

“Una Montagna di Formaggi”, le due DOP della Valtellina si raccontano in e-book e podcast

(Milano, 20 maggio 2026) Debutta oggi online l'ebook e podcast “Una Montagna di Formaggi Valtellina Casera e Bitto, Storie di Dop”, un racconto corale e contemporaneo che ha l'obiettivo di restituire lavoro, memoria e valore di una delle filiere lattiero-casearie più identitarie dell'arco alpino lombardo. Il progetto, presentato oggi a Milano dal Consorzio per la Tutela dei due formaggi, ruota attorno a 11 storie emblematiche di due prodotti fortemente identitari della Valle tanto amata da Mario Soldati («*Chi non è mai stato in Valtellina ci vada. E ci vada subito!*») diceva nel suo reportage di viaggio *Vino al vino*), e ora raccontate dai giornalisti Marco Bolasco ed Eugenio Signoroni. Libro e podcast – 5 episodi online dal 20 maggio, uno a settimana - sono scaricabili gratuitamente sulle maggiori piattaforme di streaming (Spotify, Apple Podcasts, YouTube, Amazon Music) e, a seguire, sul sito del Consorzio www.ctcb.it.

L'obiettivo è far conoscere fuori dalla Valle una filiera che è insieme produzione e presidio territoriale. “L'obiettivo è far conoscere fuori dalla Valle una filiera che è insieme imprenditoria agricola, produzione alimentare e presidio territoriale. “Bitto e Valtellina Casera rappresentano una filiera di 120 produttori di materia prima e 71 tra produttori e stagionatori di formaggio che oggi ha un valore alla produzione di 16,3 milioni di euro (+2,78%), a fronte di 248.946 forme marchiate - commenta il **presidente del Consorzio, Marco Deghi** -. Oggi questi formaggi rappresentano, dopo la Bresaola della Valtellina IGP, la seconda voce dell'agroalimentare DOP della Valtellina. Le due produzioni DOP rappresentano circa il 30 % dell'economia lattiero-casearia della provincia di Sondrio, ma di questa sono il punto di riferimento, il vero fiore all'occhiello del sistema agricolo valtellinese. Numeri rilevanti che acquistano pieno senso solo se letti insieme alla funzione sociale ed ambientale della filiera: senza alpeggiatori, senza trasformazione locale, verrebbe meno un presidio essenziale delle aree montane e delle loro tradizioni. Gli alpeggiatori, in questo senso, non sono solo produttori: sono custodi attivi del paesaggio alpino, garanti della biodiversità dei pascoli e della sopravvivenza stessa della montagna. È per raccontare questa funzione importantissima dei nostri produttori abbiamo creato questo progetto, che mette insieme storie di impegno quotidiano e di duro lavoro”.

Il Bitto, formaggio perenne che può invecchiare fino a 10 anni, è prodotto in alpeggio solo d'estate in quota tra i 1.400-2.300 metri in provincia di Sondrio e di Lecco (e in alcuni comuni limitrofi della Val Brembana). Due mungiture al giorno, all'alba e al tramonto e la lavorazione sul posto, ogni giorno e con qualsiasi tempo, ne fanno un prodotto **raro e autentico: sono 12.857 le forme prodotte e nell'estate 2025 da 45 produttori - alpeggiatori e stagionatori. A valle, il Valtellina Casera, il semigrasso di latteria oggi prodotto tutto l'anno, conquista progressivamente il pubblico: oltre 236mila (+6,7%) le forme marchiate nel 2025 e con un + 10% nei 4 primi mesi 2026**

Undici storie per raccontare una filiera

Il racconto si costruisce attraverso tredici voci: alpeggiatori, casari, operatori e stagionatori che incarnano la continuità di un sapere antico che guarda al futuro. Persone che, ogni giorno, tengono insieme economia e manutenzione della montagna e vivono il mestiere come vocazione, contatto con gli animali e la natura. Storie che raccontano di passaggi generazionali di padre in figlio; di donne che portano avanti i sogni e le passioni dei propri padri, ma con una visione imprenditoriale e innovativa. Storie di ritorno alle origini, ma anche di consapevolezza, dopo esperienze di altri stili di vita come quello dell'assicuratore. Come, ad esempio, quella di [Davide Codazzi, l'allevatore-casaro di Moda Vegia](#); con 264 mila follower su Instagram oggi racconta sui social la sua quotidianità tra mucche e pascoli della Val Gerola, trasformando la vita d'alpeggio in un racconto autentico e contemporaneo di dedizione e amore per la montagna, anche con meteo e condizioni avverse. «Ho trovato la mia strada», racconta con soddisfazione. E ha anche un'idea molto chiara del futuro. «So cosa farò tra vent'anni: continuerò questo lavoro, magari in modo diverso – racconta Codazzi -. Mi piacerebbe costruire una stalla in alta montagna e vivere lì, forse con meno animali,

