapore delicato, un odore piacevole, una particolare morbidezza e butirrosità, un’occhiatura corretta e la mancanza sulla crosta di fenditure e muffe, come specificato nel verbale dell’epoca.

FOCUS 2

QUELLO CHE NON SAPEVI SUI FORMAGGI DOP BITTO E VALTELLINA CASERA

- **Il Bitto** è il re dei formaggi di alpeggio estivo. Le sue origini risalgono alle popolazioni celtiche, e alla loro abitudine di trasformare il latte appena munto in formaggio. Il Bitto viene prodotto esclusivamente con latte **crudo intero** proveniente da razze tradizionali della zona **portate a un’altezza MEDIA CHE PARTE DAI 1400 m A OLTRE I 2.000 MT**, la cui alimentazione è costituita **prevalentemente da pascolo**. Ancora oggi alcuni produttori lavorano il latte crudo come si faceva una volta: nei tipici **calécc**, antiche costruzioni in pietra unicamente presenti nella valle del Bitto.
- **Il Valtellina Casera è invece un formaggio di latteria**, che una volta veniva prodotto solo d’inverno, quando il bestiame scendeva a valle. Oggi questo formaggio a pasta semicotta e semidura, realizzato esclusivamente con latte vaccino parzialmente scremato, viene prodotto tutto l’anno ed è adatto da portare in tavola ogni giorno.
- Fu proprio l’alternanza del sistema di allevamento tipico delle regioni alpine - pascoli d’alta quota d’estate e discesa nei prati a fondovalle d’inverno - a dare origine alla produzione alternata di queste due diverse tipologie di prodotto: un formaggio a latte intero da alpeggio estivo, il Bitto, e un formaggio semigrasso di latteria prodotto solo in inverno, il Valtellina Casera.

INVECCHIANDO SI MIGLIORA: IL BITTO PUO’ STAGIONARE PER OLTRE 10 ANNI

- Il Bitto è uno dei rarissimi formaggi al mondo a riuscire a stagionare per oltre dieci anni. Il **Bitto stagionato** ha pasta dura e friabile dal colore paglierino tendente al giallo. Ha un gusto intenso e via via più piccante in base al periodo di stagionatura. Il **Bitto giovane**, invece, è caratterizzato da pasta semidura e dal colore bianco tendente al paglierino, ha un’occhiatura diffusa. La crosta è sottile e gialla e ha un gusto delicato e dolce.

50 SFUMATURE DI GIALLO

- Anche il colore è diverso nei due formaggi: il Valtellina Casera si presenta con una **crosta sottile** (2-4 millimetri) e consistente che va dal bianco al giallo paglierino e che diventa più intenso con il procedere della stagionatura.
- Il Bitto Dop, invece, si presenta con un colore giallo più intenso dovuto alla permanenza delle mucche da latte in alpeggio: la forte concentrazione di betacarotene presente nelle erbe

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

CONSORZIO PER LA TUTELA DEI FORMAGGI VALTELLINA CASERA E BITTO

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

WWW.CTCB.IT

Valtellina Casera & Bitto

conferisce l'inconfondibile giallo intenso tipico della pasta di questo speciale formaggio, unico al mondo.

DIVERSA STAGIONATURA, DIVERSE PROPRIETÀ NUTRIZIONALI E CARATTERISTICHE

- Sembra impossibile ma è vero: la composizione chimica dei formaggi Dop Valtellina Casera e Bitto varia in funzione della durata della stagionatura, durante la quale avvengono importanti trasformazioni che riguardano le proteine e i grassi. Si formano così diversi composti aromatici (chetoni, esteri, aldeidi e terpeni) che concorrono alle caratteristiche sensoriali uniche dei due formaggi. Entrambi i formaggi sono ricchi di proteine ad elevato valore biologico, in grado di soddisfare con una sola porzione circa il 50% del fabbisogno proteico giornaliero di un adulto.
- **Anche la componente lipidica cambia.** E lo fa in base all'alimentazione e la gestione degli animali: le percentuali gli **acidi grassi polinsaturi coniugati (CLA)** del latte e nei formaggi d'alpe come il Bitto Dop sono nettamente **superiori rispetto ai prodotti di pianura**. E l'erba fresca mangiata durante pascolo, ricca di **acido a-linoleico**, influisce in modo estremamente positivo contenuto di CLA nel latte. A parità di pascoli, anche **il tipo di erbe ingerite è in grado di influenzare il contenuto di CLA**: le leguminose e le dicotiledoni, presenti negli alpeggi di alta quota, favoriscono questa produzione rispetto alle sole graminacee.

UN PRODOTTO ADATTO ANCHE PER GLI INTOLLERANTI AL LATTOSIO: LO DICE L'EFSA.

- Il Panel dell'European Food Safety Authority ha stabilito che la maggioranza dei soggetti intolleranti al lattosio possono assumere fino a 12 g di lattosio senza sviluppare sintomi (in particolare se l'assunzione avviene con altri cibi), quantità sicuramente superiori a quelle contenute in una porzione di questi formaggi.

I CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE E GLI ABBINAMENTI PERFETTI A TAVOLA

- Forchetta e coltello sono banditi: il Bitto Dop è un formaggio da mordere nella sua autenticità che va **degustato e preso con le mani**. Per apprezzare i suoi profumi di erbe di alta montagna bisogna romperlo, aprire le sensazioni odorose e ispirare i sentori che ne escono. L'ideale è **degustarlo in purezza** su un tagliere abbinato a vini rossi valtelinesi da meditazione. Sa di latte dolce, invece, il Valtellina Casera Dop, sapore che diventa più intenso e ricco con il procedere della stagionatura, acquistando una nota di frutta secca e foraggi affienati. Il Valtellina Casera fresco può essere usato anche grattugiato come condimento e si abbina molto bene alle specialità a base di grano saraceno: è un ingrediente primario dei piatti tipici valtelinesi come i famosi pizzoccheri e gli inimitabili Sciatt.

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

CONSORZIO PER LA TUTELA DEI FORMAGGI VALTELLINA CASERA E BITTO

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

WWW.CTCB.IT