

COMUNICATO STAMPA

La ristorazione tedesca alla scoperta del Bitto e del Valtellina Casera DOP

Latteria Sociale Valtellina e Latteria di Chiuro sono state le tappe principali del food tour che ha consentito a chef e operatori Horeca provenienti dalla Germania di conoscere le produzioni locali di due eccellenze casearie DOP, frutto di un lavoro cooperativo che fa da traino all'economia locale.

Roma, 13 marzo 2025 – Le due **DOP della Valtellina, Bitto e Casera** sono le protagoniste del food tour che ha coinvolto chef e operatori tedeschi dell'Horeca e del normal trade alla scoperta della tradizione casearia di questa regione montuosa situata nel nord della Lombardia, al confine tra l'Italia e il cantone svizzero dei Grigioni, nel cuore delle alpi.

Arrivati direttamente dalla Germania, gli ospiti hanno potuto conoscere da vicino le filiere produttive del Bitto e del Valtellina Casera, dove allevatori, produttori e stagionatori, piccole e grandi aziende zootecniche, latterie di paese e moderni caseifici contribuiscono a portare avanti quel know how secolare dei mastri casari nelle latterie turnarie valtellinesi.

L'incoming, che ha avuto luogo dal 9 all'11 marzo, è stato realizzato da **"Think Milk, Taste Europe, Be Smart"**, progetto promosso dal settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Italiane, realizzato da Confcooperative con il cofinanziamento della Commissione europea, con l'obiettivo di valorizzare i prodotti lattiero-caseari e le eccellenze DOP sia nel mercato domestico sia in quello tedesco, grande stimatore ed importatore dei nostri formaggi.

Il viaggio gastronomico è iniziato con la visita alla **Latteria Sociale Valtellina**, un esempio di cooperativa agricola che ha permesso a piccole realtà imprenditoriali del territorio di continuare a mantenere la tradizione casearia, rafforzando il tessuto agricolo locale e sociale che conta sul coinvolgimento di 452 famiglie nelle attività dirette della Cooperativa.

Il secondo incontro si è svolto in compagnia del **Responsabile Marketing del Consorzio di Tutela Valtellina Casera e Bitto, Marco Chiapparini**, che ha raccontato come dal 1995 l'ente si impegna nella difesa dell'unicità dei formaggi DOP valtellinesi, per tutelarli da qualsiasi imitazione e promuoverli sul mercato nazionale ed internazionale. Il Presidente ha, inoltre, sottolineato il profondo legame che unisce Casera e Bitto DOP al territorio, portando valore aggiunto in più ambiti: dal sociale, dove i casari fungono da veri custodi del territorio, del paesaggio e della biodiversità alpina, fino a quello economico.

Bitto DOP, definito il re dei formaggi d'alpeggio estivo, prende forma sopra i 1.500 metri, sui pascoli in quota, e conserva tutti i profumi dell'alpeggio. Il suo gusto dolce e delicato diventa più intenso con il procedere della maturazione, che può essere protratta addirittura sino a dieci anni, per diventare una delle più ricercate prelibatezze nel mondo dei formaggi.





Kofinanziert von der
Europäischen Union

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT KAMPAGNEN,
DIE SICH FÜR DIE FÖRDERUNG VON HOCHWERTIGEN
AGRARERZEUGNISSEN EINSETZEN



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für die Forschung (REA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden.

Il **Valtellina Casera DOP**, invece, si ottiene dal latte prodotto negli allevamenti della provincia di Sondrio che viene lavorato tutti i giorni nei caseifici di fondovalle. La stagionatura delle forme avviene nelle tradizionali 'casere', per almeno 70 giorni prima di poter essere marchiate a fuoco. Le sue origini risalgono al 1500 quando più allevatori univano il loro latte per effettuare una lavorazione collettiva nelle latterie turnarie e sociali, mettendo in atto una forma di risparmio e di condivisione dei momenti di vita.

Gli operatori tedeschi hanno poi concluso il loro tour presso **Latteria di Chiuro**, la prima cooperativa lattiero-casearia a produrre e distribuire latte alimentare in Valtellina dove si è dimostrata capace di dare una dimensione imprenditoriale al lavoro di numerosi piccoli allevatori. Con una produzione lattiero-casearia ampia e diversificata, tra cui eccellono le due DOP Valtellina Casera e Bitto, Latteria Chiuro è uno straordinario esempio di filiera corta e di un'economia di montagna virtuosa e sostenibile.

Questo food tour, che ha consentito agli ospiti tedeschi visite alle produzioni e degustazioni, è parte di un percorso di scoperta e di valorizzazione di produzioni cooperative ed eccellenze nell'ambito della campagna di promozione "Think Milk, Taste Europe, Be Smart".

Per informazioni:

Enrica Benzoni
Ufficio stampa "Think Milk, Taste Europe, Be Smart!"
Blancdenoir srl, Piazza Matteotti -25015 Desenzano d/G
stampa@blancdenoir.it
Tel. 030 7741535; Mob. 338 8616219

Alina Fiordellisi
Ufficio stampa CONFCOOPERATIVE
Via Torino, 146 – 00184 Roma
fiordellisi.a@confcooperative.it
Tel. 06 46978202; Mob. 380 3996627



www.thinkmilkbesmart.eu