ma in una dimensione sostenibile. Sapere dove stai andando ti fa vivere più tranquillo e sereno. È una consapevolezza che io stesso ho faticato a trovare». Ma anche della **famiglia Grassi (Claudio, Dante e Loretta)**, allevatori di vacche di razza bruna alpina e produttori di Bitto che continuano il lavoro del padre che ha caricato l'alpe per ben più di 50 anni. O come quella dello stagionatore **Paolo Ciapponi** che nella sua bottega storica a Morbegno – tra cantine che sembrano labirinti – porta avanti l'intuizione del padre e dello zio di Paolo che il Bitto potesse migliorare con una stagionatura di dieci anni. Ancora oggi qui si possono fare verticali indimenticabili. **O Viola Vanini**, che con La Fiorida porta avanti il sogno avveniristico del padre da bambino: “produrre formaggi e farli degustare agli ospiti che avrebbero dormito a pochi metri dalla stalla e avrebbero anche potuto assistere al processo produttivo, senza trucchi né segreti”. Oggi la sua stalla (21 mq a mucca) è tra le migliori best practices di benessere animale a livello europeo. E ancora **Cristina Gusmeroli**, vincitrice del primo premio della Mostra del Bitto 2024, che porta avanti l'eredità e la passione del papà fin dall'età di 15 anni, il giovane casaro **Enrico Martinelli (Latteria Sociale Valtellina) e Franco Marantelli**, testimone di un progresso nel benessere animale e in allevamento. Si passa ai racconti di **Selene Erini** (tecnica del Consorzio), delle addette qualità **Erica Cossi (Pedranzini)**, testimone di come una giovane generazione di produttrici e produttori si stia facendo largo, e **Marta Donadoni (Latteria Sociale Valtellina)**. **Ma anche testimonianze dei cambiamenti e di ciò che fu questo mestiere come quella di Felice Codega**. A questi si affiancano le voci di Marco Deghi e Marco Chiapparini, presidente e coordinatore del CTCB.

Ne emerge un affresco realistico: mani esperte, stagionature lente, gesti ripetuti e affinati nel tempo e che guarda all'innovazione di un mestiere fatto non solo di tradizioni e passaggi generazionali ma anche di studio. Il libro restituisce anche la dimensione gastronomica più quotidiana e identitaria. Piatti come i Pizzoccheri – recentemente apprezzati anche dal New York Times e dove il Valtellina Casera gioca un ruolo centrale – diventano la sintesi concreta di una cultura alimentare che nasce dalla necessità e si evolve in simbolo.

“Chi non è mai stato in Valtellina ci vada. E ci vada subito. Il richiamo di Mario Soldati – dichiara l'autore, il giornalista **Eugenio Signoroni** – è la chiave di lettura dell'intero progetto. Una Montagna di Formaggi supera la semplice comunicazione di prodotto per costruire una narrazione di sistema, in cui il formaggio non è il punto di arrivo, ma l'inizio di un racconto di sistema sul territorio. In questo senso, la Valtellina, capace di tenere insieme tradizione e contemporaneità, si conferma un caso emblematico: qui la produzione non si limita a generare soltanto valore economico, ma contribuisce concretamente a mantenere viva la montagna”.

Una Montagna di Formaggi – Valtellina Casera e Bitto: storie di DOP” è un progetto di Topic, da un'idea di INC – PR Agency – Content First, testi di Eugenio Signoroni e fotografie di Phil Gale, Roberto Ganassa e Andrea Gherardi. Il podcast è ideato da Marco Bolasco e realizzato da Piano P, con la voce di Eugenio Signoroni.

“Questo progetto – racconta l'editore **Marco Bolasco** - interpreta perfettamente la volontà di Topic di valorizzare e approfondire patrimoni ad alto valore culturale. Siamo particolarmente felici che il nostro primo podcast sia dedicato a un territorio come la Valtellina, un esempio autentico di come tradizione, produzione e identità possano trasformarsi in racconto contemporaneo, in piena coerenza con la nostra missione editoriale”.

«Raccontare i luoghi e le persone attraverso i suoni e le voci in presa diretta è una delle esperienze più affascinanti, per chi si occupa di giornalismo audio», dice **Carlo Annese, fondatore di Piano P**, la prima piattaforma di podcast giornalistici in Italia, che ha prodotto la serie di Topic. «Farlo in Valtellina, con Eugenio Signoroni, è stato ancora più interessante. Siamo entrati nelle stalle e nelle sale di produzione per descrivere, letteralmente, dal vivo il lavoro, la cultura e le tradizioni dietro due eccellenze del cibo».

Valtellina Casera & Bitto

Il Consorzio di Tutela dei Formaggi Dop Valtellina Casera e Bitto 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 circa 160 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. Seguici su #formaggidopdivaltellina

Per contatto: INC – ufficio stampa CTCB:

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

Francesca Bellini 348 724 10 96 f.bellini@inc-comunicazione.it



Iniziativa finanziata dal Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR) attraverso il Complemento di Sviluppo Rurale del Piano Strategico della PAC della Regione Lombardia 2023-2027. Info e bandi: <https://psr.regione.lombardia.it>

FOCUS 1 LE STORIE DI BITTO E VALTELLINA CASERA

1. DAVIDE CODAZZI (MODAVEGIA), UN RITORNO ALLE ORIGINI E LA VITA D'ALPEGGIO RACCONTATA SUI SOCIAL

Per Davide, la montagna non è sempre stata sinonimo di libertà. Per anni l'ha vissuta quasi come una gabbia, più che come uno spazio di possibilità. Così, appena ne ha avuto l'occasione, ha provato ad allontanarsene scegliendo una strada completamente diversa: quella dell'assicuratore. Un'esperienza durata solo pochi anni, ma abbastanza per capire due cose fondamentali. La prima: mentre la sua famiglia continuava a crescere, passo dopo passo, lui sentiva di essere rimasto fermo. La seconda, ancora più importante: fare il pastore gli veniva naturale. Oggi Davide vive il suo lavoro con una consapevolezza nuova. Gli piace stare con gli animali, seguirli sui pascoli d'alta quota e continuare a pensarci anche quando rientra a valle. Nel tempo ha imparato a gestirli con la stessa sicurezza dei suoi genitori — forse persino di più — trovando in quella quotidianità un equilibrio che non aveva mai sentito altrove.

