

# Per i formaggi della Valtellina la sfida è andare oltre il Po

PIETRO SACCÒ

«**S**e non avessimo accettato la sfida di ottenere la denominazione di origine protetta, molto probabilmente oggi questi prodotti non esisterebbero quasi più» dice Attilio Tartarini. Tartarini è l'agronomo valtellinese che trent'anni fa, per conto dell'associazione dei produttori di latte, formaggio e latticini della provincia di Sondrio, ha lavorato perché due delle eccellenze del territorio potessero ottenere la Dop. Dal 1996 è direttore del Consorzio Tutela Valtellina Casera e Bitto, che quest'anno festeggia i suoi primi venticinque anni di storia. Quando il Consorzio è nato, non erano molti i formaggi ad avere ottenuto la denominazione di origine. E non c'erano - ma non ci sono tutt'ora - consorzi che rappresentassero due formaggi diversi. Anche se in realtà Bitto e Valtellina Casera sono prodotti "fratelli": il primo è un formaggio grasso da alpeggio prodotto durante l'estate, quando gli allevatori portano le mucche

al pascolo in alta quota, oltre i 1.400 metri di altitudine, mentre il secondo è un formaggio semigrasso da latteria prodotto d'inverno, quando le vacche vengono riportate a fondovalle. Sono due formaggi antichi. Il Bitto affonda le sue radici nella tradizione celtica di trasformare rapidamente il latte in formaggio, per evitare che vada a male e trasportarlo più agevolmente. Il Valtellina Casera è figlio delle prime latterie tumarie della provincia di Sondrio, che risalgono a cinque secoli fa. Non è stato facile mettere d'accordo allevatori e casari valtellinesi per fissare le regole necessarie per proteggere questi formaggi. Per il Bitto il consorzio nascente è dovuto andare a identificare ogni singolo alpeggio ad alta quota. Tutti però hanno capito presto che conveniva collaborare per un obiettivo comune: contrastare le imitazioni (già negli anni '90 spuntavano formaggi importati da fuori e spacciati per valtellinesi) e tutelare il lavoro dei produttori. «Sul prezzo del latte, ad esempio, non siamo mai sce-

si sotto i 41 centesimi al litro, proponendo sempre un prezzo sensibilmente superiore a quello medio nazionale» spiega Vincenzo Comaggia, che è presidente del Consorzio da 9 anni. Comaggia mostra numeri che indicano una crescita impressionante: rispetto a 25 anni fa la produzione del Bitto è salita del 193%, quella del Valtellina Casera del 330%. Sono aumentati anche i soci, da 35 a 165. Oggi Bitto e Valtellina Casera generano un fatturato di 13 milioni di euro che sostiene l'economia della Valle, dando lavoro a 133 allevamenti, 13 caseifici, 16 stagionatori di Valtellina Casera e 54 alpeggi produttori e 10 stagionatori di Bitto. Nel 2020 la produzione di Valtellina Casera ha superato i 17mila quintali, quella di Bitto è calata leggermente, a quota 2.100 quintali, per un clima più difficile e l'introduzione di misure di controllo più rigide per migliorare il profilo organolettico del formaggio. «Contribuiamo all'economia di un territorio fragile» spiega Comaggia, che non nasconde la preoccupazione per la tra-

sformazione del sistema bancario valtellinese, con il passaggio del CreVal al Credit Agricole e l'imminente trasformazione della Banca Popolare di Sondrio in Spa. «Avere sul territorio banche cooperative che conoscono i produttori, la nostra realtà, è stato molto importante in questi anni» dice il presidente del Consorzio. L'obiettivo è comunque una crescita significativa anche per i prossimi anni. Oggi Valtellina Casera e Bitto sono prodotti molto conosciuti nel Nord Italia, poco noti a Sud del Po e quasi sconosciuti all'estero. Per questo c'è molto spazio per allargarsi. Da un lato rilanciando il turismo enogastronomico del territorio valtellinese. Dall'altro promuovendo campagne di comunicazione per dare maggiore visibilità a formaggi che hanno caratteristiche naturali sempre più apprezzate dai consumatori: materia prima italiana, allevamenti naturali, pascoli in alta montagna, alta qualità e fortissimo legame con il territorio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

