

Il grido del Bitto Vendite in calo bilancio in rosso

Assemblea dei soci per analizzare la situazione
Il presidente Ciapparelli lancia un appello
«Le istituzioni sostengano la nostra produzione»

Gerola Alta

MARIA CRISTINA PESCE

Con un disavanzo di 10mila euro la Società valli del Bitto ha chiuso un bilancio 2012 influenzato dalla crisi. Domenica a Gerola, il braccio operativo dei produttori storici del celeberrimo formaggio d'Alpe ha presentato il risultato in assemblea ai 92 soci, quasi tutti privati, che hanno versato 412mila euro per costituire la società, autofinanziandosi.

Tremila forme all'anno

Sono circa tremila le forme prodotte in media ogni anno nei quattordici alpeggi delle Valli del Bitto, che mantengono ancora oggi i metodi di produzione tra-

dizionali, senza il ricorso a mangimi o fermenti industriali, aggiungendo il latte della capra autoctona di razza Orobica. «Purtroppo anche noi risentiamo della crisi - afferma il presidente del consorzio a salvaguardia del Bitto storico **Paolo Ciapparelli** - e poi ricordiamo che il nostro consorzio non riceve aiuti pubblici. I soci mi dicono: spostiamoci nel fondovalle, dove potremmo avere un ritorno commerciale maggiore rispetto a Gerola dove l'affluenza turistica è assai inferiore, ma per noi è importante mantenere il centro del Bitto qui, nella vallata orobica, dove è nato e dove ancora oggi si continua a produrre questo prodotto caseario, conosciuto in tutto il mondo, che porta il nome della

«I soci chiedono di spostarci ma è qui che produciamo»



PAOLO CIAPPARELLI
PRESIDENTE VALLI
DEL BITTO SPA



I numeri

10.000

Disavanzo Il bilancio 2012 della società Valli del Bitto Spa, braccio operativo dell'associazione dei produttori del bitto storico, ha registrato un calo degli introiti causato dalle minori vendite di formaggio effettuate l'anno scorso.

3.000

Produzione Ogni anno è la quantità di forme di formaggio d'alpe prodotte nell'area geografica di origine del Bitto, tra le valli sopra Morbegno e nella Bergamasca. Di ogni annata sono la metà le forme con caratteristiche organolettiche ed estetiche perfette, che vengono avviate alla stagionatura, per alimentare la produzione del Bitto più nobile, di maggiore pregio commerciale. E con un mercato che si estende fino al Giappone.

412.000

Investimento È quanto hanno versato i 92 soci per costituire la società, autofinanziandosi. Per l'utilizzo del centro del bitto, situato in paese, lungo la strada principale, che porta al Pescegallo, la società ha versato al Comune 200mila euro, pari all'affitto di dieci anni. A fronte di questo impegno la Valli del Bitto Spa ora chiede alla prossima amministrazione comunale di prestare maggiore attenzione a questa realtà locale redditizia ma lasciata al suo destino.

Valtellina dal Giappone agli Stati Uniti».

Ciapparelli in assemblea ha evidenziato come la Spa si sia «sostituita alle istituzioni per fare la promozione socio-economica del territorio, pagando di tasca propria e senza ottenere in cambio nemmeno un riconoscimento. Noi intendiamo tenere fede alla nostra missione, ma ci aspettiamo un atteggiamento diverso dagli enti, a partire dal Comune di Gerola a cui abbiamo pagato un canone di affitto anticipato per 10 anni di 200mila euro, non giustificato da una logica commerciale che qui non c'è».

Serve un sostegno

Un sostegno, un segno di vicinanza il consorzio lo chiede al Comune che andrà presto al voto, ma anche alla Provincia, alla Camera di commercio, alla Regione Lombardia.

I produttori storici da anni hanno stretto un'alleanza, che si è dimostrata vincente in termini di visibilità e di promozione, con Slow Food e uno dei prossimi passi a cui intende lavorare Ciapparelli è la creazione di una condotta Slow Food, che non sarà su base territoriale, come avviene normalmente per le varie sedi locali, ma legata al prodotto, in questo caso il Bitto. «È un'opportunità importante che dovremo cogliere in pieno invitando tutti i nostri sostenitori a partecipare al progetto, visto che

servono un minimo di 50 adesioni». Per il futuro, in vista dell'Expo 2015, il Consorzio Valli del Bitto aderirà al progetto "Formaggi principi delle Orobie", costituito da un'associazione di imprese che operano nella filiera lattiero-casearia, insieme a aziende turistiche e operatori culturali. L'idea è di creare un itinerario del gusto tra Valtellina, valli bergamasche e Valsassina, il Lago di Como e le città d'arte permettendo ai visitatori un contatto diretto con le produzioni tradizionali, la montagna e le bellezze artistiche delle Orobie.



Burocrazia ostile

E in assemblea, non poteva mancare qualche nota polemica, che questa volta ha preso di mira un funzionario regionale. A margine di un incontro tra la direzione generale Agricoltura

*Nel futuro
potrebbe
nascere
la condotta
di Slow food*

Lombardia e i produttori Valli del Bitto, che si è tenuto a Gerola, pare che un dipendente del Pirellone abbia accusato i vertici del consorzio di avere doppi fini e di coltivare, all'interno dell'associazione interessi particolari di natura commerciale.

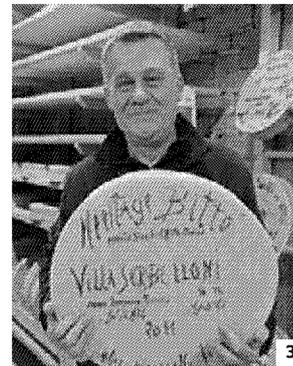
«Una valutazione assolutamente forviante e diffamatoria - il commento di Ciapparelli - che riflette i pregiudizi che certa burocrazia e certa politica ha nei confronti della nostra organizzazione che ha un solo obiettivo, il riconoscimento dell'origine storica del Bitto». ■



1



2



3

Un patrimonio

1. Nella zona di stagionatura del Centro del Bitto ci sono forme stagionate fino a dieci anni
2. Domenica assemblea dei soci a Gerola
3. Paolo Ciapparelli, presidente della Valli del Bitto Spa mostra un forma del 2011 prenotata

FOTO SANDONINI