«Ho trovato la mia strada», racconta con soddisfazione. E, a differenza di molti suoi coetanei, ha anche un'idea molto chiara del futuro. **«So cosa farò tra vent'anni: continuerò questo lavoro, magari in modo diverso. Mi piacerebbe costruire una stalla in alta montagna e vivere lì, forse con meno animali, ma in una dimensione sostenibile. Sapere dove stai andando ti fa vivere più tranquillo e sereno. È una consapevolezza che io stesso ho faticato a trovare».**

Quella di Davide è però anche una storia profondamente contemporanea. Oltre alla vita in alpeggio, infatti, c'è quella online: Davide Codazzi è diventato negli anni un volto molto seguito sui social, una popolarità che ancora oggi lo sorprende e che affronta con attenzione e misura. Anche questo, in fondo, racconta il suo modo moderno di interpretare un mestiere antico.

[L'allevatore-casaro di Moda Vegia](#) oggi conta 264 mila follower su Instagram e racconta sui social la sua quotidianità tra mucche e pascoli della Val Gerola. La vita d'alpeggio diventa quindi un racconto autentico e contemporaneo di dedizione e amore per la montagna, anche con meteo e condizioni avverse.

«**Mi considero già un pastore molto moderno**», spiega. «La mia famiglia è sempre stata molto aperta e aggiornata. Per esempio, io e mio fratello siamo riusciti a organizzarci per prenderci un giorno libero a settimana da dedicare a quello che vogliamo. Può sembrare una cosa normale, ma in questo lavoro non lo è affatto. Ed è bellissimo».

2. VIOLA VANINI E LA FIORIDA, IL SOGNO DEL PAPA' PLINIO

La storia di Plinio Vanini de La Fiorida e di sua figlia Viola sono quelle di un sogno che diventa realtà. Plinio da bambino sognava un luogo capace di unire tutto ciò che amava: le vacche, il formaggio e l'ospitalità. Immaginava una fattoria dove gli ospiti potessero dormire accanto alla stalla, assistere alla produzione del latte e vedere con i propri occhi ogni passaggio della filiera, senza barriere e senza segreti. Un'idea visionaria per l'epoca, che molti consideravano irrealizzabile. **«Pensate cosa significava raccontare, anni fa, che avremmo costruito una stalla a cinquanta metri dalle camere o un caseificio vicino alla piscina», racconta Viola, ora alla guida dell'azienda. «Ci prendevano per folli».** Oggi La Fiorida, a Mantello, in Bassa Valtellina, è considerata una delle eccellenze italiane dell'ospitalità rurale: il primo agriturismo in Italia con un ristorante Stella Michelin e una realtà riconosciuta a livello europeo per il benessere animale e le pratiche zootecniche sostenibili.

Viola Vanini ha raccolto l'eredità del padre mantenendone intatto lo spirito pionieristico. Nei venti ettari dell'azienda convivono agricoltura, allevamento, ospitalità e alta cucina in un ecosistema dove il concetto di filiera corta diventa esperienza concreta. Il latte prodotto nella stalla arriva direttamente al caseificio interno, dove nasce anche il Valtellina Casera DOP, mentre il ristorante La Preséf dello chef Gianni Tarabini — Stella Michelin e Stella Verde per la sostenibilità — trasforma questi ingredienti in una cucina profondamente legata al territorio.

Il cuore del progetto è la “Stalla Nuova”, oltre 6.000 metri quadrati progettati intorno al benessere degli animali. Le 220 vacche Brune Alpine vivono in spazi ampi e luminosi, con 21 metri quadrati ciascuna, musica classica in diffusione e un sistema di mungitura automatica che segue i tempi naturali di ogni capo.

«I clienti ci dicono scherzando che qui le vacche vivono meglio di loro», racconta. «Ma dietro quella battuta c'è una filosofia precisa: se gli animali stanno bene, tutto il resto funziona meglio».

3. LA FAMIGLIA GRASSI, DI PADRE IN “FAMIGLIA” PER OLTRE MEZZO SECOLO

La famiglia Grassi porta avanti da quasi trent'anni la tradizione dell'alpeggio nella Val di Lei, raccogliendo l'eredità del padre di Loretta Giacomini, che aveva gestito l'alpe per oltre mezzo secolo. Quando lui non è più riuscito a continuare, Loretta e il marito Claudio hanno deciso di prendere in mano l'azienda di famiglia, trasformando quella che inizialmente era una scelta di continuità in un vero progetto di vita. Claudio a quel tempo lavorava in Svizzera come muratore (ma continuava ad avere qualche mucca, per hobby) molla tutto e sceglie la montagna.

Oggi il lavoro è condiviso tra tutti i membri della famiglia: Claudio si occupa della produzione del Bitto, il figlio Dante segue il bestiame e Loretta gestisce sia l'amministrazione sia la cucina dell'alpeggio, preparando ogni giorno pasti sostanziosi. **“Su in alpeggio si sta proprio bene. Sarà anche per via della fatica, ma in montagna sembra che le persone apprezzino di più quello che prepari per loro. E poi, al di là del cibo, è come tornare a fare un'altra vita, una vita che sembra appartenere al passato, una vita al rallentatore”** racconta Loretta.

