

Bitto e Casera Dop, 25 anni Produzione salita del 200%

Anniversario. Compleanno del marchio che accomuna i due formaggi
 Il Consorzio di tutela: in questo tempo i soci sono passati da 65 a 135

MORBEGNO

Il Consorzio di Tutela dei formaggi Valtellina Casera e Bitto Dop sarà protagonista alla 114ª edizione della mostra del Bitto in programma il 16 e 17 ottobre a Morbegno.

Sarà 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 Consorzio, che premia i migliori formaggi Bitto Dop (anno 2021 e 2020), Valtellina Casera Dop (in tre stagionature), Scimudin e Latteria del 2021.

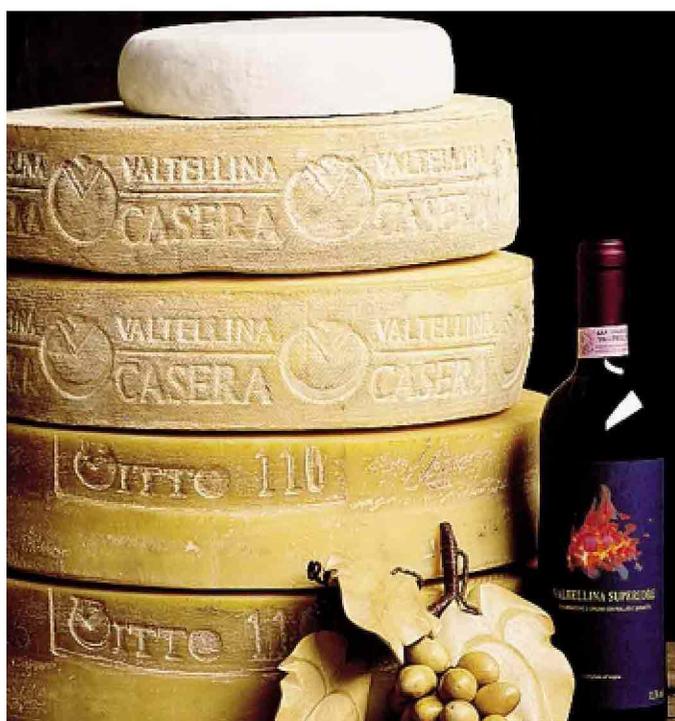
Un centinaio

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 20.30. I riflettori quest'anno sono puntati 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 ci sarà una speciale degustazione dei formaggi vincitori del concorso per celebrare il traguardo dei 25 anni della Dop assegnata ai due formaggi.



Il marchio Dop compie 25 anni

«I 25 anni - dichiara il presidente del CtcB Vincenzo Cornaggia - sono una tappa importante per fare i primi bilanci».

Marchiature

«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».

Ricadute

«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 anche dei luoghi di produzione.

Auditorium

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 sull'alpeggio dei soci del consorzio e assistere a attività didattiche come si produce il Bitto.

A Palazzo Malacrida, infine, si potrà partecipare alle attese 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 di fatto per il Consorzio un appuntamento per fare il punto sulla stagione estiva appena conclusa.

S. Bar.

©RIPRODUZIONE RISERVATA