

Bitto e casera Dop Nelle strategie c'è la certificazione

Filiera casearia. Il Consorzio di tutela dei due formaggi la cui produzione genera un valore di 13 milioni l'anno ha scelto di mantenere l'ente di controllo Csqa

SONDRIO

MONICA BORTOLOTTI

Duecento aziende sul territorio, 1.900 tonnellate di produzione certificata "Dop" all'anno per un valore generato di 13 milioni di euro. Sono alcuni dei numeri della filiera casearia del casera e del bitto, i due formaggi valtellinesi che dal 1996 possono fregiarsi della denominazione di origine protetta (Dop). Una certificazione geografica che lega a doppio filo le due produzioni d'eccellenza all'antica tradizione casearia del territorio locale e regionale.

Il valore delle produzioni

A fare da traino nella produzione è, in particolare, la filiera del Valtellina casera dop che tocca un valore alla produzione annuo di 11 milioni di euro frutto di 1.700 tonnellate di prodotto. Il bitto dop, invece che per le sue caratteristiche di formaggio d'alpeggio viene prodotto nei soli mesi estivi, fa invece segnare un valore alla produzione di 2 milioni di euro con una produzione annuale di 200 tonnellate secondo i dati del Consorzio di tutela formaggi

■ Sono duecento le aziende che producono 1.900 tonnellate di formaggio

Valtellina casera e bitto.

Nei giorni scorsi l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi (Ic-qr) dei prodotti agroalimentari del ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ha rinnovato l'autorizzazione a Csqa, il principale organismo di certificazione in Italia nel settore agricolo e alimentare con 69 prodotti Dop, Igp e Stg controllati, a effettuare i controlli per i due formaggi di casa, che rientrano nel più vasto elenco lombardo delle produzioni Dop, Igp che complessivamente annovera 34 prodotti food ad indicazione geografica - di cui 15 appartenenti al settore formaggi - per un patrimonio da 1,77 miliardi di euro di valore alla produzione.

Dopo aver presentato a maggio 2021 la nuova campagna di promozione "Alle origini del gusto" e il piano strategico di investimenti sul territorio per il biennio 2021-2022, il Consorzio di tutela formaggi Valtellina Casera e Bitto ha scelto di confermare Csqa per i controlli sulla filiera certificata, in nome della qualità.

Un nuovo step nella strategia di sviluppo della filiera dettato dalla volontà di aumentare la percezione di valore, raggiungendo così nuovi mercati, come sottolinea Vincenzo Cornaggia, presidente del Consorzio di tutela: «I formaggi Dop Valtellina casera e bitto sono produzioni di eccellenza di

grande importanza in un'economia alpina, come quella valtellinese, dove il territorio stesso ne connota le caratteristiche, che si distinguono in un variegato e complesso ventaglio di profumi e gusto. Sempre più, l'identità geografica - aggiunge - diventa un valore di qualità e questo grazie anche alla preziosa collaborazione con Csqa che certifica queste produzioni attraverso un attento controllo di filiera e di processo».

Lavoro sinergico

«La nostra conferma quale ente di controllo - dice Pietro Bonato, direttore generale e ad di Csqa - è il risultato del lavoro sinergico svolto sul fronte della garanzia delle filiere dei più rappresentativi prodotti della Valtellina, due eccellenze che hanno origine dallo stesso territorio e tradizione casearia. Siamo felici di proseguire sul percorso intrapreso e della rinnovata fiducia nella nostra società sul fronte della valorizzazione di prodotti a denominazione di origine».

Complessivamente l'organismo di certificazioni annovera nel suo portfolio, oltre ai due formaggi valtellinesi, 69 indicazioni geografiche «simbolo della volontà di accompagnare sempre di più lo sviluppo sostenibile delle filiere agroalimentari di qualità italiane e insieme alla vocazione dei territori».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Bitto e casera i due formaggi Dop del Consorzio di tutela mantengono alte le performance sul mercato



Vincenzo Cornaggia, presidente del Consorzio di tutela



Pietro Bonato, direttore generale dell'organismo di controllo CSQA