La loro quotidianità è scandita dai ritmi degli animali e dalla lavorazione immediata del latte, necessaria per produrre il formaggio. Le giornate iniziano all'alba e finiscono solo in serata, ma la vita in quota offre anche momenti di pausa e una dimensione più essenziale e lontana dal caos del fondovalle. Un elemento centrale del loro lavoro è la gestione del pascolo: durante l'estate le mucche vengono spostate gradualmente sempre più in alto, seguendo la crescita dell'erba. Questo movimento continuo non solo preserva l'alpeggio, ma influisce anche sul sapore del formaggio. Secondo la famiglia Grassi, infatti, il Bitto migliore è quello di fine stagione, quando il latte raccoglie tutti i profumi e le erbe dell'alta quota.

4. PAOLO CIAPPONI, L'EREDITA' DI UNA BOTTEGA STORICA DOVE SI AFFINA IL BITTO PER OLTRE 10 ANNI

Nella sua bottega storica a Morbegno – tra cantine che sembrano labirinti – **Paolo Ciapponi** porta avanti l'intuizione del padre e dello zio di Paolo che il Bitto potesse migliorare con una stagionatura di dieci anni. Una storia di vita costruita attorno al formaggio, vissuto non come semplice prodotto ma come materia viva, che si affina in un laboratorio e archivio di saperi artigianali. Qui il formaggio non è venduto: viene osservato, selezionato e interpretato.

È Paolo, infatti, a scegliere quali forme possono affrontare lunghissime stagionature e quali invece devono essere consumate subito. Solo le forme senza difetti sono quelle che possono arrivare a stagionature “estreme”. **«Noi teniamo il formaggio a stagionare in Val Gerola -precisa Ciapponi -. Ci troviamo a 1000, 1100 metri. Là i formaggi li mettiamo sulle assi, appoggiati orizzontalmente. Ogni settimana dobbiamo salire a raschiare le due facce del Bitto con un pezzo di falce affilata, le raschiamo da un lato o dall'altro, puliamo l'asse, giriamo l'asse e giriamo la forma. Questo tutte le settimane»** per limitare l'umidità che se penetrasse nel formaggio, lo renderebbe amaro. Strumenti del mestiere sono la falce e un codice su ogni forma. Una sorta di “linguaggio interno” della bottega: sulle forme di Bitto vengono incisi segni e righe che funzionano come un vero codice. Non sono decorazioni, ma informazioni: indicano età, provenienza e caratteristiche del formaggio, permettendo a chi lavora di riconoscerne la storia a colpo d'occhio

5. A 15 ANNI IN ALPEGGIO: LA STORIA DI CRISTINA GUSMEROLI, LA CASARA CHE HA CONQUISTATO LA MOSTRA DEL BITTO 2024

A Dazio, piccolo comune della Valtellina poco distante da Morbegno, vive e lavora Cristina Gusmeroli, una delle giovani figure che rappresentano il presente della tradizione casearia alpina. La sua storia è quella di una giovane allevatrice che ha trasformato un'eredità familiare in scelta consapevole, unendo competenza, dedizione e una forte identità legata alla montagna e al suo lavoro quotidiano. La sua passione è profondamente legata alla famiglia e all'azienda agricola di casa, portata avanti insieme ai fratelli Mirco e Martino. **«Mio papà nel periodo estivo mi ha coinvolto nel lavoro sin da quando ero piccola – racconta - Forse, a quei tempi, ero più d'intralcio che altro, però già allora ero proprio appassionata e quando sono cresciuta la mia volontà è stata di andare avanti con l'azienda di famiglia insieme ai miei fratelli».**

Fin da bambina, Cristina cresce tra stalla e alpeggio, seguendo il padre nei lavori estivi e imparando passo dopo passo la gestione degli animali e la trasformazione del latte. Un percorso iniziato quasi per gioco, ma diventato presto una responsabilità concreta. A soli 15 anni arriva il momento decisivo: la prima produzione di Bitto affidata interamente a lei. Un passaggio che segna simbolicamente l'ingresso nel lavoro vero e proprio e la fiducia della famiglia nelle sue capacità. Da allora, Cristina si occupa in prima persona della produzione casearia, alternando il lavoro in stalla alla vita d'alpeggio, che in estate coinvolge anche fino a 60 mucche.

Nel tempo, la sua azienda - la Grigio Alpina - è cresciuta fino a includere anche l'allevamento di suini per la produzione di salumi, mantenendo però al centro la produzione del Bitto, formaggio simbolo della valle. Il riconoscimento più importante arriva nel 2024, quando Cristina vince il primo premio nella categoria principale della Mostra del Bitto. Un risultato che la sorprende, soprattutto perché si tratta della sua prima partecipazione con una forma interamente prodotta da lei.

Il suo lavoro è quotidianità intensa e continua, fatta di presenza costante e responsabilità verso gli animali. **«È un impegno 24 ore su 24»**, racconta, sottolineando come nella vita in allevamento non esistano vere pause, tra animali, gestione dell'azienda e burocrazia.

Per ritagliarsi momenti personali, Cristina si affida a passioni molto diverse dal suo lavoro: videogiochi, romanzi fantasy e una formazione continua, anche attraverso gruppi di allevatori e corsi tecnici. Un modo per restare aggiornata e migliorarsi, senza mai perdere il legame con il suo mondo.

6. SELENE ERINI, UNA PASSIONE PER I FORMAGGI FIN DA BAMBINA

Per Selene Erini il mondo del latte e dei formaggi non è mai stato soltanto un lavoro, ma una memoria di famiglia. I suoi ricordi d'infanzia sono legati alla piccola stalla del nonno, in Valtellina, alle mungiture del mattino e alle persone che arrivavano con il proprio secchiello per comprare il latte fresco. E poi al momento più affascinante: la trasformazione del latte in formaggio, burro e ricotta, gesti quotidiani che allora sembravano normali e che oggi raccontano un patrimonio culturale prezioso.

Oggi Selene è la responsabile tecnica del Consorzio Valtellina Casera e Bitto e rappresenta uno dei punti di riferimento per la ricerca e lo sviluppo. Conosce numeri, produttori e dinamiche di un settore fatto soprattutto di piccole aziende di montagna. Per farlo si è preparata affiancando casari e alpeggiatori nel duro lavoro di preparare il Bitto e dormendo in alpeggio per un'intera estate per la tesi, e continua a visitarli in ogni stagione produttiva. Per lei la sfida più grande quella del cambiamento climatico. «Negli ultimi anni abbiamo visto difficoltà sempre più evidenti», racconta. «Le estati troppo calde e siccitose fanno maturare l'erba più velocemente, riducono il periodo di permanenza in alpeggio e in alcune zone manca persino l'acqua». Problemi che incidono direttamente sulla produzione del Bitto, un formaggio ancora fortemente artigianale e strettamente legato all'equilibrio fragile dell'alta quota. **“In montagna ogni variazione climatica si riflette immediatamente sul lavoro degli allevatori: dalla qualità del pascolo alle temperature delle casere dove il formaggio viene conservato. Ed è proprio qui che la ricerca scientifica può diventare uno strumento fondamentale per aiutare le produzioni ad affrontare il futuro senza perdere la propria identità”.** «Nel caso del Valtellina Casera, invece», spiega Selene, «abbiamo un sistema più articolato: da un lato le latterie

cooperative, che raccolgono latte da più stalle conferenti e lavorano quantitativi importanti; dall'altro un buon numero di caseifici aziendali di media dimensione, che trasformano direttamente la loro produzione. **È un sistema molto diversificato, con realtà profondamente differenti tra loro ma tutte importanti nel contribuire all'ecosistema tra montagna e valle».**

7. UNA VITA NELLE LATTERIE. FELICE CODEGA, MANI CHE HANNO FATTO LA STORIA DEL BITTO

Felice Codega è la memoria storica del Bitto: ha alle spalle una lunga carriera nel mondo della caseificazione, iniziata molto presto seguendo le orme del padre Candido, casaro esperto e "caricatore d'alpe". Cresciuto in una famiglia agricola, entra giovanissimo nel mestiere, anche se inizialmente senza particolare entusiasmo, lavorando già a 14-15 anni nelle caldaie per fare il Bitto. Il padre Candido, nel mondo del Bitto era una vera istituzione. **«Mio papà era molto conosciuto nell'ambiente»** confessa Felice. **«Praticamente tutti i premi del Bitto, i primi premi e i super premi, li prendeva lui. Per questo il nostro formaggio era richiestissimo. Questo, ovviamente, mi dava soddisfazione».** Proprio grazie a questo prestigio, a vent'anni Felice cambia idea.

Per 25 anni lavora come casaro alla Latteria Sociale di Sirta, nel comune di Forcola, e successivamente alla Latteria di Delebio, diventando una figura centrale nella produzione del Bitto locale. Oggi è in pensione, ma la sua esperienza rappresenta una memoria viva di un mestiere profondamente legato alla tradizione alpina. Il suo lavoro è sempre stato scandito dai ritmi dell'alpeggio estivo, quando le mucche vengono portate in alta montagna per la produzione del formaggio **«In alpeggio»** continua Felice **«bisogna lavorare mattino e sera, per tre mesi filati. Ogni giornata può durare anche tredici o quattordici ore e spesso si finisce alle undici di sera... questo perché il conferimento del latte avviene tra le sette e le otto; le caldaie a disposizione non sono più di due o tre e va lasciato un intervallo di tempo tra una produzione e l'altra. E così le ore passano e si finisce tardi».** Uno degli insegnamenti centrali della sua esperienza è proprio il valore del tempo: la cagliata deve essere lavorata con attenzione, senza anticipare o ritardare i passaggi, e tagliata in grani regolari "come chicchi di riso", per garantire la riuscita del prodotto. In questa fase, ogni errore - anche di pochi minuti - può compromettere la qualità del formaggio.

8. FRANCO MARANTELLI: ALLEVARE, AMMINISTRARE, FAR CRESCERE IL TERRITORIO

Franco Marantelli è una figura centrale dell'allevamento valtellinese contemporaneo, con una doppia identità: guida da oltre vent'anni la Latteria Sociale di Chiuro ed è sindaco di Villa di Tirano, con una visione ampia sul ruolo del territorio.

Dopo la terza media, Marantelli segue inizialmente il consiglio del padre, che lo incoraggia a fare esperienze diverse dall'azienda di famiglia. Lavora anche come macellaio, ma alla fine degli anni Novanta sente il richiamo del mondo agricolo e decide di tornare all'allevamento, riprendendo in mano la tradizione familiare.

Un passaggio decisivo arriva nel 2011, quando acquisisce un'azienda più moderna rispetto a quella paterna: qui trova la stabulazione libera e una sala di mungitura automatizzata, tecnologie che cambiano profondamente il modo di lavorare. Nel passare dal sistema di allevamento tradizionale con gli animali legati, a quello moderno, nel quale le mucche possono muoversi liberamente, Franco si accorge di una grande differenza. **«Gli animali hanno cambiato radicalmente il loro atteggiamento»** spiega **«quando noi entriamo in stalla, adesso si avvicinano e non hanno più paura nemmeno durante la mungitura. Prima, invece, quando si doveva andare in sala di mungitura bisognava entrare in stalla, prendere gli animali, ammicchiarli in una sala pre-mungitura e, insomma, era più macchinoso ma anche più stressante per loro...»**

Questo cambiamento non riguarda solo la tecnologia, ma anche il benessere animale e la qualità del lavoro quotidiano: gli animali risultano più tranquilli e gli allevatori più sereni, con ritmi meno rigidi e più sostenibili.

Secondo Marantelli, l'allevamento ha anche un valore territoriale più ampio: **«L'allevamento è una risorsa importante perché, indirettamente, consente di tenere pulito tutto il territorio, dalla montagna fino alla**

pianura, che normalmente non è troppo considerata dai turisti e che invece, grazie a questa cura, quando ci passano, la notano e in qualche modo la scoprono anche come possibile meta».

9. ERICA COSSI, LA NUOVA GENERAZIONE DELL'ALLEVAMENTO DI MONTAGNA

Erica Cossi rappresenta una nuova generazione di professionisti dell'allevamento di montagna, che unisce formazione scientifica e lavoro quotidiano in stalla. Dopo il liceo, si laurea all'Università degli Studi di Milano in *Allevamento e Benessere Animale* e in *Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali*, spinta dalla passione per i bovini e dal desiderio di costruirsi un futuro in un settore presente ma complesso nelle aree montane.

Terminati gli studi, trova lavoro presso il **Caseificio Pedranzini** di Bormio, realtà importante nella produzione casearia valtellinese. Parallelamente avvia anche un piccolo allevamento personale, composto da tre mucche, che segue quotidianamente tra mattina e sera, affiancandolo al lavoro principale. La sua esperienza diretta le permette di osservare da vicino le difficoltà del settore, soprattutto in montagna, dove i costi di produzione restano elevati e le condizioni operative più complesse rispetto alla pianura.

10. DALLA TESI ALLA LATTERIA DI DELEBIO: IL PERCORSO DI MARTA DONADONI

Marta Donadoni da oltre vent'anni è parte di una delle realtà produttive più importanti della valle. Originaria di Lecco, è arrivata alla Latteria Sociale Valtellina di Delebio nel 2001 per una tesi universitaria dedicata ai formaggi valtellinesi e, conquistata dall'ambiente e dal legame con questo territorio, ha scelto poi di restare. Oggi coordina la produzione di una cooperativa cresciuta fino a raccogliere il latte di circa cento allevamenti distribuiti in tutta la provincia. Un osservatorio privilegiato per capire la diversità del mondo produttivo «Mi viene in mente una persona con una stalla piccolissima che lo fa per passione, perché sono tantissimi anni che è in pensione. Poi c'è un'altra stalla dove ho conosciuto il papà, e ora vedo la figlia, una ragazza con una passione grandissima. Questa continuità non è solo importante per il territorio ma dà grande serenità anche a noi, perché è importante per tutto il sistema della nostra cooperativa che le stalle vadano avanti e che non chiudano».

«Stiamo vedendo che tante aziende stanno avendo un cambio generazionale» continua **Marta Donadoni** **«e che chi subentra, spesso, ha anche una formazione diversa. Una formazione che i genitori non avevano, perché facevano gli allevatori sulla base dell'esperienza e di quello che gli era stato tramandato. Tanti giovani, oggi, invece, sono andati a scuola e all'università e quindi hanno un approccio diverso anche verso la gestione della stalla. Un approccio che è certamente migliore rispetto a quello che avevano i loro genitori»**.

11. L'AMORE PER L'ALPEGGIO DI ENRICO MARTINELLI

A 35 anni, Enrico Martinelli rappresenta il volto di una nuova generazione di giovani che hanno scelto di restare in Valtellina e investire nel futuro della montagna attraverso il lavoro agricolo e caseario. Originario della Valdidentro e figlio di agricoltori, oggi è casaro della Latteria Sociale di Delebio, cooperativa nata nel 1979 che raccoglie latte anche dalle aree più alte della valle, tra Bormio e la Valdidentro.

La sua passione nasce durante gli anni della scuola, grazie alle esperienze stagionali presso piccoli allevatori e soprattutto alla vita in alpeggio **«La vita in alpeggio, per la mia esperienza personale, la farei tutto l'anno.»** racconta **«È la mia passione, resti isolato in montagna e nonostante il lavoro sia molto, molto duro e molto faticoso, soprattutto per via degli orari estremi ai quali sei costretto, lavori all'aria aperta, sei libero, ti senti libero. Questi sono gli aspetti più belli dell'alpeggio. Poi, purtroppo, alla fine della stagione bisogna scendere a valle e tornare alla vita normale che nel mio caso significava tornare a scuola»**. Per Martinelli, l'alpeggio non è solo una professione ma uno stile di vita profondamente legato alla montagna.

Valtellina Casera & Bitto

Attraverso il suo lavoro, Enrico conosce da vicino la realtà delle aziende agricole d'alta quota: realtà piccole, spesso familiari, che operano in condizioni difficili, tra pendii ripidi, pochi terreni coltivabili e produzioni limitate di foraggio. Il suo racconto mette in luce anche il valore strategico delle cooperative lattiero-casearie. Strutture come la Latteria Sociale di Delebio permettono ai piccoli allevatori di continuare a lavorare e vendere il latte senza dipendere esclusivamente dall'industria. Un sistema che sostiene l'economia locale, contribuisce alla salvaguardia della biodiversità e contrasta lo spopolamento della montagna.



Iniziativa finanziata dal Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR) attraverso il Complemento di Sviluppo Rurale del Piano Strategico della PAC della Regione Lombardia 2023-2027. Info e bandi: <https://psr.regione.lombardia.it>

FOCUS 2 - VALTELLINA CASERA E BITTO – SPUNTI DI VIAGGIO

- **DEGUSTARE FORME DI 10 ANNI DA CIAPPONI**
Un cult per gli amanti del Bitto. Il retrobottega dell'antica insegna Ciapponi, nel centro storico di Morbegno, nasconde un sorprendente susseguirsi di volte, colonne e celle ad alveare che si snodano nelle cantine con spazi in penombra. Qui vengono affinate le forme di Bitto d'annata e invecchiate fino a dieci anni, da degustare e portare a casa.
Piazza 3 Novembre, 23 - 23017 Morbegno (SO) Telefono: 0342 610223
www.ciapponi.com
Mail: info@ciapponi.com
- **VISITARE UNA STALLA DI LUSO E AGRITURISMO STELLA VERDE MICHELIN A KM ZERO**
A un'ora da Milano, a Mantello, nella Bassa Valtellina, il primo agriturismo d'Italia con Stella Michelin ma anche una realtà riconosciuta a livello europeo per le pratiche zootecniche all'avanguardia e green, e per l'ospitalità, grazie all'impegno della CEO, Viola Vanini, che ha ereditato dal padre Plinio lo spirito visionario. Nei circa venti ettari occupati dall'agriturismo, l'unico con un ristorante stellato al suo interno in Italia, si tocca con mano la filiera corta, anzi cortissima. Qui il chilometro zero non è solo una definizione, ma una realtà tangibile grazie alla cucina dello chef Tarabini (La Presef, 1* dal 2013 e ora anche stella verde per la sostenibilità) alla Stalla Nuova – inaugurata per i 20 anni dell'azienda - una serra, un mirtilleto e un caseificio a metro zero, dove viene prodotto e stagionato, tra i va,ri formaggi, il Valtellina Casera dop. La Stalla nuova (oltre 6000 metri quadrati). è una sorta di "hotel a cinque stelle a dimensione bovina": 220 vacche Swiss brown; musica classica in filodiffusione; una mungitura automatica 'spontanea', misurata sul ritmo naturale dei singoli capi; 21 mq a mucca.
Via Lungo Adda - 23016 Mantello (SO) Telefono: 0342 680846
www.lafiorida.com Mail: info@lafiorida.com
- **IL MIGLIOR BITTO SECONDO IL CONCORSO MOSTRA DEL BITTO 2025**
A Bormio, la [famiglia Pedranzini](#), è tra i custodi del patrimonio della vita degli alpeggi. La famiglia è una delle aziende storiche del territorio: da generazioni produce salumi e formaggi tipici, tra cui il Bitto, realizzato esclusivamente durante il periodo estivo in alpeggio, e il Valtellina Casera, prodotto invece durante tutto l'anno. Nell'ultima edizione del concorso, la Cascina Margherita dei fratelli Pedranzini di Valfurva ha ottenuto il primo posto sia nella categoria Bitto 2025 sia in quella del Bitto 2024, grazie al formaggio prodotto all'Alpe Fornazzo. Un risultato importante, frutto di passione e lavoro di squadra, guidato dal casaro Giuseppe Rinaldi e sostenuto da un gruppo di giovani che hanno condiviso l'esperienza dell'alpeggio.
- **LA LATTERIA DI CHIURO: PRIMA COOPERATIVA CASEARIA**
La Latteria di Chiuro, nel cuore della Valtellina, è stata la prima cooperativa lattiero-casearia della zona a produrre e distribuire latte alimentare. Nel 1957 era il sogno di un gruppo di piccoli allevatori, decisi a costruire insieme una strada verso il futuro; oggi è un'azienda innovativa ed efficiente che produce latte alimentare, burro, [yogurt](#), formaggi Bitto e Valtellina Casera e altri prodotti. I soci conferenti, tutti valtellinesi, partecipano attivamente alla vita della cooperativa, contribuendo a sostenere l'economia locale e l'equilibrio sociale delle aree montane. Nelle loro aziende, situate a pochi chilometri dal caseificio, allevano principalmente vacche di razza Bruna autoctona.
<https://www.latteriachiuero.it/latteria>
(Punto vendita e Stuzzicheria) Via Nazionale dello Stelvio, 23030 Chiuro (SO)
- **LA LATTERIA SOCIALE VALTELLINA**
La Latteria Sociale Valtellina, che nasce dall'esperienza delle latterie turnarie, si è costituita nel 1969. È una cooperativa agricola di primo grado che si occupa della raccolta e della trasformazione del latte vaccino e caprino proveniente da aziende agricole situate in Valtellina, Valchiavenna e Alto Lario. Oggi conta 110 soci, per la quasi totalità agricoltori professionali, che conferiscono ogni giorno 1200 quintali di latte fresco 100% Valtellina, e impiega 110 dipendenti. Tra i prodotti in vendita, i formaggi DOP Valtellina Casera e Bitto, latte fresco, burro, yogurt, ricotta, mozzarelle e piatti pronti.
Punto Vendita Delebio (Sede Centrale): Via Stelvio, 139 – 23014 Delebio (SO). **Contatti:** Tel. 0342 685368.

SCHEDA 1 – BITTO E VALTELLINA CASERA

IL BITTO DOP E I PROFUMI DELL'ALPEGGIO

È un formaggio a Denominazione di Origine Protetta, prodotto esclusivamente in estate, con il latte crudo munto da bovine di razze tradizionali (bruna, frisona, pezzata rossa) che si alimentano al pascolo estivo, ma il disciplinare ammette una percentuale facoltativa fino al 10% di latte caprino (in questo caso il sapore è leggermente più pronunciato). Le forme, dallo scalzo concavo, possono arrivare a 25kg di peso e la stagionatura prevede un minimo di 70 giorni, ma può arrivare fino a 10 anni, come per pochissimi altri prodotti caseari. L'aspetto visivo presenta caratteristiche gialle intense tendenti al paglierino mentre il profumo riporta immediatamente alle origini del latte: pascolo ed erbe di montagna. A fianco di queste note più "verdi" si affiancano sentori di frutta a pasta gialla e di nocciola, così come quelli floreali.

Nel complesso, impressiona per l'enorme varietà di sfumature, che variano da forma a forma, anche in funzione delle differenti stagionature e dei diversi alpeggi.

Caratteristiche sensoriali

Il sapore del Bitto è dolce, delicato e racchiude in sé i profumi dell'alpeggio; 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, da accompagnare con un pregiato bicchiere di vino rosso D.O.C.G. di Valtellina.

Al palato è molto morbido e la sua untuosità ricopre velocemente le papille gustative riempiendo la bocca anche se assaggiato in piccole quantità. La sua naturale dolcezza si alterna con le note piacevolmente sapide e risulta pieno di gusto e persistente al palato. Mangiarlo ad occhi chiusi è un po' come fare una passeggiata virtuale in montagna, avvolti da profumi e sensazioni.

VALTELLINA CASERA, IL FORMAGGIO DI LATTERIA

Il Valtellina Casera è un formaggio di latte vaccino e a pasta semidura, protetto dalla Denominazione di Origine Protetta (DOP). È ottenuto da più mungiture di latte parzialmente scremato, il che conferisce al formaggio una consistenza morbida, ma non eccessivamente grassa. La produzione è continua durante tutto l'anno e prevede un'alimentazione delle bovine prevalentemente di fieno e foraggi locali. Dopo la lavorazione, il formaggio viene pressato in grandi forme con un diametro di circa 30-45 centimetri.

La stagionatura minima è di 70 giorni a temperature controllate tra 6-13 gradi, ma può prolungarsi fino a oltre 300 giorni, influenzando notevolmente la composizione chimica del formaggio.

Caratteristiche Sensoriali:

- **Valtellina Casera 70 giorni:** formaggio morbido e fresco, di colore bianco-giallo tenue, con profumi erbacei e floreali; ha una buona acidità e un retrogusto superiore alla media
- **Valtellina Casera 180 giorni:** colore giallo paglierino chiaro, pasta compatta con occhiatura fine; profumi di erba di montagna, pascolo, frutta secca (mandorla e noce) e note fruttate; sapido e gustoso con una nota di umami
- **Valtellina Casera 300 giorni:** colore giallo intenso tendente al bruno, pasta friabile e facilmente riducibile in scaglie; gusto intenso con note di frutta secca e fieno, molto persistente

SCHEDA 2 - BITTO E VALTELLINA CASERA, I CONSIGLI DI ASSAGGIO

Per godere al meglio di una degustazione di formaggi non sono necessari strumenti particolari o competenze rare, ma occorrono alcuni semplici accorgimenti. Innanzitutto, l'ambiente, confortevole e ben illuminato. Non dobbiamo portare profumi troppo intensi. Poi il formaggio: per esprimere al meglio consistenza e profumi, deve essere a temperatura ambiente non oltre i 20 gradi. Il segreto è il taglio a bastoncini di circa 2 cm di larghezza. Va poi spezzato e portato al naso, per cogliere le sfumature olfattive (erbacee, floreali, di frutta secca, ecc.), assaporato dalla parte centrale verso le estremità. Solo così se ne gustano appieno i sentori di alpeggio.

COME DEGUSTARE LE DUE DOP

Preparazione dell'Ambiente

1. **Ambiente Confortevole:** assicurarsi di essere in un ambiente confortevole e ben illuminato
2. **Evitare Profumi Marcati:** non indossare profumi troppo intensi che potrebbero interferire con l'olfatto

Preparazione del Formaggio

1. **Temperatura:**
 - evitare di servire il formaggio a temperature troppo basse
 - lasciare il formaggio a temperatura ambiente, ma non oltre i 20 gradi, per esprimere al meglio consistenza e profumi
2. **Taglio:**
 - tagliare il formaggio in bastoncini di circa due centimetri di larghezza
 - spezzare il bastoncino al centro e assaporarlo dalla parte centrale verso le estremità

Valutazione del Formaggio

1. **Aspetto Visivo:**
 - osservare il colore (che può variare dal giallo pallido al paglierino aranciato), l'occhiatura e la morbidezza
2. **Olfatto:**
 - portare il bastoncino al naso per cogliere le sfumature olfattive (erbacee, floreali, di frutta secca, ecc.)
 - confrontare diversi bastoncini di varie stagionature per allenare il naso e riconoscere le differenze
3. **Gusto:**
 - masticare brevemente il formaggio e portarlo al palato con la lingua per attivare i recettori gustativi
 - cogliere dolcezza, sapidità, sentori amarostici legati alle erbe, acidità e umami
 - prestare attenzione al "retrogusto", percepito attraverso la bocca, che lascerà i ricordi più persistenti

Consigli per l'Assaggio

- **Pulizia del Palato:**
 - evitare di alternare il formaggio con altri cibi o bevande dal sapore intenso
 - utilizzare spicchi di mela sottili e acqua per pulire il palato tra un assaggio e l'altro



Finanziato
dall'Unione europea



Iniziativa finanziata dal Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR) attraverso il Complemento di Sviluppo Rurale del Piano Strategico della PAC della Regione Lombardia 2023-2027. Info e bandi: <https://psr.regione.lombardia.it>